

Pomeriggio 18 Luglio 2013 - ore 15.00-18.30

GLOBALIZZAZIONE E AGRICOLTURA

Egidio Dansero (Università di Torino)

I sistemi territoriali del cibo tra filiere corte e globalizzazione: senso, potenzialità limiti di un concetto tra approcci scientifici e obiettivi per le politiche

Grazie a tutti, aggiungo solo al caso studio di Davide che è stato accompagnato sul terreno, ed è stato arricchito da un indagine di tipo giuridico con una nostra laureanda dell'università di Torino ed abbiamo incrociato queste informazioni.

Il mio intervento si colloca, cerca di collegare le questioni di cui abbiamo parlato stamattina e pomeriggio cercando di riflettere sul concetto di sistemi territoriali del cibo, su cui sto iniziando a riflettere, probabilmente qualcuno di voi è più avanti e sarà interessante confrontarci. Nel mio percorso di ricerca, tra varie ricerche, mi occupo con un gruppo di geografi, De Matteis e Conti e altri ancora, di questioni legate ad analisi del territorio e politiche di sviluppo locale, con riferimento al tema cibo, relativamente da poco, sono arrivato ad occuparmene con un confronto con colleghi brasiliani, portando la loro esperienza in agro ecologia, da lì è partita uno stimolo, per altro ho fatto sì che diversi studenti siano andati in Brasile a studiare l'agroecologia e politiche con un gruppo di geografi e sociologi. Per quanto ci riguarda siamo partiti con alcune ricerche con gruppi di filiera corta nell'anfiteatro Morenico di Ivrea, attraverso piccole ricerche, la domanda fondamentale che veniva era la seguente: i gruppi di filiera corta che sono intorno ad Ivrea nell'anfiteatro Morenico di Ivrea, di fatto hanno esaurito la produzione biologica e di qualità. Il problema era: come far sì che agricoltori che sono lì presenti si organizzano per servire i gruppi che potrebbero nascere. Questo strumento, appunto interessante perché ci fa capire che esperienze, anche se possono sembrare di nicchia poi localmente hanno notevoli spazi di espansione e di crescita.

Altre ricerche hanno riguardato parte del torinese e del biellese, in particolare una esperienza di confronto di cui vi parlerò ed è avvenuta all'interno di un percorso molto veloce ma anche molto concitato che si chiama Torino smile, una sorta di para-piano strategico per la smart city affinché Torino si possa candidare efficacemente sui bandi della smart city. Abbiamo partecipato con diversi colleghi dell'università e del politecnico e con altri attori sui vari azioni all'interno di queste azioni, io ed altri colleghi abbiamo animato una riflessione sul rapporto cibo e città. Il nuovo piano strategico di Torino dovrebbe avere uno dei tavoli di lavoro su cibo e città quindi il contesto è favorevole. Da qualche tempo a questa parte la riflessione sullo sviluppo locale l'ho spostata dal territorio italiano, europeo a casi ad esempio Brasile, Senegal e Burkina Faso, questo ci ha portato ad entrare in interazione con Slow Food ed abbiamo svolto una ricerca con Slow Food, aiutando Slow Food a redarre un modello teorico sulle comunità del cibo in Africa, con Slow Food che non si definisce un attore della cooperazione ma di fatto fa cooperazione; se cercate sul sito il progetto for cities for development, trovate questa ricerca sul modello. Un punto di partenza dal materiale che è stato divulgato è stato una serie di ricerca su Alternative Food Network. Abbiamo un progetto di ricerca con Filippo Barbera e altri colleghi economisti, sociologi, geografi e agronomi, un progetto triennale sulle AFN in Piemonte, solo alcuni dati: se in Italia avevamo circa 80000 produttori nel 2010, la vendita diretta più di 20000 produttori coinvolti in farmers markets, più di 1000 gruppi attivi sul territorio. In Piemonte ci sono una serie di iniziative molto varie e articolate, ad esempio prodotti tipici altamente territorializzati certamente la presenza di Slow Food è molto significativa una serie quindi di iniziative sostanziali, di immagine che fanno sì che nel tempo il

