



Editoriale

Paesaggi dal e verso il cibo

Elisabetta Maino

Università di Bologna, Dipartimento di Scienze Agrarie, Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria elisabetta.maino@unibo.it

pagina a fronte

Saint-Florent, Corsica, 2014

(foto di Simona Girola).

Questo numero di Ri-Vista vuole indagare l'inscindibile legame tra cibo e paesaggio ed in particolare come colture agricole ed abitudini alimentari siano state fonti nel tempo delle geografie del paesaggio attuali, comprendendo sia spazi urbani che spazi rurali, spazi aperti, ma anche spazi costruiti. La produzione di cibo ha infatti nel tempo connotato e caratterizzato i paesaggi: dai luoghi di produzione descritti come i più bei giardini dai viaggiatori del Grand Tour¹, ai paesaggi del consumo, che diventano in alcuni casi mete turistiche, come il Mall of America descritto da Michael Crosbie, ed in altri ancora luoghi identitari e spazi di socialità, incontro, scambio culturale, ed anche, di creatività intellettuale come i bistrot parigini di Marc Augé².

Ri-Vista, trattando temi rivolti alla progettazione, pone attenzione ad una *vision* futura con un focus sulle potenzialità offerte dal cibo per possibili processi di riqualificazione e rivitalizzazione di paesaggi che nel tempo, per molteplici fattori, economici, sociali e territoriali, hanno perso un legame con il luogo e con la società che li ha prodotti. Il numero spazia dalla scala globale a quella locale, dallo spazio rurale a quello urbano, tra produttività ed estetica, tra salvaguardia ed innovazione, senza prescindere

dalle relazioni tra storia, contemporaneità e futuro. Gabriele Corsani, ripercorrendo le due brevi opere di J. Giono, *Lettera ai contadini alla povertà e la pace* e *L'uomo che piantava gli alberi*, mostra come la ricerca odierna, rivolta alla sostenibilità della produzione ed al soddisfacimento dei fabbisogni di un sempre crescente numero di esseri umani, non può non guardare ai paesaggi rurali del passato, quando "cibo, ambiente e paesaggio intrecciano relazioni materialmente e spiritualmente ristoratrici, ma precipitano in deformazioni fatali se perdono i loro mutui legami" con il territorio.

È al paesaggio generato nel tempo dalla mano dell'uomo che si rivolge Alberta Cazzani che, con un focus sulla specifica realtà locale dell'Alto Garda Bresciano, evidenzia come l'inscindibile sovrapposizione tra produttività e bellezza dei manufatti architettonici per l'impianto di colture pregiate (viti, olivi ed agrumi) possa essere risorsa per una contemporanea economia produttiva, oltre che fonte di documentazione storica, ecologica ed ambientale di un luogo.

Risponde al quesito posto da Ri-Vista sulle relazioni tra culture, modelli alimentari e paesaggio il saggio di Marzia Marchi, che mostra come dallo studio del-

Received: November 2015 / Accepted: November 2015

© The Author(s) 2015. This article is published with Creative Commons license CC BY-SA 4.0 Firenze University Press.

DOI: 10.13128/RV-17584 - www.fupress.net/index.php/ri-vista/

le tipicità locali sia possibile tracciare una geografia del cibo diacronica e sincronica, da cui emerge come le realtà locali siano state il prodotto di vari processi che legano campagna e città, località e globalità attraverso gli scambi commerciali.

Nel saggio del gruppo di ricerca dell'Università di Aristotle di Thessaloniki (E. Gravididou, H. Kleimann, E. Oureilidou, S. G. Z. Zafeiropoulos) il cibo è definito come *"a magnet for a positive change"*. Nei due progetti presentati, 'Red and Green' e 'KIPOS garden', si evidenzia, infatti, come i paesaggi della produzione e commercializzazione del cibo possono essere occasioni innovative, dinamiche e condivise di resilienza urbana, offrendo alternative all'attuale crisi economica, sociale, culturale e ambientale. Ai progetti di *'foodscapes'* sono affidate le potenzialità per innestare processi olistici di trasformazione urbana a partire dalla riqualificazione e dal cambiamento d'uso di spazi urbani. Spazi un tempo legati alla produzione industriale sono trasformati in luoghi multifunzionali rivolti sia alla filiera produttiva, comprendendo agricoltura e trasformazione, sia alla commercializzazione, al consumo, all'educazione ed alla socialità.

