



## Atlante del Cibo di Matera. Verso una governance agro-urbana

Mariavaleria Mininni, Università degli Studi della Basilicata

Miriam Romano, Università degli Studi della Basilicata

### Abstract

*L'articolo descrive il caso dell'Atlante del Cibo Matera, un percorso di ricerche indirizzate a costruire un processo di conoscenze a supporto della decisione in grado di attivare una governance delle politiche del cibo in chiave agrourbana e farsi dispositivo per la transizione ecologica. L'Atlante del Cibo Matera vuole sperimentare le sue potenzialità operando in una realtà meridionale con una grande tradizione agricola e agroindustriale ma con deficit infrastrutturali, scarsa disposizione alla cooperazione di filiera, alla territorializzazione e alla valorizzazione dei processi produttivi. L'articolo offre elementi di discussione in merito al rapporto tra strumenti, processi, e azioni mostrando le potenzialità della piattaforma dell'Atlante dentro una visione di City-Region Food Governance.*

*The article describes the case of the Matera Food Atlas, a research as a process of knowledge and decision making, capable of activating a governance of food policies in an agro-urban key and becoming a device for the ecological transition. The Matera Food Atlas test its potentiality in a southern reality with a agricultural and agro-industrial tradition, with infrastructural deficits, low supply chain cooperation disposition, scarce territorialization and enhancement processes. The article offers elements of discussion regarding the relationship between tools, processes, and actions showing the potential of the Atlas platform within a vision of City Region Food Governance.*

**Parole Chiave/Keywords:** *governance, agrourbano/agro-urban, Atlante/Atlas, piattaforma digitale/digital platform*

### 1. Nuovi modelli di consumo e geografie critiche del cibo

Le geografie del cibo contemporanee risentono della frattura della concezione del cibo provocata dall'espansione dei mercati globali che hanno portato a una visione materialistica del cibo (MacKendrick, 2014), interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali (Sonnino, 2016). Questa frattura sarà la giustificazione ideologica del

conflitto città campagna, ovvero la separazione fisica e delle rappresentazioni tra sistemi agricoli di produzione intensiva e gli spazi urbani di consumo di massa.

L'enfasi sulla produzione alimentare anche in chiave di *food security* ha portato a non considerare il cibo come marcatore culturale, trascurando la predisposizione di modelli critici della ricostruzione del sistema locale del cibo. Problematizzare il fenomeno, aprendo visuali di osservatori disciplinari nelle quali il cibo si colloca, smontare i luoghi comuni, potrebbe aiutare a leggere la trasformazione in atto di

alcuni processi urbani contemporanei, soprattutto quelli sottoposti dal turismo, ad una transizione alimentare.

Il cibo può diventare un interessante marcatore dei processi di transizione che avvengono nelle città, soprattutto quelle sottoposte a una revisione dei loro metabolismi (quantità e qualità della domanda di cibo, scarti alimentari, rifiuti, etc.) legati ai fenomeni della globalizzazione innescati dal turismo, leggendo al contempo come la transizione delle scelte alimentari si riverbera sulla modificazione dell'*habitus*, intendendolo contemporaneamente come principio generatore di pratiche oggettivamente classificabili, e sistema di classificazione di queste stesse pratiche (Bourdieu, 1983).

Il campo di indagine del *food planning* ha il vantaggio di aiutare a svelare le dicotomie obsolete (produzione e consumo, globale e locale, città e campagna,) e la tendenza ad affrontare separatamente le singole tematiche, richiedendo invece un approccio *food system* capace di muoversi tra dinamiche complesse dentro una nuova etno-antropo-geografia alimentare che tenga conto dei comportamenti emergenti e delle economie sopravvenute, guardandole come combinato disposto tra cambiamento delle dinamiche produttive, l'adozione di una dieta sostenibile e gli stili alimentari.

Le visioni dei *critical food studies* potrebbero aiutare ad abbandonare le posizioni unilaterali e trovare *cross-fertilization* nelle interfacce poco esplorate del sistema delle filiere agroalimentari, smentendo molti luoghi comuni: le *Alternative Food Networks* che si oppongono alla grande distribuzione organizzata sono sempre giuste e solidali? Le filiere corte, assunte a priori come sostenibili ecologicamente ed economicamente, lo sono poi per davvero? I prodotti dell'agricoltura biodinamica sono per tutti oppure soddisfano solo un mercato elitario ad alta capacità di spesa? (Barbera et al 2014). Si arriva al punto che la distinzione tra reti del cibo convenzionale e alternativo non sembrano più utili per analizzare le reti del cibo contemporanee (Sonnino, Marsden 2006).