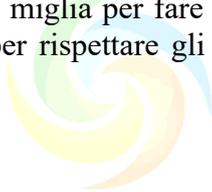
Piemonte sia è presentata come una regione di eccellenza alimentare. I GAS intorno a Torino erano 73 intorno al 2010/11 ma sono oltre 80 i gruppi di acquisto. Un tema interessante di ricerca è quello di capire i rapporti tra processo di mobilitazione e innovazione dal basso e il ruolo delle politiche, quanto sono le politiche che influenzano questi processi e quanto nonostante queste politiche i processi continuano. Una piccola annotazione che voglio fare sul tema delle AFN è come le differenze disciplinari non abbiano senso, prendendo in considerazione un esempio il dibattito anglosassone, geologi, agronomi e sociologi dialogano attraverso le stesse riviste. Dal rapporto sulla green economy del Piemonte è stato fatto un confronto tra le food miles, fra prodotti tipo fagioli piemontesi e canadesi quanto viaggiano, quant'è il consumo di benzina e gasolio, l'emissioni di co2. La grande distribuzione si è accorta da tempo dei prodotti tipici, dei prodotti della filiera corta e dei prodotti bio, l'altro giorno volevo comprare delle pere bio e mi sono accorto che arrivavano dall'Argentina, quindi mi sono accorto: si tratta ancora di alternative food network? Oppure no, quando poi la grande distribuzione fa entrare questi prodotti. La provincia di Torino ha promosso con i movimenti dei consumatori, i gruppi di acquisto collettivo GAC tipo i GAS ma con intervento economico della provincia attraverso il finanziamento europeo, il progetto era di rendere disponibile prodotti di grande qualità, filiera corta alle famiglie con basso reddito, meno intervento di lavoro volontario rispetto ai GAS. Quello che è interessante dall'analisi che una mia laureata ha fatto, ha cercato di vedere i prodotti di cui i GAC si servono per vedere quelli che si servono dalla filiera corta. Poi possiamo avere delle situazioni di filiere corte in senso spaziale ma che sono lunghe in senso funzionale, cioè ci sono molti intermediari, posta questa distinzione è interessante vedere come una serie di prodotti a cui i GAC si rivolgono in filiere che sono corte sia dal punto di vista funzionale che spaziale, alcune che invece provengono da filiere che sono lunghe, in senso sia territoriali che spaziali. Poste queste premesse di ricerca che abbiamo svolto e che stiamo svolgendo, un concetto che mi sta stimolando è il concetto di, io l'ho chiamato sistema territoriale del cibo, esaminando la letteratura non è al fatto nuovo, in realtà è un concetto consolidato, ci sono diverse ambiguità ad esempio parliamo di sistema locale del cibo o sistema del cibo locale? Non sono la stessa cosa anche se ci sono delle sovrapposizioni è più corretto parlare per esempio di sistema alimentare locale o di sistema alimentare territoriale o di sistema territoriale del cibo. Riprendendo l'approccio che un gruppo di geografi torinesi, di cui faccio parte, del sistema locale territoriale del cibo, perché sistema locale territoriale? Perché l'idea di locale è qualcosa di intermedio tra il singolo e il globale, aggiungesi territoriale perché vuole rimarcare ulteriormente il rapporto con il territorio che in qualche modo è presente in diverso modo.

