

02  
2015

SECONDA SERIE

# RI - VISTA

Ricerche per la progettazione del paesaggio





# RI - VISTA

Ricerche per la progettazione del paesaggio  
**Rivista scientifica digitale semestrale**  
dell'Università degli Studi di Firenze  
**seconda serie**

Research for landscape design  
**Digital semi-annual scientific journal**  
University of Florence  
**second series**





UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
FIRENZE

**DIDA**  
DIPARTIMENTO DI  
ARCHITETTURA

#### **Fondatore**

Giulio G. Rizzo

#### **Direttori scientifici I serie**

Giulio G. Rizzo (2003-2008)

Gabriele Corsani (2009-2014)

#### **Direttore responsabile II serie**

Saverio Mecca

#### **Direttore scientifico II serie**

Gabriele Paolinelli

Anno XIII n. 2/2015

Registrazione Tribunale di Firenze

n. 5307 del 10.11.2003

ISSN 1724-6768

#### **COMITATO SCIENTIFICO**

Daniela Colafranceschi (Italia)

Christine Dalnoky (France)

Pompeo Fabbri (Italia)

Enrico Falqui (Italia)

Roberto Gambino (Italia)

Gert Groening (Germany)

Hassan Laghai (Iran)

Jean Paul Métaillé (France)

Valerio Morabito (Italia / USA)

Carlo Natali (Italia)

Carlo Peraboni (Italia)

Maria Cristina Treu (Italia)

Kongjian Yu (Cina)

#### **REDAZIONE**

Debora Agostini, Gabriele Corsani, Elisabetta Maino, Emanuela Morelli,

Michela Moretti, Emma Salizzoni, Antonella Valentini

#### **CONTATTI**

*Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio* on-line: [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

[ri-vista@dida.unifi.it](mailto:ri-vista@dida.unifi.it)

Ri-Vista, Dipartimento di Architettura

Via della Mattonaia 14, 50121, Firenze

#### *in copertina*

Neri Holmen Nicholas, *La trebbiatura*, Volterra 2014. Una mietitrebbia al lavoro nelle campagne attorno a Volterra.

© The Author(s) 2015

La presente opera, salvo specifica indicazione contraria, è rilasciata nei termini della licenza

Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International

(CC BY-SA 4.0: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>).

#### *progetto grafico*

Laboratorio

**Comunicazione  
e Immagine**

Dipartimento di Architettura  
Università degli Studi di Firenze

© 2015

**DIDA** Dipartimento di Architettura  
Università degli Studi di Firenze  
via della Mattonaia, 14  
50121 Firenze

CC 2015 **Firenze University Press**

Università degli Studi di Firenze  
Firenze University Press  
Borgo Albizi, 28, 50122 Firenze, Italy  
[www.fupress.com](http://www.fupress.com)

## Editoriale

### Paesaggi dal e verso il cibo

*Elisabetta Maino*

### La ricetta di Jean Giono.

#### Rammendi di paesaggi rurali

*Gabriele Corsani*

### Il paesaggio agrario dell'alto Garda bresciano e i suoi prodotti storici: un patrimonio da recuperare e valorizzare

*Alberta Cazzani*

### Geografie del cibo in Emilia Romagna.

#### Culture alimentari e prodotti tipici

*Marzia Marchi*

### Urban Agriculture in Thessaloniki.

#### An academic project meets reality

*Eleftheria Gavrilidou, Holm Kleinmann,*

*Eleni Oureilidou, Sarantis G.Z. Zafeiropoulos*

### Architetture dei paesaggi commestibili

*Claudio Zanirato*

## Notizie | News

### Moving Forest di Expo 2015

*Michela Moretti*

### Paesaggio e Agricolture.

#### I Convegni nazionali AIAPP verso IFLA 2016

*Emanuela Morelli*

### Una moltitudine di sguardi sulle identità geografiche del cibo

5		102
8		112
18		124
42		
60		
86		



# 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](mailto: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 Tour<sup>1</sup>, 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 Augè<sup>2</sup>.

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/](http://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 innescare 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 (Gravididou 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

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

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

# La ricetta di Jean Giono Rammendi di paesaggi rurali

**Gabriele Corsani**

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Architettura [gabriele.corsani@unifi.it](mailto:gabriele.corsani@unifi.it)

## Abstract

L'odierna attenzione al cibo, in rapporto alle sfide poste dalla sostenibilità della sua produzione e dai grandi numeri di esseri umani, non deve relegare in un angolo i suoi aspetti immateriali. *Lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix* (1938) dello scrittore provenzale Jean Giono non presenta un elogio della povertà bensì l'elogio di una modesta misura, legata alla drammatica situazione dell'ora ma valida in generale. La *Lettre*, in italiano *Lettera ai contadini sulla povertà e la pace*, è ormai un classico. Ne parliamo partendo dalla ricetta di una zuppa di verdura, umile perno del messaggio dell'autore inteso a bandire la riforma del mondo rurale. Il filone della *Lettre* ha un punto di arrivo ne *L'homme qui plantait des arbres*, scritto da Giono nel 1953 e pubblicato nel 1980, con un successo che si rinnova; la traduzione italiana, *L'uomo che piantava gli alberi* ha avuto analogo riscontro. Non vi compare il cibo ma sono protagonisti i suoi presupposti ambientali.

## Parole chiave

Cibo e società, contadini, povertà e misura, ambiente rurale, paesaggio rurale.

## Abstract

*The attention paid to food today, in relation to the challenges to the sustainability of its production and to the large numbers of humans, must not relegate its spiritual aspects into a corner. Lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix (1938) of the Provençal writer Jean Giono is not a eulogy for poverty but but for modest measure, inexorably linked to the dramatic situation of that time but also generally valid. The Lettre is now a classic. Our discussion of it begins with the recipe for a vegetable soup, humble fulcrum of the author's message that is meant to announce the reform of the rural world. The topic of the letter culminates in L'homme qui plantait des arbres, written by Giono in 1953 and first published, with ever-renewed success, in 1980; the Italian translation, L'uomo che piantava gli alberi enjoyed a similar success. There is no mention of food in this book but its environmental premises play a central role.*

## Keywords

*Food and society, peasants, poverty and measure, rural environment, rural landscape.*

Received: July 2015 / Accepted: October 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-17585 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

### Lettera ai contadini sulla povertà e la pace

L'inizio del paragrafo *Le delizie della povertà*, nella parte conclusiva della *Lettera*, riprende in estrema sintesi i suoi motivi ispiratori. Rivolgendosi ai contadini Giono afferma: "Vi scrivo questa lettera innanzitutto per opporre ai vostri tormenti le delizie della povertà. C'è una misura dell'uomo alla quale bisogna costantemente rispondere" (Giono 2005, p. 92). Propone poi, di seguito, un itinerario di rispondenza fra cibo, natura, uomo e società:

Il cavolo bollito in semplice acqua salata dà un brodo leggero che non sazia totalmente. Se non si ha altro da mangiare, si è costretti a immaginarsi il resto o a inventarsi qualche motivo di soddisfazione; ogni volta a detrimento delle vere ragioni di vita. Uno stinco di maiale nel brodo di cavolo comincia già a fornire più sostanza. Soprattutto se è un po' rosato, con qualche untuoso pezzetto di cartilagine tra le giunture. Qualche patata dà al brodo una densità che non soltanto soddisfa l'appetito ma permette al sapore di attardarsi un po' di più sulla lingua. Non siamo lontani dalla perfezione. Forse un pezzetto di pancetta. E se vogliamo spingere questa perfezione ai limiti più estremi, da accontentare i più aristocratici, qualche carota, un porro, due cipolle, tre bacche di ginepro daranno alla nostra povertà i più ricchi retrogusti, cibi da sogno; appannaggio di una grande civiltà. La civiltà è l'appannaggio del mondo; l'arte di goderne; è un'unione con il mondo sempre più intima dove lame affilate recidono in brucche gioie le vostre vene e le vostre arterie per accostarne il taglio alle arterie e alle vene del mondo e mischiarvi a esso. Nel momento in cui il fumo è più denso, versate la minestra nei vostri piatti fondi su fette di pane casereccio leg-

germente abbrustolite. I contadini del mondo intero sanno fare infiniti tipi di salumi. Essere ricchi è averli tutti nel vostro salatoio. È impossibile però metterli tutti dentro la vostra minestra; nemmeno a fettine: non sarebbe buono. E anche se dovesse esser buono, dopo tutta la fatica che ci sarebbe voluta per sfilarli dai ganci e tagliarli a pezzetti, avreste perduto l'appetito senza il quale più niente conta. Quindi è inutile cercare di possederli tutti.

La povertà è lo stato della misura. (ibidem)

L'ambiente domestico del contadino, dall'orto alla dispensa, nel trapasso dalla dimensione materiale a quella spirituale elargisce le promesse delizie della povertà. La soglia degna di essere raggiunta non è la *balance* cara alla meccanica sociale inglese né la contabilizzazione aritmetica dei bisogni, così come le è estraneo ogni tono consolatorio o minimalista, ma è l'espressione di una vivace armonia. E i termini che commentano la ricetta – perfezione, aristocratici, civiltà – parlano di ciò che sarà sempre precluso a quegli amanti della tavola che "hanno come dio il loro ventre", direbbe San Paolo: al momento di versare la minestra nei "piatti fondi su fette di pane casereccio leggermente abbrustolite", l'ipotesi di aggiungere altri e più ricchi ingredienti scopre la volgarità dell'eccesso e rende eletto il limite della virtuosa sequenza. Per la quale un riferimento lieve e omogeneo viene dall'inizio della preghiera per il buonumore di Thomas More: "Signore, donami una buona digestione e anche qualcosa da digerire".

Le illustrazioni qui riprodotte fanno parte di una serie di dodici, una per ogni mese dell'anno, intitolata *Rondeur des jours...* Sono opera di Anne-Catherine Fenzy, che il Centre Giono di Manosque ha pubblicato in forma di cartoline. Per ognuna di esse l'artista si è ispirata a un passo di un romanzo di Giono, riportato sul retro e qui trascritto.

Ringrazio le Éditions du Centre Giono e Anne-Catherine Fenzy che hanno gentilmente accordato il permesso di pubblicazione.

**Fig. 1 – Juillet** (© Éditions du Centre Giono – Illustration © Anne-Catherine Fenzy).

“La moisson était autour de nous. Au soir, elle était plus active. Elle allait plus vite. César voulait finir. Il entrait dans son blé; ses hanches étaient comme un moyeu; la faux tournait autour de lui presque en plein. Massot, avec son grand chapeau et sa chemise rouge, on le voyait de loin. Il avait chargé son char. Massotte tenait le cheval au museau et l'éventait avec une feuille de chou.

[...] Le vent, les oiseaux, les fourmillières mouvantes de l'air, les fourmillières au fond de la terre, les villages, les familles d'arbres, les forêts, les troupeaux, nous étions tous serrés grain à grain comme dans une grosse grenade, lourde de notre jus”

(J. Giono, *Jean le Bleu*, Grasset, 1932).

La *Lettera* compare nella Francia segnata dalla crisi del governo del Fronte Popolare e dalla caduta dell'economia agricola per la diminuzione del prezzo del grano. In quel contesto ai contadini francesi e alla internazionale dei contadini è affidato da Giono il compito di conservare l'intelligenza e la scienza che animano un lavoro espressivo della pienezza della vita per contrastare, in nome di quella vera vita, la catastrofe imminente e ormai certa: “Tutti gli stati d'Europa preparano con cura una guerra” (ivi, p. 102). La *Lettera* appartiene alla serie dei testi premonitori degli anni '30 e può essere confrontata con *The Idea of a Christian Society* (1939) di Thomas S. Eliot (Eliot, 1948), ugualmente volto a opporsi alla guerra in nome della necessità di integrare l'autorità civile con quella autenticamente spirituale superando, in una autentica consonanza fra i due autori, il moralismo e il naturalismo pagani, tipici orpelli delle dittature. Il pensiero di Giono è radicato nel rapporto panico fra il contadino provenzale e la sua terra e, in generale, nell'amore per l'antico realismo spirituale mediter-



aneo opposto a una ragione tanto pervasiva da sterilizzare ogni slancio vitale. Da questo sentire si sprigiona l'incanto del piccolo libro, salvifico e piacevole. Anche piacevole. Giono richiama momenti dello spirito felice che animava il mondo dei campi attraverso memorie personali non lontane (nel 1938 ha quarantatré anni) ma già avvolte in una dimensione mitica:

A quest'epoca però, gente della mia età, rammentate le mietiture e i raccolti [...] e le feste cui i campi facevano da teatro [...]. Il contadino sapeva far festa. Così, nel giro di due generazioni potete già fare il conto di quanto avete



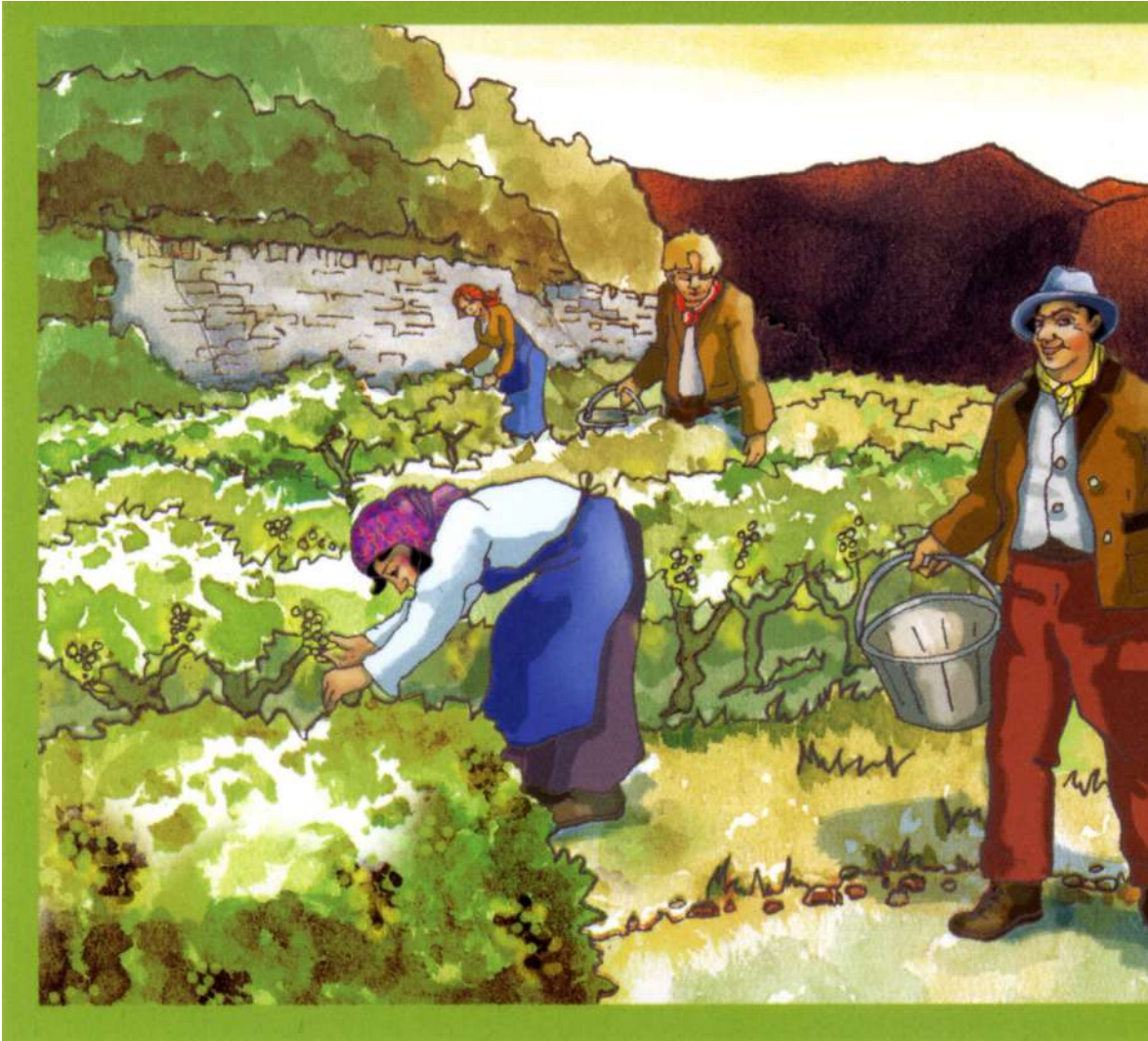
perduto. Il pover' uomo della città è un contadino che ha perduto tutto. C'era un'agiatezza del gesto e della vita. (Giono, 2005, p. 40)

Sottolineiamo la bella immagine “agiatezza del gesto e della vita”, espressiva di una attitudine a condividere i prodotti della terra tanto incredibile che, afferma l'autore,

Sono obbligato a spiegare; ed è grave. Capite quant'è grave essere obbligati a spiegarlo. Si davano agli uni e agli altri in abbondanza patate, fagioli, insalata, ravanelli, farina, tutta la farina che si voleva [...]. Gli alberi da frutto, i

peschi, gli albicocchi, i mandorli, i fichi, i noci, i meli si trovavano in aperte campagna: chi voleva si serviva [...]. E la cosa più bella era che tutti si servivano con discrezione. (ivi, p. 41)

Questa condizione della campagna che, trasfigurata dal ricordo, richiama l'età dell'oro e il millenarismo dei primi secoli dell'era cristiana, convive per Giono con il principio della proprietà della terra, dato che “Senza la proprietà, il contadino non ha più alcuna qualità contadina” (ivi, p. 43). L'atavica aspirazione che percorre l'Europa moderna fino al Novecento è

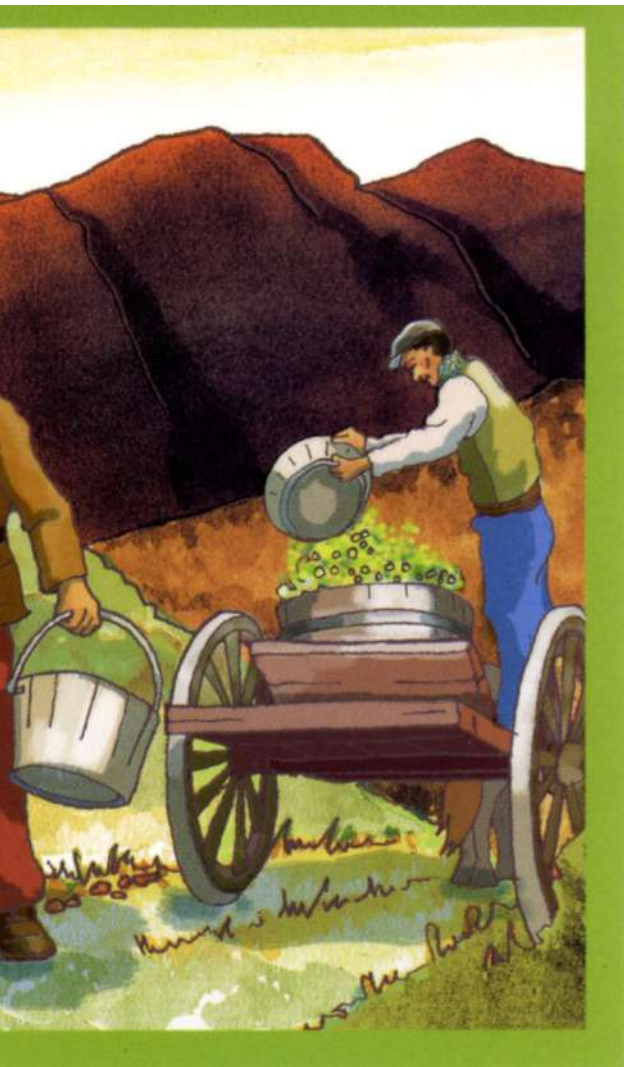


qui la leva della libertà. Il contadino può rivendicare legittimamente la terra che arriva a coltivare con la sua famiglia: “La proprietà del contadino è interamente naturale; essa è soggetta ai suoi bisogni; è quindi soggetta alla sua misura” (ivi, pp. 47-48). E ancora: “La misura che il contadino non deve superare è il suo necessario fabbisogno, quello della sua famiglia e quello di pochi semplici artigiani, facili da contare, che producono gli oggetti indispensabili al suo lavoro e al suo benessere.

Ecco la povertà: la piccola spina dorsale della vita: ecco

ciò che la rende capace d’amore e di gioia” (ivi, p. 98). La tragedia che attanaglia il mondo rurale è il mito del denaro (“Il più grande nemico del contadino è il denaro”; ivi, p. 49) attraverso il quale lo stato impone il suo inoppugnabile dominio. Anche per questo aspetto Giono ricorre alla forza dell’esempio e richiama il disastro prodotto dalla monocultura delle pesche:

Dal lato sociale, la pesca col suo gusto e il suo naturale e la sua eccellenza è stata distrutta; hanno rimpiazzato l’eccellente con un prodotto senza qualità che della pesca possiede solamente l’aspetto e il nome. Anche le bellissi-



**Fig. 2 – Septembre** (© Éditions du Centre Giono – Illustration © Anne-Catherine Fenzy).

“Ceux qui ne sont pas des quatre villages disent que pour boire le vin de Prébois il faut se cramponner à la table. Eh bien, même s’il faut, nous nous cramponnons et tout est dit. Nous ne sommes pas des collégiens. Vivez un peu parmi nous, imposez-vous nos habitudes et vous verrez si vous continuez longtemps à faire la fine bouche. Vous en arriverez même à boire notre vin blanc. [...] Essayez, tenez par exemple dans un repas d’hiver. N’en buvez pas si vous ne voulez pas en boire. Regardez-le. L’hiver est ici une saison de lumière à cause de la neige. Vous verrez toute cette lumière entrer par la fenêtre et se précipiter dans votre bouteille qui devient comme un soleil. Ayez ce vin blanc sur votre table, écoutez ronfler le blizzard en dehors des murs, et attendez: le moment n’est pas loin où la joie que vous donne sa couleur, quoique grande, aura besoin de la joie de le boire. Et de Dieu si vous lui ferez encore le moindre reproche” (J. Giono, *Faust au village*, Gallimard, 1977).

no ricavarvi soltanto l'estensione di terra che è loro necessaria. Presto si troverà il ragionevole utilizzo dell'eccesso; c'è il necessario per parecchi uomini in quella terra e quegli uomini non tarderanno ad averne bisogno, nello sconvolgimento che seguirà. Gliela si donerà. No, non diminuirete la vostra proprietà; per la prima volta al mondo la renderete davvero fruttuosa. La dismisura vi uccideva, la misura nella quale vi sarete ridotti vi farà vivere nell'abbondanza e nella gioia.

[...] Per, adesso lasciate che quei grandi appezzamenti ritornino al loro stato di natura; che vi crescano alberi, che sono come piantagioni di travi fresche e ossature di fattorie facili da costruire, cioè con gioia e senza capitale, che vi crescano boschetti, che saranno buoni terreni di caccia per le vostre trappole e le vostre astuzie, quando andrete a divertirvi sotto il sole rosso dell'autunno. (ivi, pp. 99-100)

C'è una grandezza in questa visione di riserve di terra lasciate allo stato naturale per attendere, una volta passato lo sconvolgimento, il giusto utilizzo in base alla suddivisione in piccole proprietà assegnate gratuitamente. La costruzione dei nuovi edifici richiama, con mirabile naturalità, la tradizione del mondo rurale mediterraneo per l'impiego di tronchi sommariamente sgrossati nelle costruzioni sponta-

me pesche che vengono dall'Italia, dove hanno introdotto la coltura nelle valli del Piemonte, anche le bellissime pesche che riusciamo a fare anche noi hanno soltanto una bella rotondità e un bel colore. Una sorta d'inganno dove tutta l'apparenza serve ad attirare il denaro dell'acquirente; è un'operazione commerciale; non è più un'operazione umana. (ivi, p. 68)

Di contro agli svisgoriti paesaggi del massimo profitto l'autentica povertà libera visioni di straordinaria suggestione utopica:

Quelli che adesso possiedono terre smisurate sulle quali riescono appena sopravvivere a suon di privazioni, devo-

Fig. 3 – *Novembre* (© Éditions du Centre Giono –

Illustration © Anne-Catherine Fenzy).

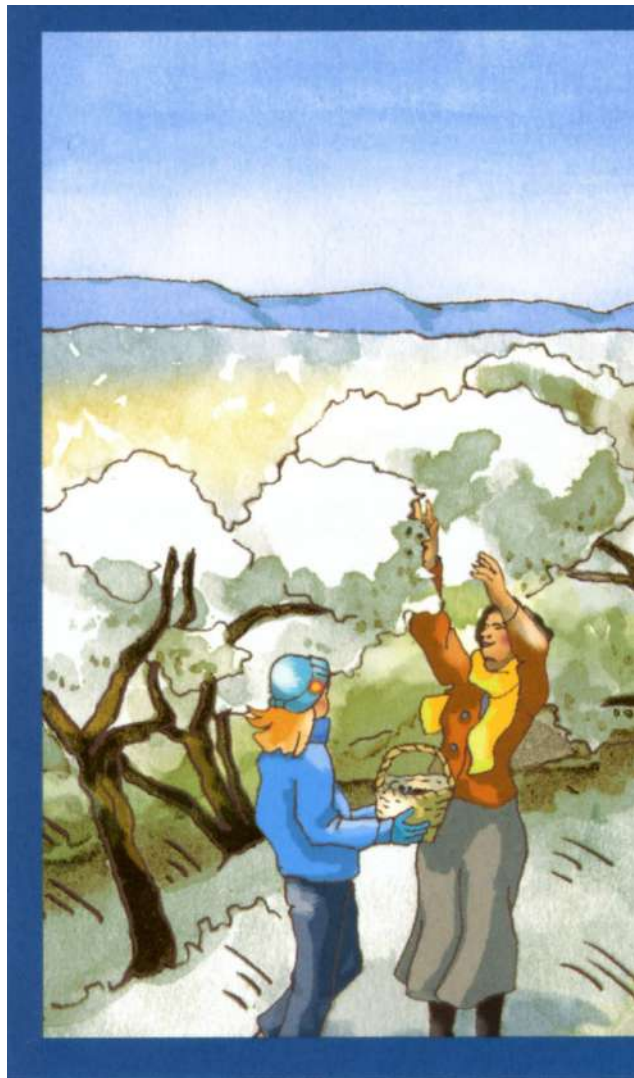
“Nous ne sommes pas sur la Côte d’Azur ici. Nous ne gaulons pas les olives. Quelle idée de gauler les olives !

Comme de vulgaires noix! Pour arriver à les gauler, d’ailleurs, il faut attendre qu’elles soient, non pas mûres, mais blettes, comme des nèfles (ce qui donne une huile sans goût). Est-ce qu’on peut imaginer une civilisations de la nèfle! Nous sommes de la civilisation de l’olive, nous autres. Nous aimons l’huile forte, l’huile verte, l’huile dont l’odeur dispense de lire l’*Iliade* et l’*Odyssée*. Nous cueillons des olives à un moment où l’on pourrait frapper dessus avec des gaules de plomb, elles ne tomberaient pas. Nous les ramassons avec les doigts, une à une, sur l’arbre même”  
(J. Giono, *Regain*, Grasset, 1930).

nee. Ricordiamo che di lì a poco, nella Francia invasa dai nazisti, Le Corbusier proporrà come soluzione abitativa d'emergenza le *Maisons Murondins* (non realizzate), per l'autocostruzione in pietra e tronchi locali dello stesso tipo.

Colpisce nelle prefigurazioni sociali e paesaggistiche di Giono un altro e non meno centrale motivo, radicato anch'esso nel patrimonio spirituale mediterraneo: la pazienza dell'attesa, dichiarata fino dall'inizio: “Non è questione di fretta. Né voi né io soffriamo della moderna malattia della velocità” (ivi, p. 9). Non sorprende allora il ruolo accordato alla ricetta della minestra, riposata misura di nutrimento, piano per il consumo delle derrate alimentari e immagine di più generali equilibri. Di cui, per via altrettanto ‘naturale’, sono depositari i contadini: “Poiché voi siete gli ultimi detentori del senso della grandezza; siete i soli a saper vivere di cibi eterni” (ivi, p. 17).

La compresenza di esempi concreti e di programmi ideali ci interroga sul genere della *Lettera*, intesa di molti richiami alla tradizione classica e biblica. Nella contemporaneità si riscontrano motivi anarchici non lontani da quelli di *Fields, Factories and Workshops* di Pëtr A. Kropotkin, testo scientifico con grande spessore documentario, comparso a Londra nel 1899 e riedito con ampliamenti nel 1912. Centrato sul potenziale produttivo delle colture orticole suburbane, *Campi, fabbriche, officine* (Kro-



potkin, 1975) non è un elogio dell'agricoltura intensiva ma intende dimostrare la vitalità della piccola impresa contro il mito, vivo anche in agricoltura, delle concentrazioni produttive. Ed è lo stesso auspicio di Giono, esposto con altre premesse e con i toni assertivi propri di un pamphlet.

La differenza maggiore sta nella gerarchia dei fini. Osserva Colin Ward che l'interesse di Kropotkin

nasceva dalla preoccupazione di una strategia rivoluzionaria. Nel corso della *Conquista del pane*, scritto per un pubblico francese, egli cercò di dimostrare che, isola-





ti da una controrivoluzione, come lo era stata la Comune di Parigi, i Dipartimenti della Senna e della Seine-et-Oise avrebbero potuto, con l'aiuto dei metodi di orticoltura intensiva, nutrire Parigi. (Kropotkin, 1975, p. 124)

Può sorgere un dubbio su come si sarebbe potuto gestire quell'approvvigionamento, data la difficoltà di difendere militarmente una corona orticola corrispondente all'intera regione parigina. Ma interessa sottolineare che i due autori indicano per vie diverse un inedito rapporto città-campagna. Che, immaginato come modello salvifico per una rivoluzione o

come baluardo contro un conflitto immane, impone un ripensamento del ruolo del mondo rurale. La soluzione invocata da Giono nel 1938, quando anche in Francia stava per esaurirsi il ciclo secolare del mondo dei contadini, si colora di accesa passione ideale per assetti ignoti nelle forme ma sperati nel loro avvento liberatore dalla consueta durezza. Crediamo quindi poco utile soffermarsi sugli aspetti problematici di tale soluzione e accettiamo la sostanza di un auspicio davvero unico, anche per vigore poetico, nella prima metà del Novecento.

### L'uomo che piantava gli alberi

Passato lo sconvolgimento della guerra e svanita la speranza di cambiamenti radicali, l'apprezzamento di Giono per il mondo contadino, il paesaggio e la piccola comunità è sublimato ne *L'uomo che piantava gli alberi* (1996). Il racconto, ambientato in Provenza, narra con tratti verosimili e insieme fiabeschi la trasformazione di un deserto montano in una foresta vivificatrice per opera di una sola persona, Elzéard Bouffier. Contadino della pianura rimasto solo per la morte del figlio e della moglie, Bouffier sceglie di farsi pastore e infine apicoltore in montagna. La sua azione è del tutto volontaria: oltre a svolgere il suo lavoro, ogni giorno pianta cento alberi (querce, e faggi e betulle) sui fianchi brulli del monte, fino ad arrivare a distanze chilometriche dalla sua casa. Poco importa che nella realtà tale operazione possa essere fatta solo durante due mesi nell'anno: Giono non ha voluto fare del suo protagonista un forestale ma un apostolo e un demiurgo, osserva Robert Ricatte, curatore della prima edizione (Giono, 1980, p. 1405). In accordo al meccanismo dei racconti ideali e utopici, conosciamo questa storia attraverso la voce del narratore che nel 1913, smarritosi nel corso di una lunga passeggiata montana e rimasto senza acqua, si imbatte nel protagonista, scorto sulle prime in un miraggio che diventa espressivo del suo doppio: "Mi parve di scorgere in lontananza una piccola sagoma

nera, in piedi. Lo presi per il tronco d'un albero solitario" (Giono 1996, p. 17). L'incontro provvidenziale rivela una consonanza da cui nasce una frequentazione costante, con scarni dialoghi. Dall'unico che compare in forma esplicita, sappiamo che la sua attività oltre ad essere volontaria ha una venatura anarchica: "Piantava querce. Gli domandai se quella terra gli apparteneva, Mi rispose di no. Sapeva di chi era? Non lo sapeva. Supponeva che fosse una terra comunale, o forse proprietà di gente che non se ne interessava? Non gli interessava conoscerne i proprietari. Piantò così le cento ghiande con estrema cura" (ivi, p. 24).

Nella sua solitudine plurale Bouffier vive la ricetta di Giono, che qui manifesta appieno, con lievi toni onirici, la sua tensione esistenziale. A metà degli anni '30, "Il lavoro calmo e regolare, l'aria viva d'altura, la frugalità e soprattutto la serenità dell'anima avevano conferito a quel vecchio una salute quasi solenne" (ivi, p. 36).

Bouffier ignora ambedue i conflitti mondiali cui oppone la perseveranza della sua azione riparatrice, iniziata nel 1910. Quando essa si conclude, nel 1945, nonostante la falciatura naturale di tanti virgulti decine di migliaia di alberi coprono ormai i fianchi di un'intera plaga. Ambiente ed economia formano un insieme armonico che reca i segni diffusi del riscatto ormai operante:

Ora tutto era cambiato. L'aria stessa. Invece delle bufere secche e brutali che mi avevano accolto un tempo, soffiava una brezza docile carica di odori. Un rumore simile a quello dell'acqua veniva dalla cima delle montagne: era il vento della foresta. Infine, cosa più sorprendente, udii il vero rumore dell'acqua scrosciante in una vasca. (ivi, p. 38)

La grande estensione della nuova foresta adempie all'imperativo della reintegrazione dell'ambiente e del paesaggio. La misura che anima la *Lettera* vive nella montagna di Bouffier fino dal primo incontro con il narratore: "La casa era in ordine, i piatti lavati, il pavimenti di legno spazzato, il fucile ingrassato; la minestra bolliva sul fuoco". (ivi, p. 18)

Vergons, villaggio esistente scelto come luogo trasfigurato della storia, incarna il rinnovamento e l'antica convivenza nel paesaggio di salda utilità e di bellezza. Il cenno agli orti del villaggio colmi di legumi e di fiori è la premessa di rinnovate e non meno salutari ricette:

In generale, Vergons portava i segni di un lavoro per la cui impresa era necessaria la speranza. La speranza era dunque tornata. Avevano sgomberato le rovine, abbattuto i muri crollati e ricostruito cinque case. La frazione contava ormai ventotto abitanti, tra cui quattro giovani famiglie. Le case nuove, intonacate di fresco, erano circondate da orti in cui crescevano, mescolati ma allineati, verdure e fiori, cavoli e rose, porri e bocche di leone. Era ormai un posto dove si aveva voglia di abitare. (p. 39)

Le due brevi opere di Giono sono unite dal vigoroso primato, ahimè inattuale, dei paesaggi autentica-

mente rurali. Cibo, ambiente e paesaggio intrecciano relazioni materialmente e spiritualmente ristoratrici, ma precipitano in deformazioni fatali se perdono i loro mutui legami.

### Fonti bibliografiche

Eliot T.H. 1983, *L'idea di una società cristiana*, Edizioni di Comunità, Milano (1 ed.: 1948); ed. orig.: *The Idea of a Christian Society*, Faber and Faber, London, 1939.

Giono J. 1996, *L'uomo che piantava gli alberi*, Salani, Milano. Ed. orig.: *L'homme qui plantait des arbres*, in J. Giono, *Œuvres romanesques complètes*, vol. V, Édition établie par Robert Ricatte, Gallimard, Paris, 1980, pp. 755-767; *Notes*: pp. 1402-1412. Il racconto, redatto all'inizio del 1953 senza titolo e non pubblicato, è intitolato *L'homme qui plantait des arbres* dal curatore, in accordo con la famiglia di Giono (ivi, pp. 1405-1406). Nel 1985 è edito in forma autonoma dalle Éditions d'Utovie, Bats.

Giono J. 2005, *Lettera ai contadini sulla povertà e la pace*, Ponte alle Grazie, Milano. Ed. orig.: *Lettre aux paysans sur la pauvreté et la paix*, Grasset, Paris, 1938.