Se i processi evolutivi e le leggi di mercato hanno comportato un'estensione ed un'innovazione dei processi di produzione, nel contempo misure di salvaguardia sono state attivate al fine di preserva-

re sia il prodotto che la cultura tradizionale ad esso sottesa. Tali misure lasciano però aperte molte questioni. La prima, come evidenziato da Marzia Marchi, riguarda la sostenibilità economica e sociale della tipicità e del valore culturale della ruralità. A tal fine, anche in accordo con le Misure di Sviluppo Rurale Europee, è auspicabile che l'agricoltura si apra ad una sempre maggiore 'multifunzionalità condivisa', coinvolgendo produttori, fruitori del territorio ed amministrazioni.

La seconda questione riguarda il rapporto tra località e mercato globale ed in particolare l'inserimento delle produzioni tipiche e di alta qualità all'interno dei circuiti commerciali globali.

Tale aspetto è trattato da Claudio Zanirato, che descrive come la salvaguardia delle produzioni locali e la conseguente conservazione della cultura dei luoghi sia stata strumentalizzata ed inserita a sua volta in "circuiti commerciali globali" facendo di nuovo "perdere aderenza con la fisicità" dei luoghi di partenza. L'obiettivo ideale sarebbe quello di incrementare la pratica dell'autoconsumo al fine di ripristinare un legame tra aree produttive e consumo, ristabilendo così quella sorta di "congruenza paesaggistica" perduta. A supportare tale processo culturale sono sia la nascita di associazioni locali e sia la creazione di 'luoghi simbolici' finalizzati alla conoscenza delle produzioni e delle tipicità alla scala ampia, in

cui il progetto dell'architettura del paesaggio diventa strumento essenziale per creare un legame con il contesto.

Attenzione al progetto di paesaggio è perciò posta ai luoghi dell'esposizione, come nel caso dell'Expo 2015 a Milano, analizzato dal punto di vista del progetto architettonico da Zanirato e da quello dello spazio verde da Michela Moretti nella sezione News di Ri-Vista. Moretti, ripercorrendo il saggio di Franco Zagari e Benedetto Selleri 'Moving Forest', presenta il progetto delle piantagioni come elemento di unione tra l'innovazione e la tecnologia esposta ed il paesaggio agrario della produzione.

Molte sono ancora le questioni aperte ed i temi da esplorare sul tema 'cibo e paesaggio' soprattutto in merito agli approcci progettuali rivolti sia alla scala del paesaggio urbano (Gravilidou ed alt.) e sia a quella del paesaggio rurale aperto (Marchi). Accenni al dibattito in corso sono, nella sezione News, nel saggio di Emanuela Morelli, in cui sono presentati temi di riflessione e discussione sulle potenzialità di rigenerazione offerte dal '*tasting the landscape*', dove '*tasting*' assume il significato di *assaporare* implicando 'una certa lentezza e un'attenzione ai dettagli, un fermarsi a pensare e un soffermarsi sulle emozioni' (Morelli).

Ri-Vista propone, infine, una moltitudine di sguardi sulle identità geografiche del cibo attraverso una selezione di frame fotografici provenienti dalle due mostre nazionali del premio Summer School Emilio Sereni: *Segni del futuro. Il paesaggio agrario oggi* (2014) e *I paesaggi del cibo: identità territorio e lavoro agricolo* (2015). Attraverso gli scatti i diversi autori accompagnano nella scoperta della morfologia dello spazio rurale, mettendone in luce aspetti, caratteristiche, tradizioni, mestieri, pratiche agricole ed architetture.

Note

¹ Pandaovic D., Dal Sasso A. 2013, *Saper Vedere il paesaggio*, Citta Studi Edizioni, Novara, seconda edizione, p. 16.

² Augé M. 2015, *Un etnologo al bistrot*, Raffaello Cortina Editore, Varese, titolo originale *Éloge du bistrot parisien*, Éditions Payot & Rivages, Paris.