01:15 minuti

Parlare di sistema locale territoriale del cibo soffermandosi sugli attori e sulle reti, sono quelle componenti che non sono oggettive ma sono percepite come risorse, quindi anche la qualità alimentare ad un certo punto è stata percepita come obiettivo, e anche come una risorsa, così come per esempio la questione della lotta contro l'urbanizzazione, contro il consumo di suolo, è un problema che può essere trasformato in una risorsa, in riflessione sul sistema territoriale del cibo. Se parliamo di cibo locale c'è una letteratura internazionale che ti fa vedere come attorno all'idea di cibo locale si confrontino diciamo approcci più regressivi, difensivi, che puntano su un concetto chiuso di locale, quindi un approccio difensivo, oppure approcci aperti alla diversità, in fondo questa è anche un'osservazione che è stata posta ad un movimento come Slow Food, che ha conosciuto comunque una forte evoluzione nel corso del tempo; è partito sicuramente come movimento più di tipo elitista, cioè centrato sul buon cibo sul mangiare bene, si è progressivamente aperta a quelle tematiche alle quali stamattina si è parlato; quindi a partire dal cibo una critica serrata al modello di sviluppo in fondo. Quindi il problema per un movimento come Slow food è di riuscire a collocare regionalismo con territorialismo e cosmopolitismo. Ogni cibo è la geografia e la storia di un luogo sempre ibride, che sono aperte a contaminazioni, a scambi e quindi coniugare questi aspetti in modo non semplice per non cadere nella trappola del locale, ad esempio la filiera corta è qualcosa di bello, buona e giusta, non è detto, ma interpretando il locale di fatto, sia da geografi

che sociologi, rimane una costruzione sociale, come il locale di per se non esiste, non esiste la regione, non esiste il territorio, che non significa che il territorio non esiste nella sua materialità, ma è una costruzione sociale e come il territorio e i valori territoriali sono stati visti nel corso del tempo e cambiati fortemente. Il parlare di cibo locale di sistemi locali, pone il problema sulla scala su cui porre questi ragionamenti, anche la scala è una costruzione sociale e soprattutto deve essere vista come qualcosa prodotto all'interno di processi. Se parliamo di sistema locale territoriale del cibo ci dobbiamo confrontare con alcune dimensioni innanzitutto una posizione positiva normativa, per fare un esempio la letteratura sui distretti industriali si è mossa nel corso del tempo da una posizione positiva a dimensione normativa, c'era qualcosa che stava succedendo e che le teorie mainstream economiche e ortodosse non riuscivano a spiegare, da allora economisti, sociologi e altri studiosi hanno cercato di dare un nome a questa espressione recuperando il concetto di distretto industriale, inventando altre espressioni, la terza Italia, il modello NEC e altre cose, ma parlavano di qualcosa che stava accadendo sotto i loro occhi in una dimensione positiva, nel il tempo poi, quello è stato preso poi come un elemento di successo ed è diventato in una dimensione normativa. Quando parliamo di sistema locale territoriale del cibo ci dobbiamo chiedere in che senso ne stiamo parlando; chi ci parla di questi temi, ci sta parlando in chiave positiva in qualche cosa che sta succedendo? O qualcosa che deve essere progettata una strada da seguire. Così anche una dimensione formale e sostanziale è importante che parlando di sistema locale territoriale del cibo ci siano alcune questioni che possono in qualche modo essere misurate. Ci sono delle dimensioni molto analitiche e altre dimensioni che sfuggono ad una ricerca più analitica ma non per questo meno importante. Io credo che quando parliamo utilizzando questo concetto, a me sembra interessante tenere in considerazione tre dimensioni: una dimensione teorica, cioè interrogarsi che senso a parlare di sistema locale territoriale al cibo, una dimensione analitico- operativo, come possiamo studiarlo, come possiamo renderle operativo, e una dimensione politico- normativa. Quel contesto di interazione a quale ho partecipato di Torino smile, siamo decisamente una dimensione politico – normativa. Tenuto conto di questi aspetti mi sembra che ci sono due prospettive di ricerca molto interessanti su cui noi ci stiamo muovendo come gruppo torinese. Da un lato studiare le filiere del cibo partendo però dal locale per cercare di capire localmente come arriva il cibo, possiamo dire che da un punto di vista empirico, in ogni contesto esiste un sistema locale del cibo, il cibo in ogni località arriva e in qualche modo funzionerà. Questo è un sistema aperto, sono molteplici gli ingressi e quasi nulle le uscite. Quindi una filiera del cibo è sempre più globalizzata, caratterizzata da una crescente distanza fisica, sociale, metaforica, tra produttore e consumatore che procede per de-contestualizzazione, mentre tutto un filone di critiche, sia teoriche che pratiche, vanno verso una ri- localizzazione, ri-contestualizzazione, legare il più possibile anche il commercio equo, che si avvicina, perché si è consapevoli di quello che si sta consumando. Una prospettiva di critiche che mi sembra molto interessante è quella sollevata dall'urbano food planning; recente riviste di pianificatori e geografi si evidenzia come il tema dell'urban food planning sia un tema, sostanzialmente pianificatori urbani si sono occupati di diverse questioni, ma scarsamente delle questione del cibo. Paradossalmente perché il cibo è l'elemento più importante. Il fatto che alcune città a livello internazionale, città italiane ad esempio Torino, anche stimolato dall'Expo, si sta interrogando sul rapporto cibo e città, pone una prospettiva dell'urban food planning che è una prospettiva di governance, chi ci sta dentro al food planning. Io credo sia un elemento importante di attivazione e di autoconsapevolezza, chiamiamolo urban food movement, per il caso torinese che conosco meglio, attorno al cibo si muovono tanti attori, molti di più di quanto ne potessi pensare tempo fa. Alcuni si spingono a creare distretti di economia solidale, altri parlano di cibo in una dimensione più elitaria. La questione della letteratura internazionale sottolinea come se fino a poco tempo fa sembrava che la questione del cibo a livello urbano, delle AFN, fosse qualcosa di appannaggio di una classe media, benestante, la crisi economica della recente recessione salta attorno alla questione del cibo diverse questioni che in effetti ci sono. Noi ci siamo resi conto occupandoci di Torino che considerando i diversi momenti della produzione e