Kropotkin P. 1975, *Campi, fabbriche, officine*, Edizione ridotta e aggiornata da Colin Ward, Antistato, Milano. Ed. orig.: *Fields, Factories and Workshops*, Hutchinson, London, 1899; *New, revised and enlarged edition*: Nelson, London, 1912. Su quest'ultima si basa l'edizione ridotta George Allen & Unwin, London, 1974, curata da Ward.

# Il paesaggio agrario dell'alto Garda bresciano e i suoi prodotti storici: un patrimonio da recuperare e valorizzare

Alberta Cazzani

Politecnico di Milano, Dipartimento Architettura e Studi Urbani [alberta.cazzani@polimi.it](mailto:alberta.cazzani@polimi.it)

## Abstract

Il paesaggio dell'alto Garda Bresciano è molto particolare: a un ambiente naturale di grande valore si affianca un lavoro di secolare trasformazione da parte dell'uomo per rendere possibili coltivazioni di pregio da cui ricavare prodotti rari e preziosi, nel passato molto ricercati, quali: limoni, cedri, olio di oliva e di alloro, vini e capperi. Gli alti costi di gestione e lo sviluppo turistico hanno provocato una perdita di interesse economico per l'agricoltura alto gardesana. Allo scopo di recuperare e sviluppare tali produzioni agro-alimentari di qualità e di valorizzare il territorio con attività di ricerca, didattiche e di promozione, è nata nel 2012 l'Associazione *Terre & Sapori d'alto Garda*. Riscoprendo e incrementando le coltivazioni agricole locali, mantenendo le varietà storiche, migliorando la qualità delle produzioni tipiche, si vogliono evidenziare le attuali potenzialità economico-produttive, oltre che storico-documentarie ed ecologico-ambientali di queste terre.

## Parole chiave

Alto Garda bresciano, conservazione, agrumi, olio d'oliva, capperi, turismo e promozione.

## Abstract

*The landscape of the Brescian Upper Garda area is particular: a pristine natural environment side by side with ancient transformation work carried out by man to facilitate cultivation of rare and precious products, that in the past were very valuable, such as lemons, citrus, olive and laurel oil, wine and capers. High production costs and the development of tourism have reduced the economic competitiveness of agriculture in the Upper Garda region. Terre & Sapori d'alto Garda is an association which was founded in 2012 with the purpose of recovering and developing agro-food production, as well as to valorise the local landscape through research, didactic and promotion activities. The programme's mission is to rediscover and increase the production of local agricultural products, maintaining historical varieties and improving the quality of the local typical products, and through this to underline the agricultural potentialities of the region in addition to its cultural-historical and ecological-natural values.*

## Keywords

*Brescian Upper Garda, preservation, citrus, olive oil, capers, tourism and promotion.*

Received: August 2015 / Accepted: October 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-17586 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

### **Il paesaggio storico dell'alto Garda Bresciano**

La sponda occidentale del Lago di Garda, da Salò a Limone – grazie a particolari condizioni climatiche e geomorfologiche – presenta un'eccezionale ricchezza di flora e di colture agricole mediterranee già celebrate da M. Agostino Gallo nel 1569, così paragonate a quelle delle Riviere liguri o meridionali: “habbiamo detto assai de' giardini, & de gli horti, mi pare che conseguentemente parliamo de' cedri, de' limoni & de' gli aranci; [...] Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono, nelle riviere di Genova, di Napoli, & d'altri paesi prossimi al Marleone. [...] Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de' frutti che vengono solamente in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo privi di felici aeri, che hanno quelle provincie, nientedimeno ci dobbiamo contentare della liberalità della natura, la quale ci hà donato nella nostra Riviera Salodiana siti meravigliosi: I quali, perché sono acanto à quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder'al mondo, che vi è (se tanto si può dire) il Paradiso delle delitie” (Gallo, 1569, p. 143).

La struttura geomorfologica del territorio dimostra, così, la particolare idoneità della Riviera dell'alto Garda bresciano alle colture di tipo mediterraneo: infatti la presenza di una barriera di roccia calcarea bianca e nuda a ridosso della zona coltivata garantisce la protezione dai venti e produce un ef-

fetto di accumulo di calore nelle ore di sole. Il grande e profondo specchio d'acqua contribuisce a ridurre le escursioni termiche e il clima che ne risulta è particolarmente mite, data la latitudine dei luoghi. Inoltre la geologia della zona giustifica la possibilità di creare una struttura terrazzata destinata all'impianto di olivi, di viti e specialmente di agrumi e assicura acqua sufficiente per l'irrigazione oltre a un terreno adatto, leggero e drenato.

Alle condizioni climatiche e geomorfologiche favorevoli a specie di tipo mediterraneo si è aggiunta fin dal XV secolo un'intensa attività costruttiva per modificare il territorio per renderlo adatto all'impianto di colture agricole pregiate quali viti, olivi e agrumi che garantivano, in epoche in cui i trasporti non erano ancora sviluppati, una notevole rendita economica.

A proposito di quanto il paesaggio gardesano sia un paesaggio costruito, in cui finalità produttive ed estetiche si sovrappongono inscindibilmente, Lorenzo Ercoliani nel 1846 scriveva: “la Riviera di Salò [...] Questo angusto terreno per sua natura ghiaioso, [...] sarebbe sterile se l'umana industria non avesse trovato modo di far riparo agli inconvenienti della posizione e di trar partito dalla medesima, mutando quella balza, per sè infeconda, in una delle più fertili e, per dir tutto in una parola, in un giardino. Sul lago di Garda è questa la plaga che

**Fig. 1** – Giambattista Nolli, *Delineatione di Reamolò*, cabreo, 1725 (collezione privata): in questa mappa privata riferita a territori in Comune di Limone ben si legge la complessità costruttiva del paesaggio agrario gardesano. Si riconoscono le monumentali serre delle limonaie connesse a terreni terrazzati coltivati a oliveto con associazione con vigneti, alberi di alloro e aree prative e boscate.

**Fig. 2** – Le limonaie, altamente caratterizzanti il paesaggio dell'alto Garda bresciano in una cartolina di Limone della fine dell'Ottocento. Si nota la forte relazione tra le limonaie, gli oliveti e il piccolo nucleo storico (collezione Valerio Arosio).



**pagina a fronte**

**Fig. 3** – Limone, veduta attuale: si notano ancora alcuni resti del vasto sistema delle limonaie ora in gran parte scomparse o profondamente alterate dall'estesa espansione urbana, soprattutto destinata a strutture turistico-ricettive, che ha caratterizzato gli ultimi decenni (foto di Alberta Cazzani).

meglio si presta alla coltivazione degli agrumi, che qui è tutto, perché i limoni della Riviera di Salò vincono in qualità tutti gli altri limoni d'Italia [...] L'area ove si coltivano i cedri, i limoni e gli aranci è detta giardino [...] Da Salò a Gargnano i giardini si avvicendano quasi senza interruzione, e, dove alcuna ve n'ha, il terreno è coltivato a viti, a olivi, a gelsi, a lauri. Quest'ultima pianta alligna colà spontanea, non abisogna di cura" (Ercoliani, 1846, pp. 171-173).

Il paesaggio che ne deriva è un paesaggio essenzialmente sempreverde altamente caratterizzato non solo dalla presenza di specie arboree arbustive atipiche per queste latitudini, ma anche per le tipologie d'impianto e per gli elementi strutturali ad esse necessarie. Infatti, come riporta Giuseppe Solitto nel 1897: "Di tutte le forme esterne, la vegetazione è quella che dà il carattere principale di un paese, essa è sempre in armonia colla sua struttura plastica,

[...] qui sul Benaco soltanto dispiega la pompa della sua magnificenza e costringe all'ammirazione. Ulivi e allori e cedri e limoni e oleandri crescono e vivono vicini, tanto diversi l'uno dall'altro pel contrasto del colore, per la forma e gli istinti, ma pure stretti insieme da secoli. Sono essi, l'ulivo, il cedro, il limone e l'alloro che imperano sulla porzione più bella della regione del Benaco, essi che le conferiscono dignità e fama di terra privilegiata, che le danno la perenne ghirlanda che non conosce inverno" (Solitto, 1897, p. 148).

Per oliveti e vigneti, spesso in coltivazione congiunta, venivano predisposti terrazzamenti per rettificare le ripide pendici con muri a secco, per poter porre a dimora le piante in filari, ma indubbiamente la coltura agricola più particolare e caratteristica dell'alto Garda bresciano è l'agrumicoltura, introdotta fin dal XIII secolo (forse – come vuole la tradizione – dai



frati del convento di San Francesco di Gargnano), ben descritta a partire dal XV secolo da numerosi autori, quali Sanuto, Gallo, Grattarolo, Tanara, Cattaneo e anche dallo Scamozzi<sup>1</sup>. I frutti preziosi e ricercati giustificavano la costruzione di manufatti architettonici unici al mondo, le limonaie, grandi serre in muratura che nei mesi invernali venivano chiuse e coperte con assi in legno, per poter permettere l'impianto in piena terra di piante di limone e, in minor quantità, di cedri e aranci che non sopportano temperature inferiori a zero gradi e quindi necessitano di protezioni nei mesi freddi<sup>2</sup>.

Queste grandi serre a base rettangolare sono costruite su lunghi terrazzamenti. Le opere in muratura, realizzate in pietra a secco consistono in alti muraglioni perimetrali (spessi 40-60 cm e alti 8-10 metri) che le chiudono su tre lati e in pilastri di pietra alti fino a 10 metri, di sezione quadrata, realizza-

ti su una maglia di 4-5 metri di lato, legati tra loro da una orditura di travi di legno. Da novembre a marzo, quando il clima più freddo poteva arrecare danni alla coltura, le limonaie venivano coperte con un tetto di assi di legno e chiuse con grandi pareti mobili di legno, ampiamente vetrate.

Attorno alle limonaie ruotava il lavoro e la perizia di molte persone, così come tutta la cultura artigiana e rurale di intere generazioni, che dal commercio di limoni, aranci e cedri traevano i benefici di una economia fino alla fine del XIX secolo fiorente, basata sull'unicità e sull'ottima qualità del prodotto. Alla metà del XIX secolo, epoca del massimo sviluppo, quasi 50 ettari erano destinati all'agrumicoltura, con circa 35.000 piante produttive e una media annuale di 15-20 milioni di limoni raccolti per l'esportazione. Tale coltura era diffusa soprattutto lungo la fascia costiera dei Comuni di Gargnano, Limone e Maderno.





pagina a fronte

**Fig. 4** – Gargnano: una delle poche limonaie gardesane ancora conservate e mantenute secondo le tecniche tradizionali qui nella versione invernale, chiusa e coperta per proteggere le piante di agrumi dal freddo (foto di Alberta Cazzani).

Fu necessario progettare tutto il territorio intorno alle limonaie: con l'impianto di filari di cipresso per riparare dal vento, proteggere dalla caduta dei massi dalle ripide pendici dei monti soprastanti ed ombreggiare le cisterne per l'acqua limitando l'evaporazione a causa dei raggi solari; cercando acque sorgive o sfruttando l'acqua del lago; creando una struttura viaria per consentire una comoda accessibilità a tutte le limonaie e infine realizzando infrastrutture commerciali di supporto<sup>3</sup>.

La produzione di limoni sulla Riviera ebbe una flessione dopo il 1860 a causa di una serie di ragioni, quali il diffondersi di una grave malattia, la "gommosi", la concorrenza del prodotto meridionale in seguito all'Unificazione del Regno d'Italia, la scoperta per ottenere l'acido citrico chimicamente, gli alti costi dei materiali e della mano d'opera.

La crisi dell'agrumicoltura ha evidentemente portato al graduale abbandono delle limonaie: il venir meno della complessa e continua manutenzione ha provocato il diffondersi del degrado e una conseguente riconversione a nuovi usi, non sempre agricoli, con interventi spesso di notevole trasformazione e alterazione dei caratteri storici.

L'analisi della cartografia e della documentazione storica permette di individuare le forti integrazioni esistenti tra i diversi tipi di economie agricole pre-

senti sulla Riviera (l'agrumicoltura era sempre connessa con vigneti, oliveti, coltivazioni di lauro, boschi da taglio e castagneti) e le infrastrutture urbane (rete viaria e idrica, edifici rurali di servizio, ville e giardini). Il paesaggio storico gardesano si può quindi definire quale risultato di una vera composizione progettuale, fortemente costruito per permettere coltivazioni che a queste latitudini rappresentavano una notevole risorsa economica, poiché il portare qui la produttività tipica delle aree mediterranee garantiva una grande rendita.

Rispetto all'agrumicoltura che richiedeva complesse opere ed elevatissimi costi di costruzione e manutenzione, una superficie più estesa era destinata all'olivicoltura introdotta pure in tempi molto antichi e presente in tutto il territorio alto gardesano. Anche per l'impianto degli oliveti fu necessaria una notevole opera di trasformazione e antropizzazione del paesaggio: i versanti nel corso dei secoli sono stati modellati in ciglioni o in terrazzamenti con muri in pietra a secco per poter al meglio sfruttare i caratteri geo-morfologici locali. Le piante, messe a dimora lungo le terrazze, venivano fatte crescere in altezza per sfruttare al massimo la superficie di terreno resa idonea all'impianto.

Pur non essendo una coltivazione intensiva – anche per i considerevoli costi di realizzazione – gene-



ralmente associata al prato, alla vite, agli allori, ad altri alberi da frutto oltre che al bosco, l'olivicultura era molto redditizia: infatti la produzione d'olio d'oliva, destinato in parte all'esportazione, raggiunse nel XIX secolo anche i 3.000 quintali/anno nel solo Comune di Gargnano.

In proposito va ricordato che gli oliveti alto gardesani hanno sicuramente origini antichissime, anche se non è con precisione documentata la data di introduzione della coltivazione dell'olivo sul Garda<sup>4</sup>. Marin Sanuto nel suo *Viaggio per la terra ferma veneziana* del 1483 riporta che tra Salò e Maderno "si cavalca sempre per olivari, pareno boschi" (Sanuto, 1483), evidenziando una coltivazione già ampiamente diffusa e produttiva. Bongiani Grattarolo nel 1599 scrive che gli ulivi del Benaco "contendono di antichità coi marmi dei primi Romani" e precisa che sulla Riviera di Salò "ci si colgono poi Olive di cui

si spremono Oglì più purgati, e più odorosi, che quei di Piceno, di Ficione, di Venaprio e di Atene medesima, non solo per acconciar l'insalate, o per friggere i Pesci, e molte altre vivande: ma per le medicine... Massimamente quel che viene spremuto dall'olive prima che si facciano bollire, al qual dicono oglio Vergine, ...del color dell'oro liquefatto... E se ne colgono tante di Olive che bastano per sé e per le Città e Territori vicini, e per mandarne in molti altri luoghi della Italia e della Germania ancora: massimamente per le corti de' Principi, che se ne servono più che di oglio di altri Paesi che sia, e come delli suoi. Perché in fatto, come delle sue viti sono molte le sorti, quelle de gli Olivi non sono meno, conciosia che se ne nominano, Casalici, Raze, Gargnani, Cacatopi, Favaroli, Compostini, i quali fanno quelle buone Olive che si confettano in salamoia" (Grattarolo, 1599, p. 29). Ancora relativamente alle diverse varietà di olivi col-

## pagina a fronte

**Fig. 5** – Una antica limonaia a Gargnano, di cui ancora si conserva parzialmente la struttura architettonica, riutilizzata storicamente a oliveto (foto di Alberta Cazzani).

tivate nell'alto Garda, Giuseppe Solitro riporta che: “Degli ulivi si contano più varietà, la differenza delle quali poco si rileva dal tronco e dalle foglie a chi non sia di quest'albero dotto conoscitore o pratico lavoratore; più invece dal frutto, che diverso si mostra in ogni specie” (Solitro, 1897, pp. 161-162), evidenziando che “attualmente [...] sulla riva occidentale del Benaco le varietà più comuni sono: il *gargnà*, la *casaliva* e il *miol* ed anche queste non sempre mescolate ma a zone, secondo la qualità del terreno. Noto che al *gargnà* coi nuovi innesti si sostituisce generalmente la varietà *casaliva*, perché riconosciuta più sicura e resistente” (Solitro, 1897, p. 163). Giuseppe Solitro precisa inoltre che *gargnà* e *casaliva* sono le specie migliori per bontà del prodotto e che “il *miol* copre intiere colline – dà frutto piccolissimo, da cui il suo nome, ma di qualità pregiata e ricca d'olio” (Solitro, 1897, p. 163) e relativamente all'olio gardesano commenta che: “L'olio che possono dare le olive della nostra regione è veramente squisito, tale da poter vantaggiosamente gareggiare coi migliori delle altre regioni italiane” (Solitro, 1897, p. 179). Descrivendo gli oliveti della Riviera gardesana ancora Giuseppe Solitro cita in modo specifico il Comune di Limone, particolarmente rinomato anche per la diffusa presenza di limonaie. Infatti: “degli oliveti della regione benacense merita speciale menzione quello di Limone San Giovanni, così rigoglioso, così

bel coltivato, così abbondante di pingui e saporosissime olive, che davvero può essere preso a modello dagli olivicoltori della nostra regione. Della bellezza e fecondità sue ha gran merito l'esposizione felice di quella privilegiata parte della Riviera occidentale, non che la bontà del terreno, ma assai più credo le cure diligentissime e intelligenti di quei coltivatori che, sotto la direzione di esperti proprietari, sanno ottenere miracoli” (Solitro, 1897, p. 186).

Le complesse opere di impianto e gestione di un oliveto alto gardesano erano quindi assai onerose e oggi la complicata e difficile manutenzione – esclusivamente manuale – risulta molto costosa. La raccolta delle olive in un antico oliveto altogardesano è particolarmente difficoltosa e richiede l'uso di una tradizionale scala a pioli ad unica asta, lo *scali*, lunga fino a 15 metri per poter raggiungere le fronde delle alte piante di olivo. Lo *scali*, storicamente in legno, ora in metallo, serve oltre che per la raccolta, anche per per le operazioni di potatura degli olivi.

Come sopra evidenziato in consociazione con gli oliveti si impiantavano spesso porzioni destinate alla viticoltura. Va in proposito rilevato che sulla sponda occidentale del Garda i vigneti hanno origini molto antiche ed erano sicuramente già molto apprezzati dai Romani, come riporta Giuseppe Solitro: “nel primo secolo di Cristo già il nostro vino era famoso



**Fig. 6** – Una antica limonaia – qui chiusa per l’inverno – restaurata nel 2014 con particolare attenzione ai caratteri architettonici e materici storici (foto di Alberta Cazzani).

**pagina a fronte**

**Fig. 7** – L’interno della limonaia restaurata nel 2014 in versione invernale, quando la struttura è chiusa e coperta. Sono state messe a dimora piante di agrumi con particolare riguardo alle tecniche agricole tradizionali e alla scelta di varietà gardesane storiche (foto di Alberta Cazzani).

e figurava tra i primi sulle mense dei ricchi Romani, col nome di *vino Retico*, caro soprattutto all’imperatore Augusto” (Solitro, 1897, p. 221). I vini gardesani vengono celebrati anche dallo storico Polibio e dagli scrittori latini Tito Livio, Plinio il Vecchio e Catullo<sup>5</sup>. I vigneti – come già ricordato – erano raramente coltivati in modo esclusivo e più frequentemente associati ad aratorio, prato, olivi e allori, con una coltivazione di tipo promiscuo. Sempre Giuseppe Solitro infatti evidenzia: “la vite contende per largo spazio all’olivo la supremazia della nostra regione: in pochi luoghi gli sta sotto, qualche volta lo vince, più spesso con lui divide lo spazio e gli vive accanto e d’intorno

compagna amorosa” (Solitro, 1897, p. 218). Le viti – coltivate in filari, a spalliera o a festone, lungo i muri di terrazzamento – venivano sostenute preferibilmente con pali di castagno scelto sia per la facilità di lavorazione che per la durata. Risultava meno praticata la tradizione di far crescere le viti sorrette da alberi da frutto o da gelsi. Lungo il periodo di dominio della Serenissima sul Garda Bresciano (1426-1797) la coltivazione degli agrumi e degli olivi sicuramente predomina sull’impianto dei vigneti che nel corso del XIX secolo risultano pesantemente colpiti da diverse malattie (nel 1852 compare l’oidio, nel 1883 la peronospora e nel 1905 la fillossera). La valorizzazione





ne e l'espansione della viticoltura gardesana si hanno dalla fine degli anni Sessanta con l'entrata in vigore della denominazione di origine controllata e un intenso lavoro di ricerca di qualità e di ottimizzazione delle tecniche di coltivazione e di selezioni dei vitigni più idonei. Tale riscoperta e sviluppo di vigneti e di vini di eccellenza si riferisce prevalentemente ai territori del basso Garda e della Valtenesi, mentre nell'alto Garda bresciano i vigneti restano delle coltivazioni minori e isolate, spesso associate a orti, oliveti e frutteti, con produzioni ad uso quasi esclusivamente familiare. Manca ancora un progetto di recupero e di promozione che possa evidenziare le più idonee modalità di impianto e selezionare le varietà più adatte per la produzione di vini di alta qualità che possano rivalutare questa coltura storica.

Preme ricordare che lungo il litorale alto gardesano, oltre alle più celebrate agrumicoltura, olivicol-

tura e viticoltura, di una certa importanza era anche la coltivazione dell'alloro (*Laurus nobilis*), pianta autoctona spesso presente negli oliveti e nei boschi, dalle cui bacche veniva estratto per ebollizione un pregiato olio medicinale, esportato soprattutto in Austria, Germania e Svizzera. La produzione, riferita a Gargnano, si aggirava – alla fine di XIX secolo – sui 300 quintali di olio all'anno.

A ulteriore dimostrazione delle condizioni climatiche particolarmente favorevoli, la sponda bresciana dell'alto Garda vanta anche l'esclusiva presenza dei capperi, celebrati già dal Cinquecento da Agostino Gallo e da Bongiani Grattarolo. Non risulta però documentato da quando questa essenza tipicamente mediterranea popoli la Riviera di Salò.

I capperi gardesani crescono spontaneamente in rustici cespugli, in prevalenza nei muri in pietra a secco di limonaie e oliveti. *Capparis spinosa* e *Capparis rupestris* sono le specie di capperi spontaneamente

### pagina a fronte

**Fig. 8** – Uno storico oliveto altogardesano: le alte piante di olivi sono distribuite lungo terrazzamenti sostenuti da muri a secco e sono affiancate da piante di alloro, dalle cui bacche un tempo si estraeva un famoso e pregiato olio medicinale (foto di Alberta Cazzani).

### pagine 30-31

**Fig. 9** – La raccolta delle olive gardesane avviene spesso ancora mediante l'uso dello storico contenitore, il *grümiöl*, costituito da un telaio in legno e da un recipiente vero e proprio realizzato in pelle di pecora o di asino. Fissato alla vita del raccogliitore permette facili spostamenti sullo *scali*, necessari per consentire rapidità nella raccolta (foto di Davide Ardigò).

più diffuse che d'estate producono pregiati boccioli e frutti.

I piccoli boccioli ancora chiusi venivano raccolti delicatamente a mano, trattati con il sale, fatti asciugare e conservati secondo la tradizione sotto olio di oliva o sotto sale si consumavano per insaporire piatti a base di pesce, carne, insalate. Si coglievano anche i piccoli frutti (in dialetto denominati *sochéte*) con una porzione di gambo: conservati in salamoia risultavano ottimi per arricchire insalate e primi piatti.

### Il paesaggio alto gardesano oggi: problematiche e potenzialità

Il paesaggio agrario alto gardesano risultava quindi caratterizzato da produzioni pregiate e rinomate che garantivano una ricca e fiorente economia. Tale situazione muta considerevolmente dalla fine del XIX secolo e a seguito dei profondi cambiamenti socio-economici del XX secolo che hanno in modo significativo coinvolto e modificato questo territorio. Varie e diversificate sono le cause, come l'aumento dei costi della manodopera (di notevole impatto per territori di difficile accessibilità e che non possono essere coltivati con l'ausilio di mezzi meccanici); nuove scoperte nel campo farmaceutico che hanno fatto perdere preziosità agli agrumi e all'alloro; il dilagare di gravi malattie che hanno drammaticamente colpito le piante di limone e di vite; la concorrenza

degli agrumi del meridione (che possono essere prodotti più economicamente dato il clima che ne consente la coltivazione senza protezioni invernali); la competizione con l'olivicultura meridionale ed estera che presenta minori costi di impianto e di gestione, soprattutto nelle fasi di raccolta; la fine dei privilegi daziari che avevano protetto i prodotti della Riviera destinati all'estero, oltre all'incremento dei trasporti e ad un intenso sviluppo turistico.

Si arriva così ad una progressiva diminuzione della produzione agricola locale, soprattutto degli agrumi e delle viti, ma anche delle olive, e ad uno spostamento della manodopera dall'agricoltura al settore artigianale-industriale e a quello turistico. Indubbiamente l'olivicultura risulta la coltivazione storica ancora maggiormente praticata e rappresenta una rendita economica significativa, malgrado gli alti costi di gestione per le difficoltose operazioni di potatura, concimazione e raccolta. Diversi e distribuiti nei paesi della costa sono gli oleifici che raccolgono e spremono le olive.

Gli insediamenti turistici – sia con strutture alberghiere e turistico-ricettive che con la costruzione di seconde case – si sono principalmente sviluppati lungo la fascia costiera e questo ha comportato uno spopolamento e una conseguente marginalizzazione dell'entroterra. I problemi di tutela e conservazione del paesaggio agrario e naturale sono dunque







**Fig. 10** – Una antica limonaia gardesana, riconvertita a vigneto e giardino. Sugli alti muri di terrazzamento si notano numerosi e folti cespugli di capperi i cui pregiati boccioli e frutti insaporiscono molti piatti tradizionali (foto di Alberta Cazzani).

molteplici: lungo la costa di controllo delle continue espansioni e trasformazioni edilizie e di valorizzazione delle risorse storiche-architettoniche oltre che agricolo-culturali, nell'entroterra di salvaguardia di particolari, preziosi e fragili habitat e di recupero di attività agro-silvo-pastorali per una migliore fruibilità e gestione del territorio<sup>6</sup>.

Il paesaggio agrario storico – malgrado la recente urbanizzazione e le conseguenti trasformazioni urbane e territoriali – risulta però ancora parzialmente conservato e si possono notare le numerose tracce delle limonaie – vero emblema dell'alto Garda bresciano, talvolta riconvertite ad altre destinazioni agricole – connesse a oliveti terrazzati, a vigneti in filare, a boschi, a laureti e ad una vegetazione tipicamente mediterranea con cipressi, capperi, mirti, oleandri, palme, agavi e altri arbusti decorativi.

Risulta in proposito auspicabile che si definiscano modalità di tutela attiva e di gestione di questo complesso sistema paesistico, proponendo delle ipotesi di riuso compatibili con la conservazione dei caratteri tipologici e architettonici storici. Solo con interventi mirati al recupero e alla manutenzione di un paesaggio storicamente così intensamente costruito, si potrà sperare in un recupero razionale ed economicamente accettabile di un sistema territoriale particolare e unico al mondo, prima che degrado, trasformazioni e alterazioni lo cancellino.

Interventi di conservazione e valorizzazione del paesaggio agrario non possono prescindere dal recupero e dalla promozione delle coltivazioni e dei prodotti agricoli che hanno storicamente generato questo stesso paesaggio e dalla diffusione di attività turistiche e commerciali maggiormente consapevoli dei valori tradizionali locali.

### **La valorizzazione dei prodotti tipici: l'associazione *Terre e Sapori d'alto Garda***

Come già ricordato diversi progetti di recupero e valorizzazione si sono riferiti alla produzione vitivinicola del basso Garda e della Valtenesi e fin dal 1997 è stata riconosciuta la denominazione di origine protetta dell'olio del Garda che specifica al suo interno tre aree geografiche, il DOP Garda Bresciano, il DOP Garda Orientale e il DOP Garda Trentino<sup>7</sup>.

Negli ultimi anni le tematiche relative alla riscoperta e alla promozione delle produzioni locali e di qualità hanno avuto una notevole diffusione e anche nell'alto Garda diverse sono state le aziende, le cooperative, le strutture commerciali e ricettive, i ristoranti e i produttori che hanno dimostrato un particolare impegno nella lavorazione, commercializzazione e promozione della tradizione gastronomica tipica<sup>8</sup>. Pareva però importante maggiormente evidenziare la relazione paesaggio-prodotti e in particolare promuovere delle attività non esclusivamente com-



mercili, ma prioritariamente finalizzate alla conservazione e valorizzazione dell'eccezionale patrimonio culturale alto gardesano che è il risultato di una secolare e straordinaria opera di antropizzazione. Proprio con tali scopi nel 2012 è sorta l'associazione di promozione sociale *Terre & Saponi d'Alto Garda* finalizzata a salvaguardare e valorizzare il paesaggio agrario gardesano e la piccola produzione agroalimentare artigianale di qualità che ne deriva; a proteggere e promuovere le produzioni tipiche di agrumi, olivi, allori, capperi, viti; a divulgare nell'Alto Garda, dove il valore aggiunto è caratterizzato dalla presenza del parco regionale Alto Garda Bresciano, una coscienza ecologica-ambientale, non fine a se stessa, ma come punto di partenza per incrementare una nuova economia eco-sostenibile<sup>9</sup>.

Gli obiettivi dell'associazione sono quindi quelli della riscoperta e dello sviluppo del paesaggio agrario alto gardesano e della diffusione della conoscenza e del

recupero dei prodotti tipici locali e della cultura enogastronomica. È ormai risaputo che territorio e prodotto sono strettamente legati: da paesaggi di qualità derivano prodotti di qualità e viceversa.

Come si legge nello Statuto costitutivo, per raggiungere i propri scopi sociali l'associazione intende: salvaguardare, tutelare e valorizzare il territorio e il patrimonio agricolo, ambientale, storico e le tradizioni locali dell'alto Garda bresciano, anche in collaborazione degli enti preposti; valorizzare la produzione agricola dei soci, garantendo la qualità e la genuinità dei prodotti dagli stessi conferiti, anche mediante la gestione diretta di strutture e di terreni; promuovere la creazione e la gestione di un laboratorio di trasformazione dove i soci possano conferire la propria produzione di prodotti agricoli (anche se si tratta di piccole quantità); prevedere accordi di collaborazione per divulgare la distribuzione dei prodotti; diffondere la conoscenza e l'apprezzamento presso i con-



## pagina a fronte

**Fig. 11** – Una storica limonaia di cui si conservano i caratteristici muri di terrazzamento, riusata dagli inizi del Novecento a oliveto, vigneto e orto (foto di Alberta Cazzani).

sumatori dei prodotti agroalimentari tipici; promuovere il recupero di ambiti prativi-pascolivi e di boschi e oliveti in stato di abbandono a fini agronomici piuttosto che naturalistici-paesaggistici; sostenere la conservazione e la manutenzione dei caratteri costruttivi e delle modalità di impianto tradizionali, anche recuperando antiche varietà agronomiche; divulgare obiettivi e risultati attraverso uno specifico sito web, oltre che con la pubblicazione di prospetti e di articoli e la partecipazione a fiere ed eventi. Si prevede inoltre di favorire e definire progetti didattici, corsi e visite guidate, coinvolgendo esperti delle tecniche agricole tipiche dell'alto Garda, del settore enogastronomico e della storia del paesaggio agrario locale; svolgere attività di ricerca scientifica e tecnica anche in collaborazione con Università, enti e associazioni pubblici e privati, cooperative e consorzi gardesani, professionisti – con particolare riferimento a quanti già impegnati nella lavorazione, commercializzazione e promozione del prodotto gardesano di qualità – per favorire il progresso dei metodi e dei mezzi di conduzione agricola e di produzione, anche svolgendo le pratiche e attività necessarie al riconoscimento della denominazione di origine e/o dell'indicazione geografica tipica e/o della denominazione comunale, ai sensi della vigente disciplina nazionale e comunitaria. Si intendono inoltre realizzare percorsi di educazione al gusto

e alla tradizione eno-gastronomica dell'alto Garda presso le scuole e i consumatori anche con specifici corsi, stage, eventi e incontri pubblici.

Ai 16 Soci fondatori si sono aggiunti negli anni quasi un centinaio di soci ordinari che hanno condiviso obiettivi e le prime attività della associazione. Si tratta di coltivatori, hobbyisti, amanti del paesaggio, della cultura e della tradizione gardesana che intendono prendersi cura attivamente di questo eccezionale patrimonio, ognuno secondo le proprie capacità, legati da entusiasmo e da spirito di collaborazione e dalla consapevolezza dell'importanza di riunire la fornitura di produzioni molto limitate e la disponibilità di appezzamenti di piccole dimensioni per ottenere risultati considerevoli sia quantitativamente che qualitativamente.

*Terree-Sapori d'alto Garda* ha ricavato la propria sede sociale e laboratorio di lavorazione a Villa di Gargnano dove i soci possono conferire la propria produzione di prodotti agricoli, anche se di quantità ridotta, in particolare per ora olive (per estrarre olio extra vergine di oliva o per conservarle sotto sale), capperi, miele, piccoli frutti (in particolare lamponi per realizzare un condimento agrodolce) e agrumi per produrre marmellate e in futuro liquori. Per tutti i prodotti lavorati dalla associazione devono essere garantite modalità di coltivazione che escludano trattamenti chimici e prevedano il solo uso di prodotti am-

messi anche nelle coltivazioni biologiche certificate. Tali prodotti vengono trasformati secondo ricette tipiche gardesane, confezionati e messi sul mercato. Ai soci viene riconosciuto un pagamento per il prodotto conferito e uno sconto sull'eventuale acquisto del prodotto finito.

Il bilancio dei primi tre anni di attività risulta positivo. Per ora ci si è occupati della produzione – presso un frantoio locale – di olio extra vergine derivato dalla spremitura meccanica e a bassa temperatura esclusivamente di olive di antiche varietà locali, selezionate in purezza per la produzione di olio monocultivar di *Gargnà* o di *Casaliva*. Nello specifico la varietà *Casaliva*, famosa fin dal XVI secolo risulta particolarmente apprezzata per il tipico sapore fruttato dell'olio che se ne ricava.

Le olive, raccolte nel primo autunno e spremute entro 24 ore per limitarne il grado di acidità, sono lavorate secondo specifici disciplinari per salvaguardare le caratteristiche chimiche e organolettiche e per garantire la genuinità e bontà di un prodotto dal sapore esclusivo e dal profumo fruttato. Lo speciale microclima, l'ambiente di qualità e la latitudine a cui si trovano gli olivi, rendono questo olio in purezza particolarmente pregiato. Acquistando questo olio si contribuisce quindi a conservare e valorizzare gli storici oliveti e a mantenerne le antiche varietà, incentivando una produzione locale e tradizionale.

In particolare per quanto riguarda il *Gargnà* – storica varietà citata già dal Cinquecento, così legata al territorio da portare – in forma dialettale – lo stesso nome del Comune di Gargnano – sarebbe importante definire un progetto di recupero per evitarne il completo abbandono e il rischio di scomparsa dagli oliveti gardesani. Infatti a causa delle caratteristiche tipiche di questa *cultivar*, quali il portamento assurgente che rende complessa la gestione dell'equilibrio vegeto-produttivo della potatura e della raccolta delle olive, unito al fatto che la produzione non è costante nel tempo, spesso le piante di questa varietà vengono trascurate se non addirittura tagliate e sostituite con altre varietà alloctone che garantiscono una più costante produzione, ma che risultano estranee al paesaggio locale. Promuovere e recuperare oliveti storici in cui sono ancora presenti piante di *Gargnà* significa valorizzare la storia locale, il gusto, il legame con il territorio, la tipicità ed evitare l'abbandono e talvolta anche la perdita di alberi monumentali.

Oltre all'olio extra vergine di oliva in purezza l'associazione produce capperi conservati sotto sale: i boccioli e i piccoli frutti possono essere conferiti dai soci che ancora li raccolgono dietro pagamento di un prezzo stabilito ogni anno. La raccolta dei capperi – come già evidenziato – è lunga e difficoltosa, essendo esclusivamente manuale e particolar-

**Fig. 12** – Marmellata di limoni d'alto Garda prodotta da *Terre e Sapori d'alto Garda* utilizzando solo limoni locali e non trattati con lo scopo di riscoprire e valorizzare la coltivazione degli agrumi (foto di Alberta Cazzani).



mente scomoda, dovendo raggiungere – anche con l'impiego di lunghe scale – questa essenza murale e rupicola che preferisce i muri esposti in pieno sole. Date queste difficili condizioni i capperi gardesani non vengono più raccolti come un tempo e i capperi anche localmente venduti provengono spesso dal sud Italia o da altri paesi del bacino Mediterraneo dove le operazioni di raccolta risultano più confortevoli e quindi meno costose, perché le piante crescono in terra. L'Associazione si sta quindi impegnando nella valorizzazione dei capperi dell'alto Garda in quanto ingrediente presente in molti piatti tradizionali locali, anche organizzandone la raccolta presso diverse proprietà.