Privilegiare la sfera della produzione a quella del consumo, e comunque considerare le due fasi come cronologicamente consecutive nella costruzione della "biografia" del cibo, non ha permesso di tenere nella giusta considerazione analitica

la complessa catena di valori e disvalori che la filiera accumula nelle sue diverse fasi. Alle posizioni teoriche e metodologiche dell'economia politica sempre di più oggi si fa riferimento al modello di analisi "*follow the thing*", che ci fornisce l'etnografia (Hannerz, 2004), a sua volta riconducibile ai concetti chiave dell'*actor network theory* (Appadurai, 2012). Questa teoria attribuisce agli oggetti una vita sociale e quindi la possibilità di seguirli nella loro storia geografica, liberandola della direzionalità univoca produzione-consumo, aiutandola invece a trovare lungo il percorso le pratiche creative dei soggetti coinvolti nella filiera, con le loro emozioni e contraddizioni.

Le riflessioni dell'urbanistica nella costruzione tanto di politiche alimentari che di nuove geografie spaziali sono chiamate a confrontarsi con questo filone di ricerca contenuto tra scienze sociali, umanistiche e progetto spaziale, aggiornando le prospettive di lavoro. Le città si sono poste in prima linea nello sviluppo di una sintesi città-territorio, creando un nuovo contro-paradigma di strategie *place-based* che possono diventare significativi spazi di resistenza di un'agenda alimentare urbana, con riverberi nei diversi campi coinvolti, dalla qualità dei luoghi alle nuove economie, dalle relazioni spaziali alla proposta di welfare immateriali.

Le tecniche d'indagine etnografiche, dunque, possono aiutare l'urbanista a rintracciare nello spazio le molteplici scritte che la geografia del cibo traccia, lasciando intravedere le geografie nascoste e gli itinerari sensoriali e cognitivi che aprono le porte al campo di azione dei cittadini rendendoli consapevoli del potere di incidere sul cambiamento (Colombino, 2014).

Matera, città contadina, laboratorio politico del Dopoguerra, portatrice di patrimoni tradizioni alimentari e gastronomie locali, da tempo è divenuta campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari anche per la domanda turistica soprattutto quella internazionale accentuata dalla proclamazione della città a Capitale Europea della Cultura 2019. Al cibo viene riconosciuto il potere di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro strutturarsi nello spazio, aiutando a identificare spazialità intermedie tra urbano, periurbano ed extraurbano. Una questione comunque collegata al tema della patrimonializzazione del cibo riguarda quello sbilanciamento che molte vol-

te si crea tra le forze sociali che si sono attivate per la valorizzazione e quelle che rappresentano l'effettivo potenziale della produzione di beni locali alimentari, gli agricoltori in particolare. Soprattutto nelle pratiche discorsive che si sviluppano nei contesti di rilancio e negli spazi istituzionali tendono ad escludere o a mettere in secondo piano proprio i produttori, o comunque creano delle fratture tra questi. Il caso di Matera non sembra fare eccezione.

Anche le operazioni di innovazione che il programma di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 ha cercato di condurre sul patrimonio culturale "genetico" della città non hanno trascurato il tema del cibo e del pane, di fatto rientrando nel gioco delle retoriche se pur in modo alternativo. Almeno due progetti, uno con l'obiettivo di evidenziare le fasi che compongono la filiera del pane ("*Breadway – Le vie del pane*"), l'altro con quello di evidenziarne il carattere di catalizzatore di identità fatta di ricordi e tradizione ma anche di convivialità attraverso un viaggio per l'Europa passando di famiglia in famiglia e raccogliendo durante le cene - ne sono previste circa 10 mila - le loro storie e quelle legate ai loro cibi, che confluiranno in una sorta di atlante della cultura del cibo europea ("*Mammamiaaaa*").

Matera e il suo legame con le tradizioni alimentari e gastronomiche locali, proclamata Capitale Europea della Cultura per il 2019, potrebbe oggi, costituire un interessante campo di esplorazione dei cambiamenti in corso dei modelli di consumo alimentari, nelle forme che assume la distribuzione e somministrazione del cibo messa alla prova di fronte alla forte domanda turistica, soprattutto quella internazionale, per elaborare un progetto di transizione ecologica come rilancio culturale, sociale ed economico per la città alla luce dei nuovi fondi messi a disposizione dal *Recovery Fund*. Dopo i due anni di emergenza Covid che sembrano aver distolto l'attenzione dalla rielaborazione dei lasciti di un'esperienza importante di politica culturale com'è stata la proclamazione di Matera capitale Euro-

pea della Cultura 2019, il cibo e il suo portato culturale potrebbero rappresentare il dispositivo per rilanciare un progetto rigenerativo per la città (Mininni, 2021). Al cibo viene riconosciuta la prerogativa rigenerativa di rappresentare identità culturali e di veicolare significati sociali nel loro strutturarsi nello spazio, che aiutano a identificare attivazioni e spazialità intermedie tra urbano, periurbano ed extra-urbano, ripensando l'abitare e il coltivare la terra in chiave retro-innovativa, oltre le dicotomie tra città e campagna (Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V. 2019.a).