della commercializzazione del consumo ci sono molte iniziative come in altre città, la tematica degli orti urbani sia quelli formali e non, gruppi che si muovono in questo ambito muovendo questione importanti sulla legalità e sicurezza ambientale, sulla sicurezza alimentare oppure una questione molto interessante presente in uno dei comuni più attivi in questo ambito, il comune di Rivalta vicino Torino, dove ci sono diversi gruppi di acquisto e produttori locali che hanno di fronte casa loro il nuovo inceneritore, quindi alcuni di questi dicono, che senso ha produrre localmente se di fronte casa abbiamo l'inceneritore? Che Torino ha costruito nell'estrema Pro Patria nel suo territorio comunale. Dal'altra parte quella era una zona dove c'erano molte fabbriche dove hanno chiuso quasi tutte, ci sono tutte esperienze di agricoltura sociale e di agricoltura commerciale attorno a Torino. La critica che spesso viene rivolta, che noi ci occupiamo di questioni di nicchia, se fosse anche di nicchia, una 30ina di produttori che sono attorno ad una città come Torino, continuano a fare in contadini, e non smettere di fare i contadini, perché inseriti in gruppi di filiera corta, questo è un risultato importante ed è una misura efficace contro il consumo di suolo, tra l'altro negli anni passati si è alzata la questione della città compatta contro quella diffusa, la dimensione urbana è importante in una città come Torino che attua l'agricoltura nella città stessa. O si vedono quei spazi verdi come spazi da saturare con urbanizzare crescente oppure si può pensare che questi possono avere ancora una funzione agricola. Ci sono molte iniziative sulla commercializzazione al consumo ultima cosa e chiudo, la città di Torino ha avviato iniziative molto interessanti per le scuole e per la organizzazione collettiva, il criterio precedente era innanzitutto quello del biologico, oggi sono cambiate, sono quelle della filiera corta. Dopo di che ci sono delle contraddizioni che Filippo Barbera ci diceva le aziende che vincono questi appalti sono sempre le più grandi e le più internazionalizzate, è probabile che prendono i prodotti della filiera corta e li spostano di miglia per fare il taglio, la selezione, il lavaggio e il confezionamento e li riportano in Piemonte per rispettare gli accordi di appalto. Non è così semplice intervenire in questi casi, mi fermo qua.



ASPOSE
Your File Format APIs