

NADIA TECCO, MARCO BAGLIANI, EGIDIO DANSERO, CRISTIANA PEANO

VERSO IL SISTEMA LOCALE TERRITORIALE DEL CIBO: SPAZI DI ANALISI E DI AZIONE

Introduzione. – Nell'economia di questo numero monografico, incentrato sul rapporto cibo-città, questo articolo ⁽¹⁾ si focalizza sugli spazi di riferimento delle politiche urbane del cibo.

Per quanto queste ultime siano l'esito di pratiche e proposte pubbliche e private, e non si possano ridurre alla sola iniziativa e al campo di azione degli enti territoriali, tipicamente i comuni, le città metropolitane ed eventuali aggregazioni istituzionalizzate (come le unioni di comuni) o di progetto (per quanto formalizzate, come ad esempio i patti territoriali), è evidente che un territorio di riferimento sia fondamentale. Si tratta quindi di confrontare le scale di competenza istituzionale, con le scale rilevanti per interventi di politica locale sul sistema del cibo e di capire come possa essere realizzato un loro coordinamento territoriale intra e inter-urbano, così come auspicato, rispettivamente, dalle riflessioni sui *City Region Food System* (si veda p. 30) e dal *Milan Urban Food Policy Pact* del 2015 (si veda l'articolo introduttivo di questo numero monografico).

In questa logica diventa importante capire come si incrociano prospettive analitiche di studio e valutazione del sistema del cibo in un dato territorio, e prospettive progettuali e di policy. In che senso si può parlare di sistema urbano o locale del cibo o, ancora, di sistema del cibo locale?

In questi ultimi anni sono stati pubblicati numerosi studi e approfondimenti sui sistemi del cibo, che hanno visto la proposta di una pluralità di paradigmi per l'analisi e la pianificazione di sistemi alimentari territoriali. Obiettivo del presente elaborato è di eseguire una ricognizione e sistematizzazione dei diversi approcci teorici ed operativi che codificano la relazione tra spazio e sistema alimentare e che sono o potrebbero essere mobilitati per una politica urbana o meglio locale del cibo. A tal fine, partiremo

(1) Le riflessioni espone in questo articolo sono state condotte congiuntamente dagli autori. La stesura finale, tuttavia, è da attribuire a: N. Tecco per le sezioni «Partire dal cibo riconsiderando gli spazi: alcune prospettive analitiche», «Spazi delle politiche, spazi per le politiche» e «La definizione degli spazi di azione: verso un sistema territoriale del cibo»; a M. Bagliani per le sezioni «Gli spazi del cibo», «Partire dal cibo riconsiderando gli spazi: alcune prospettive analitiche» e «Spazi delle politiche, spazi per le politiche»; a E. Dansero per le sezioni «Gli spazi del cibo» e «La definizione degli spazi di azione: verso un sistema territoriale del cibo»; mentre introduzione e conclusioni sono frutto di una scrittura collettiva. Si ringraziano per i preziosi suggerimenti e commenti: Andrea Calori, Giuseppe Dematteis, Andrea Magarini e Yota Nicolarea.

da un'idea più generale ed astratta sugli spazi del cibo, sulle loro valenze generali e metaforiche, per approfondire i principali approcci alla spazializzazione del sistema del cibo presenti in letteratura e nelle esperienze di *urban food planning* (Moragues *et al.*, 2013; Morgan, 2009) considerando le loro evoluzioni e le ibridazioni reciproche.

Proveremo infine a proporre una definizione teorica e operativa di sistema locale territoriale del cibo, presupposto e allo stesso tempo esito del ragionare e dell'agire per un progetto integrato e una politica locale del cibo.

Gli spazi del cibo. – Spazio e cibo sono strettamente collegati: la produzione, la trasformazione e il consumo di cibo avvengono in specifici spazi e sono da essi determinati e, a loro volta, strutturano e danno forma e contenuto a quegli stessi spazi. Il legame tra cibo e spazio permea e plasma, a molti livelli, le nostre vite e l'organizzazione stessa dei territori.

Di fronte al cibo che mangiamo, la domanda sulla sua provenienza consente di collegare una pluralità di ambiti in cui si incrociano scale di competenza, scale di organizzazione e scale di azione dei processi legati al sistema del cibo.

Parlare di spazi del cibo vuol dire prendere in considerazione anzitutto gli spazi fisici e l'intero spettro delle loro scale e delle fasi del sistema del cibo. In quanto consumatori possiamo centrare la nostra attenzione sulla bocca, scala minima e spazio essenziale del cibo, primo strumento di conoscenza del mondo, per allargare lo sguardo al piatto, alla tavola, al locale di ristorazione, ai distretti urbani e non della ristorazione diffusa e specializzata, agli spazi e alle catene funzionali del valore che hanno portato il cibo nel nostro piatto fino al cibo sprecato che diventa rifiuto e agli spazi del suo smaltimento. Adottando invece una prospettiva maggiormente centrata sulla produzione possiamo interrogarci su come viene nutrita una città, confrontandoci con una pluralità di spazi, attori e processi, locali e globali, in cui il cibo assume diverse valenze e differenti stati, che vanno dall'idea al progetto, dal prodotto alla merce, dalle materie prime allo scarto post-consumo.

Se, dalla considerazione dei soli spazi fisici, ampliamo lo sguardo includendo spazi in senso via via più metaforico, possiamo facilmente renderci conto di come lo "spazio" dedicato al cibo sia particolarmente esteso: si tratta di spazi sociali, nelle loro diverse valenze, dalla cultura, all'economia, dalla politica alla religione. Il cibo occupa un grande spazio tanto nella nostra quotidianità, quanto nella sfera sociale e pubblica. Pensiamo a come la giornata ordinaria sia scandita dai tempi del cibo e dagli spazi ad esso dedicati, con tutte le implicazioni culturali e sociali del cibo e in particolare i valori della convivialità, oltremodo differenziati da cultura a cultura. Se andiamo oltre i tempi del quotidiano, consideriamo come, attorno al cibo, si strutturino anche tempi e spazi della straordinarietà, attraverso le caratteristiche di ritualità ed eccezionalità di molte feste, da quelle familiari e rionali, alle sagre di paese, fino ai grandi eventi tematici legati al cibo (Expo 2015 e Terra Madre-Salone del Gusto su tutti).

Il cibo è diventato sempre più tema di vivace dibattito pubblico ed occupa una posizione crescente sui media, con una progressiva spettacolarizzazione, in particolare dell'arte culinaria. Di cibo si parla sempre di più, con un crescendo di informazione, ma anche di banalizzazione.

Se consideriamo l'estensione e la complessità organizzativa del sistema alimentare,

emerge come le relazioni tra cibo e spazio, in cui questi due elementi si legano, strutturano e plasmano l'un l'altro, siano caratterizzate, negli ultimi decenni, da tensioni e processi potenti e pervasivi, che puntano in direzioni opposte e contraddittorie. Da un lato, la presenza di dinamiche globalizzanti rischia di provocare un'astrazione progressiva degli spazi del cibo. È in atto un processo di deterritorializzazione, deconnessione e delocalizzazione della produzione e, in parte, anche del consumo di prodotti agroalimentari, a partire da quelli che, originariamente, erano territori densi, luoghi di produzione e trasformazione (Wiskerke, 2009). Ciò che mangiamo arriva oggi sulle nostre tavole attraverso l'azione di catene del valore complesse, articolate su scale tendenzialmente globali, con una crescente omologazione degli spazi del cibo. Molte delle innovazioni o dei presunti progressi in agricoltura hanno avuto come obiettivo un maggiore controllo del fattore ambientale per raggiungere una superiore astrazione dai condizionamenti non solo ecologici, ma anche culturali, sociali ed economici delle diverse strutture territoriali agrarie: in questo senso si assiste ad una progressiva riduzione della diversità degli spazi della produzione (e del consumo) di cibo verso uno spazio tendenzialmente sempre più unico, isotropo ed uniforme come sembrano suggerire molti paesaggi (*foodscape*) delle principali commodity agricole (dal mais alla soia).

Dall'altro lato si stanno sempre più diffondendo processi di segno opposto, che puntano sulla rilocalizzazione, riconnessione e riterritorializzazione, in geografie alternative del cibo (Roep e Wiskerke, 2012), dove la prossimità multidimensionale (intesa cioè sia in senso spaziale, ma anche culturale, identitario, ecc.) diventa strumento e valore in sé (Dansero, Pettenati e Toldo, 2016). Fenomeni come la crisi alimentare che si è verificata nel 2008-09, hanno messo in luce la fragilità del sistema alimentare globale (Sonnino, Faus e Maggio, 2014) evidenziando la necessità di una *governance* alimentare più riflessiva e maggiormente *place-based* (Marsden, 2012).