## 2. Politiche urbane e politiche locali del cibo. Apertura di un dibattito

Le interferenze tra agricoltura urbana e welfare, qualità alimentare e produzione sostenibile, cultura e impresa creativa nella triade cibo, città e territorio definiscono nuove relazioni tra patrimoni, economie e spazio. La città gioca un ruolo sempre più centrale nel *food system*, capace di integrare la dimensione culturale ai concetti di sviluppo a base locale, produzione e salute, aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali (Giacchè, Giarè, Mininni, 2019).

Il sistema urbano del cibo è ancora poco visibile pur essendo una presenza pervasiva e capillare nelle città. Renderlo visibile è fondamentale per portarlo in una prospettiva di policy che si orienta tra pubblico, privato e no profit per passare dalla rigidità delle settorialità burocratiche alla ricchezza delle persone, dei flussi autogenerativi, dei comportamenti, delle geografie alimentari urbane. Il cibo infatti potrebbe contribuire bene alla costruzione di politiche urbane esplicite, territorializzate e sistemiche lì dove queste sono ancora latenti, autoregolate, ma non per questo inefficaci e inutili (Mininni, 2021)

Il sistema del cibo è stato per decenni invisibile alle politiche e alle strategie di governo e pianificazione della città (Pothukuchi and Kaufman, 2000), invisibile per la frammentazione delle competenze e ingovernabile per la dispersione della sfera decisionale, inesistente la dimensione geopolitica agro-urbana e la scala operativa di agglomerazione in grado di mettere meglio a fuoco il problema

<sup>1</sup> Il primo, *Breadway*, è una iniziativa della Fondazione Matera Basilicata 2019 e coprodotto da Murgiamadre in collaborazione con Elisava Scuola di design di Barcellona, L'Associazione per il Disegno industriale, Slow Food, Il Consorzio Pane di Matera Igp, Arteria e made in Carcere; il secondo (<https://www.mammamiaaaa.it/en/>) rientra nel tema "Radici e Percorsi" del programma culturale di Matera 2019, è un progetto dell'associazione Casa Natural e ha come media partner Italian Food Experience

La scala del fenomeno urbano è cruciale per definire il campo di competenze e di azione di una politica, il cui areale operativo è desumibile solo a posteriori, come frutto dell'azione ricognitiva ed esito di questa conoscenza. Se la città è rilevante in virtù della concentrazione della popolazione, delle attività che ospita e della prossimità delle politiche urbane ai cittadini, lo è anche perché la scala locale aiuta a mettere in luce la complessità del sistema che alimenta una città, consentendo di far emergere le connessioni tra dinamiche, problemi e competenze, rilevando azioni pubbliche formali e altre informali già in essere, delineando le possibilità di intervento nel limite del possibile e la scala implicita di progettualità consentita (Berti, Giordano, Mininni, 2021).

La scala urbana, più di altre, è in grado di gestire competenze settoriali rilevanti sui temi del cibo e dell'alimentazione, quali la ristorazione collettiva pubblica e la regolazione della distribuzione spaziale delle attività commerciali e della logistica legata al cibo (i mercati al dettaglio e all'ingrosso), degli usi del suolo (per le varie forme possibili di agricoltura in e attorno alle città), incrociandole con le altre competenze tipicamente urbane (ambiente, mobilità, servizi scolastici, sociali e sanitari, urbanistica e assetto dello spazio urbano).

La scala urbana enfatizza il concetto di filiera corta, di prossimità, di accessibilità, aiutandoci a territorializzare un processo in cui la dimensione politica ha molto a che vedere con lo spazio, integrando le visioni della sostenibilità ecologica con quella sociale ed economica, interazioni che se non vengono guardate non si riescono a problematizzare (Bifulco, Bisciglia, 2020). La sicurezza alimentare ha bisogno di essere supportata nelle fasi intermedie (Hinrichs, 2004; Sonnino, Moragues Faus A. Maggio A., 2014) migliorando i nessi mancanti, dove allignano le opportunità concrete per riconnettere i produttori e i consumatori. La filiera corta, arginato il rischio di local trap (Purcell M, 2006), apre alla ricchezza della prossimità, come concreta possibilità per riconfigurare i legami (economici, sociali e ambientali) tra aree urbane e rurali, tra persone che vivono vicine ma lontane dal centro, puntando a ricomporre la frattura tra produzione e consumazione, tra aree agricole e aree urbane e peri-urbane (Mundler e Rumpus, 2012, Mininni, 2013). Un compito importante fino ad ora trascurato dalla pianificazione spaziale,

ignorato se non contrastato dalle politiche agricole e inesistente nel dibattito disciplinare (Giacchè, Giarè, Mininni, 2019).