Come evidenziato l'agrumicoltura ha rappresentato la coltivazione più particolare dell'alto Garda ed è oggi ormai quella meno praticata. *Terre e Sapori d'alto Garda* ritiene che sia fondamentale recuperare gli agrumi ancora presenti e incentivarne la diffusione. A tale scopo, oltre a ritirare agrumi non trattati dai soci per produrre marmellate di limone e arance amare, l'associazione ha organizzato lo scorso aprile una manifestazione – *Giardini d'Agrumi* – proprio dedicata alla riscoperta e alla valorizzazione degli agrumi e delle limonaie di Gargnano. Nello specifico si è allestita una mostra nel magnifico chiostro di San Francesco, fulcro dell'evento,

consistente nella esposizione di agrumi gargnanesi provenienti dalle poche limonaie ancora attive e tradizionalmente mantenute e da alcune limonaie oggi riconvertite a giardini o a orti.

L'obiettivo è stato quello di evidenziare che tante sono ancora le piante di agrumi che caratterizzano il paesaggio locale e che ancora sono presenti diverse varietà, da quelle storiche e tradizionalmente molto diffuse come il limone madernina, il limone lunario, l'arancio amaro, il famoso Cedro di Salò, lime e limette, a varietà più recentemente introdotte, quali il pompelmo, il kumquat, il cedro di Diamante e altri ibridi moderni di provenienza lontana, coltivati per una piccola produzione locale e/o a scopo decorativo. Gli agrumi gargnanesi, gentilmente forniti da una trentina di proprietari di giardini, sono stati esposti riportando il nome scientifico e il nome di chi li aveva messi a disposizione.

Questa esposizione ha evidenziato come sarebbe opportuno che in futuro apposite ricerche scientifiche possano esaminare nel dettaglio il patrimonio genetico degli agrumi della Riviera di Salò, stu-





## pagina a fronte

**Fig. 13** – I 150 piatti su cui erano esposti gli agrumi gargnanesi di diverse varietà in occasione della manifestazione *Giardini d'Agumi* organizzata da *Terree-Sapori d'alto Garda* nell'aprile 2015 dedicata alla riscoperta e valorizzazione degli agrumi e delle limonaie di Gargnano (foto di Alberta Cazzani).

diarne l'esatta tassonomia, oltre che – consultando l'antica bibliografia agrumicola – la storia culturale e culturale<sup>10</sup>. Risulterebbe quindi significativo promuovere la quantità e la diversità degli agrumi oggi presenti su questo territorio, sperando di riscoprire e valorizzare il patrimonio tradizionale e di divulgare anche altre varietà o cultivar che qui ben potrebbero crescere e produrre.

Sempre nel chiostro si sono anche esposti una selezione degli attrezzi agricoli di una straordinaria collezione locale, con particolare riferimento agli attrezzi un tempo utilizzati nelle operazioni di manutenzione delle limonaie gardesane e altri oggetti e documenti riferiti alle storiche distillerie di Gargnano che producevano liquori e distillati a base di agrumi.

La manifestazione ha inoltre visto il coinvolgimento dei bambini delle scuole elementari di Gargnano e di Monte Gargnano con specifici laboratori didattici. La mostra del chiostro è stata anche affiancata da un percorso che ha accompagnato i visitatori a scoprire giardini privati dove venivano e vengono ancora coltivati gli agrumi con l'obiettivo di evidenziare come il paesaggio delle limonaie sia ancora oggi ricco e variegato. Anche se molte limonaie non sono più attive e hanno perso alcune delle loro componenti architettoniche, restano una testimonianza altamente caratterizzante Gargnano e la Riviera

di Salò. L'esperienza di visita è stata anche arricchita da laboratori di approfondimento dedicati alle tecniche di coltivazione degli agrumi e alle pratiche di innesto e da una conferenza divulgativa inerente le limonaie dell'alto Garda e gli antichi agrumi.

La manifestazione ha avuto un grande successo, non solo per una significativa presenza di turisti, ma anche per una grande partecipazione di locali e un attivo contributo da parte di molti volontari, dimostrando l'importanza di coinvolgere e sensibilizzare chi vive nell'alto Garda e chi visita questi territori per recuperare e promuovere i prodotti tradizionali insieme al patrimonio culturale e al paesaggio ad essi connessi.

La riscoperta dei sapori tipici, oltre che delle tradizioni locali e degli antichi mestieri possono creare un forte volano turistico che l'alto Garda deve riuscire a gestire nel migliore dei modi.

Importante sarà in proposito il rapporto di reciproca collaborazione tra *Terree-Sapori d'alto Garda* ed altre associazioni e comitati locali con analoghe finalità con il Parco dell'Alto Garda Bresciano e i consorzi turistici perché risulta necessario rendere omogeneo il linguaggio turistico al fine di pubblicizzare la stessa immagine dell'alto Garda. Lo scopo è quello di favorire un turismo veramente a misura d'uomo, alleato dell'ambiente e attento alle peculiarità

locali. Si tratta di una sfida culturale rispetto al vecchio modello di sviluppo turistico che anche sul lago di Garda ha comportato profonde e spesso irreversibili trasformazioni finalizzate ad un immediato guadagno, spesso a discapito della conservazione del territorio. Il turismo non deve quindi essere solo una attività economica-produttiva, ma va considerato come un settore che, oltre a procurare svago e ricreazione, deve essere in grado di offrire anche cultura e formazione, al fine di offrire una esperienza di visita più completa e di elevare e promuovere la persona nella sua interezza.

### Note

<sup>1</sup> Numerose sono le pagine (dalle Relazioni dei Rettori Veneti in Terraferma del XV-XVII secolo, a quelle dei viaggiatori del XVIII-XIX secolo, dei trattatisti di agricoltura e arte dei giardini) che descrivono le limonaie, fortemente caratterizzanti il paesaggio gardesano che costituiva, tra l'altro, il primo luogo di incontro del mondo tedesco con il Mediterraneo: anche Goethe nel 1786, durante il suo *Viaggio in Italia*, scrisse: "i Giardini [...] disposti a forma di terrazza, piantati di limoni, hanno un aspetto d'ordine e di ricchezza. Tutto il giardino è adorno di pilastri bianchi e quadrati, messi in fila, situati a una certa distanza gli uni dagli altri, in guisa che, come una scala, si elevano gradatamente sulla montagna".

<sup>2</sup> Per notizie più dettagliate relativamente alla struttura architettonica, agli elementi componenti, alle tecniche costruttive, agli impianti tecnici e alle necessarie opere di manutenzione e gestione delle limonaie, oltre che alle origini, sviluppo e decadenza dell'agrumicoltura gardesana, si vedano in particolare: Bettoni 1877, Bettoni 1879, Cazzani, Sarti 1992, 1997, Cazzani (a cura di) 1999, Fava 2005, Gallo 1569, Solitro 1897.

<sup>3</sup> A tal proposito nel 1840 i produttori di agrumi fondano a Gargnano, centro dell'agrumicoltura gardesana, la *Società Lago di Garda* finalizzata alla raccolta, cernita e commercializzazione di questo prezioso prodotto: la rete commerciale era tale che gli agrumi del Garda venivano esportati non solo negli stati Austriaci e Tedeschi, ma fino in Ungheria, Bulgaria e Russia. La stessa Società si dedicò anche alla produzione e vendita dei preziosi oli di alloro e di oliva. Allo scopo furono costruiti prima un'ampia sala – in riva al lago – per la cernita dei limoni e poi un edificio per la lavorazione delle bacche di alloro e successivamente l'oleificio. Con riferimento alle origini e allo sviluppo della *Società Lago di Garda*, si vedano in particolare: Erculiani 1940, Samuelli 1883, Cazzani, Sarti 1992, 1997, Cazzani 1997

<sup>4</sup> Ringrazio Davide Ardigò per aver condiviso con me i suoi studi e progetti relativi all'olivicoltura alto gardesana e per i riferimenti bibliografici suggeritimi.

<sup>5</sup> Per puntuali riferimenti alla viticoltura gardesana si rimanda in particolare alla ricerca condotta da Domenico Fava, Bruno Festa e Antonio Foglio coinvolgendo gli studenti delle scuole elementari e medie del Distretto Scolastico di Salò: Fava, Festa, Foglio (a cura di), 2001.

<sup>6</sup> Va in proposito ricordato che tutta la Riviera alto Gardesana e il relativo entroterra, per una superficie di circa 380 kmq sono compresi nel perimetro del Parco Regionale alto Garda Bresciano, istituito con Legge Regionale n.58 del 15 settembre 1989. Il territorio del Parco si estende quindi dalla riva della sponda occidentale del lago di Garda per il tratto da Salò a Limone sul Garda e, comprendendo le vaste aree dell'entroterra, arriva fino alla catena montuosa dolomitica che sfiora i 2000 metri di quota. Il Parco è quindi caratterizzato da una molteplicità di configurazioni orografiche e di condizioni naturali, con forti contrasti geologici, climatici, vegetazionali e ambientali, oltre che economici e sociali. Il Parco – attraverso i suoi strumenti di pianificazione e di gestione – dovrebbe quindi costituire una importante risorsa per una tutela attiva finalizzata al recupero e alla valorizzazione del complesso sistema paesistico-territoriale alto gardesano.

<sup>7</sup> Per quanto riguarda il DOP Garda Bresciano "le olive da cui si ricava l'olio costituiscono l'espressione delle cultivar Casaliva,

Frantoio e Leccino, presenti da sole o congiuntamente per almeno il 55 per cento, cui possono concorrere anche altre varietà, ma in misura non superiore al 45%". Non viene quindi citata una varietà tradizionalmente molto diffusa lungo la riviera bresciana, il *Gargnà*, dalle caratteristiche rustiche che ancora ben caratterizza i panorami alto gardesani e che ha come particolarità di portare il nome dialettale del Comune di Gargnano. Per approfondimenti sull'olio DOP Garda e su progetti ad esso correlati si rimanda a: Caricato, 2007; Belotti et al., 2012.

<sup>8</sup> Pare importante citare un ulteriore importante progetto per la valorizzazione dei prodotti alto Gardesani che è stato realizzato a partire dal 2005 dalla Comunità Parco alto Garda Bresciano in collaborazione con il GAL Garda Valsabbia, nell'ambito di un processo di certificazione ambientale e grazie a un contributo europeo Leader+. Il progetto ha avuto come esito la definizione del *Marchio di qualità del Parco alto Garda bresciano* con specifico riferimento anche ai prodotti tipici agroalimentari e artigianali. La definizione della metodologia e la conseguente presentazione e sensibilizzazione del progetto hanno portato alla pubblicazione del bando e alla successiva valutazione delle domande presentate per arrivare al riconoscimento della adesione del marchio delle prime aziende e strutture nel 2008, tra cui compaiono alcuni soggetti particolarmente attivi nelle produzioni agroalimentari alto gardesane quali la Latteria Turnaria di Tignale e la Cooperativa Alpe del Garda.

<sup>9</sup> L'associazione di promozione sociale *Terre & Sapori d'alto Garda* ha sede a Villa di Gargnano, via Ponte 56. Per maggiori dettagli si veda: [www.terresapori.it](http://www.terresapori.it).

<sup>10</sup> In proposito è per esempio risaputo che fino al XIX secolo la produzione agrumicola gardesana era prevalentemente di limoni che si esportavano nel Nord ed Est Europa e che i cedri venivano prevalentemente venduti agli Ebrei che li utilizzavano durante la tradizionale cerimonia dei Tabernacoli o lavorati dalle distillerie locali per la produzione di rinomati liquori.

## Fonti bibliografiche

AA.VV. 1997, *La chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano*, Grafo, Brescia, pp. 67-91.

Belotti E., Bertazzi A., Conte L., et al. 2012, *Progetto OLIGAR. Olio extra vergine di Oliva Garda DOP. Valorizzare il prodotto per tutelare consumatori e produttori*, Litocenter, Piazzola sul Brenta/Padova.

Bettoni L. 1877, *La coltivazione degli agrumi nella Riviera del Lago di Garda*, in "Commentari dell'Ateneo di Brescia per l'anno 1877", Tipografia Apollonio, Brescia.

Bettoni L. 1879, *L'Agricoltura nei contorni del Lago di Garda*, Tip. Bernardoni di C.Rebeschini, Brescia.

Caricato L. 2007, *Extra Vergini del Garda. Istruzioni per l'uso*, DOP Garda, s.l.

Cazzani A., Sarti L. 1992, 1997, *Le limonaie di Gargnano. Una vicenda, un paesaggio*, Grafo, Brescia.

Cazzani A., 1997, *La Società Lago di Garda: uno storico fulcro dell'economia gardesana*, in: Cazzani A., Chiesi R., De Leonardis F., Gaetarelli F., Lucchini D., *La chiesa di San Francesco e la Società Lago di Garda a Gargnano*, Grafo, Brescia pp. 67-91.

Cazzani A. (a cura di) 1999, *Giardini d'agrumi. Cedri, aranci e limoni nel paesaggio agrario italiano*, Grafo, Brescia.

Ercoliani L. 1846, *Guida al lago di Garda esposta in una passeggiata*, A. Bonfanti, Milano.

Erculiani G. 1940, *La Società Lago di Garda*, R.Codignola, Brescia.

Fava D., Festa B., Foglio A. (a cura di) 2001, *Viti, vini e vignaioli del Garda bresciano*, Grafo, Brescia.

Fava D. 2005, *Limonaie e limoni a Limone sul Garda*, Grafo, Brescia.

Gallo A. 1569, *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, G.Percaccino, Venezia. (ristampa anastatica Forni, Sala Bolognese, 1978).

Grattarolo B. 1599, *Historia delle Riviera di Salò*, V.Sabbio, Brescia (ristampa Ateneo di Salò, Salò,1978).

Samuelli T. 1883, *Origine della Società Lago di Garda*, Tip. Conter, Salò.

Sanuto M. 1483, *Itinerario per la terraferma veneziana nell'anno 1483*, Tipografia del Seminario, Padova, 1847.

Solitto G. 1897, *Benaco*, Gio Devoti Editore, Salò.

# Geografie del cibo in Emilia Romagna. Culture alimentari e prodotti tipici

**Marzia Marchi**

Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Storia Culture Civiltà Sezione di Geografia [marzia.marchi@unibo.it](mailto:marzia.marchi@unibo.it)

## **Abstract**

Questo contributo esplora alcune relazioni fra cibo, paesaggio e territorio nell'ambito della regione Emilia Romagna. I temi di approfondimento saranno in primo luogo quelli delle culture alimentari, che hanno assunto nuovi significati negli ultimi decenni, tanto che alcuni prodotti sono stati considerati come patrimonio, espressione di culture e conoscenze tradizionali in un dato territorio. L'Emilia Romagna può essere considerata un caso significativo per queste problematiche, in quanto detiene come regione il più alto numero di prodotti tradizionali designati come DOP e IGP dall'Unione Europea. Al fine di osservare più da vicino le relazioni geografiche e le sfide collegate alla sostenibilità ambientale e sociale, ci si concentrerà soprattutto sul territorio della provincia di Parma, nella parte occidentale della regione.

## **Parole chiave**

Geografie del cibo, paesaggio rurale, produzione di cibo regionale, Emilia Romagna.

## **Abstract**

*This paper explores some relations between food, landscape and space, in the Emilia Romagna region. It concerns especially food cultures, which assumed new meanings in the last decades since some products have been considered as a part of the cultural heritage, as expressions of culture and of the traditional knowledges of a specific region. The Emilia Romagna is an interesting example since it has the largest number of traditional products designated as PDO and PGI by the European Union. With the purpose of a close consideration of the geographical relations, and the challenges for both environmental and social sustainability, we will concentrate mostly on the province of Parma, in the western part of the region.*

## **Keywords**

*Food Geography, Rural landscapes, Regional Food Productions, Emilia Romagna.*

*Received: June 2015 / Accepted: September 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-17587 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

## Introduzione

In questo contributo s'indaga su alcune delle molte relazioni che esistono fra cibo, territorio e paesaggio avendo come riferimento l'Emilia Romagna contemporanea. Se i rapporti del cibo con il territorio erano evidenti nelle società tradizionali, attraverso le forme dell'agricoltura e i caratteri del paesaggio, oggi sono più difficili da individuare, specialmente nei paesi a sviluppo maturo, per vari motivi che vanno dalla maggiore complessità dei processi produttivi all'aumento degli scambi internazionali di prodotti agro-alimentari, connesso alla globalizzazione. D'altra parte, le produzioni agricole su larga scala hanno generato effetti inattesi nell'uso delle innovazioni tecnologiche, con impatti ambientali sempre più pervasivi sul degrado dell'ambiente locale e globale. Sono emerse, inoltre, nuove sfide, quali la sicurezza alimentare, le relazioni del cibo con il corpo, con l'identità e la mobilità, che hanno riportato l'attenzione sugli spazi di produzione e consumo di quanto contribuisce all'alimentazione.

Sul versante del paesaggio, da qualche tempo si è fatta strada una visione più articolata delle forme spaziali percepite come patrimonio culturale, alla luce della Convenzione europea del Paesaggio adottata dal Consiglio d'Europa nel 2000. Anche nella geografia sono emersi nuovi approcci per comprendere i legami fra produzione e consumo dei beni alimen-

tari nella realtà contemporanea (Colombino, 2014). Nei decenni più recenti, per contrastare i processi sopra evidenziati sono nati, per esempio, prodotti 'biologici', con metodi colturali più 'organici' e si è cercato di ridurre la distanza fra produttori e consumatori con varie iniziative, quali i 'Mercati della terra', gestiti direttamente dagli agricoltori, le forme di agricoltura sociale condivisa o la coltivazione di orti in ambito urbano. La tutela e la promozione della biodiversità è divenuto un imperativo di fronte al depauperamento delle specie biologiche, causato dalle produzioni agro-alimentari intensive e alle sfide rappresentate dai cambiamenti climatici. Un effetto complementare ai processi di globalizzazione è stato anche la valorizzazione di prodotti 'tipici', che incorporano culture tradizionali e possono meglio rispondere alle esigenze qualitative dei consumatori, oltre che all'aumento della competitività sui mercati globali.

L'Emilia Romagna è una regione con uno sviluppo agricolo storico, con consolidate tradizioni alimentari e numerose produzioni tipiche, secondo le certificazioni europee; rappresenta quindi un'area significativa, del contesto italiano ed europeo, in cui si possono osservare alcune interazioni fra queste tendenze. Nei paragrafi successivi si cercherà, quindi, di individuare continuità e discontinuità fra le cul-



ture alimentari storiche e i prodotti 'tipici', con i loro effetti sui paesaggi, specialmente nella provincia di Parma.

### Cibo come patrimonio culturale

Proprio riguardo ai grandi mutamenti dei sistemi agricoli e alimentari, è emersa la necessità di proteggere alcuni paesaggi e modi di produzione, mediante riconoscimenti e tutele. In particolare nella Convenzione UNESCO sul Patrimonio dell'Umanità, stipulata nel 1972 per i beni culturali e naturali, è stata aggiunta dal 1994 anche la categoria dei Paesaggi culturali, di cui sono esempi, tra l'altro, i paesaggi collinari della Val D'Orcia, in Toscana (Marzolari, 2007) e quelli delle Langhe in Piemonte, specializzati nella viticoltura. Un nuovo impulso è venuto in seguito dalla Convenzione UNESCO sul Patrimonio Immateriale (stipulata nel 2003 e operativa dal 2005), nella cui lista sono state inserite dal 2010 sia

la dieta mediterranea, che la cucina francese e quella messicana (Commissione italiana Unesco, 2010). In questi casi le culture alimentari sono state valutate come testimonianze di pratiche tradizionali e conoscenze utili alla vita dell'umanità. Per quanto riguarda la dieta mediterranea, infatti, il suo significato è stato ricondotto al termine originario in lingua greca, *Diaita*, cioè stile di vita, basato su valori socio-culturali e ambientali. Si tratta, cioè, di una serie di cibi consumati attraverso forme di socialità e ritualità, che rafforzano la coesione sociale e di cui le donne costituiscono attori fondamentali, un sapere tradizionale, dal paesaggio alla tavola, rispettoso delle risorse naturali e della biodiversità, esempio di sviluppo durevole e di legami fra cultura materiale e immateriale (UNESCO, 2013). L'iniziativa per il riconoscimento è stata condotta inizialmente da quattro centri, appartenenti a diversi Stati delle due sponde del Mediterraneo, con Pollica (SA) in Cilento

pagina a fronte

**Fig. 1** – G.M. Mitelli (1634-1718), *Il gioco di cuccagna che mai si perde e tutto si guadagna*, 1691 <<http://www.giochidelloca.it>> (05/15).

per l'Italia, cui se ne sono aggiunti altri tre, portando alla revisione dell'iscrizione nel 2013<sup>1</sup>. È interessante evidenziare che a Pollica ha vissuto per ventotto anni il biologo americano Ancel Keys, il quale con gli studi sulle malattie cardiovascolari ha rivalutato l'importanza dell'alimentazione su tali patologie e ha dato rilevanza internazionale agli effetti benefici della dieta mediterranea<sup>2</sup>. Il modello nutrizionale è "costituito principalmente da olio d'oliva, cereali, frutta fresca o secca, e verdure con una moderata quantità di pesce, latticini e carne, e molti condimenti e spezie. Il tutto accompagnato da vini o infusi, sempre nel rispetto delle tradizioni di ogni comunità". (Commissione italiana Unesco, 2010). Non costituisce un tutto unico e non è rimasta immutata nel tempo, anzi è il risultato di scambi fra varie culture, che storicamente hanno caratterizzato gli spazi mediterranei (Teti, 1999).

L'Emilia Romagna costituisce un'area di transizione fra le culture alimentari mediterranee e quelle continentali, perché molte delle sue tradizioni nascono nel Medioevo, quando la regione era divisa fra l'influenza bizantina e quella longobarda. Tra l'altro alcune usanze, tra cui l'allevamento dei suini e la carne conservata con il sale praticati nel Parmense, risalgono a periodi precedenti, come documentato da scrittori romani (Gonizzi 2008).

Gli storici dell'alimentazione (Capatti, Montana-

ri, 1999) hanno evidenziato che in Emilia Romagna, e più in generale in Italia, si sono sviluppate diverse tradizioni culinarie, incentrate sulle città e il loro territorio, corrispondente più o meno ai contadi medievali. Le culture alimentari inoltre hanno risentito della storia delle singole entità urbane, come si può vedere dagli esempi di Bologna e di Parma, più precisamente ricostruiti. La fama di Bologna come 'città grassa' risalente al Medioevo, è strettamente collegata a quella di 'città dotta', cioè alla sua capacità di accoglienza per studenti e studiosi richiamati dall'antica e prestigiosa Università, che dal 1088 preparava alle nuove discipline giuridiche. Il mito, forse, si è diffuso per l'azione degli stranieri soggiornanti nella città (Montanari, a. c. 2004), e più che a specifici piatti si riferiva alla possibilità di un'alimentazione abbondante. La classificazione dei prodotti, divenuti caratteristici della città, avrà luogo nei secoli successivi. Per esempio, la mortadella è rappresentata come specialità peculiare bolognese da Giuseppe Maria Mitelli nei suoi disegni umoristici, di fine Seicento.

La sanzione della qualità della cucina bolognese a livello nazionale avviene, invece alla fine dell'Ottocento, attraverso l'opera di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, (1891), dove si dispone al secondo posto come numero di ricette, dopo quella toscana, (Capatti, 2004).

Anche Parma deve le sue peculiarità alimentari alla storia e alle relazioni con il territorio circostante. Qui una cultura culinaria raffinata è stata promossa dai sovrani regnanti dal XVI secolo all'Unità d'Italia, prima i Farnese poi i Borbone Parma e quindi Maria Luigia d'Austria, che hanno favorito apporti da altre culture come quella francese. Importanti sono state anche le influenze liguri, facilitate dalle vie di comunicazione attraverso il passo della Cisa (Gonizzi 2008, Guenzi 2008). Com'è stato rilevato, comunque, a Parma fino all'Ottocento non si può parlare di un'unica cultura alimentare locale, perché c'era una grande differenza fra la cucina aristocratica della corte e quella popolare dei contadini. Non a caso la sistematizzazione della cucina locale è avvenuta anche qui, come nel resto d'Italia, a fine Ottocento con il libro dell'Artusi, corrispondente in qualche modo all'ascesa della borghesia come nuova classe sociale che ha nobilitato alcuni aspetti della cultura popolare (Ballarini, 2008). Il volume, inoltre, ha avuto una grande importanza nel proporre la cucina come una componente importante della cultura dell'Italia unificata (Cinotto, 2006). Questi brevi cenni alla storia alimentare delle due città ci fanno riflettere su come le culture culinarie abbiano avuto una relazione dialettica con il territorio locale, importante ma non esclusiva, poiché si sono prestate a diverse influenze esterne e a ibri-

dazioni. Inoltre, quando si parla di culture alimentari tradizionali, bisogna sempre inquadrarle nell'ambito dei processi storici in cui si sono sviluppate.

### **Prodotti 'tipici' in provincia di Parma**

L'Emilia Romagna detiene oggi il primato in Italia e in Europa dei prodotti classificati come DOP (Denominazione di Origine Controllata) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), ai sensi del Regolamento CEE 2081/1992 e successive modificazioni<sup>3</sup>. Al giugno 2015, infatti, sono quarantuno gli elementi inseriti nell'elenco europeo (Regione Emilia Romagna, 2015). Il maggior gruppo riguarda manufatti a base di carne (14), come la mortadella di Bologna e il prosciutto di Parma. Seguono gli ortofrutticoli (frutta verdura e cereali) con la ciliegia di Vignola, la pera dell'Emilia Romagna e la pesca nettarina di Romagna; poi i formaggi (6) fra i quali spicca il Parmigiano reggiano. Considerando il valore del sistema certificato, è ancora l'Emilia Romagna che ha un ruolo molto importante con il 43% del valore complessivo italiano derivato specialmente da due prodotti di eccellenza della tradizione alimentare regionale, che sono il Parmigiano reggiano e il Prosciutto di Parma<sup>4</sup>. Ci si riferirà quindi alle aree di produzione di questi due prodotti per vedere più da vicino le loro relazioni con il territorio e il paesaggio.

Il Parmigiano reggiano ha ottenuto la DOP nel 1996,





recepando però un disciplinare già in uso da molto tempo, in quanto possiamo riferirlo alla nascita del Consorzio fra i produttori, avvenuta in forma volontaria nel 1934<sup>5</sup>, con lo scopo di difendere le peculiarità del formaggio e promuoverne l'esportazione. A quel tempo si adottò la denominazione attuale, ponendo fine alla competizione fra il formaggio che si produceva nel parmense e quello del reggiano, mentre ci si differenziò dalle zone limitrofe, che oggi costituiscono l'areale di produzione di un altro fortunato marchio DOP italiano, che è il Grana padano. Il formaggio parmigiano reggiano è dunque creato in un territorio ben delimitato che, con estensioni successive, comprende le province di Parma, Reggio e Modena, con parti di quelle di Mantova (in destra del

Po) e di Bologna (in sinistra del fiume Reno) (Consorzio Parmigiano reggiano, 2015).

Le modalità di produzione si sono consolidate nel tempo, senza modificare i componenti: il latte vaccino lavorato in speciali caldaie di rame a forma di campana rovesciata, che liberato dal burro, si consolida con l'aggiunta di caglio e con il calore. Per la conservazione, le forme così ottenute sono salate e lasciate asciugare per un periodo da dodici mesi a due anni. Il formaggio a grana compatta ha comunque una lunga tradizione nelle zone di cui stiamo parlando, in quanto risale ai monaci benedettini e cistercensi, che dopo aver bonificato e messo a coltura le aree della pianura hanno inventato un formaggio destinato a conservarsi più a lungo, aumentando la di-



mensione delle forme e usando il sale presente nelle acque termali della zona di Salsomaggiore. Già nel Medioevo questo prodotto aveva una destinazione commerciale a lungo raggio e veniva portato a Parma, da cui il nome di *Caseus Parmensis*, che compare per la prima volta in un documento notarile di metà Duecento, esposto al Museo del Parmigiano Reggiano, aperto a Soragna nel 2003.

Come si evince dalla documentazione presente nello stesso museo, il formaggio prendeva quindi la via delle più importanti città italiane come Firenze e Venezia e poi quella dei porti costieri di Genova e Pisa, per raggiungere tutto il Mediterraneo.

I legami della produzione del Parmigiano con il territorio sono molto importanti: innanzi tutto è necessaria la fertilità del suolo, che nella bassa pianura è derivata dalla bonifica e dalla regimazione delle acque. Il foraggio, infatti, costituisce il cibo fondamen-

tale, ancora oggi destinato alle bovine, responsabile della qualità del latte e quindi del formaggio da questo derivato. Interessante è anche l'origine della produzione all'interno dei monasteri, che nel Medioevo erano centri di competenze e di capitali. Il processo di realizzazione del formaggio è rimasto più o meno invariato nel corso dei secoli, pur con alcune modifiche nell'organizzazione produttiva che hanno avuto ripercussioni sul paesaggio rurale.

Ai prati in cui il bestiame veniva condotto a pascolare, si sono sostituiti alla fine dell'Ottocento i prati artificiali, specialmente a erba medica e trifoglio, con il materiale falciato portato nelle stalle. Il successo di vendite del formaggio portò all'aumento del terreno coltivato a erba, che durante gli anni trenta del Novecento superò quello coltivato a cereali nelle zone del Parmigiano reggiano (Museo del Parmigiano Reggiano, 2015). Il paesaggio assunse quindi una

pagina a fronte

**Fig. 3** – Il Casello nella tenuta Meli Lupi a Soragna (PR), che ospita il museo del Parmigiano Reggiano. La struttura è stata ristrutturata riportando la parte circolare al suo aspetto ottocentesco. Foto M. Pollini, in <<http://commons.wikimedia.org>> (10/2015).

più accentuata specializzazione, con la progressiva perdita della forma a 'piantata', contraddistinta dai campi a seminativi intervallati da filari di vite su sostegno vivo, che avevano raggiunto in tutta l'Emilia Romagna un certo equilibrio ambientale e produttivo, nel corso dell'età moderna (Poni 1982).

La produzione di formaggi si estese inoltre alla montagna, per effetto dei nuovi mezzi di comunicazione, come le ferrovie di ambito nazionale e locale, che nel Parmense fra Otto e Novecento raggiunsero una dimensione ragguardevole, collegando la città sia alla collina (Langhirano, Fornovo, Salsomaggiore, Traversetolo), sia alla bassa pianura (Suzzara, Soragna, Zibello, San Secondo e Busseto (Marchi, 1997, p. 65).

Anche le aziende subirono varie modifiche, passando dai monasteri alle proprietà signorili e a quelle borghesi, con la presenza massiccia di piccoli poderi, gestiti a mezzadria. I caseifici, a prevalente gestione padronale, nel Novecento furono affiancati da forme di produzione cooperativa, analogamente a quanto avveniva in altre aree dell'Emilia Romagna e in diversi comparti produttivi delle campagne. Nelle abitazioni rurali, la produzione del formaggio, specialmente a cominciare dall'Ottocento, avveniva in una struttura specifica separata dagli altri rustici, per evitare i pericoli d'incendio legati alle operazioni di riscaldamento del latte. I 'caselli', come si chiama-

no questi caseifici, hanno assunto forme caratteristiche, anche di tipo esagonale, con sistemi di areazione necessari alla stagionatura. Oggi le lavorazioni sono ospitate in spazi diversi e più ampi, ma si possono trovare ancora esemplari di questi manufatti nel paesaggio della pianura parmense-reggiana. Così come molte sono le case coloniche dalle forme specifiche e tipiche delle due province (Ortolani, 1953), che si presentano all'osservazione. Le stalle, invece hanno assunto una dimensione differente rispetto a quelle tradizionali, in seguito alle molte innovazioni realizzate.

Il sistema produttivo del Parmigiano reggiano è ancora basato su una rete territoriale, che collega le singole aziende agricole dove si allevano i bovini da latte con i caseifici cui ogni giorno conferiscono il prodotto. Un sistema di commercializzazione basato sulla città di Parma, nel corso del Novecento, ha permesso di raggiungere un indubbio successo internazionale e di mantenere un assetto paesaggistico tipico, basato su prati a erba e su aziende medio piccole.

Negli ultimi anni, tuttavia, si è registrata una riduzione delle aziende produttrici di latte nelle zone montane e un aumento di quelle in pianura e collina, che hanno esteso la loro dimensione aziendale (Arfini, Manfredi, 2013). Anche i bovini allevati sono cambiati dopo la seconda guerra mondiale, con la



## pagina a fronte

**Fig. 4** – La casa padronale Meli Lupi, con barchessa (tettoia) a fianco del Museo del Parmigiano. Foto M. Marchi, 2015.

**Fig. 5** – Il Borgo della Pulce, all'interno della Corte di Giarola. Foto M. Marchi 2015.

diffusione di razze, come la frisona, più adatte alla mungitura meccanica, che hanno progressivamente sostituito quelle di più antica presenza, magari con buone attitudini al lavoro. Di fronte al rischio d'estinzione, la Regione Emilia Romagna ha promosso interventi per la salvaguardia di tre razze bovine abbandonate, nell'ambito della tutela della biodiversità e per la valorizzazione delle produzioni montane. Nella pianura esistono pure aziende che producono 'Parmigiano reggiano biologico e della biodiversità', con allevamenti al pascolo delle razze tradizionali (Ponti, Martelli, 2014).

Nelle aree della filiera del Parmigiano reggiano, inoltre, si è diffuso il contemporaneo allevamento dei suini, nutriti con i sotto prodotti del formaggio, come il siero di latte residuo, da cui sono derivate importanti attività di trasformazione, che oggi costituiscono ulteriori eccellenze alimentari nella provincia, come il Prosciutto di Parma (DOP)<sup>6</sup>, il Salame di Felino e il culatello di Zibello (entrambi IGP). Degna di nota è la differenza fra i salumi di pianura e quelli di collina nella provincia di Parma. Mentre il prosciutto si produce sui colli, dove l'aria è asciutta, nelle zone più umide della bassa pianura si fanno il finocchietto e il culatello, la cui patria è Zibello nei pressi del corso del Po. La realizzazione del prosciutto di Parma è tradizionalmente collegata alle condizioni ambientali del territorio, in quanto l'essic-

camento delle cosce di suino in modo naturale senza additivi, è resa possibile dal particolare clima, che caratterizza le colline parmensi:

"l'aria che giunge dal mare dalla Versilia, si addolcisce tra gli ulivi e i pini della Val Magra, si asciuga ai passi appenninici (Cisa, Logastrello, Cirone) arricchendosi del profumo dei castagni, fino a soffiare fra i prosciutti delle valli parmensi" (Dal Disciplinaire di Produzione del Prosciutto, cit. in Donati et al., 2012, p. 141).

La zona di produzione del prosciutto<sup>7</sup>, si estende entro una fascia compresa fra il fiume Enza e il torrente Stirone, da circa 5 km a monte della via Emilia fino ai 900 metri di altitudine, (Consorzio del Prosciutto di Parma, 2015). Anche qui l'allevamento dei suini e la lavorazione delle loro carni, risalgono indietro nel tempo, fino ai celti che usavano le ghiande dei boschi di querce come alimento degli animali e il sale estratto dalle acque termali per le attività di conservazione.