In altri casi ancora, processi di globalizzazione e riterritorializzazione possono incrociarsi, dando vita a fenomeni ibridi. All'interno di queste dinamiche del sistema alimentare, i diversi attori, nel tentativo di adattarsi a contesti in costante mutamento, stabiliscono relazioni multilivello ed entrano a far parte di sistemi alimentari che possono assumere diverse configurazioni, tra cui la compresenza di sistemi locali e globali (Brunori *et al.*, 2016) o di reti globali, metropolitane e locali del cibo (Monaco *et al.*, 2017).

Partire dal cibo riconsiderando gli spazi: alcune prospettive analitiche. – Il cibo è dunque strettamente legato alla dimensione spaziale. Per questo riteniamo che il concetto di spazio possa essere utilizzato come chiave di lettura privilegiata per analizzare e approfondire le diverse prospettive presenti nella vasta produzione scientifica che si focalizza sul *fenomeno cibo* inteso nelle sue diverse accezioni.

In questo senso riteniamo importante richiamare brevemente una schematizzazione del concetto di spazio, proposta da Harvey (2008), che considera tre principali modi di pensare lo spazio:

- *spazio assoluto*, inteso in senso topografico, alla stregua di Newton e Cartesio, come sfondo fisso, su cui misurare e riferire elementi ed eventi;
- *spazio relativo*, da intendersi in senso topologico, come spazio dei flussi (di materia, energia, informazione, persone, denaro, ecc.) e come spazio delle distanze (in termini di tempo, costo, consumo energetico, ecc.);

- *spazio relazionale*, ossia spazio delle relazioni, in cui ogni punto è caratterizzato dall'insieme delle relazioni sociali che si fondano su di esso e dalla stratificazione simbolica incorporata nell'ambiente antropizzato.

In particolare, nell'ambito delle riflessioni geografiche e territoriali, gli studi che si focalizzano sul sistema del cibo utilizzano molto spesso termini che hanno una diretta connotazione spaziale: luogo, regione, locale, scala, confine, paesaggio (in particolare il concetto di *foodscape*, si veda articolo di Pettenati, in questo numero monografico), e altri, meno diretti ma sempre con forti implicazioni spaziali, quali: rete, flusso, bacino (*shed*), sistema, filiera. Questo è il riflesso della presenza di paradigmi, metriche e visioni degli spazi del cibo differenti, caratterizzati da somiglianze e sovrapposizioni, ma anche da divergenze e visioni contraddittorie.

Di seguito presentiamo alcuni di questi approcci che analizzano il legame tra cibo e spazio, con particolare attenzione verso una prospettiva orientata alle politiche urbane del cibo.

Procederemo ad illustrare le diverse proposte seguendo un ordine (seppure non totalmente sistematico) di complessità crescente: inizieremo illustrando quelle letture che utilizzano una concezione più semplice di spazio, inteso, ad esempio, come spazio topografico unidimensionale della distanza tra punti (*food mile*), per allargare l'analisi verso approcci che fanno riferimento a descrizioni topologiche e relazionali degli spazi del cibo, fino a discutere i lavori più recenti che denunciano la sostanziale difficoltà di cogliere le complicate relazioni che caratterizzano le filiere del cibo alle diverse scale, proponendo nuove chiavi di lettura per spazi del cibo in continuo mutamento.

Lo spazio zero e monodimensionale della distanza fisica. Tra le rappresentazioni più semplificate degli spazi del cibo possiamo indicare quella riassunta nell'idea di *km zero*, che denota quei casi in cui luoghi di produzione e di consumo coincidono, annullando (almeno in teoria) gli impatti ambientali del trasporto. In anni recenti la proposta del km zero si è progressivamente diffusa, per la sua semplicità e la sua apparente facilità di applicazione: oggi molti attori della filiera del cibo (ristoranti, negozi, fiere, ecc.) fanno riferimento, talvolta in modo distorto, al paradigma del km zero.

Alla base di questo concetto vi è l'implicita assunzione che il mondo del cibo e delle relazioni che lo connotano possa essere ricondotto, almeno simbolicamente, ad uno spazio topografico a zero dimensioni: un semplice punto in cui sono localizzate tutte le attività connesse al cibo. In realtà questa lettura rischia di produrre visioni semplificate e banalizzanti, in cui non vengono prese in considerazione le complesse dinamiche che possono generare impatti ambientali anche in casi di semplice vicinanza spaziale. La stessa traduzione operativa di questo paradigma (nei capitolati delle mense scolastiche ma non solo) obbliga ad abbandonare l'idea di una distanza nulla e porta alla definizione di ambiti spaziali (ad esempio con raggi di 50-100 km) entro cui il cibo viene considerato, per convenzione, a km zero.

La proposta del km zero è un caso limite che rientra all'interno di una più ampia rappresentazione che privilegia la distanza fisica come unico parametro. Si tratta di una chiave di lettura che riduce la complessità del mondo del cibo ad uno spazio topogra-

fico monodimensionale, in cui ogni altro aspetto viene trascurato. Questo approccio, riassunto nel concetto di *food mile* si diffonde a partire dagli anni Novanta fino a conoscere un notevole successo (DEFRA, 2005). L'indicatore, nella sua formulazione iniziale, considerava esclusivamente i chilometri percorsi da un alimento lungo la filiera produttiva per arrivare al consumatore finale, assumendo una semplice relazione lineare tra trasporto alimentare ed esternalità ambientali. Tali chilometri potevano inoltre essere convertiti in CO₂ emessa, sulla base di coefficienti di emissione costanti e indipendenti dal mezzo di trasporto e dalla tecnologia utilizzata. Questo tipo di analisi ha permesso di mettere in luce gli effetti della globalizzazione sul sistema alimentare, ma esclusivamente dal punto di vista del consumo energetico del trasporto.

Numerosi studi hanno evidenziato le eccessive semplificazioni presenti nell'approccio delle *food mile*, portando ad una revisione dell'indicatore stesso con la proposta delle *enhanced food mile* (Van Passel, 2013). All'interno di questa definizione, la quantificazione della CO₂ derivante dal trasporto prende in considerazione, oltre alla distanza percorsa, anche altri fattori quali il mezzo di trasporto utilizzato e i suoi consumi energetici, la percentuale di carico, l'imballaggio, gli scarti prodotti, i costi economici, altre emissioni inquinanti. Questa versione dell'indicatore si avvicina al tipo di analisi proposto dalla *carbon footprint* (si veda p. 28).

Lo spazio bidimensionale della continuità areale. Un interessante filone di studi ha focalizzato l'attenzione sul concetto di *foodshed* (letteralmente bacino alimentare) per identificare l'area geografica da cui provengono gli alimenti commercializzati e consumati in un particolare ambito, tendenzialmente identificato con la città. Tale concetto fu coniato da Hedden, nel 1929, in un libro dal titolo significativo *How great cities are fed*, proponendo un approccio che aveva forti assonanze con il precedente modello di approvvigionamento alimentare urbano ad anelli concentrici di Von Thunen (1826) e con la successiva analisi di Christaller basata sui servizi offerti dalle città e la conseguente organizzazione gerarchica dello spazio (1933).

In questi ultimi anni il concetto di *foodshed* è stato riproposto (Zasada *et al.*, 2017) riprendendo, in termini spaziali, l'analogia del bacino idrico quale area continua, contraddistinta da elementi naturali omogenei e applicandola al sistema di approvvigionamento alimentare. La prospettiva del *foodshed* può essere interpretata come una generalizzazione della rappresentazione a una dimensione degli spazi del cibo illustrata nella sezione precedente: ora la chiave di lettura utilizzata per analizzare le filiere del cibo non è più il solo parametro monodimensionale della distanza, ma acquista la valenza di uno spazio topografico a due dimensioni, una superficie continua e omogenea.

Alcune delle analisi più recenti (Sali *et al.*, 2014) hanno esteso il concetto, includendo anche quelle componenti di carattere culturale e sociale che, all'interno di un determinato contesto, coesistono con la matrice ambientale e concorrono a determinare il sistema alimentare locale, tipico di un determinato luogo. L'approccio del *foodshed* arriva così ad assumere la funzione di concetto metafora per rappresentare l'indissolubilità del legame fra ecosistema naturale e sociale (Kloppenburger, Hendrickson e Stevenson, 1996). Queste proposte avvicinano la chiave di lettura del *foodshed* a quella della bioregione, analizzata a p. 29.

Altri studiosi, infine, hanno proposto una ridefinizione di *foodshed* come insieme di

spazi non contigui tra loro. Tra essi citiamo gli studi di Getz (1991) che analizzano le relazioni, estremamente frammentate e diversificate fra regioni, in una geografia reticolare di passaggi temporali da un nodo all'altro della filiera.