Con il programma *Healthy Cities* dell'Organizzazione Mondiale della Sanità del 2000, si ha per la prima volta esplicito riferimento all'inclusione delle politiche alimentari nei piani urbanistici. Successivamente seguirà un'intesa produzione di protocolli sul tema di politiche alimentari, il *Report of the Special Rapporteur on the Right to Food* adottato nel 2010 con una risoluzione dell'Assemblea Generale dell'ONU; i 17 *Sustainable Development Goals*, la *New Urban Agenda* definita nell'ambito della Conferenza Habitat III delle Nazioni Unite (Quito 2016). Solo nell'ultimo decennio le politiche alimentari urbane sono diventate campo di riflessione e azione sul dibattito della sostenibilità, la giustizia e l'efficienza dei sistemi alimentari, assumendo subito una posizione di crescente rilievo fino a diventare il campo privilegiato dell'azione politica e laboratorio strategico di alternative food network (Morgan, 2013 e 2014; Calori e Magarini, 2015). Il rapporto fra cibo e la città è, inoltre, sempre più presente nel dibattito politico, grazie anche alla ribalta che l'emergenza Covid gli ha riservato entrando nelle agende politiche di numerose città, campo discorsivo e disciplinare ormai onnipresente nei seminari e nella saggistica non più solo settoriale.

Al compito teorico, che è competenza più delle discipline antropo-geografiche e delle politiche economiche e agrarie, sempre di più il *food planing* si è riservato la natura più politico-progettuale, legando gli obiettivi alla scala di sussidiarietà degli attori coinvolti e delle competenze che la città può più facilmente attivare, impensabili in altre scale date le implicazioni globali in cui la food chain si muove. La nozione di *City-Region Food System* (Hinrichs, 2004), fa riferimento ad una caratterizzazione storico-geografica degli ispessimenti che i segmenti del network possono assumere sulla base delle diverse connessioni, attività e attori che popolano la filiera alimentare dove è più facile riconoscere le tradizioni locali e le relazioni con i territori; da qui il carattere con una forte connotazione *place-based* di ogni politica urbana alimentare.

Le risposte delle politiche pubbliche e del settore privato non sono però adegua-

te ad affrontare le sfide dei sistemi agroalimentari contemporanei, perché radicate in processi tradizionali e resistenti alla trasformazione. D'altronde è la stessa Comunità Europea che chiede agli stati membri una riforma per costruire nuove politiche sostenibili e comuni per l'agri-food system, e la promozione di innovazione sociale in questo sistema.

La costruzione di un Atlante del cibo Matera (Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V. 2019a, 2019 b.) ha lo scopo di aumentare la visibilità del sistema produttivo della filiera agroalimentare in città, valorizzando le pratiche di agricoltura urbana, grazie a una ruralità mai espunta dalla città; per farne significativi spazi di resistenza al rischio di banalizzazione innescato dal crescente turismo perché la città possa elaborare politiche agro-urbane dentro una dimensione urbana di ruralità, che non è diventata post-ruralità, in continuità con un passato ancora persistente, e che tutto questo si configuri nella potenza simbolica della forma urbana e della qualità del suo spazio abitabile.

### 3. L'Atlante del cibo Matera: una ricerca in azione

L'Atlante del cibo Matera è l'esito di *SMART Basilicata Culture e Tourism*, un'attività di ricerca e sviluppo che aveva come obiettivo la costruzione "di un quadro conoscitivo per l'identificazione di procedure e strumenti a supporto delle politiche per il recupero e il riuso del patrimonio architettonico, monumentale e paesistico con finalità di valorizzazione turistica (UNIBAS)". All'interno di questo obiettivo molto generale si è deciso di operare alla costruzione di un Atlante del cibo per aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operavano sul tema del cibo rendendo visibile un mondo "troppo grande per essere visto" (Steel, 2008), troppo aperto e dispersivo perché potesse trasformarsi in una politica. Lo scopo era quello di rendere visibile una realtà a volte sommersa, costruita da tanti frammenti di buone pratiche per portarle alla luce e rendere collaborativi i tanti attori che agiscono all'interno di una politica implicita e simbolica per trasformarla in una base di intese istituzionalizzata.