Il comparto del prosciutto di Parma è il più importante d'Italia per la lavorazione delle carni suine, con 8.800.000 di prosciutti marchiati nel 2014 (Consorzio del prosciutto di Parma, 2015). Questo settore, tuttavia, ha risentito della più generale crisi dell'agricoltura e dell'allevamento montano registrata nel Parmense, con la riduzione del 35% del numero del-

le aziende, al Censimento agricolo del 2010 rispetto a quello di dieci anni prima (Donati et al., 2012, p. 144). Anche la popolazione residente ha subito una diminuzione, in varia misura secondo l'accessibilità delle aree. Per quanto riguarda i processi collegati alla produzione del prosciutto, nuove sfide sono venute dalla necessità di ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti suini. Tuttavia oggi gli animali necessari alla produzione provengono per più dell'80% da zone esterne all'area di trasformazione, in primis dalla Lombardia. Dall'altronde il disciplinare del consorzio prevede l'approvvigionamento di suini certificati da 10 regioni dell'Italia centro settentrionale, oltre all'Emilia Romagna (Consorzio del Prosciutto di Parma, 2015).

Nelle aree montane del Parmense collegate al Prosciutto, si rileva una polarizzazione in termini di attività e di popolazione verso i centri collinari di Langhirano e di Lesignano dei Bagni, dove si concentrano principalmente le attività di trasformazione delle carni suine. Queste zone, tra l'altro, sono dotate di maggiore accessibilità ai servizi e alle infrastrutture, rispetto alle aree rurali più isolate e marginali (Donati et al., 2012, p. 146). Nella fascia collinare sono diffuse anche altre produzioni agricole, come quelle vinicole.

Nella pianura si concentrano le maggiori pressioni antropiche contemporanee. All'interno della nostra

area di studio, l'aumento delle dimensioni aziendali, che abbiamo rilevato, se favorisce la competitività commerciale dei prodotti, fa però nascere dubbi sulla loro sostenibilità ambientale. I prati stabili e quelli a foraggiare, avvicinati con i cereali, oppure i campi destinati ad altri seminativi, come pomodori e barbabietole, sono divenuti una componente importante del paesaggio agrario. Oggi sono minacciati dall'aumento delle infrastrutture viarie, autostradali e ferroviarie<sup>8</sup>, e dall'urbanizzazione diffusa, così come dall'espansione, in alcune aree limitrofe, delle colture di mais destinato alle bioenergie<sup>9</sup>.

Le produzioni tipiche del Parmense, di cui abbiamo parlato, sono collegate fra di loro e con una variegata dimensione agricola e agroindustriale, che rende la città di Parma nota a livello nazionale e internazionale come capitale della *Food Valley* italiana (Miani, 2011). Qui sono presenti importanti industrie del settore alimentare, come quella del pomodoro, che risale alla prima metà del Novecento e oggi produce il 50% dei prodotti trasformati in Italia (Arfini, Manfredi 2013). Nel campo della pasta essiccata, la città è una delle capitali del *Made in Italy*, con un'industria (la Barilla) sviluppata già dalla prima metà del secolo scorso. Nel settore lattiero-caseario la Parmalat è ancora una delle più importanti multinazionali del mondo e nel territorio parmense continua la produzione dello zucchero, diversamente da

**Fig. 6** – Paesaggio collinare dal Castello di Torrechiara nei pressi di Langhirano. Foto M. Tommesani, 2013 <<http://commons.wikimedia.org>> (09/15).

altre zone italiane. Si tratta quindi di un sistema locale del cibo, o di un “sistema locale misto agroindustriale”, con imprese piccole e medie che producono macchinari e strumenti necessari alla trasformazione, conservazione, stoccaggio dei prodotti alimentari e appartengono al settore del packaging, molto sviluppato in Emilia Romagna, a cominciare dall’area di Bologna.

Esistono poi altri attori nella provincia di Parma, che giocano un ruolo importante nell’economia e nella cultura locale, come i Consorzi di tutela dei prodotti tipici, le amministrazioni locali e le associazioni di categoria, cui si è aggiunto, dal 2003, la sede dell’Alta Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).

Un progetto interessante volto a valorizzare la storia produttiva del territorio è quello promosso dalla Provincia di Parma che ha portato all’apertura, fra 2003 e 2014, di sei Musei del cibo, dedicati a singoli prodotti agroalimentari di eccellenza. I musei propongono una visione storico-culturale delle tradizioni locali e sono localizzati all’interno di strutture rurali o di piccoli centri, significativi per la storia del territorio. Il primo museo a vedere la luce, nel 2003, è stato quello del Parmigiano Reggiano a Soragna, di cui si è parlato. È collocato in un ‘Casello’ per la produzione del formaggio dell’azienda padronale ottocentesca dei Meli-Lupi, che erano stati i signo-

ri del paese e i costruttori della sua Rocca (XIV-XVI secolo). Ha una caratteristica forma circolare, in stile “neoclassico”.

Nel 2004, sono stati aperti in collina, sia il Museo del Prosciutto e dei salumi di Parma a Langhirano sia quello del salame di Felino, nel paese omonimo. Il primo è allestito nell’ex Foro Boario del centro, patria del prosciutto di Parma. Si tratta di una struttura costruita nel 1929 per il mercato del Bestiame e contigua al Macello comunale. L’allestimento del museo ne ha permesso la riqualificazione, mentre il museo di Felino è realizzato nel Castello quattrocentesco sovrastante il paese. Un altro luogo interessante che ospita musei del cibo è la Corte di Girola, poco lontano dal centro di Collecchio e lungo il fiume Taro. Qui, nel 2010 viene inaugurato il Museo del Pomodoro e nel 2014 quello della Pasta. Si tratta di un complesso benedettino dell’XI secolo, che nei successivi passaggi di proprietà (allo Stato in età napoleonica e poi a privati) ha sempre mantenuto una destinazione agricola o agroindustriale. Si trovava lungo la via Francigena, per cui fu anche sosta per i pellegrini diretti a Roma. Nel secondo decennio del Novecento vi aveva sede un’azienda produttrice di conserve, cui era affiancato un caseificio e un allevamento di suini. Oggi, oltre ai musei del cibo, ospita il Parco regionale del fiume Taro, con strutture divulgative e di servizio per la conoscenza del territorio.







Sempre al 2014 è datata l'apertura dell'ultimo museo, dedicato al Vino e collocato nell'ambiente collinare della Rocca di San Vitale a Sala Baganza. La provincia di Parma ha promosso, inoltre, tre itinerari enogastronomici: la Strada del prosciutto e dei vini dei colli, la Strada del culatello di Zibello e la Strada del fungo porcino, che collegano le aziende aderenti, i vari musei e le altre emergenze naturali (i parchi) e culturali (i castelli nella collina e i luoghi verdiani nella pianura) del territorio circostante.

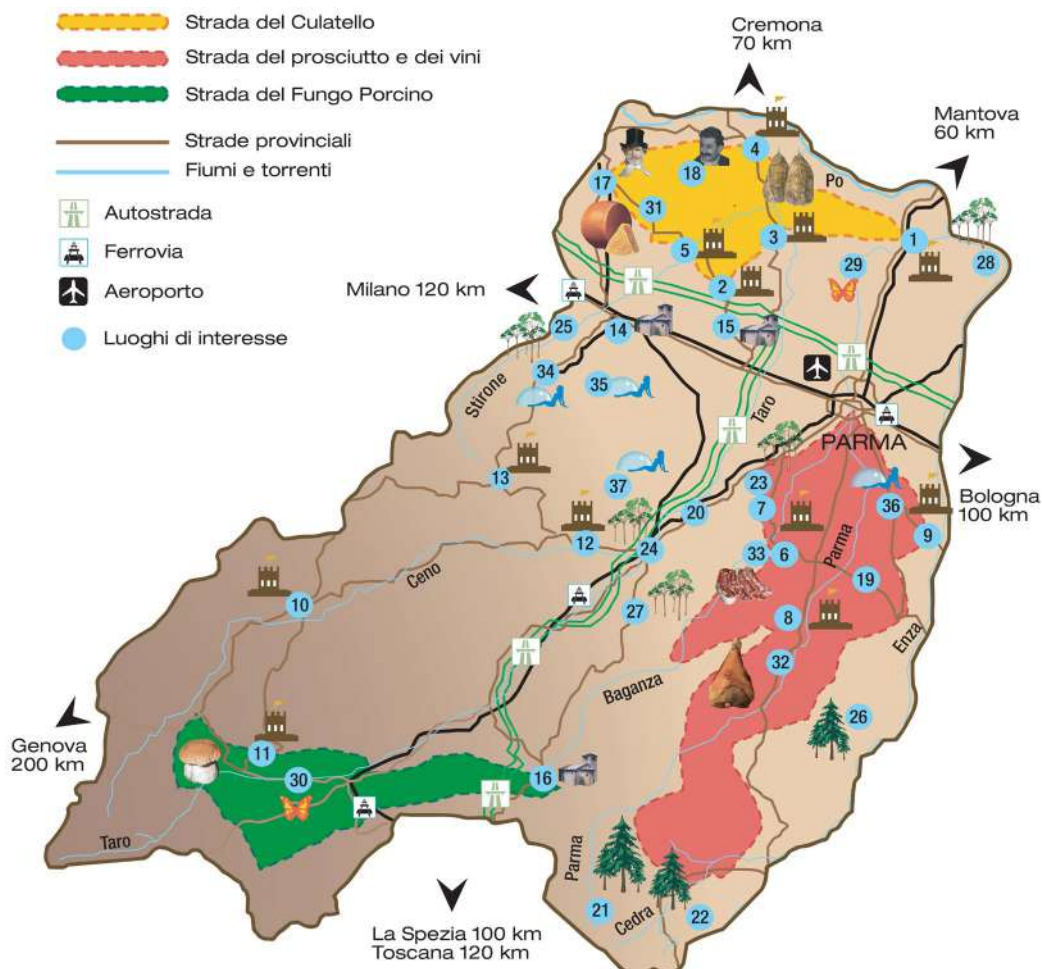
### Considerazioni conclusive

In questo articolo si sono introdotti solo alcuni dei molti aspetti che riguardano le geografie del cibo nell'Emilia Romagna contemporanea. Data la peculiarità della regione, con produzioni alimentari tradizionali di successo imitate in tutto il mondo, ci si è proposti di indagare sulla dimensione storica delle culture alimentari e sulle modalità con cui alcuni sistemi di produzione hanno interagito con il territorio e il paesaggio. I casi dei prodotti tipici della provincia di Parma, di cui abbiamo parlato (ma si potrebbero fare altri esempi), hanno evidenziato come le realtà locali siano state il prodotto di vari processi che legano la campagna alla città e si sono proiettati, già da molto tempo, su territori più ampi, per effetto degli scambi commerciali.

Nella nostra area di studio il mantenimento, fino a

oggi, di alcuni sistemi produttivi tradizionali, come il Parmigiano reggiano e il Prosciutto di Parma, si deve a strumenti di tutela introdotti ancora prima delle norme comunitarie europee (DOP e IGP). Tuttavia, lo stesso successo di mercato delle produzioni tipiche, fa emergere le difficoltà a mantenere rapporti univoci con il territorio. Il concetto di bene culturale da tutelare, intrinseco a questi prodotti, infatti, si riferisce soprattutto alla loro qualità di beni immateriali (come saperi tradizionali), piuttosto che al loro essere oggetti fisici (Attili, 2010, p. 40). Di conseguenza ci può essere l'interessamento di aree più vaste per la loro produzione.

In provincia di Parma lo sviluppo di produzioni agricole apprezzate sul mercato, è stato un'importante fonte di reddito per la popolazione locale, rallentando l'esodo dalle campagne e permettendo la crescita di mercati locali del lavoro, specialmente in alcuni centri. Le tendenze più recenti, con l'aumento delle aziende e delle loro dimensioni in pianura e collina, accompagnato da una riduzione drastica di quelle in montagna, mostrano tuttavia le difficoltà nel mantenimento del modello originario. C'è chi ha rilevato la criticità della concezione prevalentemente funzionale del territorio, connessa ai prodotti tipici e la necessità di introdurre, anche in queste aree, percorsi di sostenibilità più attenti agli impatti ambientali e sociali (Donati et al., 2012). Una strada innova-



- |  |   |  |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Reggia di Colorno</li> <li>2. Rocca Sanvitale di Fontanellato</li> <li>3. Rocca dei Rossi di San Secondo</li> <li>4. Castello di Roccabianca</li> <li>5. Rocca Meli Lupi di Soragna</li> <li>6. Castello di Felino</li> <li>7. Rocca di Sala Baganza</li> <li>8. Castello di Torrechiara</li> <li>9. Castello di Montechiarugolo</li> <li>10. Fortezza di Bardi</li> <li>11. Castello di Compiano</li> <li>12. Castello di Varano Melegari</li> <li>13. Castello di Pellegrino Parmense</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>14. Duomo di Fidenza</li> <li>15. Abbazia di Fontevivo</li> <li>16. Duomo di Berceto</li> <li>17. Luoghi di Verdi</li> <li>18. Luoghi di Guareschi</li> <li>19. Fondazione Magnani Rocca</li> <li>20. Museo Guatelli</li> <li>21. Parco nazionale Appennino Tosco-Emiliano</li> <li>22. Parco regionale del Cento Laghi</li> <li>23. Parco regionale Boschi di Carrega</li> <li>24. Parco fluviale regionale del Taro</li> <li>25. Parco fluviale regionale dello Stirone</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>26. Parco provinciale Monte Fuso</li> <li>27. Riserva naturale Monte Prinzera</li> <li>28. Riserva naturale Parma Morta</li> <li>29. Oasi Lipu di Torile</li> <li>30. Oasi dei Gherardi</li> <li>31. Museo del Parmigiano Reggiano</li> <li>32. Museo del prosciutto e dei salumi</li> <li>33. Museo del salame</li> <li>34. Terme di Salsomaggiore</li> <li>35. Terme di Tabiano</li> <li>36. Terme di Monticelli</li> <li>37. Terme di Sant'Andrea Bagni</li> </ul> |
|--|---|--|

tiva, cui si è accennato, si può intravedere nella creazione di presidi territoriali della biodiversità zootecnica, con allevamenti bovini di razze in via di estinzione, che potrebbero portare a nuove specialità locali nelle zone montane e non solo. Si è parlato, inoltre, di nuovi interventi per la valoriz-

zazione del territorio promossi dalla Provincia di Parma, come i Musei del cibo e gli Itinerari enogastronomici, che vanno nella direzione di stimolare la multiattività nelle aree rurali, introducendo varie forme di turismo accanto alle colture agricole. Tra l'altro queste tendenze sono favorite dalle politiche agri-

cole comunitarie, che indirizzano risorse a progetti connessi con lo sviluppo rurale. Anche gli stessi marchi comunitari (DOP e IGP), secondo la legge istituita del 1992, hanno come finalità la tutela del produttore e del consumatore, ma anche la possibilità di promozione dello sviluppo rurale nelle zone interessate, spesso costituite da aree marginali (Ibidem). Nella nostra area di studio, queste iniziative di valorizzazione sono dislocate su un territorio molto ampio e forse ci vorrà del tempo, e un attivo coinvolgimento delle popolazioni locali, affinché producano effetti duraturi sul territorio.

### Note

<sup>1</sup> Fra i primi promotori c'erano anche: Sora (regione di Castiglia e Leon, Spagna), Koroni (Peloponneso-Grecia) e Chefchaouen (provincia di Tangeri, Marocco). I successivi: Agros (Cipro), le isole di Brač e Hvar (Croazia), Tavira (Portogallo) (Unesco, 2015).

<sup>2</sup> Ansel Benjamin Keys (1904-2004), è un'eminento scienziato del Novecento. Tra l'altro ha assunto notorietà per l'invenzione della razione K destinata ai soldati in guerra e dopo la sua esperienza in Italia con le truppe alleate, si stabilì a Pollica negli anni '50 e vi rimase per molto tempo, fino a pochi mesi prima della sua morte, avvenuta dopo il compimento dei 100 anni, come ricordato nel suo necrologio (Brody, 2004).

<sup>3</sup> L'Italia è il paese europeo con la maggior quantità di prodotti, che sono 269 fra DOP e IGT. A questi si aggiungono 523 vini classificati come DOCG, DOC e IGT (Ministero Politiche agricole, 2015).

<sup>4</sup> I dati si riferiscono al periodo 2007-2010 (Antonelli, Viganò, 2012, p. 37-38).

<sup>5</sup> Riconosciuto poi dal governo italiano nel 1955, atto che ha costituito la base per la certificazione DOP europea, successiva.

<sup>6</sup> L'altra DOP presente nella provincia è il fungo di Borgotaro.

<sup>7</sup> Derivato dal latino *porexsuctum* = asciugato.

<sup>8</sup> Come la nuova linea dell'Alta Velocità Bologna-Milano e il potenziamento della Via Emilia (BIS).

<sup>9</sup> Le produzioni di mais, impoveriscono il suolo, invece le leguminose, a cui appartiene anche l'erba medica, lo nutrono.

## Fonti bibliografiche

- Antonelli G., Viganò E. 2012, *Il ruolo dei marchi di qualità dell'Unione Europea nelle strategie competitive delle piccole e medie aziende agro-alimentari*, in « Rivista Piccole Imprese / Small Business », n. 3, pp. 31-47.
- Arfini F., Manfredi F. 2013, *Parmigiano: un Sistema di produzione in fase di trasformazione*, in « Parma economica », n.3, pp. 18-24.
- Artusi P. 1891, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Landi, Firenze.
- Altilli P. 2010, *I prodotti agroalimentari tradizionali come beni culturali*, in « Economia della cultura », a. XX, n. 1, pp. 35-46.
- Ballarini G. 2008, *Uomini, cibo e animali nella formazione dell'identità parmigiana*, in *Storia di Parma*, vol. 1. *I caratteri originali*, Parma, pp. 380-412.
- Brody J. E. 2004, *Dr. Ancel Keys, 100, Promoter of Mediterranean Diet, Dies*, in « New York Time », 23 November, <<http://www.nytimes.com>> (5/2015).
- Capatti A. 2004, *Prima e dopo l'Artusi. Bologna nella letteratura gastronomica italiana*, in Montanari M. (a cura di), cit., pp. 95-109.
- Capatti A., Montanari M. (a cura di) 1999, *La cucina italiana, Storia di una cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- Cinotto S. 2006, *Il Mondo nel piatto. Globalizzazione e cucine nazionali tra passato e futuro*, in « Quaderni storici », a. XLI, n. 193/1, pp. 609-638.
- Colombino A. 2014, *La geografia del cibo*, in « Bollettino della Società Geografica Italiana », serie XIII, vol. VII, pp. 647-656.
- Consorzio del Prosciutto di Parma, <<http://www.prosciutto-diparma.com>> (06/15).
- Commissione Italiana per l'UNESCO 2010, *La dieta mediterranea è patrimonio immateriale UNESCO*, <<http://www.unesco.it/cni/index.php/archivio-news/>> (05/15)
- Donati M., Mancini M.C., Menozzi, D. 2012, *Il distretto del prosciutto di Parma tra tipicità e sostenibilità*, in « Economia e diritto agro-alimentare », XVII, pp. 133-159.
- Gonizzi G. 2008, *Dalla terra alla tavola. La tradizione gastronomica parmense nella storia*, in *Storia di Parma*, vol. 1. *I caratteri originali*, Parma, pp. 421-451.
- Guermandi M.P., Tonet G. (a cura di) 2008, *La cognizione del paesaggio. Scritti di Lucio Gambi sull'Emilia Romagna e dintorni*, BUP, Bologna.
- Marchi M. 1997, *La formazione della rete ferroviaria in Emilia Romagna (1842-1934)*, Estratto dalla Rivista "INARCOS – Ingegneri Architetti Costruttori".
- Miani F. 2011, *Inventare una capitale alimentare. Innovazione e sedimenti culturali nella dinamica evolutiva di Parma dall'antico regime alla contemporaneità*, in *Cosa intendiamo per Food Valley? What do we mean by Food Valley?*, a cura di Quintelli C., Festival Architettura ed., Parma, pp. 227-234.
- Montanari M. (a cura di) 2004, *Bologna Grassa. La costruzione di un mito*, Clueb, Bologna 2004.
- Marzorati P. 2007, *Paesaggi agrari contemporanei. Politiche e strumenti di gestione delle trasformazioni*, in « Quaderni della Ri-Vista. Ricerche per la progettazione del paesaggio », n. 4/1, pp. 132-141.
- Ortolani M. 1953, *La casa rurale nella pianura emiliana*, CNR, Collana Ricerche sulle dimore rurali in Italia, n. 12, Firenze.
- Poni C. 1982, *Fossi e cavedagne benedicon le campagne. Studi di storia rurale*, Il Mulino, Bologna.
- Ponti F., Martelli G. 2014, *I Supplementi di Agricoltura*, n. 57, Regione Emilia Romagna, Bologna, specialmente pp. 23-25 e 33-35.
- Provincia di Parma, *I musei del cibo*, <<http://www.provincia.parma.it>> (06/15)
- Regione Emilia Romagna, *Agricoltura* <<http://agricoltura.regione.emilia-romagna>> (05/15)
- Sereni E. 1961, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Laterza, Bari.
- Teti V. 1999, *Il colore del cibo. Geografia mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi, Roma.
- UNESCO 2013, *Mediterranean Diet*, <<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php>>, (06/15).
- Zannoni M. 2003, *Guida al museo del Parmigiano Reggiano di Soragna*, Silva, Parma.

# Urban Agriculture in Thessaloniki. An Academic Project Meets Reality

**Eleftheria Gavriilidou**

Aristotle University of Thessaloniki, School of Architecture, Faculty of Engineering [elegvr@gmail.com](mailto:elegvr@gmail.com)

**Holm Kleinmann**

Jade Hochschule in Oldenburg, School of Architecture

**Eleni Oureilidou**

Aristotle University of Thessaloniki, School of Architecture, Faculty of Engineering

**Sarantis G. Z. Zafeiropoulos**

Aristotle University of Thessaloniki, School of Architecture, Faculty of Engineering

## Abstract

*In comparison with most urban agriculture projects in Europe, USA and the Developing World starting in bottom-up processes, a master studio project at the Aristotle University of Thessaloniki, "Red and Green", presents a proposal for a huge inner city area with focus on the overall socio-economic transformation, considering in particular the current crisis situation in Greece. The approach attempts an integration of both top-down and bottom-up forces, permanent and temporary elements, and by this, the master plan seeks quality as an innovative planning tool. A strategy for a realization in steps was created by KIPOS<sup>3</sup>, a start-up initiative to bring in Thessaloniki the concept of a common garden to be managed by the residents under also the municipality's stewardship. The first garden was created in 2015 after a long way of mapping and discussions with landowners and potential users. The story of the two intertwined offers a useful lesson on the role of "foodscape" in the reactivation of institutions and communities, a lesson of resilience in a city going through a deep crisis, a discussion on the top-down and bottom-up combination, and a didactic instrument on the path that an academic project follows towards reality.*

*The "Thessaloniki Red and Green Project" was conducted and presented in academic level thanks to "IKY fellowships of excellence for postgraduate studies in Greece – Siemens program" by the fellows Eleni Oureilidou and Eleftheria Gavriilidou.*

*The KIPOS<sup>3</sup> project could not be realized without the generous support and assistance in all levels by the Angelopoulos GIU Fellowship 2014 and the Ambassador-at-Large of the Hellenic Republic, Mrs. Gianna Angelopoulos Daskalaki.*

## Keywords

*Urban agriculture, landscape planning/design, top-down/bottom-up processes, urban resilience, Thessaloniki.*

Received: July 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-17588 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

## The Urban Agriculture Movement

### *General outline*

Urbanization, in parallel with urban shrinkage, urban sprawl and left over urban voids in inner cities, are all controversy situations that underline the continuously emerging role of landscape in city's form and function (Dubbeling et al, 2009, p. 3). The term of urban sustainability seems to become more and more topical, in the search of the urban conditions that can ensure high standard of living without compromising living quality of future generations and obtains one more meaning, especially in cities facing economic crisis; that of self – sufficiency (McDonough, 2003, p. 185).

The common action and identity, the idea of urban productivity, and the need for a new relation between city and nature, brought the concept of Urban Agriculture (UA)<sup>1</sup> in the forefront of discussion upon the concept of urban resilience.

In Europe, after industrialization occurred, concepts of garden cities and allotment gardens emerged as responses to poverty, food shortages and insecurity, always with a political origin<sup>2</sup>. Later, in the years of World Wars, gardens sprouted in Germany, Canada and U.S.A, reaching in 1943 the Victory Gardens to produce 40% of America's fresh vegetables (Lionatou and Tsalikidis, 2013, p. 368). During the energy crisis in early '70s and after '90s the idea returned

when the sustainability movement started to expand and in parallel with the popularity of Permaculture concept<sup>3</sup> and the Slow Food Movement.

UA is understood today as:

- a strategy for more self-determination and subsistence,
- an integrator of different life-styles and social environments,
- a generator of socio-economic transformation towards green economy,
- a creator of synergetic rural-urban linkages and new livelihoods,
- a contribution to sustainable, climate-optimized urban development and also to the city's nutrition (city as a resource),
- a Productive multifunctional Green Infrastructure (P.G.I) for the future city (Giseke, 2011),
- a start point for a new non-centralized economy that starts from the individual.

It links cities and environment, extends the concept of the city formally and functionally being an increasingly acceptable, affordable and effective tool for sustainable urbanization (Mougeot and Luc, 2003, p. 3). It puts into question the dipole urban – rural landscape and promotes an innovative way of envisioning urban life, contemporary as well as productively.

The benefits are ecological: maintain green areas

and buffer zones, preserve biodiversity through the cultivation of forgotten species or local varieties, promote materials reuse, preserve air quality, cool the climate and absorb air pollution. The benefits are also economic, promoting the self-sufficiency especially in times of crises<sup>4</sup>, and social, as a new social environment is created, ideal for education, social integration, empowerment and civic engagement, especially for vulnerable social groups (Dubbeling et al, 2009, p. 3). The allotment gardens and community gardens serve as incubators of socio-ecological knowledge (Barthel et al, 2013, p. 1), build communities, redefine collective action, create common ground and finally contribute to common cultural identity and collective memory forming processes (Barthel et al, 2011, p. 258). Namely, they redefine the democracy notion in public space and city's landscape. They give the opportunity to communities to organize the everyday neighborhood experience, to decide and claim the usage and the quality of their common open space. They finally open a political discussion, in the very small scale, usually with the opportunity of the "food", in the context of the interesting, intriguing and tasteful "foodscape".

#### *UA today in the world*

UA forms find ground at residual, or unexploited spaces in Brownfields (derelict land previously oc-

cupied by other uses) or Greenfields (unbuilt areas around cities), in private, sometimes with seasonal ownership plots (allotments in UK and Scandinavia, Schrebergärten in Germany and Switzerland), in community gardens (in unused or abandoned urban sites used by local communities and neighborhoods), in school yards and educational gardens, in rooftop gardens under private or public ownership, or in city/urban farms (Viljoen et al, 2005, p. XIX).

Except for their size and form, the significant difference comes from the regime of organization. Thus, there is the top-down option for the definition of the cultivation areas – usually separate plots – as it happens in the case of Havana, where a National Group for Urban Agriculture was constituted to coordinate the nationwide initiative (Díaz et al, 2005, p. 137), or in the case of the project "Greening the Urban Appetite", run by the City of Philadelphia. An intermediate option of top-down – bottom-up, exists in the case of Casablanca, as a research hypothesis to take place (planning stage)<sup>5</sup>, or in the case of many gardens-parks in cities with pots for limited production (Lafayette Greens in Detroit, PHX Renew in Phoenix, Prinzessinnengärten in Berlin, Andernach community garden in Andernach). The totally bottom-up option, the collectively defined and organized spaces within vacant lots inside the city (guerilla gardens) is mostly popular in USA<sup>6</sup>. The



community gardens are widely spread and green spaces for potential gardens are detected in great scale, as it is showed in mappings like “596 acres” in NY, “Grounded in Philly” in Philadelphia, “LA open Acres” in Los Angeles and “Edible city – The city is an orchard”<sup>7</sup>.

#### *UA today in Greece and Thessaloniki*

Traditionally, the scheme house-courtyard with cultivations for domestic needs was traditional in Greek cities. After the abrupt increase of urban densities in late 50s, the multi-storey buildings, *polikantikies* with *pilotis*, eradicated surrounding gardens and orchards (Lionatou and Tsalikidis, 2013, p. 373). This change posed the two concepts of landscape (urban-rural) in a fragile balance. Consequently, part of cities became inadequate to urban facilities, in between the urban landscape, while country settlements followed the urban example forgetting basic agricultural knowledge.

Today, the economic crisis, on the rise of food insecurity problem, in parallel with a kind of social and psychological mistrust, finds the majority of Greek society, skeptical towards institutions. Some people migrate from Greece, some leave the city, but this can be a solution only for a few. The majority of citizens, grown up in urban environments, a new generation of urban residents, have to stay in cities

in lack of basic infrastructure (Kleinmann, 2013, p. 1). A movement “back to the land” is a reality. Some Municipalities, like the Municipality of Alexandroupoli, of Volos and of Larissa, in northern and central Greece, have organized areas for urban agriculture (2-3 ha) in the periurban fringe. Lots of about 20-30 m<sup>2</sup> are intended to unemployed citizens, while an interesting “bottom-up” movement, usually with political background, is detected to recapture collectively, vacant greenfields within the city core. A case like that is “ParkingParko” in Exarcheia, Athens, a plot designed by the Municipality to become parking area, where citizens reacted in need of more open spaces and converted it into a collective garden, a place for meeting, with some cultivable parts<sup>8</sup>. Respectively, another group of citizens occupied a former botanical garden in Petroupoli, Athens, and converted it into a new garden for cultivations (common and separate), a greenhouse area (in existing greenhouse) and in a hall for meetings and collective activities<sup>9</sup>.

In Thessaloniki, the remarkable “top-down” UA examples are two: a) the Aristotle University’s territory (3 ha) in Thermi Municipality, in the eastern periurban arc of the city, where plots of 100 m<sup>2</sup> area are given to citizens with a cost of 120 euros/year and for 3 years<sup>10</sup> and b) within the city, in Municipality of Sykies, where an area of 1000m<sup>2</sup> is given to about

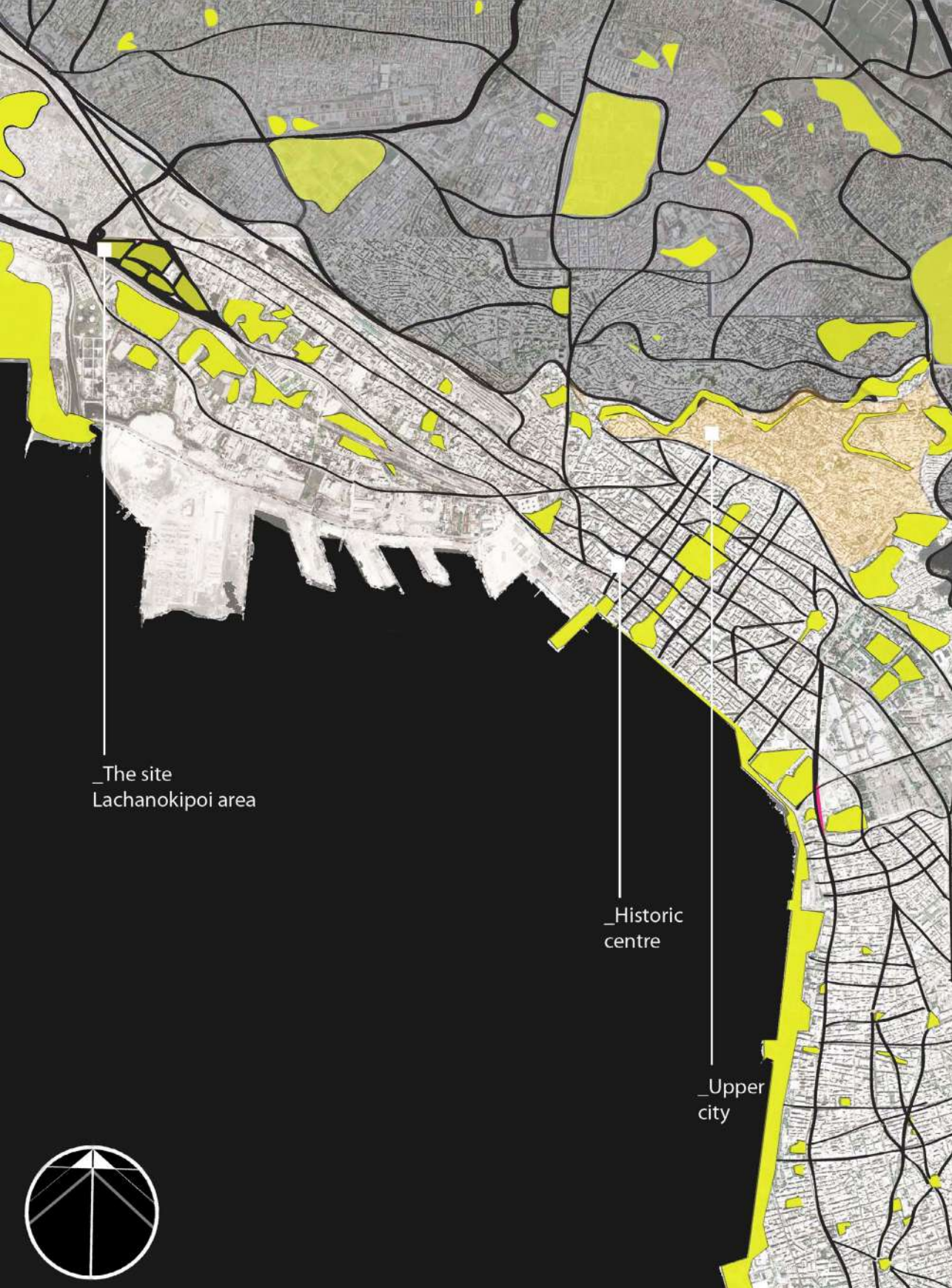
20 families (40m<sup>2</sup> each) selected by the Municipality according to social criteria, without any cost for a period of at least 2 years. In both cases, a group of agricultural experts advises cultivators on a regular basis. Lastly, a self-organized community garden exists also in Thessaloniki, in the area of the former military campus of Pavlos Melas-Karatasou (2 ha), in western districts of Thessaloniki. The group that captured the space in 2011, is called PER.KA (Periurban Cultivators) and started as a group with common political action against the authorities' inertia<sup>1</sup>. After fights with local Municipality, they occupied the space, they connected it illegally to the water system and divided the area in parcels of 35 m<sup>2</sup>. Today PER.KA counts about 150 members, and focuses in the cultivation and reproduction of organic seeds.

However none of the existing forms of U.A. in Thessaloniki, even in Greece has experimented today the blending of top-down and bottom-up dynamics, the landscape design, the work of the experts with the changing forces of communities. None of the existing forms treats the productive landscapes more as landscapes, in need of "synthesis", and the "food" a planning and design tool with social, economic, cultural, ecological and finally cultural dimensions, as an urban planning tool, more than an illusion of self-sufficiency.

### The Thessaloniki Project – Red and Green

Exactly, with this remarks the rural-urban dipole and its impact on self-sufficiency problem in Greek cities, became the main theme for discussion of a course in the Joint Postgraduate Program Landscape Architecture, School of Architecture, Aristotle University of Thessaloniki, entitled: "Architectural Design and Landscape", directed by the professors: Holm Kleinmann and Sarantis G.Z. Zafeiropoulos, in the Fall Semester of 2014.