Lo spazio topologico dei flussi di materia e di energia. Il termine *metabolismo*, mediato dalle scienze mediche e dall'ecologia, viene qui utilizzato per descrivere l'insieme dei processi con cui un sistema socioeconomico si appropria delle risorse ambientali per il mantenimento del sistema stesso, tra cui: i prelievi di risorse biotiche e abiotiche (agricoltura, allevamento, caccia, pesca, attività estrattive); le movimentazioni, lavorazioni e trasformazioni di tali materie; il consumo dei prodotti finali; l'espulsione degli scarti e la loro reimmissione nei cicli naturali. Si tratta di una descrizione delle relazioni tra la società e l'ambiente in termini di stock e flussi di materia ed energia.

Riprendendo la classificazione di Newell e Cousins (2015) e applicandola ai lavori che hanno utilizzato il concetto di metabolismo in relazione al cibo, si osserva la predominanza di studi di ecologia industriale (Fischer-Kowalski, 1998; Fischer-Kowalski e Huttler, 1998), che mirano alla quantificazione dei flussi di materia ed energia tra le città e l'esterno, attraverso l'utilizzo di differenti sistemi di contabilità ambientale (Material and Energy Flow Analysis; Human Appropriation of Net Primary Production; Ecological, Carbon and Water Footprint, ecc.) (Bagliani, Dansero, 2005). All'interno dell'ecologia industriale gli studi possono essere ulteriormente suddivisi in due gruppi principali. Molte analisi sono centrate sul cibo, visto come uno dei vari flussi che caratterizzano il metabolismo urbano, in parallelo a quelli di acqua potabile, rifiuti ed energia, di cui si esaminano la provenienza, la logistica, le interazioni con altri aspetti (energia, acqua, emissioni) a fini descrittivi e, soprattutto, regolativi, ispirati ad un principio di metabolismo circolare ⁽²⁾.

Altri studi, attraverso l'*analisi del ciclo di vita* unita a metodologie di contabilità ambientale, puntano alla quantificazione di flussi metabolici differenti, che sono presenti a monte e a valle del cibo e sono in relazione alle diverse fasi della sua produzione e consumo. Tali flussi riguardano, ad esempio, il calcolo della *carbon footprint* (che conteggia tutte le emissioni di CO₂ correlate alle diverse attività connesse alla produzione di cibo, come ad esempio il trasporto), o quello della *ecological footprint* (che contabilizza tutte le aree dei terreni utilizzati per produrre un alimento), oppure l'utilizzo diretto e indiretto di acqua, materia, energia, ecc. L'obiettivo finale è la ricostruzione quantitativa delle diverse pressioni ambientali generate dall'intera filiera del cibo.

In queste accezioni le analisi dei flussi metabolici connessi alla produzione e al consumo di alimenti, propongono una descrizione degli spazi del cibo non in termini di spazi topografici ma di spazi topologici. Le rappresentazioni proposte fanno infatti riferimento ad uno spazio dei flussi che connette luoghi molto distanti tra loro. Ad

(2) Sette uffici di pianificazione spaziale in Rotterdam hanno deciso di formare un gruppo di lavoro sul metabolismo urbano facendosi chiamare *the Metabolists*. Alla base della loro attività di pianificazione vi è l'analisi multi-disciplinare dei processi e dei sistemi che caratterizzano la loro città. Il loro lavoro si focalizza sui flussi, sulla chiusura locale dei cicli, sulla pianificazione urbana organica, sull'economia circolare, sullo sviluppo resiliente. I loro progetti hanno mostrato approcci nuovi e soluzioni innovative per la produzione locale di cibo nelle aree urbane (De Vries, 2014).

esempio, l'indicatore della *ecological footprint*, misurato in ettari medi, prende in considerazione le superfici dei terreni d'origine dei diversi alimenti che arrivano al consumatore finale: si tratta di aree non contigue tra loro, distribuite sull'intero globo terrestre, accomunate dal fatto di avere un legame funzionale-topologico con il consumatore finale (in quanto terreni d'origine delle diverse filiere produttive centrate sul consumatore).

Si noti infine come la chiave di lettura del metabolismo sia esclusivamente centrata su una descrizione tecnico-quantitativa che non tiene conto di aspetti differenti, che afferiscono alle dimensioni relazionale, culturale, sociale e territoriale.

Gli spazi relazionali del cibo. La bioregione. A partire dagli anni Settanta si sviluppa la riflessione basata sul concetto di bioregione (Berg e Dasmann, 1977), intesa come ambito territoriale omogeneo da un punto di vista ecologico e culturale. A differenza del *foodshed*, la cui area è determinata in funzione degli abitanti che deve nutrire, la bioregione è connotata da suoi confini biofisici. La proposta bio-regionalista prende in considerazione non solo lo spazio fisico topografico, quanto soprattutto quello relazionale: l'aspetto culturale, che riprende riflessioni localiste e legate alla tradizione, è infatti particolarmente importante. In questa prospettiva anche gli approfondimenti sulla chiusura locale delle filiere del cibo e, più in generale, dei cicli di materia, non si limitano ad una visione puramente metabolico-quantitativa, ma toccano gli aspetti territoriali, sociali e culturali, proponendo inoltre un orientamento normativo, esplicitamente volto a indicare la soluzione migliore da seguire.

Negli anni successivi alla sua nascita, la proposta del bioregionalismo si è diffusa come movimento culturale con forti connotati sociali, ambientali e politici. Oggi questa visione, attenta alle relazioni tra natura, cultura, economia, luoghi e comunità (Feenstra, 2002) e alle dinamiche presenti tra flussi di materia, energia e conoscenza (Iacoponi, 2004) viene riproposta alla luce del ruolo svolto dalla regione urbana come forma insediativa contemporanea. In Italia, all'interno della riflessione territorialista, Magnaghi (2010) ha approfondito il tema della *bioregione urbana*, in cui l'organizzazione della città, e quindi anche la dimensione alimentare, si definisce a partire dalle condizioni dell'ambiente, ivi incluso il sistema agricolo regionale (Francis *et al.*, 2003; Fanfani, 2016).

Questo tipo di approccio ha favorito il superamento di una visione urbanocentrica, a favore di una prospettiva non gerarchica e policentrica, che punta a promuovere forme di sviluppo endogeno capaci di connettere una pluralità di centri urbani e rurali (Magnaghi, 2012; Poli, 2017).

La specificità dei contesti e degli elementi territoriali identificati dalla riflessione bio-regionalista (risorse naturali, risorse istituzionali, conoscenze, relazioni tra luoghi) ha reso evidente la necessità di interventi politico-operativi che siano adattabili ai luoghi secondo un approccio *place-based* (Marsden, 2012). In questi ultimi anni vi sono state numerose proposte, più o meno esplicite, di configurazioni normativo-ideali dei sistemi alimentari locali, che sono poi state utilizzate come modelli e strumenti di pianificazione all'interno dello spazio geografico regionale. Descriviamo qui di seguito alcune di esse.

SYAL, SAL e SAT. Il concetto di SYAL (dalla denominazione francese di *Systemes Agroalimentaires Localisés*) è stato proposto per la prima volta dal CIRAD (Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement) a metà degli anni Novanta, per essere poi più volte ridefinito da allora sino ad oggi (Munchnik, 2010). Nei SYAL è incorporata la dimensione territoriale del sistema alimentare, ma tale spazio può assumere svariate configurazioni, tanto che Requier-Desjardins (2007, p. 11) afferma che «spatial limits of SYAL may be quite wide, embracing sometimes an entire region, or a set of micro-basins in a region, a kind of archipelago». Le dimensioni territoriale-locale e relazionale sono centrali in questa riflessione che ne sottolinea gli aspetti di fluidità e di continua trasformazione (Boucher, 2007). Il SYAL si presenta infatti come un processo collettivo di innovazione, ambito privilegiato per la costruzione di nuove relazioni tra attori che condividono interessi e obiettivi rispetto a determinati aspetti del sistema alimentare e decidono come coordinarsi.

Da iniziale modello di concettualizzazione del sistema alimentare, il SYAL, nel corso del tempo, è stato progressivamente utilizzato come strumento di pianificazione per lo sviluppo del sistema alimentare: ponendosi in naturale continuità con il modello dei distretti industriali è diventato un corpus di riferimento teorico per la costituzione di iniziative localizzate in uno spazio geografico di dimensione regionale. Tra queste iniziative citiamo i SAL (Sistemi agroalimentari locali) (Porro *et al.*, 2014) e i SAT (*Système Alimentaire Territorialisé*) (Rastoin, 2015). Tra le forme presenti all'interno delle politiche regionali italiane appare particolarmente interessante evidenziare la tendenza alla distrettualizzazione della produzione agricola con il riconoscimento sul piano empirico e l'istituzionalizzazione dei distretti rurali, dei distretti agro-alimentari di qualità e dei distretti biologici. Adottando un approccio di sviluppo locale, tali strumenti sono pensati per garantire la massimizzazione dell'integrazione locale delle filiere, in opposizione alle filiere lunghe della globalizzazione del sistema agroalimentare (Bencardino e Prezioso, 2007) ⁽³⁾.

Si tratta di approcci che hanno in comune concetti e proposte operative: a partire da un determinato luogo ed in un contesto di prossimità geografica (tendenzialmente compreso fra la scala urbana e quella regionale), propongono una forte integrazione tra gli ambiti della produzione, trasformazione, distribuzione e consumo (Dunn *et al.*, 2010) cercando di trattenere e condividere localmente il valore aggiunto (Porter e Kramer, 2011), contribuendo così allo sviluppo dell'agricoltura e del territorio rurale su cui operano.

Il City Region Food System. Più recentemente, in continuità con gli approcci presentati in questa sezione, è stato proposto l'approccio dei *City Region Food System* (CRFS). Presentato dalla FAO, nel 2014 durante il World Urban Forum di Medellín in Colombia, il CRFS «encompass the complex network of actors, processes and relationships to do with food production, processing, marketing, and consumption that exist in a given

(3) Oltre a questi possiamo annoverare i Distretti di Economia Solidale (DES), quale forma di rapporto attivo con il territorio (Saroldi, 2003). I DES utilizzano lo strumento delle reti di economia solidale per creare relazioni e far circolare idee, informazioni, beni e servizi, coordinando le esigenze e le risorse materiali e immateriali di un determinato territorio verso un obiettivo condiviso ritenuto coerente alla propria vocazionalità.

geographical region that includes a more or less concentrated urban centre and its surrounding peri-urban and rural hinterland; a regional landscape across which flows of people, goods and ecosystem services are managed» (FAO, 2017). Come affermato da Blay-Palmer, Renting e Dubbeling (2015) il CRFS «has emerged at the nexus of both practice and theory. In this way it is evolving with input from both people on the ground working in community food initiatives as well as with input from policy-makers, regulators and academic researchers».

Il concetto prende quindi come riferimento una regione geografica, il cui baricentro è rappresentato da una città con la sua area periurbana e rurale, i cui confini sono variabili, definiti dalla presenza di interconnessioni funzionali fra la città ed il suo *hinterland*. All'interno di questo ambito la riflessione si focalizza sui flussi di persone, merci, risorse e servizi ecosistemici che ruotano intorno al tema del cibo in una visione tipica del ciclo di vita, *from farm to fork*.

L'approccio del *City Regions Food System* è progressivamente divenuto il riferimento obbligato nel recente dibattito sulle *urban food policy*, per legare sistemi sostenibili del cibo e urbanizzazione.

Si tratta di una chiave di lettura più ricca di quella del metabolismo, perché, alla descrizione fisica dei flussi di materia ed energia, affianca la considerazione della dimensione relazionale con una particolare attenzione verso gli aspetti di *governance*. Siamo in presenza di un approccio multidimensionale (sociale, economico, ambientale, nutrizionale) volto al miglioramento della sostenibilità locale del sistema alimentare a partire dalla considerazione integrata di aspetti ecologici e socio-economici. Il suo carattere di innovatività, rispetto alla prospettiva regionalistica nella quale si colloca, risiede nel suo intento di trasversalità e di messa a sistema dei sistemi alimentari intra e inter-urbani, considerando le diverse specificità territoriali (Blay-Palmer, Renting e Dubbeling, 2015). Su questo piano diventa quindi evidente come non tutte le città siano equivalenti e non tutte abbiano le stesse possibilità rispetto alle potenzialità dell'agricoltura di prossimità, alla configurazione del rapporto città-campagna, agli usi e alla fertilità dei terreni, alla produzione alimentare, alle pratiche produttive utilizzate e alle attività di trasformazione, immagazzinamento, confezionamento e distribuzione del prodotto stesso.

Gli spazi del cibo tra continuità e frammentazione. La globalizzazione ha portato, in questi ultimi decenni, alla frammentazione della continuità interna di quelli che un tempo erano spazi omogenei del cibo: i luoghi di produzione e consumo del cibo sono oggi tendenzialmente separati e si collocano all'interno di filiere sempre più complesse, caratterizzate da geometrie variabili. Questo ha portato ad ulteriori rappresentazioni in cui lo spazio del sistema alimentare non viene più letto come semplice sostrato fisso, pensabile in termini di distanza topografica e di prossimità fisica, ma come spazio multidimensionale, in cui un prodotto e la sua filiera sono analizzati alla luce delle relazioni e delle influenze che *simultaneamente* (Massey, 2004) sviluppano nello spazio e nel tempo. Tali relazioni contribuiscono a definire la natura dei singoli punti e dei loro rapporti (Prisco, 2014).

Lo spazio dei sistemi alimentari assume così un carattere di frammentarietà, flessibilità e mutevolezza, che porta a sfumare le rappresentazioni dicotomiche della realtà.

Grazie al contributo dei *critical food study*, i confini fra categorie quali alternativo/convenzionale (Sonnino e Marsden, 2006), locale/globale (Brunori *et al.*, 2016) produzione/consumo, verticale/orizzontale (Murdoch, 2000) vengono attenuati (Castree, 2002) e progressivamente sostituiti da rappresentazioni differenti, in cui sono possibili la compresenza e la compenetrazione delle diverse categorie. In questo caso si parla di rappresentazioni che privilegiano una prospettiva di continuità (del *continuum*). Le analisi proposte assumono diverse forme e prospettive che hanno in comune la considerazione del cibo inteso, al contempo, come oggetto fisico ed esperienza immateriale, in grado di connettere persone, temi, culture, discipline, epoche temporali e spazi. È interessante notare come, seguendo questa chiave di lettura, un concetto come quello di *commodity*, che per lungo tempo è stato l'emblema dei fenomeni di deterritorializzazione e verticalizzazione del sistema della produzione e distribuzione, diventi una categoria di analisi geografica, per la sua intrinseca capacità di connessione e quindi di comprensione della complessità e della relazionalità socio-spaziale del cibo (Jackson, 2002, 2004).

Si diffondono al contempo prospettive *lateral*i (Jackson, 2002), come quelle sviluppatesi nell'ambito degli studi che adottano l'approccio del *follow the thing* (Cook *et al.*, 2013) che, basandosi sull'etnografia multi-sito, permettono al cibo e ai prodotti alimentari di far emergere quella che è la loro *biografia* (Minca e Colombino, 2012; Colombino e Giaccaria, 2013) e la continuità dei loro contenuti relazionali, nell'ambito delle diverse traiettorie che possono compiere.

Spazi delle politiche, spazi per le politiche. – I sistemi del cibo: tra Autàrchia e Trantòria. Come evidenziato nell'articolo introduttivo di questo numero monografico, il sistema del cibo può essere definito, in termini generali e astratti, come l'insieme delle filiere che comprendono tutte le attività connesse alla produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e post consumo di cibo (Pothukuchi & Kaufman, 1999). Si tratta di una definizione funzionale che prende in considerazione le relazioni causali e i flussi di prodotti lungo le varie fasi della catena del valore del cibo, che può essere dunque rappresentata in termini di uno spazio topologico.

Wiskerke (2016), partendo dal più generale sistema del cibo, centra lo sguardo sull'ambito urbano, per definire il *sistema urbano del cibo*, che si riferisce alle diverse modalità di approvvigionamento del cibo urbano e prende in considerazione i differenti modi attraverso cui il cibo mangiato in città è fatto crescere, processato, distribuito e venduto. Questo include quindi sia il cibo prodotto industrialmente a grande distanza dalla città, sia quello cresciuto nei campi vicino al centro urbano, sia, infine, quello coltivato all'interno della città stessa, con pratiche di agricoltura urbana.

Per offrire un possibile approfondimento di questi concetti è utile incrociare, in modo sistematico le rappresentazioni topologiche viste in precedenza, con una lettura areale, topografica dello spazio che circonda una città. In questo modo possiamo chiederci come il sistema del cibo si intersechi con gli spazi urbani, andando a considerare tutti gli spazi dedicati al cibo, a vario titolo, all'interno dell'ambito urbano. Ne emerge un insieme variegato di spazi e attività che però tra loro non formano necessariamente un sistema del cibo, perché si tratta di aspetti produttivi che possono appartenere a filiere differenti.