The Thessaloniki Project – Red and Green, as it was named, focused upon the renewal of an abandoned former industrial complex, in the inner city of Thessaloniki, with innovative urban landscape design strategies and approaches. According to Holm Kleinmann "it aimed through design to investigate new solutions in urban and landscape planning. The basic assumption of the studio was the belief that UA can be a center for new energies, a source and initial point for social, economic, educational restart with impact to new forms of integration". The name "Red and Green" derived from the kind of new urban typologies researched through design process, and trying to give answers to problems of transforming a waste land, turning a big green void into a useful area. "Green" represented interventions of green infrastructures, large scale parks or small individual gardens, fruit and vegetable markets, pa-

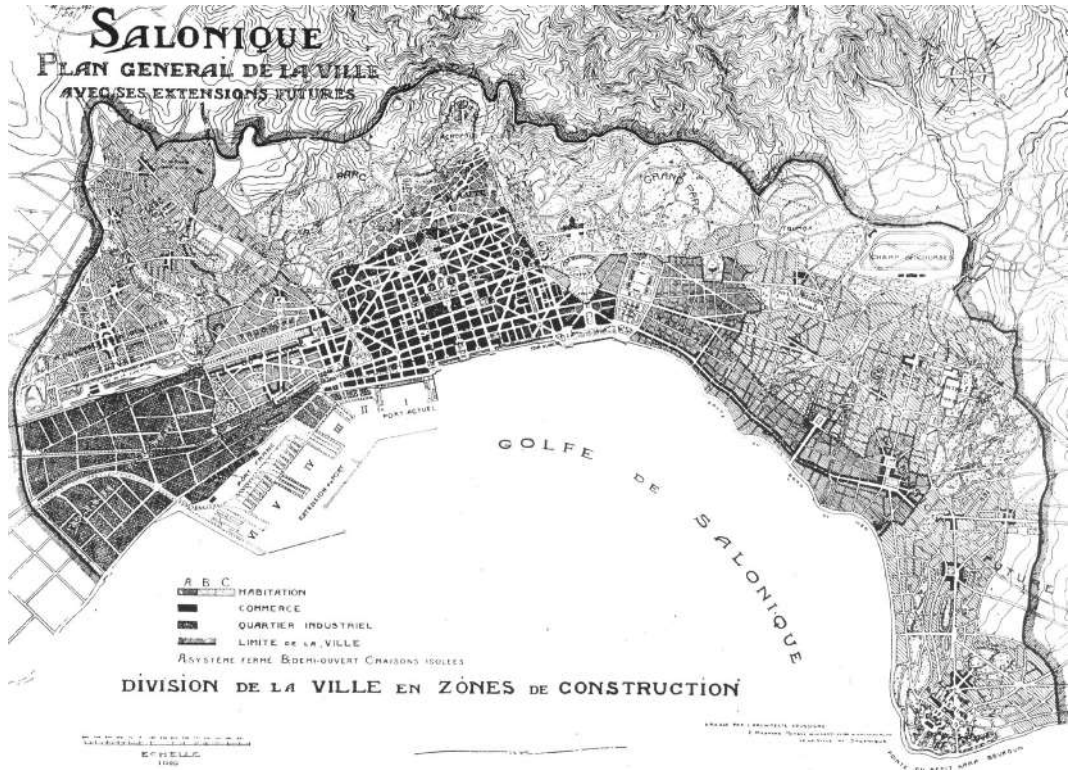


\_The site  
Lachanokipoi area

\_Historic  
centre

\_Upper  
city





villions for leisure, communication and education, places for garden cafes, shadow-spending areas, orchards and olive groves. “Red” played a role model in relation with the social identity, the community living, the political statement. Students were called to start with an urban, architectural, landscape, a social and poetic analysis of the place, to pass from tradition to contemporary, recognizing new identities and current needs for a new typology of urban development, and of urban and landscape design” (Kleinmann, 2013, p. 2).

The study area (52 ha) is called after the wider “Lachanokipi” area. It is located in the west side of Thessaloniki adjacent to important transportation nodes and landmarks of periurban and urban landscape (fig. 1).

The name “Lachanokipi” derives from the 18<sup>th</sup> century, when the site was a cultivated land (lachano=vegetables, kipos=garden) for the citizens-owners of small, private plots with vineyards, orchards and

vegetables. After the big fire of 1917, Ernest Hébrar’s plan for Thessaloniki’s redesign, determined for Lachanokipi district the industrial land use, since it was a common operation for the cities of the 20<sup>th</sup> century (Yerolympos, 1996, pp. 109-114) and the area was gradually transformed into a secondary sector core alongside with the new transportation network (railway, highway) (fig. 2).

Today, because of the economic recession, productive activities have stopped, mutating this part into a brownfield, a waste land, a kind of drosscape, according to the definition of Alan Berger<sup>12</sup>, without identity, left to decay and in need of regeneration. The proximity to the intercity bus station (KTEL) contributes to the area pollution, keeping it accessible and vivid only during the daylight. The physiognomy of the site is delineated by high density due to immigration of 2000s, new housing district and the adjacent poor residential area, the roma ghetto of “Dendropotamos”. The old character of Lacha-

pagina a fronte

**Fig. 2** – General Masterplan for Thessaloniki, 1918 (Ernest Hébrar Architect) (Yerolympos, A., 1996).

nokipoi is vouched by the 4-5 remaining small family agricultural units and greenhouses as well as by the big vegetable market of the city that exists nearby, called “Lachanagora”. This complicated mix of sites causes an indeterminable identity of the semi-urban / semi-rural landscape (fig. 3).

### Case study 1 – The Agri Labor School

The current economic framework, as well as the need for stronger primary sector, directed the division of the masterplan into two different areas, according to processes of landscape design, top-down and bottom-up respectively, aiming to create an urban multifunctional green infrastructure<sup>13</sup> (fig. 4). The proposal of Eleftheria Gavriilidou, Eleni Oureilidou, Dionysia Dedousi, architects and Maria Ritou agriculturist, was called “Agri Labor School” (A.L.S.) and suggests an Open School about garden design, agriculture, harvesting, plants’ care, food production, cooking, conservation supported by the primary productive clusters of the city (Sindos industrial cluster, Diavata Agricultural Holding, Imathia Greenhouses), commercial institutions (Thessaloniki International Fair) and the research power of the Aristotle University of Thessaloniki.

According to Zsuzsa Fácányi, reviewer, A.L.S. would be a core for “product receipts innovation, new food research and agri-knowledge” (Fácányi,

2013, pp. 7), an interdisciplinary ground for research and experimentation on the field of urban agriculture and agricultural studies, an experimental field of return of food in the city. The concept of “foodscape” was treated in the case of A.L.S., firstly as a common motivation to recompose a new social environment. The community could then rebirth a wasteland and restore landscape legibility in the west border of the city, not arbitrarily but according to a plan, a design, a composition of the landscape, mixing in this way the role of the landscape architect and the power of communities in a contemporary field of interest. The food could also bring together the city’s inactive forces; social groups, educational institutions, entrepreneurs, local food industry. This ambitious goal to recreate a stalled space – but traditional core of city’s food production –, into a pole able to rejuvenate the whole city, formed the vision and the basic concept with great economic, social, ecological, even cultural perspectives, a real “resilience” goal.

Therefore, part A, the “green” is created and designed as a multifunctional green space, with characteristics of extroversion, bringing economic benefits and upgrading the surroundings. Canopies are designed according to the cracked linear system of the initial idea and serve as meeting points, hosting open bazaars and markets. The buildings of A.L.S



Former military campus

Dendropotamos ghetto

Bus Station node

West New housing district

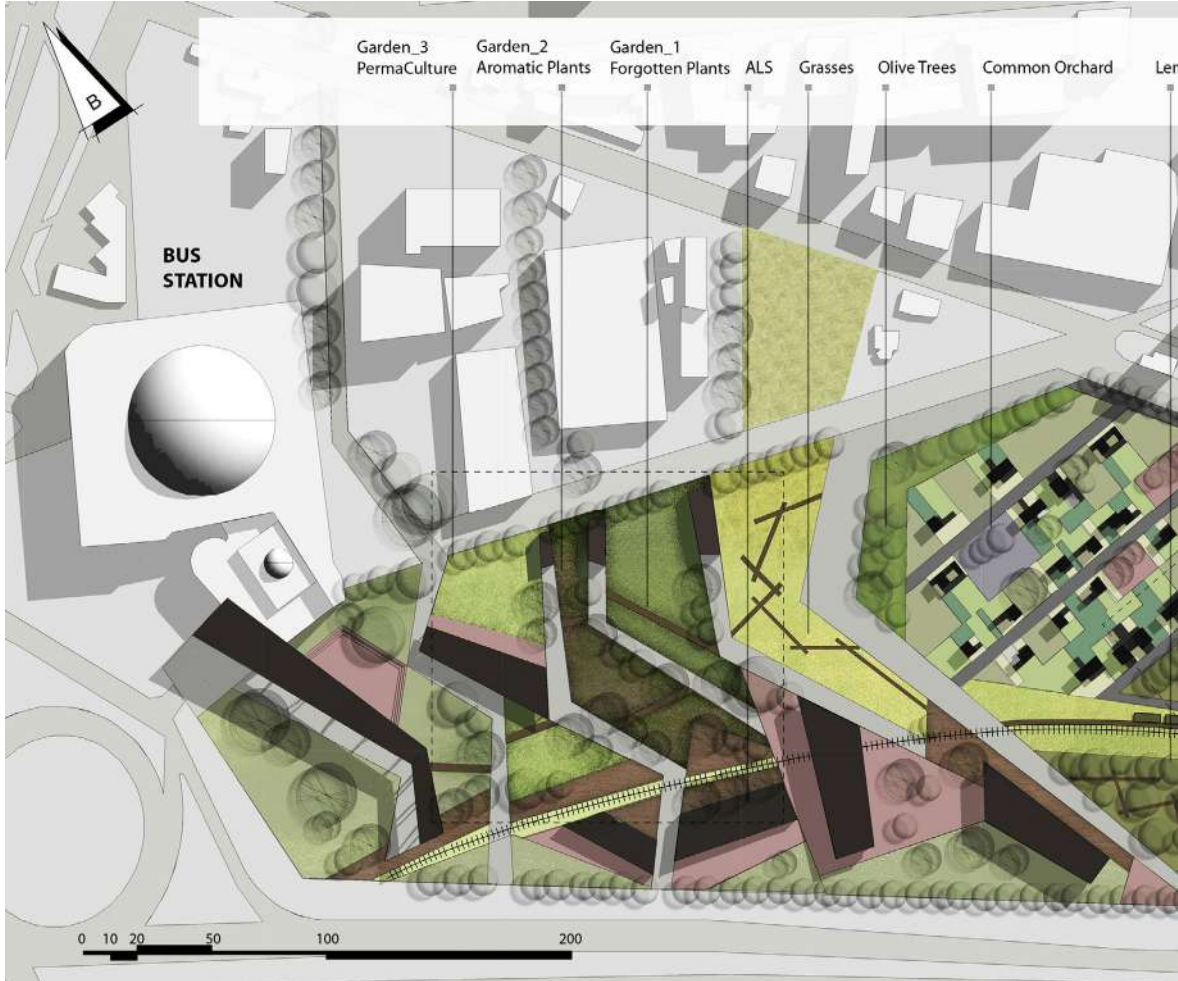
Study area

Industrial district 2 and the Port

Industrial district 1

are offered to designers, architects, landscape architects, artists, agriculturists, biologists, geologists, physicians, to study the land and the landscape at scale 1:1, to organize workshops, lectures and seminars, open kitchens and common tables and exhibitions which demonstrate production and consumption procedures (Fig. 4). Thus, three different types of thematic gardens/parks are proposed, the permaculture garden, the garden of forgotten plants and the garden of native aromatics and herbs (fig. 5). Additionally, traces of the pre-existing railway, become a green belvedere. A green route supports structurally the proposal, becoming the root of knowledge, which connects Intercity Bus Station with the proposed thematic gardens. A canopy hosts an open market and leads to a “core of art” located in the center of the bus station, a space designed as a landmark, the entrance for A.L.S. It attracts visitors to follow the route and to experience the process of food production, from cultivations till packaging, promoting the product, marketing it and selling it. Additionally to part A, part B, the “red”, is designed, which represents the concept of communal cultivation. The extrovert route of knowledge penetrates part B and becomes a line of crops, a track of movement and sensation, following the old train line that was serving in the past commercial transport of the food production. On this linear path, wagons

for food storage and appropriate space for food processing are introduced. The whole area is organized in private plots and common points, common cultivations, common orchards, common vineyards and common olive trees, along with points for social gathering in periods of specific cultivation and harvesting. Furthermore, public spaces and smaller squares are hosting second hand bazaars and food exchanging spots. People who reside in the area, are motivated to exchange their products between each other, forming a society based on lack of money. In part B, the different social groups of users are specifically located in the area, including configured buffering zones. Group A (new permanent users) and group B (temporal residents) mix with each other spatially, while group C (users in need of social integration) is partly separated but really incorporated into the new social environment. Squares and public cultivation spaces function as spots for social interaction and integration (fig. 6). In the end, the designing process follows two different concepts, one top-down and one bottom-up. While the first part is organized by top-down process as a public thematic part for research and educational uses, the second part aims to restore and evoke the sense of community and the need for products' exchange, formed by bottom-up initiatives in a given spatial framework. In both



parts, the ecological aspect defines the design process through an interdisciplinary approach. Finally, combining both parts, our landscape project could operate as a generator for socio-economic transformation. This model, top-down and bottom-up, proposes new life-styles and social environments and envisions a new way of living the urban life (“red” and “green” as “community” and “infrastructure”), where the power of the communities is coordinated by a strategic plan, and a designed framework for the landscape evolution. The “food” becomes in parallel incentive for social empowerment, and conceptual tool for plant-

ings. It brings new aesthetic qualities and describes an opportunity for innovation and research. It finally consists a cultural trace of an old tradition, component of a common identity, part of a new collective memory and a new agent of coherence.

### **Case Study 2 – KIPOS<sup>3</sup> project: a network of community gardens in the city of Thessaloniki**

The conclusions generated by the A.L.S. experience, on the role of landscape architect as the orchestrator of evolution, the landscape reading as the basic, creative lens in decision making process, the importance of designing forms regarding the flexible





Fig. 4 – Masterplan “Agri Labor School”.

action of communities, and the role of food as the new capacitor of blending forces, uses, spatial experiences and socio-economic dynamics, were inevitably intriguing insights on a desirable passage to reality. After the completion of “Red and Green” project in “Lachanokipi” and on the occasion of the Angelopoulos Fellowship 2014 program that occurs in collaboration with the Clinton Global Initiative and supports start-up initiatives related with environmental, social and public health issues, another version of UA in Thessaloniki was envisioned<sup>14</sup>. E. Gavriliidou, E. Oureilidou and M. Ritou, proposed a community gardens network in the city, reclaim-

ing residual open spaces for a transformation into a green and red infrastructure on a low cost level<sup>15</sup>.

The proposal aimed to create a motivation for people to perceive the impact of communal implication in public space, the value of productive landscapes and the power of collective engagement, this time in the core of the city.

The idea of “KIPOS<sup>3</sup> – City as a resource”<sup>16</sup>, a network of urban community gardens in the dense urban grid, refers to the transformation of unformed spaces and urban voids into spots for com-

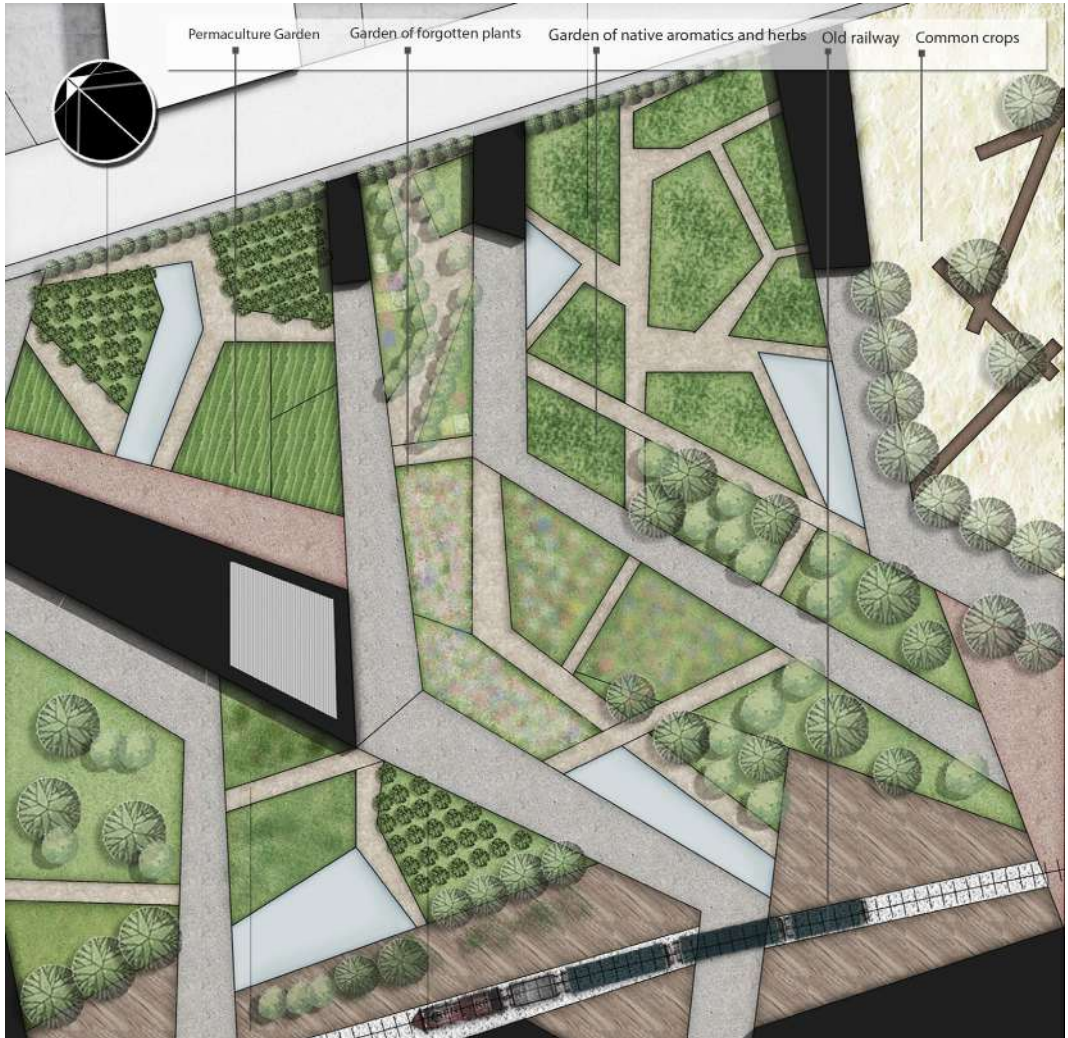


Fig. 5 – "Green".

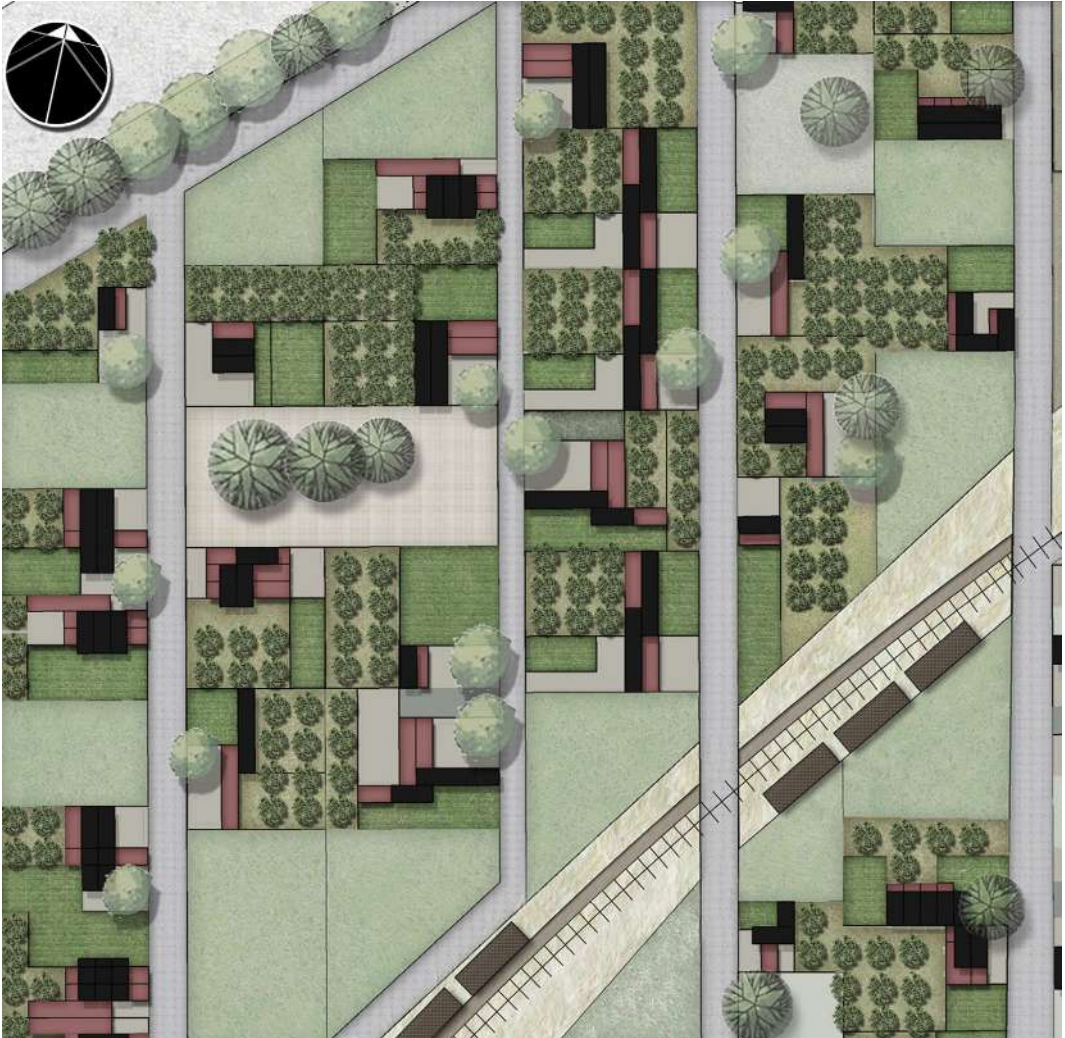
pagina a fronte  
Fig. 6 – "Red".

mon gardening and alive community activities driving a broader impact on Greek city's everyday life. It shows how the authorities are required to guide citizens' action and how citizens should take initiatives, become more active in relation with their neighborhood, the environment they live in, finding the food again as the magnet for positive change. A module lot of 500 m<sup>2</sup> as a design model was examined to become a productive garden, containing at least 200 m<sup>2</sup> cultivation area in pots and 300 m<sup>2</sup>

circulation and seating areas and other plantings (trees, herbs e.t.c) to cover the needs of families of a whole building block.

### Mapping the city

The first phase of the implementation was the detection of the appropriate, possible spaces for a pilot garden inside the city core; a process guided by the Green Department of Municipality. Unbuilt spaces were examined according to ownership pa-



rameters, accessibility and size, sense of neighborhood and appropriate conditions for plants' growth. Among the main owners were the Church of Greece, the monastery Moni Vlatadon, the Metropolitan Church of Thessaloniki, the Catholic Church of Greece, as these own the majority of the last unexploited lots in the dense city core.

This research concluded on top six spaces, appropriate for urban common gardening described below:

1. Agios Nikolaos Orphanos Church in Old City (Ano Poli), a monument under the protection of UNESCO. In that case there is a small scale well protected vegetable garden which could be amplified, creating a bigger entity and occupying a larger part of the existing garden.
2. The "Garden of 4 Seasons", which is part of the new architectural intervention in the waterfront of the city<sup>17</sup>. The name refers to an urban valley that promotes the experience of color and texture changes in plants, planted at random. The location would give high attentiveness to the public, a guarantee for best dissemination.
3. Adjacent to the linear waterfront landscape architectural project, an abandoned field owned by

the “Church of Greece” is sited. This space has all needed characteristics, like appropriate sun, right spatial orientation, required for plants growth, area’s size and existing fencing protection.

4. A lot owned by the “Catholic Church of Greece” was studied for its potential reuse as it was also considered as a space in an enclosed neighborhood in the core of the city, well protected by a high fence. The space was in condition of a “jungle”, untouched for decades where trees and plants have grown out of control, preventing any activity or use. The space was converted gradually into a trash hob.
5. The pilot garden could also gain a direct educational impact by being implemented next or inside the courtyards of schools and specially primary schools. In east side of Thessaloniki, empty and misused spaces were spotted next to primary schools, appropriate for transformation. This alternative is still open for discussion.
6. Last but not least, the Municipality proposed to participate in the green extension of a former hack stand in central location in addition to an urban Vineyard, set up about 3 years ago. This option was eventually chosen for the first pilot implementation as the most applicable and gained support by the Municipality of Thessaloniki.

### **Disseminaton Activities as necessary Start-Ups for an Interplay of “Top-Down” and “Bottom-Up”**

#### *On the Foundation level*

The starting point for KIPOS<sup>3</sup> project was set in Phoenix, Arizona, in March 2014. The project participated in Clinton Global Initiative University Annual Meeting that was held in Arizona State University. The idea was chosen by Angelopoulos CGIU Fellowship as a change-maker commitment. There, the team gained the experience of a big scale community garden and it’s organization for the whole city. “PHX RENEWS”, the initiative of Municipality of Phoenix to reclaim empty lots and transform them into gardens in collaboration with private and public institutions (University, NGOs, Restaurants, Nurseries, Construction Companies, Charities, Volunteers’ networks) was impressive and proved that yes, the vision can be a reality in U.S.A., why not in Greece?

#### *On the level of Media*

Next the approach of UA in Thessaloniki as a Resource for the city was promoted then continually with all means; on level of media in the journal Kathemerini<sup>18</sup>, in DAAD’s Information Center of Athens<sup>19</sup>, in NWZ (Nordwest Zeitung)<sup>20</sup>, in Journal Pro- to Thema<sup>21</sup>, in the e-magazine Parallaxi<sup>22</sup>. The project also was promoted via social media and via the

online portfolio “City as a Resource”<sup>23</sup> continuously updated, aiming to provide details on the team’s visions, dispersing at the same time the idea of urban gardens in Thessaloniki and establishing appropriate conditions for the realization of the idea in a typical neighborhood.

#### *On the academic level*

Team’s research and projects expanded also on academic level with presentations in the conferences PECSRL 2014 “Unravelling the Logics of Landscape”<sup>24</sup>, in Gothenburg and Mariestad, Sweden, in URC Urban Regions Under Change, in Hafen City University, Hamburg, Germany, in S.Arch Sustainable Architecture Conference, in Belgrade, Serbia.

#### *On the specialist’s level*

On Specialists’ level the projects were presented in Engineers’ Association of Thessaloniki, at the event “Healthy Cities, Happy Cities”, Thessaloniki, and also at the environmental, architectural and landscape architectural exhibition “Imagine the City”, in Thessaloniki.

#### *On the level of Neighborhood*

Several actions were employed aiming to get the citizens of Thessaloniki informed about the idea and to poll their reactions. Particularly useful was

the hanging up of posters to inform residents of different neighborhoods about the vision of a community garden and call them to vote for the creation of an urban community garden in their district. Flyers with contacting details, and short description of the project with the moto “Don’t’s Shhhh but ACT!” were hanged up door-to-door.

#### *On the level of Municipality*

KIPOS<sup>3</sup> had several contacts in all scales of Municipality’s authorities, with a repeated positive acceptance of the idea, but not actual support. The initiative didn’t turn quickly into a strategic vision, an embraced idea that could move on all the mechanisms of city, legal, material, space’s availability, communication and promotion media to get established as an “Innovation for Thessaloniki”. The Mayor of Thessaloniki, Mr. Giannis Boutaris espoused the idea and showed willingness to help with all available means.

#### *On level of Private Enterprise and other Institutions*

Among the invitations to external institutions to support the idea in any way, the American Farm School of Thessaloniki, showed interest to become the expertise mentor of the project and a restaurant known for offering social support to unemployed people, “Mageires”. The restaurant’s owner sup-

ported initially the idea, offering the opportunity to promote it, but with the term of owing the whole garden, excluding other users, so it was rejected. Furthermore, the idea was communicated to all institutions responsible for green infrastructures and environmental actions in Greece, like: “WWF Hellas”, who responded positively and immediately, encouraging team’s visions. “Next 2u – Thessaloniki” official volunteers and a special group of volunteers of Municipality of Thessaloniki were unwilling to implicate in any construction works. The PER.KA team (Periurban Cultivators of West Thessaloniki’s former military campus) expressed their interest but focused on the necessity for ideological and political background which was out of the team’s scope.

### **The Public Vineyard**

After completing the process of “mapping the city”, the idea was implemented next to the existing public vineyard. The vineyard, in an open green space, protected with a low fence, was planned for “the wine of the city” with the contribution of neighbors, volunteers and students from the School of Agriculture. The vineyard was boosted some years ago thanks to small fruit trees which were planted to create a unit of vineyard-orchard and possibly vegetable garden. So KIPOS<sup>3</sup> main goal is to add a garden for the neighborhood, for a limited time period,

in order to review public approval. Another aspect of this decision is that people should re-use this space, since they expressed publically their disappointment on municipality’s decision to transform the former existing park into a vineyard. The door-to-door dissemination actions described above were implemented in this case also (fig. 7).

### **Reflections and Conclusions**

*The academic concept in relation with changing professional realities*

The experience of “Thessaloniki Red & Green Project” explored the concept of “Urban Agriculture” in an academic design project, goal-orientated with the idea of a final “master-plan”, but without the preexistence of an organized group of people willing to follow and to keep up the idea of realization. The project posed the questions: Is a “master-plan” at all the right instrument to correspond to an ordered urban development and simultaneously being able to open the scope of wide ranges of structural and spatial specifications and modifications in regard for undefined protagonists and activists, in the field of “Urban Agriculture”? And should the issue of UA be treated in such a large planning scale like this in “Lachanokipoi”?

There are many justified doubts and a lot of criticism on master-plans with its claim of over determi-

**Fig. 7** – The KIPOS<sup>3</sup> garden near the public vineyard (photo: Eleftheria Gavriilidou).



nation, and we agree totally with today's demands for more complex and softer procedures. Land-use is no longer just defined by design and purpose from "top-down". It is related to the capacity of continuous development, giving room for "the uncertainty or the unpredictability of unplanned instead of ordering precisely structures and functions" (Mostafavi, 2003, pp. 5). It has to adapt to citizen's needs and "bottom-up" initiatives, to local responsibilities, to economic and ecological impulse with many stages of coordination and interventions of all protagonists.

But in spite of this insight the decision to deal with a "master-plan" in an academic studio, is the right tool to work in multiple directions. Both are of strong educational value and a good practice for acting in the future. On the one hand, the students have to put on "professional shoes" simulating the position of a municipality by operating with well-experienced planning equipment and well-known actors of implementation (clients and investors). And on the other hand, there is the challenge to think in programmatic terms - inventive uses, activities, events, installations or happenings, temporarily or permanently, stamped by necessary social cohesion and community spirit, generating a new planning culture of less authoritarian impact from "top-down".



In the future these abilities will be of strong and stronger importance for city planners and architects. The innovative capability for new urban development concepts will ask for skills offering spaces without total determination free for flexible development.

Furthermore due to the decision for a large planning area, project discussions are more directed to strategic thinking compared to “small” projects. In most cases those are bound to a spontaneous idea or action, manageable in both personal and material costs, which approaches easily the well-studied architect’s procedure as a “stroke of genius”. In case of an Urban Agriculture Program this might restrict discussions one-dimensionally, for example in a predominantly occupation of the area only with allotments. There would be hardly any stimuli for a more complex interplay of mixed uses on private and public level, as seen with the integration of a research-center of the university and private enterprise, the proposed idea of public gardens like that of forgotten plants and a network of gardens throughout Thessaloniki.

*Research on strategies for a future “public green” and on time-based scenarios*

Again this project makes clear, that a new understanding is necessary in dealing with urban unbuilt

areas in the future, in particular with the “public green”. It is a fact that for financial reasons the majority of cities and municipalities can hardly afford new green spaces and the management or maintenance of the existing. But the phenomenon of growing cities all over the world asks urgently and more necessary than ever, for the need of continuous green for climatic and recreational reasons.

Within the field of supply with urban green, new strategies, in respect to the role of Urban Agriculture, have to be studied and developed. There is a need for more scientific research, research by design and applied research on social interaction. Future design studios of architectural and urban education have to deal intensively with these aspects, at the best on an interdisciplinary level.

There has to be a shift to more projects on “public green” with enhanced programmatic and design background of UA for private use and care. And furthermore “time-based scenarios”, bridging over gaps from one use to the next, will get an increasing importance. In time-based scenarios, embedded in an overall urban regeneration strategy with “bottom-up” character, the focus has not to be necessarily on the aesthetic part of architecture and urban design. Much more important, and this might be a decisive element, is the use of its professional potentials for interventions which help to create a



specific chemistry among the protagonists for common action and activity.

One lesson of this project is to gain an understanding that the role of architecture, urban and landscape design might be more modest and less self-effacing. It has to be powerful in presenting spatial premises for a good life, not only an individual life.

*Acceptance, relationship and attitude towards a new planning approach and the role of “social spirit”*

Could this seminar contribute with regard a) to a serious discussion and assessment on the general meaningfulness and about prospects on success of the topic of U.A in Greece or Thessaloniki, and b) to a critical dissemination outside the university, or c) perhaps even giving motivation to the participation of students to transfer the idea or some parts of it into reality?

Contacting institutions with environmental and social impact, employees of municipality, who are responsible for management and maintenance of green spaces in Thessaloniki, clubs of architects and engineers, volunteering teams and religious institutions filled us with experience on sharing our vision and promoting our idea.

As far as different responses are concerned, our

team faced up with a range of reactions. Municipality appeared willing to help, though not so helpful and accurate on decision making processes. Environmental and social institutions appeared positive, but couldn't provide us with any tangible help, while volunteering teams who were able to work with us on construction and promotion of the idea, didn't respond on time. Meanwhile, clubs of architects and engineers supported modestly the presentation of urban gardening in the city center, sometimes even with doubts, without offering any assistance on its realization and real-size implementation. The neighborhood's reactions were positive with a reserved optimism, but they saw in the background of this initiative one more poll, only a case study or a useless municipality's idea without meaning and far of their real needs for employment, better transportation systems, green infrastructure, playgrounds etc.

Last but not least, the team coped with the negative reaction of church's authorized representatives, although the concept of urban gardening encompasses social contribution, real collaboration between neighborhoods and economic motivations to people in need of economic assistance due to well-known crisis. Even the participating students in “Thessaloniki Red & Green studio” project reacted with distrust to the collective use of public space



and showed difficulty to handle the concept temporality and bottom-up formation within a master-plan.

There are in general worries by the institutions and by private land-owners on informal activities and of temporary actions to become permanent. Even entities with predominant social responsibilities followed without exception a strictly economic market behavior and refused approval.

#### *“Red and Green” and the topic of “social spirit” in Greece*

In many European countries a “red” development started strongly with ideas of community facilities, communal mindset and social activities around 1900. The “green” movement followed later, and nowadays we have to detect a considerable overwhelming revival, not least by urban agriculture and urban gardening in many countries of the world. But this doesn't include Greece. Due to diverse experiences in the last centuries of hardship, occupation, expulsion, wars, dictatorship there is a generalized deep mistrust by Greek people of authorities and any form of external influences and foreign control. For them confidence is only to be found in the family and in close familiar terms.

Does this historic-cultural phenomenon represent a decisive obstacle for planning approaches, which

are based on the idea of “social spirit”? We don't think so! We rather believe in the field of “Urban Agriculture” as an excellent integrator for a cooperative coming-together, “Urban Agriculture” as a “school” for a trustful living and working together, even outside family structures, and a step towards the direction of “social spirit”.

*UA needs both “Bottom-Up” and “Top-Down”. Official start-up-support, legislative, financial, with labor and material, incentives*

UA in Greece needs both “Bottom-Up” and “Top-Down” support legislative, financial incentives for a start firstly and maintenance secondly. The latest positive examples from Zürich Switzerland, Andernach, Germany (90% reduction of maintenance costs) and from U.S.A (PHX RENEWS) approve the dynamic and the benefits of this implementation model.

#### *“Foodscape” in “Crisis”*

We asked ourselves from the beginning and we were rather curious, whether the material consequences of the economic crisis would possibly influence and activate “Urban Agriculture” projects.

The dramatic “Crisis” in Greece up to this moment doesn't seem to play any specific role as a possible activator for an enhancement of community and

social spirit orientated projects, like Urban Agriculture. We can't perceive some particular reaction by land-owners, institutions, students in general and not either by the participating students of the academic project. A laudable exception is the Municipality of Thessaloniki with the vineyard and KIPOS<sup>3</sup> project as well as the Aristotle University Thessaloniki by providing a huge/large area of university land for individual gardening.

However, both projects, revealed "food" in the core of the crisis discussion, not as a means for self-sufficiency only, but mainly as a key tool for building in a holistic way urban resilience. The re-introduction of production in the urban environment operated in the case of A.L.S. as a strategic means for the overall urban transformation of the west postindustrial land of the city, as a common field for the scattered neighborhoods and the heterogeneous social groups, as a cluster of research with greater impact for the city's economy and innovation dynamics, as a perceptual gesture to restore landscape's legibility. On the process of implementing the academic experience in reality, the "food" in the case of KIPOS<sup>3</sup>, at the minimum scale of urban intervention, was used as the "carrot" to bring change, as the new, hopeful, unusual in the Thessaloniki's reality, idea, powerful to activate a discussion into the Municipality's offices and also in the city's streets.

It became the "way" Municipality could come closer to its strategic vision "the residents to apply stewardship on public space" and in parallel it operated as a very interesting experimentation for the first 11 neighbors, it appealed more than 3 other neighborhoods in the discussion, one Municipality of Southern Greece, and the interest of the Department of Environment of High and Primary Schools of Thessaloniki, which found "the garden" as an inspiring point for the school courtyards. KIPOS<sup>3</sup> became "foodscape", hobby, meeting point, walk, square, everyday coffee hour, landmark for the city, even an encyclopedia of a different nature in urban environment. For the landscape architecture students, it became a new field of study, a light in the dark and an unexpected drive to a new market, a new group of clients, "unconstructed" yet, but very promising. Hopefully, this is the minimum turning point, the very first "taste" of an upcoming "landscape of change".

## Note

<sup>1</sup> “Urban agriculture (UA) is an industry located within (intra-urban) or in the fringe of a town, a city or a metropolis, which grows and raises, processes and distributes a diversity of food and non-food products, (re-)using largely human and material resources, products and services found in and around that urban area, and in turn supplying human and material resources, products and services largely to that urban area” (Mougeot and Luc, 2003, p. 2).

<sup>2</sup> The term Allotment is defined in the Allotments Act of 1925 as “an allotment garden or any parcel of land not more than 5 acres [about 2ha] in extent cultivated or intended to be cultivated as a garden farm, or partly as a garden farm and partly as a farm (Perez-Vazquez et al., 2005, p. 240).

<sup>3</sup> “Permaculture is about producing food in environmentally-sound way. It’s about people growing their own land and using it for themselves, their immediate family and possibly the local community” (Sherriff, 2005, p. 222).

<sup>4</sup> UA has spread to become a critical source of food for urban populations in countries affected by natural disasters (Honduras), economic crises (Togo), civil wars (Armenia) and disease epidemics (Mlavi) (Mougeot and Luc, 2003, p. 3).

<sup>5</sup> “Urban Agriculture Casablanca” is a German-Moroccan research project of the German Federal Ministry of Education and Research (BMBF) within the megacity research programme “Research for the Sustainable Development of Megacities of Tomorrow, Focus: Energy – and climate – efficient structures in urban growth centers (Giseke, 2011).

<sup>6</sup> “Urban Farming is growing a green future”. Tribute to National Geographic e-magazine <[http://environment.nationalgeographic.com/environment/photos/urban-farming/#/earth-day-urban-farming-venezuela\\_51635\\_600x450.jpg](http://environment.nationalgeographic.com/environment/photos/urban-farming/#/earth-day-urban-farming-venezuela_51635_600x450.jpg)> (03/01/2015).

<sup>7</sup> See mappings for American cities at: <[www.596acres.org/](http://www.596acres.org/)>, <[groundedinphilly.org/](http://groundedinphilly.org/)>, <<https://laopenacres.org/#10/34.2981/-118.0769>>, <[www.ediblecities.org/](http://www.ediblecities.org/)> (14/12/2014).

<sup>8</sup> “Grounds for change – Activating vacant lands. A project for community progress”, <[www.gfcactivatingland.org/about/](http://www.gfcactivatingland.org/about/)> (03/01/2015).

<sup>8</sup> Parking Parko <[www.parkingparko.espivblogs.net](http://www.parkingparko.espivblogs.net)> (05/01/2015).

<sup>9</sup> Botanic garden Petroupoli <[www.youtube.com/watch?v=zE-JNFxoiVgg](http://www.youtube.com/watch?v=zE-JNFxoiVgg)> (05/01/2015).

<sup>10</sup> AUTH cultivable lots <[www.eco.auth.gr/wordpress/?page\\_id=3425](http://www.eco.auth.gr/wordpress/?page_id=3425)> (05/01/2015).

<sup>11</sup> PERKA, <[www.perka.org/node/226](http://www.perka.org/node/226)> (05/01/2015).

<sup>12</sup> The approach of Alan Berger for drosscapes is interesting at this point: “Drosscapes require design to be implemented as an activity that is capable of adapting to changing circumstances [...]. The importance of drosscape is only appreciated through a bottom up advocacy process” (Berger, 2006, pp. 210).

<sup>13</sup> Final Review on 23.01.2013, Jury Members: 1. Ananiadou – Tzimopoulou Maria, Prof. Agriculturist, Landscape Architect ENSP, Aristotle University Thessaloniki, Greece, 2. Angelis Alexis, Architect BDA, Angelis + Partners, Oldenburg Germany, 3. Fáczy I Zsuzsa, Architect, Ybl Miklós Szent István University Budapest, Hungary, 4. Kleinmann Holm, Prof. Architect BDA, Jade Hochschule, Oldenburg Germany, 5. Morabito Valerio, Prof. Architect, Landscape Architect, PENN University of Pennsylvania, USA, 6. Sack Johannes, Architect, Stuttgart Germany, 7. Tsalikidis Ioannis, Prof. Agriculturist, Landscape Architect MLA, Aristotle University Thessaloniki, Greece, 8. Zafeiropoulos Sarantis, Prof. Architect, Aristotle University Thessaloniki, Greece.

<sup>14</sup> Angelopoulos GIU Fellowship and the Ambassador Mrs. Gianna Angelopoulos-Daskalaki support the ideas of students in Greece with their participation in the annual Clinton Global Initiative University Conference in U.S.A. and with financial assistance for the pilot implementation of their ideas to obtain the dynamic of new a start-up with great social impact in their country.

Angelopoulos GIU Fellowships <[www.angelopoulosgiu.org/](http://www.angelopoulosgiu.org/)> (02/01/2015).

<sup>15</sup> 100 Resilient cities of the world. The Rockefeller Foundation <[www.100resilientcities.org/cities/entry/thessaloniki#/\\_Yz5jJmg%2FCd1PWjwb28%3D/](http://www.100resilientcities.org/cities/entry/thessaloniki#/_Yz5jJmg%2FCd1PWjwb28%3D/)> (02/05/2015).

<sup>16</sup> “Kipos<sup>3D</sup>” in Greek means garden. The “Cubed<sup>3D</sup>” is related with the idea of a module editable and adoptable in all dimensions



of the urban environment (vacant lots, uncovered spaces, rooftops).

<sup>17</sup> The waterfront of Thessaloniki was redesigned in 2001 via architectural competition gained by Prodomos Nikiforidis and Bernard Cuomo Architects according to the concept of twelve "open rooms" or gardens of different spatial qualities (Nikiforidis – Cuomo Architects, 2014).

<sup>18</sup> Kathemerini, Athens, 28.12.2013.

<sup>19</sup> Newsletter in Greek and German Version No. 12, February 2014.

<sup>20</sup> NWZ, Oldenburg/Germany 13.03.2014.

<sup>21</sup> Proto Thema, Athens 27.07.2014.

<sup>22</sup> <http://parallaximag.gr/parallax-view/kipos-eis-ston-kyvo> (Accessed January 2, 2015).

<sup>23</sup> Facebook page: City as a Resource.

Portfolio in Issuu: City as a Resource Portfolio <[issuu.com/city-as-a-resource/docs/city\\_as\\_a\\_resource\\_portfolio](http://issuu.com/city-as-a-resource/docs/city_as_a_resource_portfolio)>.

<sup>24</sup> 26<sup>th</sup> session of the Permanent European Conference on the Study of the Rural Landscape.

## References

Barthel, S., Parker, J., Folke, C., and Colding, J. 2013, *Urban Gardens-Pockets of Social-Ecological Memory*, in *Greening in the red zone: Disaster, resilience, and urgent biophilia* edited by Tidball, K.G., and Krasny, M.E., Springer, ISBN 978-90-481-9946-4, p. 1.

Barthel, S., Folke, C., and Colding, J. 2010, *Social-ecological memory in urban gardens – Retaining the capacity for management of ecosystem services*. «Global Environmental Change», Volume 20, Issue 2, May 2010, p. 258. <[www.stockholmresilience.org/21/publications/artiklar/3-18-2010-social-ecological-memory-in-urban-gardens---retaining-the-capacity-for-management-of-ecosystem-services.html](http://www.stockholmresilience.org/21/publications/artiklar/3-18-2010-social-ecological-memory-in-urban-gardens---retaining-the-capacity-for-management-of-ecosystem-services.html)> (28/12/2014)

Berger, A. 2006, *Drossscape. The Landscape Urbanism Reader*, edited by Waldheim, Ch., Princeton Architectural Press, New York, pp. 210-211.

Díaz, J. P., Prof. Harris, Ph., 2005, *Urban Agriculture in Havana: Opportunities for the future*, in *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*, edited by Viljoen, A., Bohn, K., Howe, J., Architectural Press, Oxford, p. 137.

Dubbeling, M., Cambell, M.C., Hoekstram, F., van Veenhuizen, R., 2009, *Editorial: Building Resilient Cities*, «Urban Agriculture Magazine», issue 22, June 2009, p. 3. <[www.ruaf.org/publications/urban-agriculture-magazine-english-0](http://www.ruaf.org/publications/urban-agriculture-magazine-english-0)> (03/01/2015)

Fáczyányi, Z. 2013, *Potentials of Urban Agriculture in Reflection of "The Thessaloniki Project – Red and Green"*, YBL «Journal of Built Environment», 201X/X, p.7.

Giseke, U. 2011, *Urban Agriculture Casablanca, Design as an Integrative Factor of Research*, Technical University Berlin.

Kleinmann, H. 2013, *The Thessaloniki project – Red and Green*, Syllabus and program of the Project, Joint Postgraduate Program Landscape Architecture, Aristotle University of Thessaloniki, pp. 1- 2, 6.

Lionatou, M., Tsalikidis, I.A. 2013, *The edible city: Urban Agriculture as part of sustainable design*, Proceedings in the International Conference on *Changing Cities: Spatial, Metaphorical*,



Fig. 9 – The KIPOS<sup>3</sup> garden.

*formal and socio economic dimensions*, ISBN: 978-960-6865-65-7, Skiathos island, Greece, June 18-21, 2013, pp. 368, 373.

McDonough, W., 2003, *Preface*. In *Big & Green: Towards Sustainable Architecture in the 21<sup>st</sup> century*, edited by Gissen, D., Princeton Architectural Press, New York, pp. 185, 12.

Mostafavi, M., 2003, *Landscapes of Urbanism*. In *Landscape Urbanism, A manual for the machinic landscape*, edited by Mohsen Mostafavi and Ciro Najle, Architectural Association, London, p. 5.

Mougeot, Luc J.A. 2005, *Urban Agriculture and the Millennium Development Goals*, in *Agropolis – The social, political and environmental dimensions of urban agriculture*, edited by Mougeot, Luc J.A., Earthscan and the International Development Research Center (IDRC), Ottawa, Canada, pp. 2-3.

Nikiforidis – Cuomo Architects 2014, *Redevelopment of the New Waterfront of Thessaloniki, Theme: Waterfront Park*. In *LW, Landscape Architecture Environment Public Design*, Vol. 73.

Perez-Vazquez, A., Anderson, S., and Rogers, A.W. 2005, *Assessing Benefits from Allotments as a Component of Urban Agriculture in England*. In *Agropolis – The social, political and environmental dimensions of urban agriculture*, edited by Mougeot, Luc J.A., Earthscan and the International Development Research Center (IDRC), Ottawa, Canada, p. 240.

Sherriff, G. 2005, *Permaculture and Productive urban landscapes*, in *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*, edited by Viljoen, A., Bohn, K., Howe, J., Architectural Press, Oxford, p. 222.

Viljoen, A., Bohn, K., Howe, J. (eds.) 2005, *Introductory Glossary*. In *Continuous Productive Urban Landscapes: Designing Urban Agriculture for Sustainable Cities*, Architectural Press, Oxford, pp. XIX-XX.

Yerolympos, A. 1996, *Urban Transformations in Balkans (1820-1920): Aspects of Balkan Town Planning and the Remaking of Thessaloniki*, UniversityStudioPress, Thessaloniki, pp. 109-114.

Angelopoulos GIU Fellowships. <[www.angelopoulosgiu.org/](http://www.angelopoulosgiu.org/)> (02/01/2015)

AUTH cultivable lots. <[eco.auth.gr/wordpress/?page\\_id=3425](http://eco.auth.gr/wordpress/?page_id=3425)> (05/01/2015)

Botanic garden Petroupoli. <[www.youtube.com/watch?v=zE-JNFxoiVgg](http://www.youtube.com/watch?v=zE-JNFxoiVgg)> (05/01/2015)

Mappings at:

<[www.596acres.org/](http://www.596acres.org/)>, <[groundedinphilly.org/](http://groundedinphilly.org/)>, <<https://laopenacres.org/#10/34.2981/-118.0769>>, <[www.ediblecities.org/](http://www.ediblecities.org/)> (14/12/2014)

"Grounds for change – Activating vacant lands. A project for community progress". <[www.gfcactivatingland.org/about/](http://www.gfcactivatingland.org/about/)> (03/01/2015)

Parking Parko. <[parkingparko.espivblogs.net](http://parkingparko.espivblogs.net)> (05/01/2015)

PERKA. <[perka.org/node/226](http://perka.org/node/226)> (05/01/2015)

"Urban Farming is growing a green future", Tribute to National Geographic e-magazine. <[http://environment.national-geographic.com/environment/photos/urban-farming/#/earth-day-urban-farming-venezuela\\_51635\\_600x450.jpg](http://environment.national-geographic.com/environment/photos/urban-farming/#/earth-day-urban-farming-venezuela_51635_600x450.jpg)> (03/01/2015)

100 Resilient cities of the world. The Rockefeller Foundation. <[http://www.100resilientcities.org/cities/entry/thessaloniki#/\\_Yz5jjmg%2FMSd1PW1%3D/](http://www.100resilientcities.org/cities/entry/thessaloniki#/_Yz5jjmg%2FMSd1PW1%3D/)> (02/05/2015)

# Architetture dei paesaggi commestibili

**Claudio Zanirato**

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Architettura [claudio.zanirato@unifi.it](mailto:claudio.zanirato@unifi.it)

02  
2015

## Abstract

Da qualche tempo sono sorte molteplici iniziative economiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dei vari luoghi di origine e ciò sta indubbiamente contribuendo a salvaguardare le produzioni locali e gli assetti economici e territoriali nell'era della globalizzazione. Tali iniziative si sono inevitabilmente inserite però a loro volta nel circuito commerciale globale, della grande distribuzione e dell'*e-commerce*, perdendo di nuovo aderenza con la fisicità dei luoghi di partenza. Un percorso ideale, per certi versi anche necessario, dovrebbe essere quello di ripristinare in larga misura quel rapporto tra aree produttive e consumo, in pratica l'autoconsumo, per ridurre i flussi dei movimenti di merci in entrata ed in uscita dagli stessi territori, ristabilendo insomma una 'congruenza' paesaggistica perduta. Gli esempi dell'EXPO 2015 di Milano, che ha imposto in maniera mediatica la questione, e di F.I.CO a Bologna, per la concretezza e permanenza dell'iniziativa, hanno suggerito un intervento mirato ad Olbia, nel tentativo di coniugare la dimensione isolana e paesaggistica con quella eno-gastronomica. Tre scale d'intervento, quindi, che nello stesso momento ma in luoghi diversi, si confrontano progettualmente con un rinnovato pensiero territoriale.

## Parole chiave

Architetture del paesaggio, filiera alimentare, eno-gastronomia, territorio, Olbia.

## Abstract

*In recent times various economic activities have been initiated to promote the valorisation of typical agro-food products, thus contributing to safeguard local production, as well as economic and regional balances in an era of globalization. However, these activities are also inevitably inserted into the global economy, of large distribution and e-commerce, which means they once again lose this connection with the territory. An ideal and necessary process should be that of attempting to restore the relationship between production and the consumer, leading back toward a local consumption, which in turn aims at reducing the movements of goods and reestablishing a landscape "congruity" that has been lost. The examples from Expo Milano 2015 and F.I.CO. in Bologna have suggested an intervention in Olbia that would combine the island and landscape dimension with that concerning local wine and food production and consumption.*

## Keywords

*Landscape architecture, food supply chain, food and wine, territory, Olbia.*

Received: June 2015 / Accepted: September 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-17589 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)



Da sempre le forme d'insediamento stanziali, le comunità rurali prima e quelle urbane poi, hanno plasmato il paesaggio della loro sopravvivenza alimentare, sia delle economie di autosufficienza sia di scambio. Il nutrirsi implica l'attivazione di processi di abitazione di uno spazio per farne un luogo in cui ci s'identifica (Petrini, 2009). L'ambientamento avviene istituendo un rapporto con il cibo del territorio, rendendo visibile la geografia nella cultura del luogo, tramite adattamenti diversificati (La Cecla, 1993). Le forme di urbanesimo più intense dell'epoca moderna hanno di conseguenza accentuato questi fenomeni indotti di organizzazione territoriale, agendo nella direzione dell'artificialità e di semplificazione degli scenari (Pandakovic, 2009).

La 'e-territorializzazione, causata da una progressiva rottura relazionale tra insediamento umano ed ambiente, ha messo in crisi i paesaggi consolidati, ha distrutto la memoria e interrotto la biografia dei luoghi, ne ha fatto smarrire l'identità (Magnaghi, 2010). I fenomeni in oggetto sono comunque dei flussi che definiscono precisi paesaggi culturali, i *foodscapes*, ossia le implicazioni del cibo, che oggi rischiano forse di soccombere assieme alle culture locali, a causa dei processi di globalizzazione verso un'omologazione accelerata, una monotona banalizzazione (Guigoni, 2004). Di certo, la globalizzazione dei mercati alimentari è riuscita anche a stru-

mentalizzare i particolarismi, a farli sopravvivere ad uso e consumo delle politiche di marketing, che sempre più spesso si rifanno alle tradizioni e tipicità locali, evocando la 'riscoperta delle radici' con pratiche spesso nostalgiche di un'inversione di tendenza. La globalizzazione dei mercati ha allargato a dismisura il raggio d'influenza tra i luoghi della produzione ed i luoghi del consumo, dissociando progressivamente i due paesaggi. Si sono così create non poche disomogeneità territoriali, allorquando ai volumi dei consumi non corrispondono più assolutamente le dimensioni delle produzioni. Se questo è inevitabile nei confronti delle grandi conurbazioni altrettanto non si può dire per le realtà insediative diffuse, di cui l'Italia è ricca e fortemente caratterizzata, storicamente, culturalmente e paesaggisticamente.

Da tempo, più di un decennio, sono sorte molteplici iniziative economiche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tipici dei vari luoghi di origine e ciò ha indubbiamente contribuito a salvaguardare le produzioni locali e gli assetti economici e territoriali, consolidando la pratica del 'mangiare geografico', insomma le cucine regionali di un mercato di nicchia che sembrava scomparso da un passato recente, quando non era di certo una scelta ma una necessità (Montanari, 2004). Quindi, emerge la riscoperta dei paesaggi alimentari locali come 'tendenza', affermando il valore del territorio come contenitore

**Fig. 1** – Veduta complessiva del progetto di trasformazione del Centro Agro Alimentare di Bologna (C.A.A.B.) nella Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO.), comune di Bologna – F.I.C.O.

di una nuova differenza. Paradossalmente, commercializzare le diversità di un territorio, tramite pratiche di patrimonializzazione, può condurre alla conservazione di una cultura di quei luoghi, fino ad arrivare alla creazione d'iper-luoghi con il *made in Italy*, in cui nuovamente il locale si apre al globale, diventa *glocale*, subendo una forzata metamorfosi dei processi produttivi, per reggere le dimensioni dei mercati allargati, re-inventando la tradizione (Ritzer, 2005). Con queste pratiche si rischia, di fatto, di impoverire le culture originarie, i territori, i saperi ed i paesaggi umani solo ad una sorta di bella scenografia (Siniscalchi, 2009). Tali iniziative, però, si sono in buona parte inserite a loro volta nel circuito commerciale globale, della grande distribuzione e dell'*e-commerce*, sviluppando di conseguenza le dovute infrastrutturazioni per il commercio ed il trasporto. Un esempio su tutti è l'esperienza internazionale oramai consolidata di Eataly. Se l'alimentazione è per molti diventata finalmente una scelta, allora in ciò può stare di scegliere di ri-stabilire un contatto con il territorio di appartenenza.

Un percorso ideale, per certi versi anche necessario, dovrebbe essere quello di ripristinare in larga misura quel rapporto tra aree produttive e consumo, in pratica dell'autoconsumo, per ridurre i flussi dei movimenti di merci in entrata ed in uscita dagli stessi territori, ristabilendo insomma una 'con-

gruenza' paesaggistica perduta. L'autoconsumo, per esempio, comporta un legame strettissimo tra gli abitanti insediati e gli spazi ineditati dedicati alle micro-produzioni (orti urbani) ma pure trasformazioni interne agli stessi edifici (terrazze e coperture coltivate), che sono già di per sé modificazioni sensibili dei paesaggi urbani. In pratica, si tratta di favorire il più possibile l'affermazione della 'filiera corta' (filiera integrata per un consumo etico), delle unicità ed eccellenze di un territorio, delle peculiarità eno-gastronomiche e naturalistiche *in primis*, la forza della biodiversità insomma. La riduzione delle intermediazioni commerciali dei prodotti alimentari, soprattutto di quelli che non abbisognano di trasformazione, può portare al contatto diretto tra produttore e consumatore, ad una diretta dipendenza quindi, nella filiera 'cortissima'. Nel caso della filiera integrata, il monitoraggio del processo produttivo e distributivo consente di informare ed orientare la consapevolezza dei consumi. In questo modo si riesce a favorire un consumo etico, ossia una metodologia di approvvigionamento di beni e servizi che abbia come priorità l'utilità sociale nella spesa di tutti i giorni, ponendo la massima attenzione e sensibilità nei confronti delle condizioni sociali in cui è stato prodotto ciò che è acquistato, trasformando il consumatore finale in co-produttore. Il consumo consapevole è in sostanza una pratica che premia ed



arricchisce in modo equilibrato le realtà territoriali e locali, specie in risposta alla grande distribuzione che garantisce solo il consumatore finale, ma non il produttore e spesso a dispetto degli assetti ambientali (Petrini, 2009).

La valorizzazione della produzione agroalimentare locale dev'essere in grado quindi di tradursi, in primo luogo, in autoconsumo 'consapevole' e solo per la parte di esubero in 'esportazione'. È così che si potrebbe salvaguardare l'integrità dei territori, i relativi paesaggi, e si costruirebbe una valida attrattività, di vita e turistica.

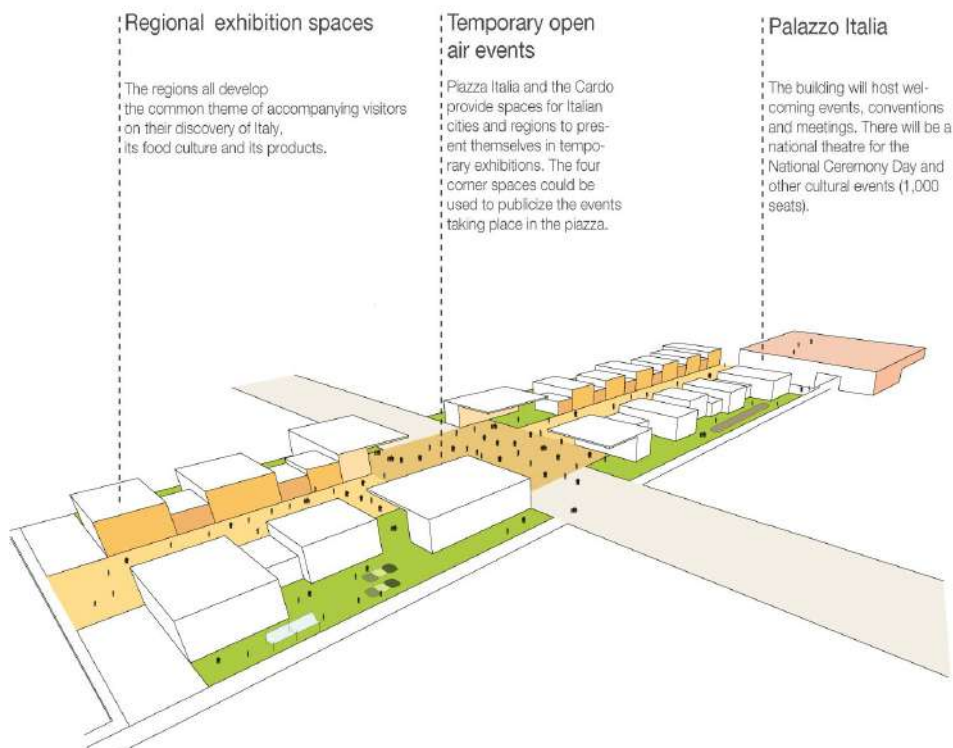
Si pensi che in una realtà particolarmente 'isolata' come quella della Sardegna solo il 20% del totale del consumo alimentare è di origine sarda, la maggior parte quindi è di 'importazione', così come una parte consistente di materie prime lavorate per prodotti dichiarati 'sardi'. Dato, questo, ancora più allarmante se lo si rapporta alla bassissima densità di popolazione isolana (appena 69 abitanti/kmq) e l'antica e profonda tradizione agro-pastorale. E a pensare che la dieta mediterranea-sarda vanta il più alto

rapporto di centenari nella popolazione, a testimonianza di una speciale simbiosi tra paesaggio antropizzato ed alimentazione e non solo merito di fattori genetici ed ambientali.

Non ultimo, l'incremento del settore primario per l'autoconsumo interno si tradurrebbe in aumento dell'occupazione lavorativa e della salvaguardia ambientale, in un contesto particolarmente colpito dalla congiuntura economica.

L'attivazione e la pratica di siffatte politiche economico-territoriali richiede un attento coordinamento tra tutti gli attori delle filiere ed efficaci strumenti di promozione nei confronti dei consumatori. Nel caso della Sardegna si è formato un Consorzio 'Cuore dell'Isola' per favorire la produzione ed il consumo, prevalentemente locale, dei prodotti autoctoni di dieci filiere alimentari.

Questo da solo non basta, bisogna identificare anche dei precisi 'luoghi simbolici' in cui fare convergere gli interessi di acquirenti e consumatori. I modelli di riferimento possono essere, fatte le debite proporzioni di scala, l'EXPO 2015 di Milano e FI.CO. di Bologna.



**Fig. 2** – Schema organizzativo e veduta dell'ipotesi iniziale per il Cardo all'EXPO2015 di Milano riservato alle Regioni e Città italiane, Expo 2015.

Il caso bolognese, in corso di realizzazione tramite la riconversione del grande Mercato Ortofrutticolo Generale (CAAB, posto nel quadrante nord-orientale della frangia metropolitana) nella Fabbrica Italiana Contadina (F.I.CO., ideata da Andrea Segrè e Oscar Farinetti, promossa e gestita da *Eataly*), con specifiche aree dedicate alla: coltivazione, produzione, vendita e ristorazione, si sviluppa su una superficie complessiva di ben 80.000 mq coperti, della quale 50.000 dedicati alle funzioni principali e la restante parte per le funzioni di supporto. Si configura come un vero e proprio Parco Tematico Alimentare, pressoché unico nel suo genere, per tipologia ed estensione (il progetto risale al 2014).

La scelta della città di Bologna come *location*, comunque strategica dal punto di vista geografico, è avvalorata dalla tradizione agroalimentare e gastronomica cittadina, proponendosi come grande vetrina delle eccellenze del territorio regionale in modo esteso. L'apertura era stata programmata in coincidenza dell'EXPO, ma è slittata in anteprima, proponendosi come sua naturale estensione e continuità, un ideale erede insomma. Nel parco dovrebbero insediarsi circa 100 operatori ed a regime dovrebbe attrarre circa sei milioni di visitatori l'anno, facendo leva sulla dimensione metropolitana della città, sulle crescenti presenze turistiche e sull'indotto del sistema fieristico.

A suo compimento, in F.I.CO. si potrà ritrovare al suo interno condensata tutta l'eccellenza agroalimentare di una Città e di una Regione, universalmente note per la cultura alimentare di cui sono deposita-



rie. Il fatto di riutilizzare semplicemente le strutture ereditate dal precedente Mercato non ha consentito di investire l'architettura a farsi interprete esplicita di tale iniziativa, delegando principalmente alle soluzioni d'interni tale compito, con il rischio concreto di assimilare il risultato a quello dei tanti Centri Commerciali, privi di 'facciate' e del tutto 'introversi', come sono le *food-square*.

Anche se la concomitanza con l'Esposizione milanese è, di fatto, sfumata, l'impresa bolognese è stata indubbiamente ispirata da questa e dal consolidarsi dei presidi *Slow Food*. Il tema dell'EXPO 2015 ha elevato notevolmente l'attenzione e la sensibilità per il tema dell'alimentazione e del rapporto di equilibrio 'planetario' e necessariamente si sono messi in subordine i 'localismi' che invece tanta parte importante hanno, in funzione della qualità dei prodotti

e nella costruzione dei paesaggi della produzione. Questo da solo non basta però a giustificare come sia quasi del tutto assente, nella *kermesse* milanese, una qual minima pertinenza tra i singoli padiglioni delle nazioni ed i territori di appartenenza, affermando anche in questo caso l'assoluta globalizzazione della disciplina architettonica. Peggio ancora se si considera che parte dei Paesi che hanno tentato quest'avvicinamento sono scaduti nella trappola del storicizzazione più convenzionale.

Il *concept* iniziale che ha ispirato il *masterplan*<sup>1</sup> prevedeva un impianto molto più rigoroso e paesaggistico, fatto di poche installazioni e di molte piantumazioni, una vera e propria rassegna di scenari delle coltivazioni. La traduzione operativa fatta dal gruppo guidato da Stefano Boeri ha però ribaltato nettamente i fattori iniziali, spogliando quasi del tutto il *masterplan* dalle colture per dare molto più spazio

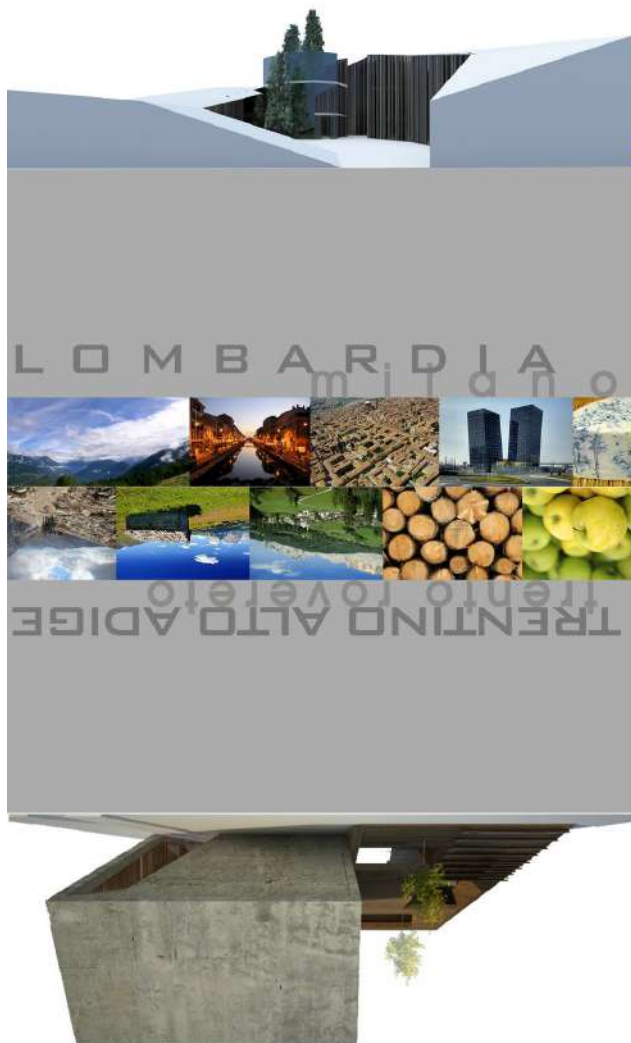
pagina a fronte

**Fig. 3** – Montaggio dei Padiglioni delle Regioni italiane lungo il Cardo realizzato nel Laboratorio di Architettura 3 di UNIFI nel 2011, C. Zanirato.

ai padiglioni, strutture di servizio ed altri spazi commerciali, in modo invasivo.

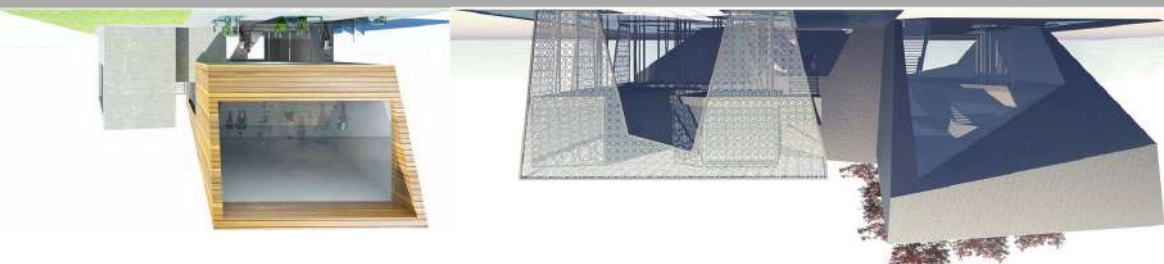
Nel programma originario dell'evento, ad intersecare il decumano dell'esposizione, asse principale dell'impianto dei padiglioni, era previsto il cardo, dedicato quasi per intero all'ospitalità di alcune decine di piccoli padiglioni delle Regioni, Province e Città italiane.

Il tutto è stato trasportato in spazi ben più ridotti e confusi e nel più grande Padiglione Italia, nonché in eventi temporanei: è venuta così meno l'occasione per rappresentare in maniera più attenta le realtà di un Paese tanto articolato qual è l'Italia, in cui coesistono perfino più paesaggi in una stessa Regione, da cui conseguono altrettanti scenari agroalimentari. La temporaneità dell'iniziativa doveva invece fare propendere per una precisa regia di tale messinscena, c'erano qui tutte le condizioni, a differenza dell'allestimento bolognese in corso di realizzazione, condizionato dalle preesistenze e solo adattato. Questo iniziale proponimento milanese è stato colto come occasione per esercitare le capacità di rappresentare-evocare la complessità di un territorio in un'architettura, allestendo le sue peculiarità culturali ed alimentari, quale tema del Laboratorio di Architettura 3 della Scuola di Architettura di Firenze del 2011. L'intento di fare coincidere il paesaggio in un edificio ribalta l'abituale rapporto per il quale



è l'edificio che abita il paesaggio, in un rapporto tra oggetto e sfondo che appartiene da sempre alla disciplina: in questo caso, invece, più che una coincidenza tra i due elementi, si assiste ad un'interpretazione fatta dall'architettura.

Può accadere così che per salvaguardare e valorizzare il paesaggio di un territorio esteso sia necessario 'condensarlo' in un edificio, capace di rappresentarlo nei suoi capisaldi. Ha preso così corpo un'eserci-



tazione compositiva con la quale si è immaginato lo scenario del cardo dell'Expo con affacciati ai lati i padiglioni della venti Regioni italiane, disposti in ordine consequenziale. I punti di partenza per tali progetti sono stati obbligatoriamente i paesaggi e la produzione gastronomica che caratterizzano i singoli scenari geografici e pertanto hanno dato vita ad una successione d'immagini altrettanto variegata e composita.

In una passeggiata/visita ideale lungo il transetto dell'Esposizione, si sarebbe così consentito di segmentare l'intero sviluppo peninsulare-insulare italiano (disponendo in ordine consequenziale i vari ambiti territoriali: lato-versante adriatico o tirrenico, da nord a sud, per esempio), a testimonianza della ricchezza implicita alla diversità territoriale e pertanto alimentare.

Da questa esperienza progettuale sono emerse le



Fig. 4 – Veduta del Padiglione della Sicilia e della Sardegna di A. Stazio e M. Dell'Unto, M. Dell'Unto.

difficoltà implicite alle 'distanze' che esistono tra le due realtà che s'intendono fare collimare nuovamente, la grande scala del paesaggio, con tutta la sua fisicità, e la puntualità di un edificio-allestimento: cui si aggiunge l'apparente scollamento dei suoi prodotti trasformati per l'alimentazione, come altra astrazione.