Si consideri, ad esempio, il caso di una città in cui sono localizzate attività appar-

tenenti a catene del valore completamente separate: produzione da orti urbani destinata all'autoconsumo; coltivazioni orientate all'esportazione; trasformazioni finali ed esportazioni a partire da materie prime estere; rivendita finale di prodotti esteri destinati al consumo locale. Tali spazi del cibo non formano tra loro un sistema locale (o urbano) del cibo perché l'unico elemento che li accomuna è la prossimità spaziale. Quando (alcuni di) questi spazi del cibo sono connessi tra loro all'interno di un'unica filiera produttiva, che comprende anche il consumo finale, possiamo parlare di *sistema locale (o urbano) del cibo* perché stiamo considerando quelle parti delle filiere del cibo che nutrono la città e che sono localizzate nella città stessa (intesa nel senso ampio, ad esempio di città-regione). Si tratta di filiere che, in generale, si estendono anche al di fuori dell'ambito urbano. Nel caso considerato, oltre alla vicinanza spaziale (prossimità topografica), è presente una connessione funzionale tra questi spazi del cibo, ossia una prossimità topologica (intesa come vicinanza causale nello spazio dei flussi). Questo incrocio di prospettive consente di rappresentare con maggiore precisione i complessi intrecci che caratterizzano gli spazi del cibo.

È possibile immaginare teoricamente due situazioni limite, tra loro opposte. Da un lato, un centro urbano che produce localmente tutto il cibo necessario ai suoi abitanti. In questa città, che, seguendo l'ispirazione di Calvino (4), potremmo chiamare *Autàrbhia*, tutti gli spazi urbani del cibo sono legati funzionalmente tra loro a formare il *sistema locale del cibo*, che coincide così con il *sistema del cibo locale* (ossia il sistema che produce il cibo a partire dai territori locali) (5), in quanto tutto il cibo prodotto localmente viene consumato all'interno del medesimo ambito urbano locale: in questo caso prossimità topografica e topologica coincidono.

All'estremo opposto possiamo pensare ad una città che dipende interamente da forniture alimentari che provengono dall'esterno, ossia da località oltre il confine del sistema urbano considerato (anche in questo caso inteso nel senso allargato di città-regione). Riprendendo un caso simile, immaginato dallo scrittore di fantascienza Asimov (6), potremmo chiamare questa città *Trantòria*. Qui il sistema locale del cibo consiste nei pochi spazi del cibo presenti nell'area urbana, dedicati esclusivamente alla distribuzione e al consumo finale del cibo importato dall'esterno, cui vanno sommate le filiere produttive a monte, quasi interamente localizzate al di fuori dell'ambito urbano. Inoltre, in questo esempio ipotetico, il sistema del cibo locale è inesistente perché nulla viene coltivato localmente.

Nella realtà non troviamo nessun caso corrispondente ai due estremi qui immaginati: esistono invece città caratterizzate da combinazioni intermedie. In generale è difficile disegnare confini netti (spaziali e funzionali) per il sistema locale del cibo. Ciononostante le rappresentazioni in termini topografici e topologici possono utilmente

(4) Si rimanda al romanzo di I. Calvino *Le città invisibili*. Si noti come in nessuna delle descrizioni di città compaia la tematica del cibo.

(5) Più in generale, definiamo sistema del cibo locale quel sistema composto da tutte le filiere produttive che, a partire dal cibo coltivato localmente, lo lavorano e distribuiscono per il consumo finale sia all'interno sia all'esterno dell'ambito locale.

(6) Nei suoi romanzi I. Asimov immagina che la capitale di un futuristico regno galattico sia Trantor, una città che ricopre un intero pianeta e che dipende totalmente dall'importazione di derrate alimentari da venti mondi agricoli esterni.

incrociarsi per dar vita a letture più sistematiche e coerenti delle diverse *architetture* e dei diversi aspetti che possono caratterizzare i sistemi locali del cibo tra le varie città: disponibilità di superficie agricola; infrastrutturazione logistica; accessibilità a reti di distribuzione convenzionale e alternativa; specializzazione e diversificazione dell'agro-alimentare; scelte adottate dalla ristorazione collettiva; processi di periurbanizzazione che possono incrementare il consumo alimentare locale (7); la concentrazione di popolazione a basso reddito nelle periferie urbane che aumenta la dipendenza dalla grande distribuzione e quindi dalle filiere globali, la nuova cultura del cibo (km zero, tipicità, sicurezza alimentare, ambientalismo, ecc.) che opera invece in senso contrario ecc.

Spazi e politiche. Fino ad ora abbiamo riflettuto sul rapporto tra spazi e cibo soprattutto in termini analitico-positivi, per studiare e rappresentare come è composto e organizzato il sistema del cibo. Vogliamo ora porci in una prospettiva differente, politico-progettuale-normativa, maggiormente interessata a orientare tale sistema verso particolari obiettivi (es. sostenibilità ambientale, equità, accessibilità, salubrità, economicità).

Alla luce delle esigenze politico-normative di una *Urban Food Policy* (UFP), la lettura dei diversi approcci proposti nella sezione precedente può essere d'aiuto. Si tratta di visioni non equivalenti degli spazi del cibo che, considerate nella loro complementarietà, contribuiscono a creare una rappresentazione più approfondita e aderente alla realtà dei nessi esistenti all'interno di un sistema così complesso e diversificato territorialmente come quello del cibo. In particolar modo, emerge come, trasversalmente alle diverse letture presentate, un maggiore orientamento verso le UFP modifichi quella che è la percezione degli spazi del cibo e della conoscenza specifica che da essi ne deriva, in favore dell'identificazione e della proposta di *spazi delle politiche e per le politiche* del cibo nell'agenda politica urbana.

Da un lato la finalità politico-progettuale comporta una riconsiderazione degli spazi del cibo in funzione della definizione degli *spazi delle politiche*, ossia dell'individuazione degli spazi d'azione più propri: occorre infatti riflettere su quali ambiti sia possibile/auspicabile operare; quali confini possano/debbero caratterizzare le proposte progettuali di cambiamento. I soggetti politici, nel momento della progettualità e dell'azione, definiscono, in maniera più o meno esplicita, un proprio spazio delle politiche del cibo, funzionale al ritaglio amministrativo, alla strutturazione istituzionale, ai confini delle proprie competenze, ma anche alle chiavi di lettura utilizzate per leggere il sistema locale del cibo ed evidenziarne le caratteristiche su cui si vuole agire con l'azione politica, che può essere più o meno propensa a riorientare il consumo verso il sistema del cibo locale.

Dall'altro lato, la recente proposta di azioni e politiche esplicitamente centrate sul cibo (Calori e Magarini, 2015) rappresenta una novità: bisogna quindi costruire quegli *spazi per le politiche* che ancora mancano. Si tratta di spazi di contrattazione e di decisione, da intendersi sia in senso fisico (uffici, assessorati del cibo, ecc.) ma anche in modo più metaforico (tavoli di consultazioni, *Food Council* e agende del cibo, spazi di discussione, spazi culturali, ecc.).

(7) Siamo grati a Giuseppe Dematteis per queste sottolineature.

Negli spazi *delle e per* le politiche del cibo si evidenzia la volontà di un cambio di registro, da un approccio di tipo settoriale ad una visione maggiormente integrata e sistemica, capace di confrontarsi con l'elevato livello di ibridazione che oggi caratterizza i sistemi alimentari urbani che possono essere plasmati, allo stesso tempo, tanto dalle condizioni del sistema locale/regionale di produzione, quanto dalle dinamiche che rispondono a logiche globali (Steel, 2008).

All'interno di questa riflessione il tema dei confini degli spazi *delle e per* le politiche del cibo diventa preponderante e obbliga ad approfondire la questione della definizione della scala "locale", ambito di esercizio delle politiche di regolazione del sistema locale del cibo, per interrogarsi sui diversi modi di intenderla, tra scala delle competenze politico-amministrative, scala come ampiezza di un fenomeno e scala come prodotto dell'azione sociale. Tale confronto è necessario anzitutto per evitare di incorrere nei rischi della cosiddetta *local trap*, ossia di assumere a priori che «eating local food is more ecologically sustainable and socially just» (Born e Purcell, 2006). Seguendo quanto affermato dagli autori è bene infatti essere consci che non è tanto la scala di per sé, quanto piuttosto le strategie degli attori che a quella scala agiscono a rendere più o meno sostenibile e giusto il cibo. La riflessione sulla scala è comunque un passaggio obbligato soprattutto nel momento di implementazione della *policy*, in funzione di quanto il promotore sia un soggetto ancorato a confini territoriali prestabiliti. Basti pensare al già citato problema di dare una definizione operativa al concetto di km zero o di filiera corta nei capitolati delle mense scolastiche.