È stata, in definitiva, quella milanese, un'indubbia occasione perduta con tale irripetibile evento per sfruttare appieno il potenziale 'interpretativo dell'architettura'.

Tra i luoghi simbolici anche la sede del Consorzio sardo 'Cuore dell'Isola', di cui è previsto un progetto all'interno del PTE (Piattaforma Tecnologica Euro-

pea), in corso di realizzazione ad Olbia<sup>2</sup> da parte del Consorzio Industriale Provinciale Nord Est Sardegna Gallura (CIPNES Gallura), che rappresenta una sua appendice ed implementazione funzionale. Nel 2012 è stato redatto il Progetto Preliminare<sup>3</sup> (CIPNES, 2012) complessivo per tutta l'area d'intervento, nel 2013 il Progetto Definitivo della prima fase realizzativa, in corso di costruzione, e nel 2014 è stato redatto un ulteriore Progetto Definitivo per un secondo stralcio, comprendente il Centro Congressi. Il luogo è doppiamente caratterizzato sotto il profilo ambientale: affacciato sul mare, ospita diverse attività legate alla cantieristica nautica e all'allevamento dei mitili, ma accoglie anche altre strutture ricettive e sportive di prestigio internazionale<sup>4</sup>. La sua posizione risulta strategica anche in termini di vicinanza ai principali snodi del traffico passeggeri e merci del nord est della Sardegna – i porti e l'a-





eroporto di Olbia – e delle principali vie di comunicazione che dalla Gallura portano al resto dell'isola. L'estensione dell'area produttiva, in cui s'inserisce l'intervento, denota i tratti marcati dell'antropizzazione intensa del territorio, in uno degli angoli più belli e suggestivi del Golfo. L'indeterminatezza del tratto di costa prescelto, unico ad essere rimasto inedito nella zona industriale, come un'enclave o una riserva protetta, evoca ancora da quale paesaggio naturalistico originario si proviene, da pochi decenni solo. È questo luogo, in definitiva, non già un paesaggio ma il punto d'incontro di due paesaggi: quello naturale e quello industriale, ossia i due estremi possibili di un processo di trasformazione ambientale.

Le nuove costruzioni derivano dalla stessa logica 'scatolare' dell'intorno produttivo, fatto di tanti capannoni, ma di questa impronta volumetrica

conservano, in fondo, solo una parziale integrità di partenza ed una logica costruttiva. La disposizione degli edifici progettati è, infatti, anche condizionata dalla forma irregolare e frastagliata costiera e dalla volontà di assumere un'esplicita funzione di schermo visivo, nei confronti dei fabbricati produttivi e del depuratore dei reflui industriali soprattutto, attorno a cui si avvolge il nuovo complesso.

A marcare l'unicità ed eccezionalità dell'intervento, un segno caratterizzante coinvolge tutte le architetture: una grande tettoia azzurra, sospesa nel cielo, appoggiata in bilico sulle costruzioni, salda in un gesto unitario il tutto, altrimenti frammentato.

Progettare sul bordo del mare significa innanzi tutto confrontarsi con il paesaggio in senso ampio, trattandosi in sostanza di un'azione di costruzione del paesaggio stesso, tra le più importanti immagini



nabili. Per questo, la dimensione 'vedutista' prevarica notevolmente quella architettonica, solitamente oggettuale, puntuale ed introversa.

Il progetto olbiese si propone quindi di mediare questo incontro, disegnando un luogo del confronto, della convivenza, del dialogo, tra sistemi apparentemente diversi ma non per ciò incompatibili, accettando la sfida dell'ibridazione.

I contenitori dei tre padiglioni fieristici, integrati con gli spazi congressi e ristorazione, posti al centro della composizione, nello snodo direzionale, sono anche quelli che entrano più direttamente in contatto con il brano di costa ri-naturalizzata, stringendo un dialogo più serrato. Da questo contatto nasce una reciproca influenza, una contaminazione di segni e di figure, che non arrivano ad intrecciarsi e confondersi del tutto ma instaurano una reciproca e stretta relazione visiva. Una parte della scogliera è inglobata nella piattaforma di appoggio degli edifici, nelle piazze e nei piazzali sul mare, da cui continuano ad affiorare da un letto di ghiaia cementata. Gli edifici prospicienti subiscono invece una sorta di 'erosione

localizzata', in corrispondenza dei punti d'ingresso e delle aperture verso il mare, come se l'acqua, il vento e la luce, avessero lavorato nel tempo i monoliti, al pari degli scogli affioranti d'innanzi. E per rafforzare questa contrapposizione, questa metafora della trasformazione, gli edifici, accomunati con gli scogli, le architetture, hanno una matericità che rimanda direttamente al mondo litoide.

Il progetto del parco tecnologico, così come descritto, rappresenta già di per sé un evidente tentativo di legame esplicito tra architetture e luogo di appartenenza; lungo una linea segmentata (un "cardo" ritorto) si dispongono ordinatamente padiglioni come a Milano, capaci, però, qui di evocare luoghi e terre abitate.

La realizzazione del PTE, con gli spazi espositivi, convegnistici e per *start-up*, le dotazioni ricettive con due ristoranti ed altrettanti moli di attracco, può costituire un'importante sinergia con l'insediamento delle costruzioni commerciali e logistiche di promozione delle filiere alimentari sarde.

L'edificio del MAC-MAR/Sardinja<sup>5</sup> (Mercato Agro-

pagina a fronte

**Fig. 5** – Veduta complessiva del P.T.E. in corso di realizzazione sul litorale di Olbia a cura del CIPNES Gallura, C. Zanirato.

alimentare Comunale e del Mare), si pone come un aggregato al PTE, in un'area originariamente destinata ad ospitare una costruzione per la formazione universitaria ed un parcheggio. L'estensione del perimetro d'intervento ha consentito di tracciare una nuova strada trasversale, di redistribuire i parcheggi a raso e di potere insediare pure un secondo edificio per la logistica. La nuova proposta, ancora in corso di definizione a livello di Studio di Fattibilità, si caratterizza per l'evidenza di un volume plastico che si piega su se stesso in modo avvolgente, nel tentativo di affacciarsi il più possibile verso lo spiraglio di mare più vicino, con tutte le sue vetrate e terrazze rivolte unicamente in quella precisa direzione. La sfaccettatura delle sue pareti piene e 'solari', lucenti e dorate di metallo (ottone), scompone la luce in piani cristallini, mentre le grandi vetrate, colorate con le sfumature del mare, frantumano la luce in una miriade di riverberi, al pari della superficie del mare che guardano a distanza.

La costruzione, un unico edificio lineare e segmentato, quasi del tutto su due livelli, conserva una sezione tipica esagonale, irregolare e schiacciata, intaccata solo dalla presenza di un ballatoio interno al primo piano. La linearità dell'architettura riserva un'attenzione particolare alle due estremità: una 'testata' d'ingresso, con un addensamento di forme ed un accenno di verticalità, rivolta verso la strada

provinciale di provenienza ed il parcheggio di servizio per i visitatori; una 'coda' alla parte opposta del percorso interno/esterno, con uno scalone di raccordo a terra. Le pareti perimetrali, in virtù del loro andamento sghembo rispetto all'ortogonalità del suolo, propongono una visione spezzata orizzontalmente, come se si fosse di fronte alla rifrazione di un edificio semi-sommerso. La continuità, fisica e materica, dell'involucro evoca il guscio di un qualcosa che si fa intagliare per mostrare la polpa e la cavità del suo contenuto, gelosamente celata all'esterno.

L'intero piano terra è destinato ad ospitare l'esposizione delle dieci aree tematiche del Consorzio 'Cuore dell'Isola', corrispondenti alle rispettive filiere alimentari isolate (carni e salumi, grano e panificazione, latte e derivati, ortofrutta, pescato, viticoltura, oli e conserve, distillati e birre, specialità dolciarie, apicoltura) organizzate in 'isole tematiche' che si snodano lungo un percorso obbligato, a loro volta assistite da allestimenti fissi di supporto e dove riprodurre in modo didascalico i vari ambienti e cicli produttivi di riferimento. Alle pertinenze interne corrispondono altrettante aree esterne, ritagliate nella piazza-giardino, avvolta dalla costruzione su tre lati. Nel poligono di questa corte, aperta verso il mare, si configura l'intenzione di condensare, in modo esemplare, i tratti del paesaggio sardo cui corrispondono gli scenari produttivi territoriali:



**Fig. 6** – Veduta d’inserimento del Sardinja, hub della produzione eno-gastronomica sarda inserito nel PTE di Olbia, C. Zanirato.

**pagina a fronte**

**Fig. 7** – Veduta della corte interna del Sardinja nella quale si proiettano le dieci filiere alimentari promosse, C. Zanirato.

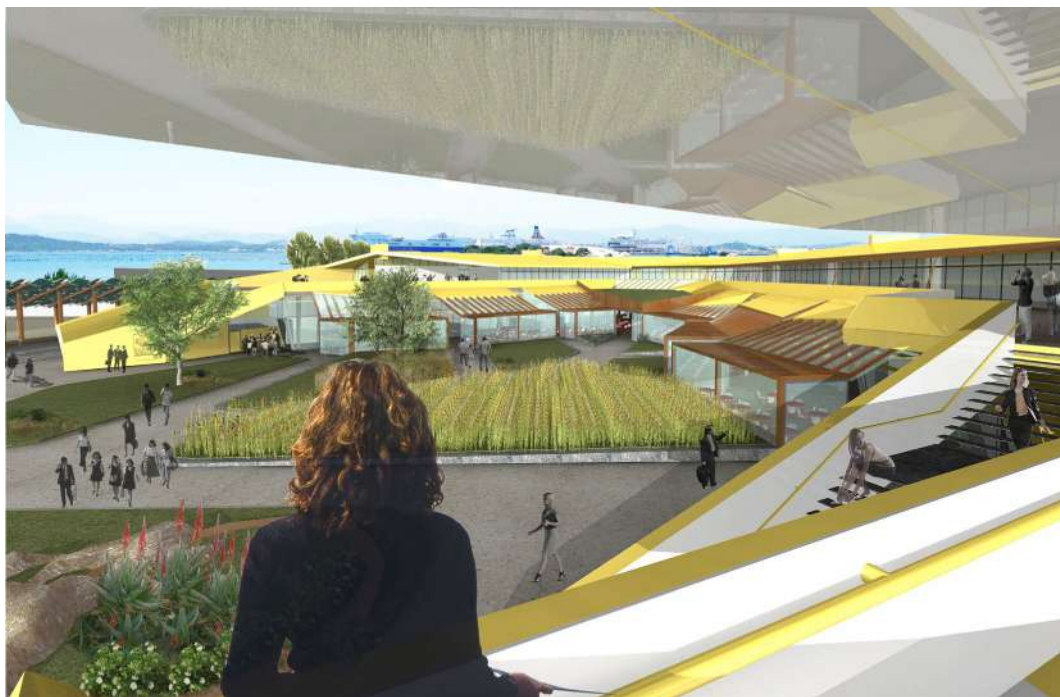
quindi, dieci ritagli di terreno in cui esercitare altrettante messinscena di simbolici paesaggi, in piano ed in quota. Verande, *dehors* e pergolati consentono di vivere all’aperto, in modo protetto e riparato, per un periodo più lungo possibile, l’esperienza della conoscenza e degustazione dei prodotti agroalimentari promossi.

Sia l’edificio che le aree esterne rimandano direttamente al territorio isolano, col tramite delle sue peculiarità paesaggistiche e produttive, in un esplicito invito a passare dalla virtualità, che si può avere con un unico colpo d’occhio, alla pratica diretta degli stessi scenari, all’esperienza ‘sul campo’. Il funzionamento interno della struttura assomiglia al F.I.CO.

bolognese ed ai *cluster* tematici (otto in tutto: cacao e cioccolato, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-mediterraneo, isole mare e cibo, zone aride) dell’esposizione milanese, ma la corrispondenza architettonica dell’edificio aggiunge quell’aderenza mancante altrove.

Le proposte progettuali che sono state prefigurate e descritte, per il cardo milanese ed il golfo olbiese, si propongono come possibile modello metodologico, di una pratica progettuale dove le connotazioni dei valori ambientali e l’espressività architettonica cercano un punto di contatto e di equilibrio, senza prevaricazione alcuna, tendendo all’ipotesi comune della costruzione di un paesaggio. Il ‘progetto connotato’ cui ci si riferisce, in fondo, interpreta l’affermazione di Ludovico Quaroni per il quale in architettura più che la qualità dell’edificio è importante la qualità delle relazioni tra le parti (Quaroni, 1988).

Se il paesaggio è il frutto della trasformazione culturale ed economica dell’uomo e l’architettura ‘abi-



ta' il paesaggio come una sua componente diretta, allora i caratteri dell'architettura devono tendere nuovamente a tale appartenenza, se l'intento ritorna ad essere ristabilire le giuste distanze tra le cose. Tentare di ristabilire un rapporto equilibrato tra produzione e consumi di un territorio, cui fare corrispondere un paesaggio conseguente, significa anche fare in modo che l'architettura diventi interprete fattiva di tale riavvicinamento.

### Note

<sup>1</sup> A firma di Herzog&de Meuron, del 2009.

<sup>2</sup> Il porto di Olbia, famoso nel mondo per essere diventato la principale porta della Costa Smeralda, oltre a rappresentare uno dei più importanti scali passeggeri del Mediterraneo, con quattro milioni di presenze ogni anno, è anche un importante scalo commerciale, con quasi sei milioni di tonnellate di merci.

<sup>3</sup> A firma della R.T.P. Gianni Plicchi – Open Project – Marco Rizzoli – S.T.A.Parenti – Elena Cavallari, architetture e paesaggio Claudio Zanirato.

<sup>4</sup> Inoltre, fra le circa 550 aziende insediate in esercizio sono ben rappresentati i settori del commercio, la logistica, l'alimentare e l'estrazione e la lavorazione del marmo e del granito.

<sup>5</sup> A firma di Studio Plicchi srl e Claudio Zanirato.

### Fonti bibliografiche

- Becattini G. 2009, *Ritorno al territorio*, Il Mulino, Bologna.
- CIPNESS 2012, *Rivista del Consorzio Industriale Provinciale*, anno 7, n.19, Olbia.
- Guigoni A. 2004, *Foodscapes. Stili, mode e culture del cibo oggi*, Polimetrica, Monza.
- Grasse C. 2009, *La reinvenzione del cibo. I prodotti locali nell'era globale*, in *Culture della sostenibilità*, anno III, n.6.
- La Cecla F. 1993, *Mente locale*, Eleuthera, Palermo.
- Lai F. 2004, *Antropologia del paesaggio*, Carrocci Editore, Roma.
- Magnaghi A. 2010, *Il progetto locale. Verso la coscienza del luogo*, Bollati Boringhieri, Torino.
- Marino D., Ciccatiello C. (a cura di) 2012, *I Farmers' Markets: la mano visibile del mercato*, Franco Angeli, Milano.
- Montanari M. 2004, *Il cibo come cultura*, Edizioni Laterza, Bari.
- Pandakovic D., Dal Sasso A. 2009, *Saper vedere il paesaggio*, CittàStudi Edizioni, Torino.
- Petrini C., 2009, *Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo*, Giunti Editore, Firenze.
- Quaroni L. 1988, *La cultura del progetto*, Edizioni Kappa, Roma.
- Rietzer G. 2005, *La globalizzazione del nulla*, Slow Food editore, Bra.
- Sernini M. 1996, *Terre sconfiniate. Città, limiti, localismi*, FrancoAngeli, Milano.
- Siniscalchi V. 2009, *I processi di tipicizzazione tra singolarità e ripetizione*, in *Culture della sostenibilità*, anno III, n.6.
- Turco A. 2010, *Configurazioni della territorialità*, Franco Angeli, Milano.



**Notizie**  
**News**

# Moving Forest di Expo 2015

**Michela Moretti**

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Architettura [michela.moretti@unifi.it](mailto:michela.moretti@unifi.it)

02  
2015

## Abstract

Il contributo propone una lettura del progetto di paesaggio di Expo 2015 attraverso il saggio di Franco Zagari e Benedetto Selleri "Moving Forest" nel quale gli autori ripercorrono il processo di progettazione e realizzazione del sito espositivo. Attraverso un racconto dettagliato i due autori descrivono le caratteristiche progettuali degli spazi verdi che coronano e distinguono la città della espositiva e contribuiscono a rendere tangibile il tema di questo evento, legato al cibo ed al paesaggio. Il progetto del verde si pone come elemento di unione tra l'innovazione e la tecnologia esposta ed il paesaggio agrario di produzione, lo stesso che in parte circonda il sito stesso. Esso rappresenta uno dei progetti di paesaggio più grandi degli ultimi anni in Europa, dislocato in una superficie di 300.000 mq. Organizzato in una sequenza di ambiti diversi strutturati secondo un passaggio graduale dall'esterno più naturalistico, all'interno più urbano, vuole essere un episodio di ricicatura all'interno di un'area con una conurbazione complicata e priva di un disegno armonico come quella di Rho Fiera.

## Parole chiave

EXPO2015, Moving Forest, cardo, decumano, biodiversità, anello verde.

## Abstract

*The paper proposes an interpretation of the Expo 2015 landscape project through the essay "Moving Forest" by Franco Zagari and Benedetto Selleri, in which the authors trace the design process for the exposition site. It describes the design features of the green spaces that surround and characterise the site of the Exposition. The green project is the connection between innovation, technology and the rural landscape which partially surrounds the site. The Expo map represents one of the largest landscape projects in recent years in Europe, with a surface of 300,000 square meters organized in a sequence of different landscapes in a gradual transition from the rural and natural landscape outside, to the urban landscape inside the site of the Exposition.*

## Keywords

EXPO 2015, Moving Forest, cardo, decumanus, biodiversity, green ring.

Received: September 2015 / Accepted: October 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-17590 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)



L'Esposizione Universale 2015 a Milano rappresenta un momento culturale d'interscambio e ricerca in cui il paesaggio si colloca come tema chiave di tutta la manifestazione, costituendo l'elemento unificatore del masterplan di ideazione e progettazione. Il tema stesso di questa esposizione "Nutrire il Pianeta. Energia per la vita" raccoglie all'interno il concetto più ampio di paesaggio come fonte di sostentamento delle popolazioni e come sfondo e palcoscenico della vita quotidiana. Paesaggio come insieme di ambiti che l'uomo vive e modifica, sfruttandone le risorse, paesaggio come declinazione di tutte le strutture e attività che sostengono la vita sulla terra. L'esposizione oltre ad essere la vetrina di sperimentazioni, tecnologie e ricerche in campo alimentare e di sviluppo sostenibile, rappresenta anche il profilo caratteristico dei territori nazionali. Il tema del paesaggio si declina qui anche come disegno che struttura lo spazio espositivo, in sostegno della disposizione cartesiana del decumano e cardo e che rappresenta un progetto con forte carattere provvisorio realizzato in un luogo compromesso e degradato al quale rimarrà l'organizzazione infrastrutturale e forse una nuova immagine caratterizzata per la quale si auspica da una forte presenza dell'impianto a verde. L'immagine temporanea che è possibile percepire nei mesi di apertura di Expo 2015, non sarà sicuramente la stessa che percepiremo in futu-

ro, allo stato attuale a un mese dalla chiusura dell'esposizione non è ancora stato stabilito il carattere del nuovo progetto dell'area per il dopo esposizione. Questo si contrappone allo stile delle esposizioni nazionali ed internazionali, come per esempio quelle di giardinaggio, si citano le BUGA (Bundesgartenschau, esposizioni nazionali di giardinaggio) o le IGA (Internationale Gartenbauausstellung, esposizione internazionale di giardinaggio), che pur contraddistinte dal tema della provvisorietà, prevedono progetti che ristrutturano e modificano i contesti territoriali in cui sono inserite, innestando dei veri e propri processi di riqualificazione urbana ed ecologica, lasciando in eredità al contesto paesaggistico in cui si inseriscono veri e propri parchi. Al contrario l'area dell'Expo pur avendo tra gli obiettivi quello della riqualificazione territoriale, non ha ad oggi, un progetto organico di riconversione.

Il progetto di paesaggio di Expo 2015 muove i primi passi nell'idea di un gruppo di professionisti che inizialmente ne delineano il carattere internazionale attraverso l'ideazione dell'Orto Botanico Planetario strutturato in serre e campi coltivati dalle diverse nazioni partecipanti, riproducendo il patrimonio culturale e agronomico mondiale e lasciando in seguito a Milano un'eredità culturale ed organizzativa da poterla renderla capitale mondiale della ricerca e sperimentazione agroalimentare.

Fig. 1 – Schema dei progetti di paesaggio di EXPO 2015 (Zagari F., Selleri B., 2015, *Moving Forest Expo Milano 2015 Landscape*, Libria, Melfi, p. 40).

Il primo progetto si fondeva con l'organizzazione urbanistica pianificata e prendeva concretezza attraverso un modello di assi cartesiani che avrebbero dovuto accogliere i diversi padiglioni. Quello che oggi vediamo realizzato è il risultato di un processo accurato di progettazione, nel quale l'ufficio di piano di Expo è stato coadiuvato da un team di professionisti e studiosi che si sono occupati della definizione di aree specifiche del masterplan.

Il tema "Nutrire il pianeta, energia per la vita" viene affrontato nei 300.000 mq del progetto di paesaggio expo attraverso un lessico per interventi seriali che non si disconnette dalle grandi dimensioni e crea una sequenza di ambiti diversi che si alternano gradualmente creando il sistema di relazioni fisiche e visive tra esterno ed interno.

Un complesso insieme di spazi che dall'assetto naturalistico e agricolo dell'esterno si spinge a quello più costruito dell'interno dove trovano collocazione i giardini e gli *hortus conclusus* del sito espositivo.

La comprensione del progetto di paesaggio non può prescindere da una lettura della disposizione del sito espositivo a cui è profondamente legato e dalla comprensione dell'organizzazione secondo gli assi cartesiani cardo e decumano. Una città espositiva che vuole essere un'importante idea fondativa per un nuovo episodio urbano all'interno di una conur-

bazione, come quella di Rho Fiera, priva sia di un assetto armonico sia di caratteri urbani identitari. Le caratteristiche del sito hanno ispirato l'idea di rigenerazione urbana ed hanno fornito le tematiche di riflessione legate all'efficienza energetica, all'uso dei materiali riciclabili, alla permeabilità del suolo, all'uso del verde verticale, parte integrante sia della progettazione paesaggistica sia delle linee guida della progettazione architettonica.

Un paesaggio, quello di Expo, che ha alla base il principio di "risarcimento di un habitat" per "creare un cuore verde di alta qualità che rimanga anche dopo l'intervento", reso possibile sia grazie anche alle "potenzialità produttiva dei vivai italiani ed europei" che hanno fornito alberi di dimensioni esemplari sia alle tecniche di ancoraggio sotterraneo e sia ai sistemi di irrigazione con alimentazione fornita da pannelli solari. Un sistema e un modello progettuali strutturato per avere la massima resa percettiva e funzionale durante il periodo espositivo e la capacità di essere smontato e recuperato.

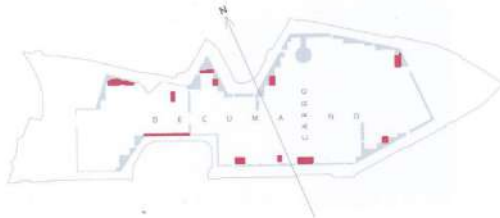
L'intero progetto del verde è articolato in due grandi temi, definiti sulla base della loro localizzazione, che si articolano e si inseriscono all'interno della struttura della città espositiva, completando e caratterizzando l'intero masterplan.

Agli assi ortogonali del Cardo e del Decumano, su cui

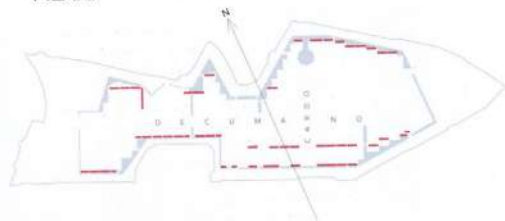
ANELLO VERDE ESTERNO



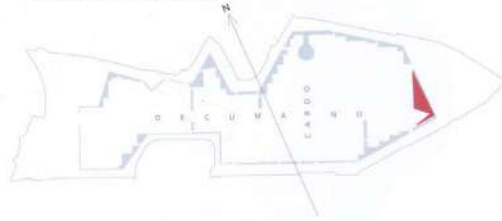
VASCHE DI FITODEPURAZIONE



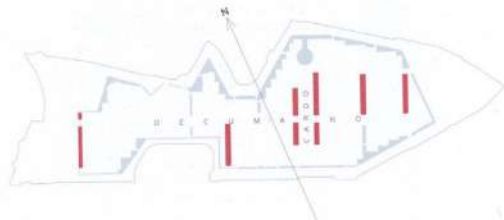
FILARI



COLLINA MEDITERRANEA



HORTUS



PIAZZE MINORI E PIAZZE MAGGIORI



si innescano i padiglioni e le diverse aree tematiche, si affiancano gli spazi a verde, dal bosco all'*hortus conclusus*, che definiscono un sistema di aree interconnesse e in stretta relazione.

Il primo tema del verde, il Perimetro, viene denominato 'Rimozione delle interferenze e dei sotto servizi' e riguarda tutte le opere che costituiscono il confine tra la città espositiva e il paesaggio circostante. Esso è rappresentato da una foresta esterna, che in qualche modo tenta di risolvere i conflitti presenti nel territorio e si pone come opera di mitigazione. Questo anello verde perimetrale ha un assetto fortemente naturalistico ed è il primo graduale passaggio che conduce dai boschi e prati esterni al centro della città espositiva. La riproposizione dei paesaggi naturali ed antropici all'interno di questo spazio è l'idea che ha dato avvio all'evento della Foresta

Mobile, il bosco itinerante, formato da campionature di foreste poi realizzate nel sito espositivo, anticipatore del paesaggio Expo, che ha dato atto delle capacità e della potenzialità produttiva dei vivai italiani ed europei che hanno fornito in anticipo le alberature di dimensioni eccezionali. Il perimetro esterno composto da circa 5000 alberi non ha la funzione di barriera fra l'interno della città espositiva e l'esterno della conurbazione milanese. Il suo ruolo è quello di luogo interattivo che stabilisce relazioni fra interno ed esterno.

Il secondo tema, quello della Piastra si presenta strutturato in 7 aree, ognuna delle quali caratterizzate da una diversa tematica. Esse appaiono al contempo legate dal concetto di creare relazioni tra dentro e fuori e tra le diverse parti della città espositiva.



02  
2015

Le aree tematiche della piastra si riallacciano al perimetro esterno con un nuovo bordo verde denominato 'Perimetro verde interno' caratterizzato da una forte naturalità e da un notevole impatto visivo per la grande quantità di piante inserite (8200 alberi, 65600 arbusti, 93300 specie erbacee). La sua funzione di filtro è garantita dal bosco, nel quale sono state utilizzate specie arboree forestali autoctone, selezionate per donare naturalezza all'area attraverso le caratteristiche del portamento o del tronco. Affiancato al bosco il sottobosco ed i prati fioriti disposti in maniera quasi casuale in un terreno sapientemente mosso per creare piccoli rilievi. L'andamento del terreno aumenta la capacità schermante del bosco e facilita la creazione di zone di ristagno necessarie per la biodiversità. Il bosco dell'anello interno si colloca in prossimità del canale che segna il perimetro della città espositiva ed alterna paesaggi ai sistemi paesaggistici lombardi come la piantata lombarda, il pioppeto o la brughiera lombarda.

All'anello verde esterno della Piastra si affianca il tema dei 'Filari', disposti lungo i percorsi paralleli al Decumano, accompagnano i visitatori fornendo aree di ombra e imponenti scenografie riprendendo l'idea dei viali cittadini. Essi si distinguono per due tipi di collocazione (lungo i percorsi esterni o lungo il canale) facilmente riconoscibile grazie alle specie arboree

Fig. 2 – Anello verde perimetrale, PAN ASSOCIATI (<http://www.panassociati.net>).

[pagina a fronte](#)

Fig. 3 – Particolare del canale perimetrale, foto di Michela Moretti.

utilizzate. I filari lungo le sponde del canale sono caratterizzati dall'impianto di specie tipiche degli ambienti fluviali e lacustri come pioppi, olmi, salici, platani; al contrario l'immagine dei filari dei percorsi interni richiama il paesaggio agricolo padano con impianti di bagolari, pioppi, gelsi neri. L'organizzazione e la disposizione dei filari si struttura in moduli di 20 o 40 metri con impianti regolari arricchiti da un prato di erbacee autoctone e dalle sedute disposte lungo i tagli trasversali pavimentati con lastre di beola removibili in quanto posate a secco.

Il terzo tema della Piastra è rappresentato dalle 'Vasche di Fitodepurazione', 11 giardini d'acqua collocati sulla fascia esterna e alternati ai filari, con il compito di depurare l'acqua meteoriche di prima pioggia e quelle di dilavamento superficiale. Tipologicamente riprendono il modello delle *stormwater wetland* con zone a diversa profondità e ecosistemi.

Le vasche hanno tre profondità diverse delle quali quelle di 30 e 50 cm, sono caratterizzate dalla presenza di piante elofite e idrofite, mentre le più profonde (circa 120cm) sono lasciate prevalentemente libere.



**Fig. 4** – Collina Mediterranea, foto Michela Moretti.

**Fig. 5** – Schema planimetrico collina (Zagari F., Selleri B., 2015, *Moving Forest Expo Milano 2015 Landscape*, Libria, Melfi, p. 71).

L'intera composizione oltre ad essere stata progettata per soddisfare le esigenze ecologiche, anche per aumentare l'apprezzamento estetico e paesaggistico.

L'ultimo tema più naturale dell'area centrale della città espositiva è rappresentato dalla 'Collina Mediterranea'; un rilievo a forma piramidale che rappresenta il punto dominante dell'intera area espositiva. La collina con la sua rigidità formale scandisce il susseguirsi di ambienti naturali diversi, nei quali la vegetazione è disposta in maniera naturale e crea ampi coni prospettici sul paesaggio limitrofo, cambiando struttura e aspetto in prossimità di due punti cruciali, l'incontro con il Decumano e con la Cittadella dello Slowfood.

Dalla sommità caratterizzata dalla foresta sempreverde mediterranea, si passa al versante con sughereta, ginepri, eriche, pistacchio, cisto, lavanda, rosmarino, timo; fino ad arrivare al querceto misto di roverella, cipresso, orniello, carpino nero. Lungo il lato del canale si trovano invece i gelsi, mentre il giardino degli olivi e dei melograni si trova in direzione del Decumano dove la vegetazione assume le sembianze di un giardino dallo sfondo prospettico dell'oliveto, caratterizzato dalla presenza di sughero, leccio, cipresso e un sottobosco di mirto, pungitopo, lentisco, timo, eriche, cisto, corbezzolo e pistacchi.

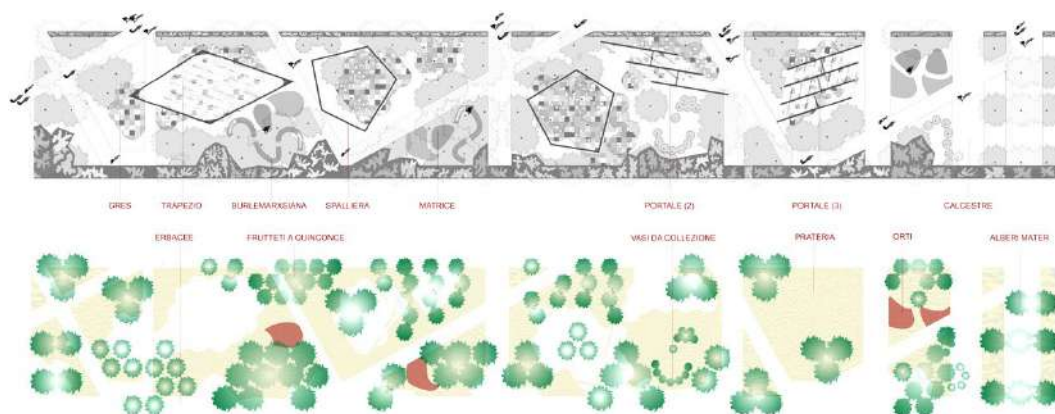
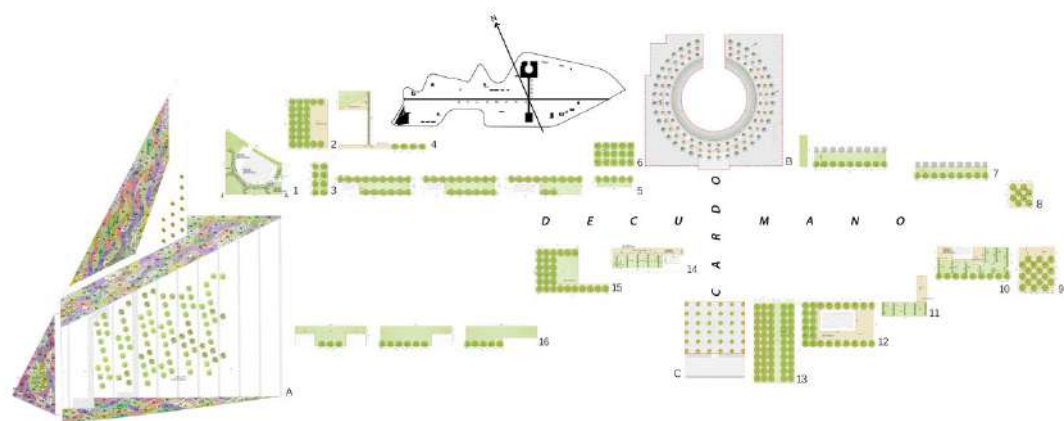
Gli ultimi tre temi legati alla Piastra riguardano le aree dove l'intervento dell'uomo è più forte e l'assetto naturalistico meno evidente. I temi sono legati alle piazze principali, alle piazze secondarie ed agli *hortus*.

Le piazze, insieme alla collina espositiva, sono i punti cardine della composizione, tre grandi aree poste in corrispondenza dei punti cardinali. Quella ad ovest è costituita da un piano leggermente inclinato, che si scopre a sorpresa ai visitatori che arrivano dalla stazione della metropolitana o della linea ferroviaria, racchiuso tra due giardini tematici, quello delle Farfalle e quello dei Gelsomini e scandito da alberature parallele.

A sud invece l'accesso, in asse con il Cardo, è uno spazio più piccolo e più geometrico, in cui la sistemazione con i grandi platani ricorda la sala ipostila. L'ultima grande piazza è a nord e rappresenta lo spazio degli spettacoli e dei concerti nonché l'emblema dell'intera esposizione: è lo spazio del grande bacino con al centro l'albero della vita.

Le piazze minori, 25 in totale, con forme non fisse, sono i luoghi di accoglienza in prossimità di aree di servizio o punti ristoro accolgono il visitatore in una dimensione minore più protettiva. La loro collocazione è limitrofa al canale del quale ne sfruttano l'effetto refrigerante.





Ultimo tema è quello degli 'hortus', definiti da Zagari "veri e propri giardini, ombreggiati e accoglienti"<sup>1</sup> anch'essi dedicati al tema della nutrizione. Nonostante la semplicità della distribuzione, lo schema a quinconce per le piantumazioni, tipico delle coltivazioni nel paesaggio rurale, ognuno di essi ha un forte riconoscibilità e un tema caratterizzante che fa risaltare di volta in volta gli arredi, tavolini e sedute le cui decorazioni sono riprese e reinterpretate da un antico codice salernitano<sup>2</sup>.

Il paesaggio di Expo è senza dubbio insieme complesso e articolato di spazi e ambiti diversi che caratterizzano la cittadella espositiva e soprattutto che la mettono in stretta relazione con il paesaggio

**Fig. 6** – Schema planimetrico delle piazze da Domusweb ([http://www.domusweb.it/it/notizie/2015/02/17/expo\\_green.html](http://www.domusweb.it/it/notizie/2015/02/17/expo_green.html)).

**Fig. 7** – Hortus schema da Domusweb ([http://www.domusweb.it/it/notizie/2015/02/17/expo\\_green.html](http://www.domusweb.it/it/notizie/2015/02/17/expo_green.html)).

[pagina a fronte](#)

**Fig. 8** – Particolare grafico relativo agli arredi degli Hortus (Zagari F., Sellieri B., 2015, *Moving Forest Expo Milano 2015 Landscape*, Libria, Melfi).

esterno. Il progetto di paesaggio ha ricreato un graduale passaggio ricco di naturalezza e diversità, capace di innescare un equilibrio sostenibile che pensa anche al futuro ed al possibile riutilizzo non solo del sito espositivo ma di tutti i suoi componenti.





**Note**

<sup>1</sup> Zagari F., Selleri B., 2015, *Moving Forest Expo Milano 2015 Landscape*, Libria, Melfi, pag. 62.

<sup>2</sup> Antico codice salernitano, *Circa instans, Tractatus de herbis*, Salerno c.1280-1230.

**Fonti bibliografiche**

Zagari F., Selleri B., 2015, *Moving Forest Expo Milano 2015 Landscape*, Libria, Melfi.

# Paesaggio e Agricolture. I Convegni nazionali AIAPP verso IFLA 2016

**Emanuela Morelli**

Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Architettura [emanuela.morelli@unifi.it](mailto:emanuela.morelli@unifi.it)

## Abstract

AIAPP – Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio negli ultimi anni ha programmato a livello nazionale una serie di attività e iniziative quale percorso di avvicinamento al 53° Congresso Mondiale di IFLA (International Federation of Landscape Architects). Tema del Congresso Mondiale che si terrà a Torino nell'Aprile 2016 e che AIAPP, in quanto membro italiano di IFLA è chiamata a organizzare, è *Tasting the Landscape* (<http://www.ifla2016.com>). Tra queste attività si evidenziano i due convegni nazionali sul tema Paesaggio e Agricolture (*Paesaggio e Agricolture* il 28 novembre 2014 a Lecce, *Paesaggio e Agricolture 2.0* il 26 giugno 2014 a Milano), i quali hanno avuto il compito di esplorare come il progetto del paesaggio può collocarsi rispetto alle diverse forme di agricoltura che oggi riguardano il territorio italiano. La declinazione al plurale della parola agricoltura ha difatti il preciso fine di indicare e integrare tutti i molteplici ambiti, approcci e finalità che il progetto di paesaggio deve e può affrontare, trasformare e risolvere, anche alla luce delle epocali trasformazioni in ambito tecnico, socioeconomico e culturale.

## Parole chiave

Progetto di paesaggio, Agricolture, cibo e consumo di suolo.

## Abstract

*The AIAPP - Italian Association of Landscape Architecture in recent years has undertaken a number of activities and initiatives at the national level which lead towards the 53rd World Congress of IFLA (International Federation of Landscape Architects). The theme of the World Congress to be held in Turin in April 2016, and that the AIAPP as Italian member of IFLA is called to organize, is Tasting the Landscape (<http://www.ifla2016.com>). These activities highlight the two national conferences on the subject of Landscape and Agricultures (Landscape and Agricultures, November 28, 2014 in Lecce, Landscape and Agricultures 2.0, June 26, 2014 in Milan), which had the task of exploring how landscape design can be placed with respect to different forms of agriculture which are active in Italy today. The use of the plural in the word agriculture has in fact the precise purpose of indicating and integrating all the multiple areas, approaches and objectives that the landscape project can and must confront, transform and resolve, especially in light of current technical, socio-economic and cultural changes.*

## Keywords

*Landscape design, Agriculture, food, land use.*

*Received: August 2015 / Accepted: September 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-17591 - [www.fupress.net/index.php/ri-vista/](http://www.fupress.net/index.php/ri-vista/)

AIAPP – Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio ([www.aiapp.net](http://www.aiapp.net)) negli ultimi anni ha programmato a livello nazionale una serie di attività e iniziative quale percorso di avvicinamento al 53° Congresso mondiale di IFLA (International Federation of Landscape Architects).

Tema del Congresso mondiale che si terrà a Torino nell'Aprile 2016 e che AIAPP, in quanto membro italiano di IFLA è chiamata a organizzare, è *Tasting the Landscape* (<http://www.ifla2016.com>).

*Tasting* qui assume il significato di *assaporare* e rispetto ad esempio al *nutrirsi di*, vuole implicare una certa lentezza e un'attenzione ai dettagli, un fermarsi a pensare e un soffermarsi sulle emozioni. Pertanto l'obiettivo che il congresso si pone è quello di promuovere un approccio quasi meditativo, e un indagare con tutti i sensi in profondità cercando di comprendere, valutare, godere e archiviare le sensazioni nella memoria.

Più nello specifico *Tasting the landscape* mettendo al centro del dibattito il progetto di paesaggio e la sua funzione di rigenerazione, vuole diffondere consapevolezza e favorire riflessioni sulle tematiche paesaggistiche.

Fulcro principale di queste riflessioni è il periurbano quale palcoscenico di una quotidianità ancora da inventare, luogo in cui gli estremi si incontrano e si scontrano, dove città e campagna sono alla ri-

cerca di una forma di connubio funzionante e soddisfacente, nonché spazio ancora irrisolto di grandi potenzialità atto a diventare il luogo più dinamico e promettente per la città del nuovo millennio.

Con questi obiettivi AIAPP ha conseguentemente promosso una serie di attività e di convegni nazionali in preparazione al congresso mondiale quali ad esempio: *Paesaggi e Archeologie* a Napoli nel giugno 2013, *Progetto di paesaggio motore di sviluppo economico* a Roma nel dicembre 2013, *Paesaggio e Agricolture* nel novembre 2014 a Lecce e a giugno 2015 a Milano.

In linea con l'argomento di questo numero della *Ri-Vista* sono gli ultimi due convegni nazionali sul tema Paesaggio e Agricolture (*Paesaggio e Agricolture* il 28 novembre 2014 a Lecce, *Paesaggio e Agricolture 2.0* il 26 giugno 2014 a Milano), i quali hanno avuto il compito di esplorare come il progetto del paesaggio può collocarsi rispetto alle diverse forme di agricoltura che oggi riguardano il territorio italiano. La declinazione al plurale della parola agricoltura ha difatti il preciso fine di indicare e integrare tutti i molteplici ambiti, approcci e finalità che il progetto di paesaggio deve e può affrontare, trasformare e risolvere, anche alla luce delle epocali trasformazioni in ambito tecnico, socioeconomico e culturale.

I due convegni sono stati strutturati con obiettivi diversi: il compito del primo Convegno *Paesaggio e*



*Agricoltura* a Lecce è stato quello di indagare come il lavoro del paesaggista possa valorizzare le diverse “agricolture” oggi praticate, mentre l’attenzione del dibattito del secondo Convegno *Paesaggio e Agricoltura 2.0* a Milano si è focalizzata su come possano essere riconosciuti, difesi e valorizzati i paesaggi periurbani, luoghi di transizione sempre più interessati da fenomeni di consumo di suolo, dove l’agricoltura acquisisce non solo il compito di produrre cibo ma un ruolo sempre più multifunzionale.

#### **Paesaggio e Agricolture, Lecce 28 novembre 2014**

“La scelta dell’uso plurale della parola ‘agricoltura’ è stata fortemente voluta da AIAPP, consapevole che l’agricoltura contemporanea non può essere ricondotta a una sola tipologia di pratiche.

Al contrario, si sviluppa in molteplici varianti culturali, tecniche, economiche e sociali ognuna delle quali i paesaggisti sono tenuti a confrontarsi con rinnovata consapevolezza” (Lubisco G., Neonato F., *Echi e impronte*, Acer 1/2015, pag. 69) (fig. 1).

È forse superfluo mettere in evidenza come i temi quali paesaggio, agricoltura, cibo e sicurezza am-

bientale abbiano in un paese quale quello italiano grande rilevanza oltre ad essere di grande attualità. Per questo l’intento del convegno non è stato quello di elencare le diverse criticità e problematiche che oggi li riguardano ma piuttosto offrire una serie di proposte e esperienze operative, alcune già in atto, in tutto il territorio nazionale, al fine di superarle.

Dopo la proiezione video di un intervento di Tonino Guerra che parla ai paesaggisti di terra, cibo, paesaggio e arte, Giuseppe Barbera con l’intervento *Agricoltura Mediterranea. Un paesaggio assoluto* ha dato inizio ai lavori del convegno mettendo l’accento sulla parola responsabilità:

Esistono molti, è stato detto innumerevoli, paesaggi mediterranei perché all’interno di comuni caratteri la storia, la natura e la percezione culturale tanti ne hanno formati lungo millenni di continui intrecci.

I paesaggi agrari – ma sarà meglio definirli, nell’intenzione di adottare un glossario comune e condiviso, rurali – sono quelli che più ne rappresentano la diversità e che più richiamano la responsabilità di chi se ne occupa. Su cosa fondare i tratti comuni al nostro lavoro lo aveva bene indicato Emilio Sereni, che nella definizione che dava dei paesaggi agrari, già nel 1961, adoperava due avverbi – “coscientemente”, “sistematicamente” – che indicano i con-

## pagina a fronte

**Fig. 1** – Paesaggio agricolo pugliese. Immagine della locandina del Convegno nazionale AIAPP *Paesaggio e Agricoltura*. Fotografia di Francesco Tarantino.

tenuti della responsabilità alla quale chi si occupa di paesaggio, è chiamato. Coscienza è consapevolezza di sé e del rapporto con il mondo esterno; sistema è consapevolezza della necessità di agire in relazione con le diversità. Già nel nascere del paesaggio rurale mediterraneo, e in quella esemplare sintesi che collega ecologia, economia, estetica ed etica nel paesaggio del “Giardino Mediterraneo” di Sereni, alcuni elementi si presentano e si confermano come fondativi: il carattere periurbano e policolturale, l'elevata biodiversità, la diffusa presenza di alberi, la multifunzionalità. Mantenere la loro centralità è compito a cui si è chiamati se ci si occupa di salvaguardia, gestione o pianificazione dei paesaggi: siano, quindi, essi passati, presenti o futuri.

(Barbera G., *Agricoltura Mediterranea. Un paesaggio assoluto*, Atti del Convegno, <http://www.aiapp.net/>).

La prima sessione *Sfide e opportunità tra città, cibo e agricolture* è stata coordinata da Mariavaleria Mininni:

In questa prima sessione del convegno si vogliono affrontare le opportunità che possono nascere nel progetto del paesaggio a partire dalle nozioni di città, cibo e agricolture, tre parole che non tracciano un campo di interferenza immediatamente riconoscibile. Partendo dal riconoscimento del cibo come oggetto di competenza della città e dello spazio agricolo di prossimità come territorio della città allargata, la sessione vuole definire il ruolo del progetto agrourbano come progetto di paesaggio, capace di definire un nuovo modo di pensare al progetto dalla città e dei territori nella contemporaneità, un progetto che non riguarda solo la città, poiché l'agricoltura gioca un ruolo cruciale come costruttrice di spazi, società, ecologie ed economie, e dove persone che non sono agricoltori pos-

sono essere molto importanti per l'agricoltura di prossimità. Se Food planning definisce l'entrata in campo della città non solo come ricettore o utente ma come attore istituzionale di una strategia agrourbana alimentare, se Agricoltura urbana delinea un campo di specifica competenza dell'agricoltura che opera a vantaggio della città e dei cittadini senza smettere di essere agricoltura produttrice di prodotti alimentari, lo scopo è quello di definire qual è il campo nel quale si muove l'architettura del paesaggio.

(Mininni M., *Sfide e opportunità tra città cibo e agricoltura*, Atti del Convegno, <http://www.aiapp.net/>).

Gli Interventi quindi presentati in questa sessione hanno trattato il tema del cibo-paesaggio sotto punti di vista diversi quali ad esempio quello metodologico e antropologico, e hanno raccontato esperienze progettuali in ambiti e a scala geografica diversa. L'intento è stato quello di evidenziare progetti che si fondano concretamente sul paesaggio e che si sviluppano all'interno dei processi di governance e di partecipazione (figg. 2a-2b).

La seconda sessione *Paesaggi rurali e processi contemporanei*, moderata da Francesca Neonato, riprende il tema della partecipazione attraverso il quesito *'chi progetta il paesaggio rurale?'*

Non solo pianificatori, politiche economiche e comunitarie e agricoltori, che possono appartenere alla grande imprenditoria così come essere contadini, ma anche e forse soprattutto “tutti coloro che quo-



**Fig. 2a** – Ostuni. Gli orti terrazzati del “Podere Stella” in una foto degli anni ‘50.

pagine 118-119

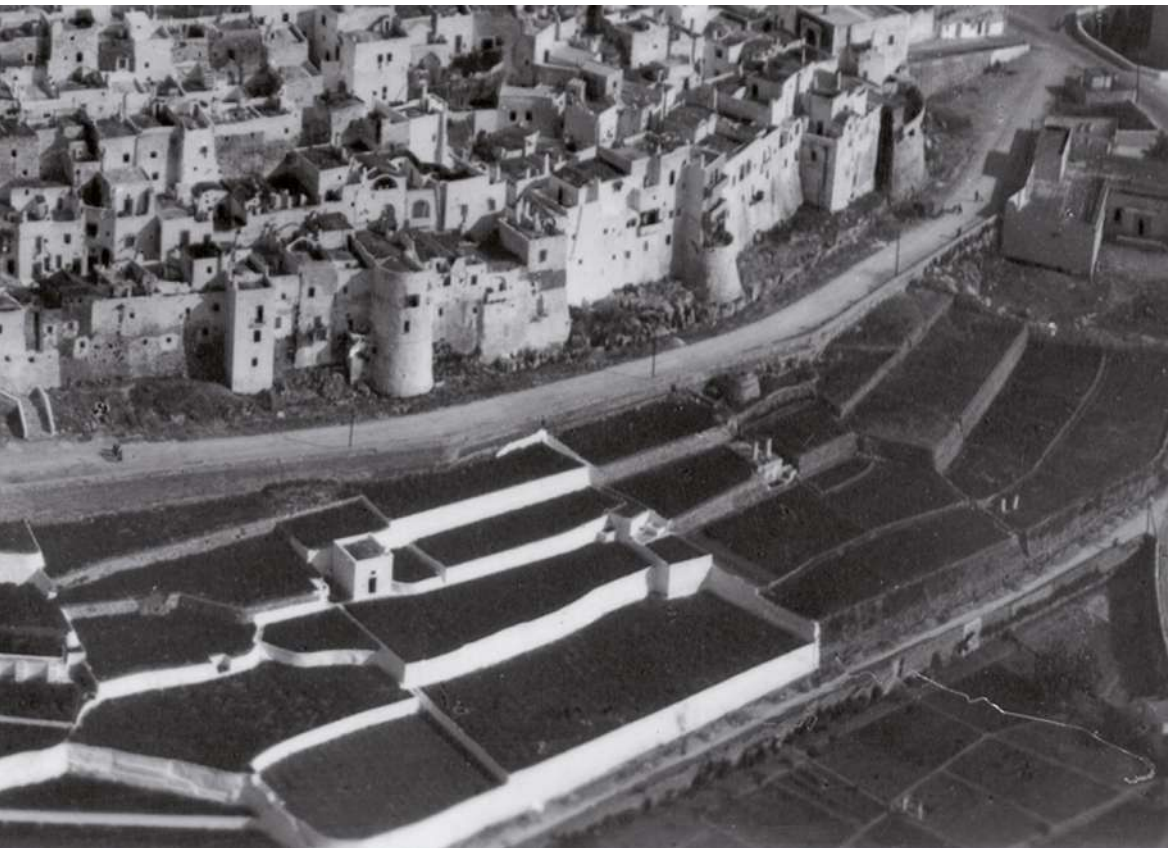
**Fig. 2b** – Ostuni. Zona degli orti extra moenia in una vista aerea dei primi anni ‘80. Immagini tratte dal Poster di Tommaso Giorgino, Gianfranco Cola, *Rigenerazione del paesaggio agrario mediterraneo: l’esperienza degli orti extra moenia di Ostuni*.

tidianamente alimentandosi compiono una scelta, orientano il mercato, aderiscono a uno stile di vita” (Neonato F., *Paesaggi rurali e processi contemporanei*, Atti del Convegno, <http://www.aiapp.net/>).

Riferendosi al progetto di paesaggio Francesca Neonato specifica che con il termine *progetto* si “intende però il risultato di un processo decisionale partecipativo, in cui il paesaggista è fondamentalmente moderatore e facilitatore. Oggi la società civile si interroga sulla ‘qualità’ del paesaggio rurale e chiede che le sue aspettative vengano in qualche modo soddisfatte; d’altra parte è sempre più difficile in-

dividuare delle dinamiche collettive, o consuetudini, che portino ad azioni coerenti sul territorio. [...] L’agricoltura può essere un formidabile trait d’union tra uomo e natura, non solo una mera fornitura di prodotti alimentari’. (Neonato F., *Paesaggi rurali e processi contemporanei*, Atti del Convegno, <http://www.aiapp.net/>) (figg. 3-4).

Gli interventi quindi della sessione hanno dimostrato come i paesaggisti possano essere oltre che progettisti nel senso compositivo e figurativo spaziale, anche moderatori, facilitatori, nonché portatori di conoscenza e di esperienze altre, utili ad arricchire il



percorso progettuale e capaci di gestire un processo così complesso al quale partecipano tanti attori diversi.

È interessante segnalare che su questa visione AIAPP ha firmato un protocollo di intesa (Milano, 3 marzo 2011) e avviato una collaborazione con Slow Food sui *Paesaggi di qualità*, ovvero luoghi dove cibo e paesaggio trovano un equilibrio tra sostenibilità e bellezza.

La terza parte del convegno è stata interessata da una *Conversazione aperta: Alla ricerca di una nuova etica del paesaggio rurale*. Moderata da Fabrizio Cembalo Sambiasi, qui sono state affrontate alcune problematiche relative al rapporto che si instaura tra le politiche pianificatorie (vedi ad esempio i piani paesaggistici regionali), gli aiuti comunitari e gli im-

prenditori agricoli che li devono attuare, oltre a quale può essere qui il contributo del paesaggista. Al tavolo hanno partecipato rappresentanti istituzionali, (quali ad esempio Angela Barbanente, vicepresidente della Regione Puglia), tecnici amministrativi, paesaggisti, esperti di diritto e imprenditori agricoli. In particolare è stato discusso su come dovrebbe essere una norma, affinché essa sia effettivamente efficace e utile al paesaggio e non un rigido dispositivo di controllo, e se effettivamente i PPR siano stati generati in accordo con gli operatori agricoli e con la programmazione dei PSR e della PAC:

Noi italiani siamo in grado di trovare una norma per tutto. Riteniamo che normare sia sinonimo di sicurezza ed equità. Ci dà le garanzie necessarie affinché magicamente tutto funzioni nel modo migliore e invece accade l'esatto contrario. Normare significa controllare e più una norma è stringente maggiore è la difficoltà e la complessità









**Fig. 3** – Strutture portanti di un nuovo vigneto in Valpantena. Immagine tratta dal Poster di Alberto Ballestriero, *Vigneti e colline: un paesaggio che cambia*.

del suo controllo poiché spesso è in contrasto con altre di pari grado. Non si va per obiettivi ma si applica la norma. Se stai nella norma, puoi fare tutto, anche una schifezza sotto il profilo estetico e morale, una cosa che esula dai canoni oggettivi della bellezza e così via.

(Cembalo Sambiasi F., *Alla ricerca di una nuova etica del paesaggio rurale*. Il paesaggista come facilitatore di processi e coordinatore di progetti, Atti del Convegno, <http://www.aiapp.net/>).

Le conclusioni del convegno sono state affidate alle parole e alle immagini del regista e sceneggiatore Edoardo Winspeare, dedicate alla realtà agricola salentina.

Il convegno inoltre è stato accompagnato da una mostra sul tema, costituita da oltre venti poster, che hanno rappresentato e raccontato, attraverso una prima selezione significativa di progetti, quali possono essere i risultati che una visione progettuale di insieme, paesaggistica appunto, può dare. Qui le diverse esigenze economiche, ecologiche e sociali



sono interpretate e diventano non limiti a occasione per creare un rapporto sinergico tra i diversi attori.

Si segnala inoltre che durante il Convegno sono state proclamate soci onorari AIAPP Elena Accati e Mariella Zoppi, ed è stato consegnato il diploma di Membro onorario IFLA Europe a Annalisa Maniglio Calcagno: tre protagoniste femminili di rilievo internazionale, importanti punti di riferimento nella diffusione della cultura paesaggistica e nella formazione del paesaggista in Italia.

### **Paesaggio e Agricolture 2.0 A difesa del suolo**

Il secondo Convegno AIAPP su Paesaggio e Agricolture si è concentrato sulle modalità di riconoscimento e di valorizzazione dei paesaggi periurbani, aree sempre più sottoposte a pressioni insediative e infrastrutturali.

Il tema del consumo di suolo, oggi a ragione assai dibattuto, è spesso però presentato come una questione numerica e quantitativa. Superfici e percentuali possono essere esemplificative di un problema, ma da sole queste non bastano per risolvere le



criticità presenti. Il paesaggio rurale è difatti interessato da urbanizzazioni, da agricoltura convenzionale, da abbandono culturale, processi che erodono ogni anno non solo una grande superficie produttiva, ma anche saperi, culture, paesaggi.

Il convegno ha pertanto voluto affrontare e comprendere il fenomeno del "consumo di suolo", che investe in particolare i paesaggi di transizione, non solo in termini quantitativi ma anche qualitativi: quanto e come è possibile conservare la vitalità dei suoli che sono alla base di qualsiasi processo e quindi ma-

trice di ogni paesaggio? In quali scenari progettuali il Paesaggista si può riconoscere e dare valore aggiunto? Cosa vuol dire progettare spazi e proporre politiche del periurbano?

Le risposte sono molteplici e vanno dal contenimento/mitigazione degli impatti alla rigenerazione di paesaggi rurali e periurbani (oggi questi ultimi riconosciuti in quanto tali), dove la rete ecologica si intreccia con quella sociale, per dare vita a sistemi produttivi belli, sostenibili e inclusivi.

A partire da un caso-studio specifico il convegno si



### pagina a fronte

**Fig. 4** – Il Parco delle Risaie ricadente nel più esteso Parco Sud dell'area metropolitana milanese. Si tratta "di un'area di vastissime dimensioni, costituita a parco per difendere e valorizzare il patrimonio e la storia di un territorio che nei secoli ha significato lavoro, ricchezza della terra, coltivazione, tradizione, difesa delle acque ed utilizzo di risorse, conservandone la rinnovabilità attraverso pratiche colturali e di governo della acque che, per questo, sono rimaste per secoli simili a sé stesse" (<http://www.parcodellerisaie.it/it/>). Fotografia di ERSAF - Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste.

### in basso

**Fig. 5** – Icona del progetto RURBANCE. Immagine tratta dal Poster Maria Quarta, *RURBANCE: Paesaggi urbano-rurali e Agricoltura nel modello di governance dell'area metropolitana torinese*.

è posto l'obiettivo di esplorare quali sono le dinamiche e i processi che portano a scenari progettuali di qualità rispetto al fenomeno di omologazione, perdita di diversità e di identità. Come caso studio di riferimento è stato considerato un comparto agricolo a Ovest di Milano, tra il Parco del Ticino e il Parco Agricolo Sud, caratterizzato da agricoltura di qualità, di valore ecologico e paesaggistico, costituito anche da emergenze architettoniche, dove la rete sociale di agricoltori e comunità locali si oppone strenuamente alla costruzione dell'ennesima bretella stradale tra Vigevano e Malpensa.

Gli interventi che hanno ruotato intorno al caso studio (la Cascina Isola Mairate, Albaraita), hanno presentato esempi presenti in altre regioni paragonabili per problematica, approccio e metodo quali ad esempio: la Piana fiorentina, la terra dei fuochi tra Napoli e Caserta, il patto città-campagna nei paesaggi periurbani in Puglia e la produzione agricola sostenibile nell'Agro Romano.

Il Convegno si è poi concluso con una tavola rotonda costituita dai rappresentanti di enti pubblici (Regione Lombardia, Comune di Milano), di associazioni (AIAPP, INU, Legambiente), osservatori (Osservatorio del paesaggio Monferrato Casalese), nonché degli Ordini degli Agronomi e degli Architetti sempre sul tema delle politiche sul periurbano.

Si segnala che durante il convegno Andrea Meli ha

presentato la pubblicazione della ricerca: *Progettare i paesaggi periurbani: criteri, strategie e azioni*, condotta dai soci AIAPP della Sezione Toscana, Umbria e Marche (Meli A., Caldini C., a cura di, 2014, *Progettare i paesaggi periurbani: criteri, strategie e azioni*, Edifir, Firenze).

### Fonti bibliografiche

- AA.VV. 2014, *Paesaggio e Agricoltura*, Atti del Convegno, <<http://www.aiapp.net/>> (10/15).
- Guccione B. 2015, *Paesaggio ed agricoltura*, Lineaverde Gen/ Feb 2015, pp. 17-21
- Lubisco G., Neonato F. 2015, *Echi e impronte*, Acer 1/2015, p. 69.



# Una moltitudine di sguardi sulle identità geografiche del cibo

Gli scatti di diversi autori accompagnano nella scoperta della morfologia dello spazio rurale, mettendone in luce aspetti, caratteristiche, tradizioni, mestieri, pratiche agricole ed architetture. I frame sono stati presentati in due mostre fotografiche nazionali del premio Summer School Emilio Sereni svoltesi nel 2014 e nel 2015: *Segni del futuro. Il paesaggio agrario oggi* (2014) e *I paesaggi del cibo: identità territorio e lavoro agricolo* (2015).

Si ringrazia la Biblioteca dell'Archivio Emilio Sereni per la collaborazione e la disponibilità alla pubblicazione delle immagini.

Segni del futuro.  
Il paesaggio agrario oggi (2014)





Andreoli Giorgio, *Alberi*,  
Le valli di Novellara, 2004.





Andreoli Giorgio, *Paesaggio., Gualtieri, 2014.*  
Colture in golena.



Bigliardi Naide, *Ricordo di ieri, Reggio Emilia, 2012.*  
Scattata nella campagna vicino a Guastalla.

Neri Holmen Nicholas, *La trebbiatura*, Volterra 2014.  
Una mietitrebbia al lavoro nelle campagne attorno a Volterra.





Andreolf Giorgio, *Pioppicoltura*, Guastalla 2011.  
Novembre 2011, la piena del Po invade la golena.





Losurdo Giuseppe, Traffico sulla strada, Capalbio (GR), 2010.  
Come un gregge riesce ad imporsi sul traffico stradale, così si può difendere la ruralità se si riconoscono i valori che essa contiene.





Neri Holmen Nicholas, *Il gregge*, Castelluccio di Norcia, 2014.  
Un pascolo di pecore sulle colline di Castelluccio di Norcia con sfondo la fioritura delle lenticchie.



Grassi Maria, *Passato, presente e futuro della terra 1*, Marmirolo (RE), 2014.  
Il nonno insegna alla nipote il bene e il rispetto della natura.

I paesaggi del cibo: identità territorio e lavoro agricolo (2015)





Franceschi Fabrizio, *Rapporti ed equilibri*, Pantaro di Sopra,  
Taneto di Gattico, 2014.  
Come conservare i giusti equilibri nei rapporti tra le esigenze  
delle attività agricole ed esigenze dell'ambiente naturale?  
Qui sembra essere riusciti a coniugare trazione e progresso.





Fontanesi Silvano, *Ori Emiliani: la sintesi del frutto del lavoro nei campi che porta sulle nostre tavole sapori e profumi indimenticabili*, Casalgrande, 2010.

L'immagine sintetizza efficacemente in pochi particolari ciò che caratterizza la produzione alimentare locale, inserita nell'ambiente di conservazione e maturazione. Dal punto di vista fotografico appaiono efficaci l'uso della luce diffusa e il taglio compositivo, che suggerisce una metaforica associazione con il caveau delle banche, sottolineando in tal modo il valore anche economico dei prodotti. Ciò che rende non banale l'immagine, infine, è la capacità di evitare la mera illustrazione pubblicitaria, per darle un senso di sospensione, di attesa di qualcosa che sta per accadere, trasformando un banale magazzino in un luogo quasi surreale.



Artoni Francesca, *Agroindustria: Una porzione di paesaggio che un tempo era un campo, ora visorge una confezione di frutta*, Bressello, 2015.  
 Motivazione: Uno scatto ben costruito, tutto giocato sulle linee geometriche e sui toni cromatici, inteso a mostrare l'aspetto industriale e seriale della produzione alimentare locale e la sua incidenza sul paesaggio.



Panizzi Amedeo, *Serre*, S. Vittoria 2015.



Colla Matteo, *Portfolio 3, Stagionatura dei salami*, Cadelbosco di Sotto, 2006.  
I salami come pioggia di stalattiti.

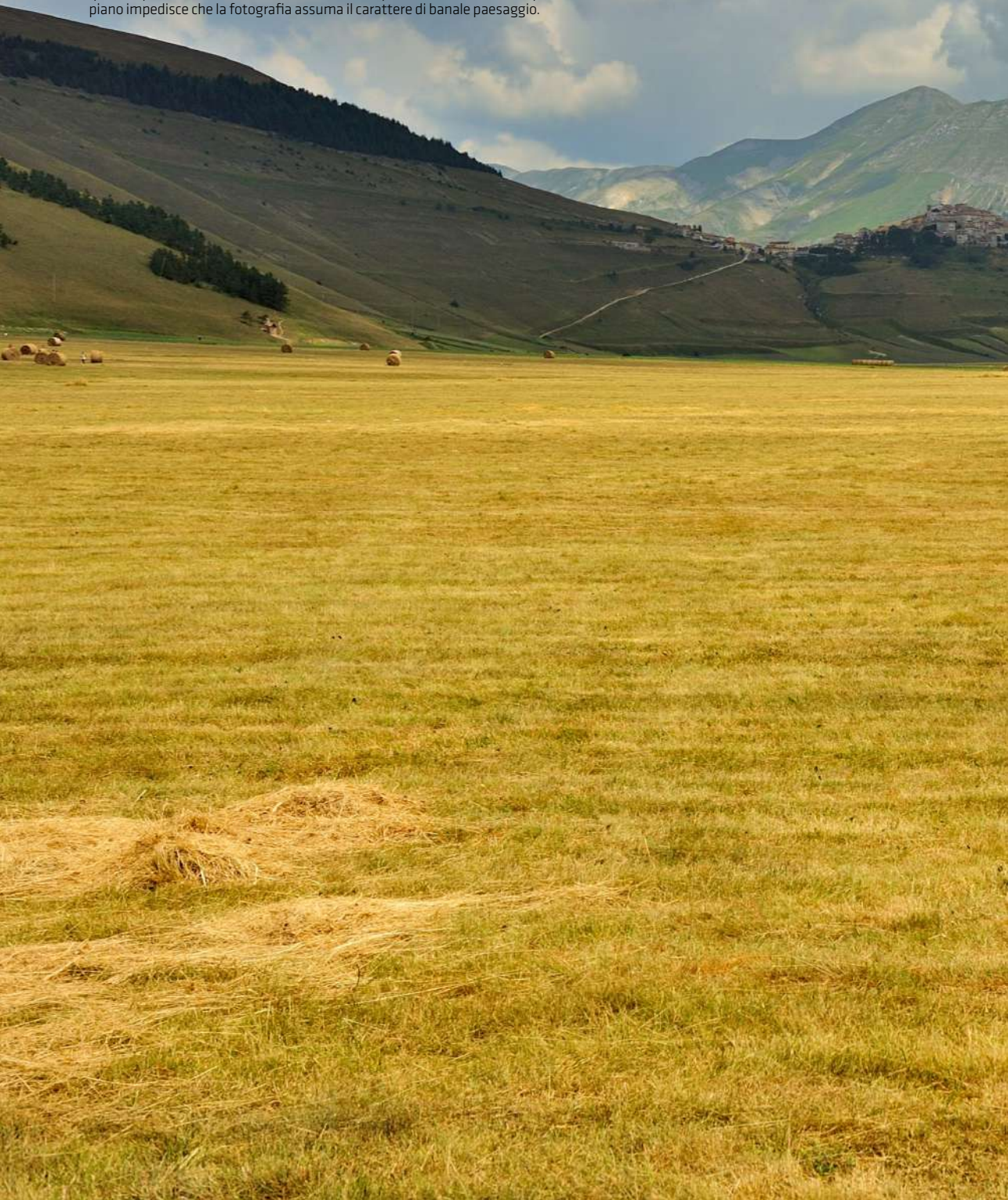




Bellan Rosario, *Portfolio 3, Dalla Spiga...al Pane.*  
Foto estrapolate dalla mostra fotografica esposta a Fotografia Europea nel 2015 ed esposte nel ristorante Le Cicogne a Gavasseto RE. Scattate a Grassano di Quattro Castella durante la trebbiatura all'antica, il mulino del 1500 è di Bienno di Boario terme, mentre il fornaio è di Cadelbosco. Ci sono rituali che il tempo non ha cambiato: oggi come ieri; ripetiamo questi gesti tipici della nostra tradizione e delle nostre radici, legati ad una vita semplice e genuina che la velocità del cambiamento non ha oscurato bensì consolidato e potenziato.

Tanzi Maurizio (terzo classificato), *Pascolo a Castelluccio*. *Il cane di guardia al gregge*. *Sullo sfondo il paese, Castelluccio*, 2015.

Motivazione: L'immagine è caratterizzata da uno spiccato valore d'indagine sociale, perché racconta come ancora l'agricoltura tradizionale riesca a mantenere pur a fatica un suo ruolo. Il taglio compositivo valorizza quest'aspetto, unitamente alla luce diffusa e la presenza dell'animale in primo piano impedisce che la fotografia assuma il carattere di banale paesaggio.





Franceschi Fabrizio, *I colori*, Vezzano sul Crostolo, 2011.  
Dopo la vendemmia i filari dalla precisa geometria tipica di questa coltivazione, si accendono di colori caldi e decorano al collina. Un "fruffo" da raccogliere con gli occhi.



*Produrre cibo non significa perdere tradizioni, cultura, biodiversità, territorio, paesaggio. Spiegazione: Un piccolo viaggio iconografico nella provincia di Reggio Emilia; ambienti geografici dove si producono alimenti ed eccellenze con "coscienza" (Sereniana) rispetto della terra e delle tradizioni che vengono dal passato e ambienti geografici dove l'industria agricola produce industrialmente cibo per una popolazione che consuma e spreca senza nessuna attenzione.*

Frignani Fabrizio, *Portfolio 1*, Alta Val d'Asta (appennino reggiano), estate 2014.

1. Oggi come ieri: in Montagna dove i ritmi della vita sono ancora "lenti" si possono trovare lavorazioni e produzioni agricole così come venivano fatte dai nostri vecchi, dove prima di tutto si devono rispettare gli animali, il territorio la biodiversità e dalla campagna si preleva solo quello che questa può dare. L'industria agricola è ancora molto lontana.





Frignani Fabrizio, *Portfolio 2*, Colline di San Polo d'Enza, estate 2014.

2. Produrre con arte, il paesaggio la tela del contadino: la collina diventa il luogo dove potere osservare volgendo lo sguardo da un versante all'altro l'opera artistica (forse involontaria) che ogni contadino, svolgendo le normali lavorazioni imprime ai suoi campi. Ecco che il mettere semplicemente in fila l'erba per le mucche permette di disegnare sul campo (la tela) un quadro che seguendo i tempi stagionali della natura, cambia continuamente. Quella particolare scena, che il paesaggio non rappresenterà più.



Frignani Fabrizio, *Portfolio 3*, Tra S. Ilario e Calerno, estate 2014.

3. La resistenza: lungo la via Emilia le rovine dei fabbricati rurali sono lì presenti a testimoniare un passato recente che ha permesso di costruire l'oggi, rovine, segni in parte abbattuti feriti, ma che orgogliosi della loro forza accumulata in tanti anni di dura fatica delle persone che li hanno resi vivi, vogliono ancora testimoniare una realtà che non può essere dimenticata.

Maglio Sergio, *POP COVoni*, Strada provinciale  
Mottola, MartinaFranca, 2014.  
Paesaggio murgiano da pop-art, nel periodo  
della raccolta del foraggio per l'allevamento del  
bestiame da latte.