La definizione degli spazi di azione: verso un sistema territoriale del cibo. Riflettere sulle politiche locali del cibo richiede di pensare a un livello attivo del locale nel regolare (entro certi limiti) il sistema del cibo, o più precisamente, almeno quella parte del sistema del cibo che ricade nell'ambito locale (sia in termini di localizzazione, sia in termini di possibilità di azione degli attori che agiscono nel locale). Questa regolazione locale del sistema del cibo dipende dalle capacità degli attori, locali ma non solo (PA, mercato, società civile organizzata, singoli consumatori, ecc.) di interagire tra loro, di individuare e condividere obiettivi comuni tra i propri specifici ambiti di regolazione e, non ultimo, di mettere tali obiettivi in relazione alle caratteristiche materiali e immateriali sedimentate in quel territorio locale.

Si tratta quindi di confrontarsi, in modo più approfondito, con la tematica degli attori, delle loro capacità di interazione, autoorganizzazione e progettualità e con la problematica del riconoscimento delle dotazioni locali come prese per lo sviluppo. In questa prospettiva può essere utile riconsiderare le chiavi di lettura esposte in precedenza, che, pur in modi tra loro differenti, approfondiscono questi temi, alla luce delle riflessioni teoriche sui Sistemi Locali Territoriali (SLoT), proposte da Dematteis e variamente arricchite ed applicate a casi reali dalla scuola di Torino (Dematteis, 2001; Dematteis e Governa, 2005; Dematteis, 2008; Bagliani, Dansero, 2005; Governa, 2014).

Come Dematteis ricorda, «il modello SLoT [...] serve [...] a esplorare e descrivere la geografia di quella particolare risorsa che è la capacità auto-organizzativa locale, in quanto interfaccia necessaria per attivare, e in una certa misura anche produrre, risorse specifiche nei processi di sviluppo» (Dematteis e Governa, 2005, p. 31). La riflessione sullo SLoT ha permesso di sviluppare una visione analitica e un approccio progettuale

basati, in particolare, sui concetti di *locale* e di *territoriale*: il primo è inteso come livello intermedio di regolazione e auto-organizzazione, tra il singolo (e gruppi di singoli, tipo i Gruppi di Acquisto Solidale o altri) e le grandi dinamiche sovralocali, dalle politiche regionali alle dinamiche globali dell'economia; mentre il secondo è visto in riferimento a un territorio e al suo milieu, inteso come insieme di elementi materiali e non, che divengono risorse nel momento in cui vengono riconosciuti come tali, mentre nuovi elementi e risorse vengono prodotti nell'interazione degli attori.

Alla luce della riflessione sugli SLoT, la possibile regolazione locale di una parte del sistema del cibo, derivante dall'interazione tra attori e elementi del territorio che vengono identificati come risorse, può quindi essere interpretata come un sistema locale territoriale del cibo (*Food Local Territorial System, FoodLoTS*).

L'approccio SLoT è orientato al riconoscimento, sul piano teorico e su quello fattuale, di un livello locale attivo nei processi di sviluppo (Dematteis, 1991), esaminando i modi specifici in cui il livello locale e i livelli sovralocali interagiscono tra loro nelle trasformazioni territoriali (Turco, 1988; Dematteis 1991, Conti e Giaccaria, 2001) così come avviene nel caso dei sistemi alimentari. Il modello considera ciascun luogo come un potenziale sistema dinamico di relazioni intersoggettive, capaci di sedimentare risorse relazionali, cognitive e organizzative specifiche. Si tratta dunque di un approccio orientato ad una geografia per lo sviluppo locale (che non nega comunque l'importanza di riflessioni, dinamiche e politiche di livello sovralocale), capace di identificare il valore dell'interazione tra soggetti, risorse e potenzialità del territorio locale e dinamiche di sviluppo. Tale interazione viene studiata ricercando la presenza di una serie di indizi e precondizioni che favoriscano, opportunamente sostenute da interventi di *governance*, la costruzione di un sistema locale territoriale del cibo in grado di dare impulso a un proprio sentiero di sviluppo (Dematteis, 2003), con la costruzione di strumenti e politiche ad hoc (dai *Food Council* alle politiche riguardanti il verde e l'agricoltura urbana, alle richieste di *località* nei capitolati d'appalto della ristorazione collettiva). Il punto di partenza per individuare un FoodLoTS è dunque rappresentato dalla ricerca di dinamiche che riflettano un ruolo attivo dei soggetti territoriali, assumendo come indizi la presenza di aggregazioni territoriali di soggetti pubblici e privati che abbiano prodotto progetti e azioni di trasformazione e sviluppo territoriale nei diversi settori che incrociano il tema cibo. Si tratta di tracciare una prima geografia dell'azione territoriale sulla base della presenza e delle geometrie disegnate da dinamismi progettuali locali, come indicatore di auto-organizzazione locale (Dematteis, 2003).

Quello che, nel complesso, questo approccio intende evidenziare è come lo sviluppo locale che si origina a partire dal cibo sia un fenomeno territoriale, non settoriale, in quanto nasce dalla presa d'atto che in uno spazio le varie componenti del sistema alimentare sono legate le une alle altre, e che proprio la trasversalità e l'integrazione sono fonti di creazione di nuovo sviluppo. Non si tratta dunque semplicemente di una procedura, riproducibile ed esportabile in maniera automatica in contesti altri, né di una dinamica che possa nascere ovunque e in qualunque condizione, ma di un processo che, sulla base dell'interesse che si sta creando intorno alle UFP (visto come fattore d'innescio), possa trovare un terreno fertile per la costituzione e mobilitazione di una rete locale di attori (locali e non) che *guardi* al sistema alimentare nella sua dimensione territoriale, ne individui potenzialità e limiti, e ne definisca un sentiero evolutivo, a partire dagli obiet-

tivi, dalle priorità, e dagli interessi, talvolta conflittuali, effettivamente presenti. La rete locale di attori include potenzialmente sia quelli coinvolti nel sistema del cibo locale (es. produttori, Gruppi di acquisto, orti urbani), sia attori del sistema locale del cibo orientati all'esportazione al di fuori del contesto locale, che hanno un ruolo rilevante nella crescita economica (ad es. la Lavazza a Torino o la Ferrero ad Alba) e che possono individuare dei vantaggi nel farsi coinvolgere in un'azione collettiva locale.

Conclusioni. – Dopo esserci addentrati negli spazi del cibo e aver evidenziato come la prospettiva spaziale sia una chiave di lettura privilegiata per analizzare il fenomeno cibo nelle sue diverse accezioni, la riflessione si è spostata su un piano progettuale, per approfondire gli spazi delle e per le politiche del cibo. L'ultima sezione, dedicata all'esame degli spazi di azione ha proposto il concetto di sistema locale territoriale del cibo come modello teorico-metodologico, in qualità di riferimento per politiche urbane del cibo, ispirandosi agli studi sui Sistemi Locali Territoriali che si confrontano, in modo più approfondito, con la tematica degli attori, delle loro capacità di interazione, autoorganizzazione e progettualità e con la problematica del riconoscimento delle dotazioni locali come leve per lo sviluppo.

All'interno di un contesto di crescente progettualità attorno al tema del cibo, dove le diverse e interagenti finalità non concorrono necessariamente alla creazione di un sistema integrato e coerente, la conoscenza preliminare del sistema locale e la verifica della presenza di quegli indizi, quali le reti di attori, la presenza di risorse attive e attivabili dagli interventi, diventa condizione particolarmente utile per la buona riuscita di progetti, azioni e politiche alimentari.

Pur collegandosi alla letteratura che ha variamente interpretato gli spazi del cibo, convergendo verso una non meglio definita prospettiva di City Regions Food System, ci appare feconda la chiave di lettura del FoodLoTS per rappresentare analiticamente il sistema territoriale locale del cibo come rete di attori capaci di mettere in moto processi localmente specifici di mobilitazione non solo delle risorse in qualche modo date e riconosciute (fertilità dei suoli, specializzazioni produttive, immagine e fama di una località legata all'enogastronomia di qualità), ma anche di quelle energie e potenziali progettualità presenti nei diversi contesti territoriali che possono venire attivate e portare ad una (almeno parziale) regolazione locale del sistema locale del cibo.

La prospettiva di politiche urbane o locali del cibo richiede di capire quali sono le possibilità di regolazione locale, entro dati limiti di autonomia, che in un contesto territoriale è possibile mettere in atto attraverso l'azione di attori localizzati. Più è ampio e variegato il quadro degli attori coinvolti nella costruzione di politiche locali del cibo, maggiori sono le possibilità di regolazione locale. Nel caso sia coinvolto solo il Comune, con tutti o parte dei suoi Assessorati, si potranno costruire politiche locali del cibo che configurano un sistema locale del cibo (non solo del cibo locale) sicuramente più ridotte come portata e potenzialità rispetto ad un contesto in cui il quadro degli attori sia ampio e articolato e includa, oltre agli enti territoriali, altri enti pubblici, come le Camere di Commercio, le Università, i movimenti del cibo, e anche imprese private dell'agroalimentare non necessariamente orientate al mercato locale, ecc. Inoltre, più vasto è il territorio di riferimento, pur all'interno di un contesto relazionale dove la prossimità è fondamentale, maggiori sono le possibilità di mobilitare un quadro più

ampio di attori e fasi di un potenziale sistema del cibo locale. Anche questo varia da caso a caso, mettendo a confronto scale delle competenze politico-amministrative e scale di riferimento del sistema urbano.

In questo modo si incrociano diverse prospettive: sul piano analitico, considerando la presenza e organizzazione del sistema del cibo locale e di quello locale del cibo; sul piano istituzionale, considerando le competenze attuali e potenziali (nel senso che, muovendosi su un campo volontario, vi sono azioni e competenze non previste ma nemmeno escluse dalla legge) di Comuni, Città Metropolitane e Province, Unioni di Comuni, fino al livello regionale-istituzionale; sul piano politico, considerando la regione del cibo, ovvero il sistema locale territoriale del cibo, come l'esito di politiche volontarie di un ampio numero di attori in una prospettiva di *place making* verso un sistema del cibo più sostenibile, equo e resiliente.

Pubblica amministrazione, mercato e crescente protagonismo della società civile (sempre più organizzata in associazioni di produttori, di consumatori, di patti tra gli stessi, in movimenti locali e transnazionali del cibo) possono dunque prendere ulteriore coscienza di sé, delle potenzialità e dei vantaggi del confronto e della cooperazione alla scala locale e riposizionarsi ridefinendo il sistema locale territoriale del cibo in una *governance*, *integrata* in quanto collega le diverse componenti per fasi e per temi del sistema del cibo, dall'ideazione al post-consumo, e *territoriale*, in quanto orientata a connettere le specificità di ciascun concreto territorio locale, ridefinendo le sue relazioni e rappresentazioni.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- BAGLIANI M. e 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, FrancoAngeli, 2005, pp. 118-145.
- BENCARDINO F. e PREZIOSO M. (a cura di), *Geografia del turismo*, Milano, McGraw-Hill, 2007.
- BERG P. e DASMANN R., *Reinhabiting California*, in «The Ecologist», 1977, 7, 10, pp. 399-401.
- BLAY-PALMER A., RENTING H. e DUBBELING M., *City-region food systems A literature review*, 2015 (on line su internet: [http://www.ruaf.org/sites/default/files/City Region Food Systems literature review.pdf](http://www.ruaf.org/sites/default/files/City%20Region%20Food%20Systems%20literature%20review.pdf)).
- BORN B. e PURCELL M., *Avoiding the Local Trap: Scale and Food Systems in Planning Research*, in «Journal of Planning Education and Research», 2006, 26, pp. 195-207.
- BOUCHER F., *L'agro-industrie rurale et les systèmes agroalimentaires localisés: de nouvelles approches pour le développement territorial*, in XLIIIe Colloque de l'Asrdlf *Les dynamiques territoriales: Débats et enjeux des différentes approches disciplinaires*, 11-13, 7, Grenoble et Chambéry, 2007.
- BRUNORI G., GALLI F., BARJOLLE D., VAN BROEKHUIZEN R., COLOMBO L., GIAMPIETRO M. e TOUZARD J.M., *Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment*, in «Sustainability», 2016, 8, 5, 449, pp. 1-27.
- CALORI A. e MAGARINI A., *Food and The Cities. Food Policies for Sustainable Cities*, Milano, Edizioni Ambiente, 2015.
- CASTREE N., *False Antitheses? Marxism, Nature and Actor-Networks*, in «Antipode», 2002, 34, 1, pp. 111-146.

- COLOMBINO A. e GIACCARIA P., *Alternative food networks between local and global: the case study of the Presidium of the Piemontese cattle breed*, in «Rivista Geografica Italiana», 2013, 120, 3, pp. 225-240.
- CONTI S. e GIACCARIA P., *Local Development and Competitiveness*, Dordrech, Kluwer Academic Publishers, 2001.
- COOK I., JACKSON P., HAYES-CONROY A., ABRAHAMSSON S., SANDOVER R., SHELLER M., HENDERSON H., HALLET L., IMAI S., MAYE D. e HILL A. (a cura di) *Food's Cultural Geographies: Texture, Creativity, and Publics*, in «The Wiley-Blackwell Companion to Cultural Geography», Hoboken, John Wiley & Sons, 2013, pp. 343-354.
- CHRISTALLER W., *Die Zentralen Orte in Süddeutschland*, Jena, Gustav Fischer Verlag, 1933. English translation by C.W. Baskin, *The Central Places of Southern Germany*, Englewood Cliffs, Prentice-Hall, 1966.
- DANSERO E., PETTENATI G. e TOLDO A., *Si proche et pourtant si loin. Etudier et construire la proximité alimentaire à Turin*, in MUNDLER P. e ROUCHIER J. (a cura di), *Alimentation et proximité: jeux d'acteurs et territoires*, Digione, Educagri, 2016, pp. 307-322.
- DEMATTEIS G., *Possibilità e limiti dello sviluppo locale*, in «Sviluppo locale», 1991, 1, pp. 10-30.
- DEMATTEIS G., *Applicazione analitica del modello SLoT a un territorio*, in ROSSIGNOLO C., SIMONETTA IMARISIO C. (a cura di), *SLoT quaderno 3. Una geografia dei luoghi per lo sviluppo locale*, Bologna, Baskerville, 2003, pp. 13-27.
- DEMATTEIS G., *Per una geografia della territorialità attiva e dei valori territoriali*, in BONORA P. (a cura di), *SLoT quaderno 1*, Bologna, Baskerville, 2001, pp. 11-30.
- DEMATTEIS G., *Sistema Local Territorial (SLOT): un instrumento para re presentar, ler e transformar o território*, in ADILSON F., CARRIJO B. e ZANETTI CANDIOTTO L. (a cura di), *Desenvolvimento territorial e agroecologia*, São Paulo, Editora Expressão Popular, 2008, pp. 33-46.
- DEMATTEIS G. e GOVERNA F. (a cura di), *Territorialità, sviluppo locale, sostenibilità: il modello Slot*, Milano, FrancoAngeli, 2005.
- DE VRIES J., *The Rotterdam Metabolists a step further than the Ecopolis strategy for urban food production*, in ROGGEMA R. e KEEFFE G. (a cura di), *Finding Spaces for Productive Cities. Proceedings of the 6th AESOP Sustainable Food Planning conference, Leeuwarden, the Netherlands, 5 -7 November 2014*, Velp, VHL University of Applied Sciences, 2014, pp. 92-101.
- DUNN J., BRADFORD N. e EVANS J., *Place-based Policy Approaches: Practical Lessons and Applications*, Canada, Report prepared for Human Resources and Skills Development, 2010.
- FANFANI D., *La governance integrata delle aree agricole periurbane. Una prospettiva bioregionale fra pianificazione e progetto di territorio*, in «Agriregionieuropa», 2016, 44 (on line su internet: <https://agriregionieuropa.uninpm.it/it/content/article/31/44/la-governance-integrata-delle-aree-agricole-periurbane?qt-eventi=0>).
- FAO, *Food for the Cities Initiative* (on line su internet: <http://www.fao.org/fcit/fcit-home/en>).
- FEENSTRA G., *Creating space for sustainable food systems: Lessons from the field*, in «Agriculture and Human Values», 2002, 19, 2, pp. 99-106.
- FISCHER-KOWALSKI M., *Society's metabolism: The intellectual history of materials flow analysis, Part I, 1860-1970*, in «Journal of Industrial Ecology», 1998, 2, 1, pp. 61-78.
- FISCHER-KOWALSKI M. e HUTTLER W., *Society's metabolism*, in «Journal of Industrial Ecology», 1998, 2, 4, pp. 107-136.
- FRANCIS C., LIEBLEIN G., GLIESSMAN S., BRELAND T.A., CREAMER N., HARWOOD R. e POINCELOT R., *Agroecology: The Ecology of Food Systems*, in «Journal of Sustainable Agriculture», 2003, 22, 3, pp. 99-118.

- GETZ A., *Urban Foodsheds*, in «The Permaculture Activist», 1991, 24, pp. 26-27.
- GOVERNA F., *Tra geografia e politiche. Ripensare lo sviluppo locale*, Roma, Donzelli Editore, 2014, pp. V-176.
- HARVEY D., *Space as a Keyword* (2006), in HARVEY D., *A Critical Reader*, Oxford, Blackwell Publishing Ltd, pp. 70-93, doi:10.1002/9780470773581.ch14.
- HEDDEN W.P., *How Great Cities are Fed*, Boston, Heath and Company, 1929.
- IACOPONI L., *La complementarietà fra città e campagna per lo sviluppo sostenibile: il concetto di bioregione*, in «Rivista di Economia Agraria», 2004, 59, 4, pp. 43-475.
- JACKSON P., *Commercial cultures: Transcending the cultural and the economic*, in «Progress in Human Geography», 2002, 26, 1, pp. 3-18.
- JACKSON P., *Local consumption in a globalizing world*, in «Transactions of the Institute of British Geographers», 2004, 29, 2, pp. 165-178.
- KLOPPENBURG J., HENDRICKSON J. e STEVENSON G.W., *Coming in to the foodshed*, in «Agriculture and Human Values», 1996, 13, 3, pp. 33-42.
- MAGNAGHI A., *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*, Torino, Bollati Boringhieri, 2010.
- MAGNAGHI A., *Pianificazione territoriale e servizi ecosistemici: Il progetto della bioregione urbana*, in «Le scienze del territorio: dagli spazi costruiti agli spazi aperti», 2012 (on line su internet: https://agrireregionieuropa.univpm.it/it/system/files/sitecontent/event/field_attachment/2013-7064/magnaghi3122012-5575.pdf).
- MARSDEN T., *Third Natures? Reconstituting Space through Place-making Strategies for Sustainability*, in «International Journal of the Society of Agriculture and Food», 2012, 19, 2, pp. 257-274.
- MARSDEN T., *Towards a Real Sustainable Agri-food Security and Food Policy: Beyond the Ecological Fallacies?*, in «The Political Quarterly», 2012, 83, 1, pp. 139-145.
- MASSEY D., *Geographies of Responsibility*, in «Geografiska Annaler: Series B, Human Geography», 2004, 86, 1, pp. 5-18.
- MINCA C. e COLOMBINO A., *Breve manuale di Geografia umana*, Padova, Cedam, 2012.
- MONACO F., ZASADA I., WASCHER D., GLAVAN M., PINTAR M., SCHMUTZ U., MAZZOCCHI C., CORSO S. e SALI G., *Food Production and Consumption: City Regions between Localism, Agricultural Land Displacement, and Economic Competitiveness*, in «Sustainability», 2017, 9, 1, doi:10.3390/su9010096.
- MORAGUES A., MORGAN K., MOSCHITZ H., NEIMANE I., NILSSON H., PINTO M. e HALLIDAY J., *Urban food strategies: The rough guide to sustainable food systems*, Foodlinks, 2013 (on line su internet: http://www.foodlinkscommunity.net/fileadmin/documents_organicresearch/foodlinks/publications/Urban_food_strategies.pdf).
- MORGAN K., *Feeding the city: The challenge of urban food planning*, in «International Planning Studies», 2009, 14, pp. 341-348.
- MUCHNIK J., REQUIER-DESJARDINS D., SAUTIER D. e TOUZARD J.M., *Systèmes Agroalimentaires Localisés*, in «Economies et Sociétés», 2007, 29, pp. 1465-1484.
- MURDOCH J., *Networks – a new paradigm of rural development?*, in «Journal of Rural Studies», 2000, 16, 4, pp. 407-419.
- NEWELL J. e COUSINS J., *The boundaries of urban metabolism: Towards a political-industrial ecology*, in «Progress in Human Geography», 2015, 39, 6, pp. 702-728.
- POLI D., *Food Revolution and Agro-Urban Public Space in the European Bioregional City*, in «Agroecology and Sustainable Food Systems», 2017, doi:10.1080/21683565.2017.1331178.
- PORRO A., CORSI S., SCUDO G. e SPIGAROLO R., *Il contributo della ricerca Progetto Bioregione*

- allo sviluppo di sistemi agroalimentari locali sostenibili, in «Scienze del Territorio», 2014, 2, pp. 311-318.
- PORTER M. e KRAMER M., *Creating Shared Value*, in «Harvard Business Review», 2011, 89, 1-2, pp. 62-77.
- POTHUKUCHI K. e KAUFMAN J., *Placing the Food System on the Urban Agenda: The Role of Municipal Institutions in Food Systems Planning*, in «Agriculture and Human Values», 1999, 16, pp. 213-224.
- PRISCO M.R., *Spazio, luoghi, territorio: ripensare la spazialità delle politiche di coesione territoriale*, in *Annali del Dipartimento di Metodi e Modelli per l'Economia, il Territorio e la Finanza dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"*, Bologna, Patron, 2014, 14, pp. 67-84.
- RASTOIN J., *Les systèmes alimentaires territorialisés: considérations théoriques et justifications empiriques*, in «Economies et Sociétés, Série Systèmes agroalimentaires», 2015, 37, pp. 1155-1164.
- REQUIER-DESJARDINS D. e COLIN A., *L'évolution du débat sur les Syal: le regard d'une économiste*, in «Revue d'Économie Régionale & Urbaine», 2010, 4, pp. 651-668.
- ROEP D. e WISKERKE J., *On Governance, Embedding and Marketing: Reflections on the Construction of Alternative Sustainable Food Networks*, in «Journal of Agricultural and Environmental Ethics», 2012, 25, 2, pp. 205-221.
- SALI G., CORSI S., MAZZOCCHI C., WASCHER D., EUPEN VAN M. e ZASADA I., *Analysis of food demand and supply in the Metropolitan Region*, Working paper FoodMetres, 2014.
- SAROLDI A., *Costruire economie solidali*, Bologna, Edizioni EMI, 2003.
- SONNINO R. e MARSDEN T., *Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe*, in «Journal of Economic Geography», 2006, 6, 2, pp. 181-199.
- SONNINO R., FAUS M. e MAGGIO A., *Sustainable Food Security: An Emerging Research and Policy Agenda*, in «International Journal of Sociology of Agriculture and Food», 2014, 21, 1, pp. 173-188.
- STEEL C., *Hungry City: How Food Shapes our Lives*, Londra, Random House, 2008.
- The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*, Defra, 2005, 7 (on line su internet: http://library.uniteddiversity.coop/Food/DEFRA_Food_Miles_Report.pdf).
- TURCO A., *Verso una teoria geografica della complessità*, Milano, Unicopli, 1988.
- VAN PASSEL S., *Food miles to assess sustainability: A revision*, in «Sustainable Development», 2013, 21, 1, pp. 1-17.
- VON THÜNEN J.H., *Der Isolierte Staat in Beziehung auf Landwirtschaft und Nationalökonomie*, Hamburg, Perthes, 1826 (English translation by C.M. Wartenberg, *The Isolated State*, Oxford, Pergamon Press, 1966).
- WISKERKE J.S.C., *On Places Lost and Places Regained: Reflections on the Alternative Food Geography and Sustainable Regional Development*, in «International Planning Studies», 2009, 14, pp. 369-387.
- WISKERKE H., *Urban food systems*, in DE ZEEUW H. e DRECHSEL P. (a cura di), *Cities and agriculture: developing resilient urban food systems*, Abingdon, Routledge, 2016, pp. 1-25.
- ZASADA I., SCHMUTZ U., WASCHER D., KNEAFSEY M., CORSI S., MAZZOCCHI C., MONACO F., BOYCE P., DOERNBERG A., SALI G. E PIORR A., *Food beyond the city – Analysing foodsheds and self-sufficiency for different food system scenarios in European metropolitan regions*, in «City, Culture and Society».

TOWARD THE LOCAL TERRITORIAL FOOD SYSTEM: SPACES OF ANALYSIS AND ACTION. – In recent years multiple studies and insights have been published on food systems, which have seen the proposal of a plurality of paradigms for the analysis and planning of territorial food systems. The objective of this paper is to perform a reconnaissance and systematisation of different theoretical and operational approaches that encode the relationship between space and food system and that are, or could be, used for an urban or local food policy. To this end, starting from a more general and abstract idea on the spaces of food, in their general and metaphoric valences, we discuss in depth the main approaches to the spatial processing of the food system found in literature and in the experiences of urban food planning, thus considering their developments and reciprocal hybridisations. Finally, a theoretical and operational definition of local territorial food system territorial will be provided, as an assumption and at the same time as the outcome of the reasoning and action for an integrated project and a local food policy.

Università degli Studi di Torino, Dip. di Culture, Politica e Società
nadia.tecco@unito.it

Università degli Studi di Torino, Dip. di Economia e Statistica "Cognetti de Martiis"
marco.bagliani@unito.it

Università degli Studi di Torino, Dip. di Culture, Politica e Società
egidio.dansero@unito.it

Università degli Studi di Torino, Dip. di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari
cristiana.peano@unito.it