Da questa ricerca, che aveva prodotto un dimostratore<sup>2</sup> come prototipo da validare grazie alla collaborazione con la parte industriale coinvolta nel progetto R&S, si è passati ad una serie di ricerche che da questa sono partite, dimostrando le tecnologie abilitanti grazie alla presenza di un sito consultabile dal pubblico, implementato da informazioni che i soggetti coinvolti iniziavano a sperimentare (Slowfood Basilicata) e popolato di dati, rilievi, interviste, video, immessi dagli studenti dei corsi di studio dell'Università della Basilicata nel polo di Matera in cui erano di volta in volta coinvolti nelle esercitazioni d'anno. Il finanziamento di dottorati industriali 4.0 inerenti l'attuazione delle Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente all'interno della traiettoria di sviluppo a priorità nazionale del turismo, del patrimonio culturale e dell'industria creativa aveva come obiettivo lo sviluppo di soluzioni innovative per i patrimoni materiali ed immateriali custoditi nei territori lucani. La ricerca ha seguito l'obiettivo di studiare e applicare soluzioni innovative per la valorizzazione in chiave cibo dei patrimoni etno-storico-culturali a scala urbana e territoriale. Il punto fondamentale in tal senso è stato il riconoscimento delle occasioni di valorizzazione e di innovazione dei processi e lo studio dei risvolti sulle geografie spaziali e sociali anche in un'ottica di sviluppo sostenibile. Nell'ambito della ricerca, Matera è sembrato il luogo speciale in cui costruire un laboratorio sulla cultura del cibo, mettendo in fase il passato della città e la sua esperienza riformista, le specializzazioni del territorio e la tradizionale indole frugale dell'intera regione Basilicata, diventando così un luogo di apertura, di valorizzazione, di innovazione e di scoperta di un entroterra autentico per pratiche, saperi e tradizioni.

I dottorati Industriali 4.0 hanno permesso di incontrare le industrie agroalimentari coinvolte nel progetto di ricerca per condividere le idee implementandole durante i periodi di tirocinio dei dottorandi che hanno svolto presso le stesse industrie, sperimentando e verificando le potenzialità del progetto in fase di trasferimento all'impresa.

La prosecuzione di Smart Basilicata nella ricerca *Basilicata Heritage Smart Lab*, at-

<sup>2</sup> [www.atlantedelcibomatera.it](http://www.atlantedelcibomatera.it)



tualmente in corso, ha l'intento di costruire azioni efficaci e sostenibili in sei delle sette traiettorie tecnologiche dell'Area di specializzazione dell'Industria Culturale e Creativa. Per la prima volta in Italia è stato ideato un progetto di filiera che vedrà la collaborazione tra i più importanti organismi di ricerca nazionale operanti in materia di beni culturali (CNR ed ENEA), Università della Basilicata e oltre 40 Imprese specializzate aderenti al cluster Basilicata Creativa.

Importante sotto l'aspetto dei paesaggi culturali e paesaggi del cibo identitari è stata la ricerca relativa alla "Documentazione e valorizzazione dei patrimoni alimentari e dei saperi agrari tradizionali della Basilicata nel Geoportale della Cultura Alimentare", ancora in corso. Il Geoportale, ideato e gestito dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) del Ministero della Cultura, nasce come piattaforma web, realizzata dal Ministero della cultura (MiC) e dedicata al tema delle culture alimentari. La ricerca mira a costruire uno spazio dedicato alla documentazione e valorizzazione dei patrimoni agricoli, alimentari e officinali della Regione Basilicata.

La ricerca Bando PON Miur 2017: "RESO RESilienza e SOstenibilità delle filiere alimentari ortofrutticole e cerealicole, nel rispetto della vocazionalità e per la valorizzazione dei territori" ha lo scopo di garantire un continuo trasferimento tecnologico teso all'innovazione dei processi/prodotti capace di difendere la competitività del comparto agricolo attraverso, la qualità dei prodotti, la sicurezza alimentare e la redditività e della sostenibilità delle produzioni e degli agroecosistemi. Inoltre, la garanzia della sicurezza alimentare non è solo nel cambiamento delle dinamiche produttive, ma anche nell'adozione di una dieta sostenibile – vale a dire, una cultura del cibo che passa attraverso un consumatore sempre più consapevole che adotta uno stile di alimentazione sano, "a basso impatto ambientale che collabora con il comparto produttivo e contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale per le generazioni attuali e future" (FAO e Biodiversity International, 2010). Il progetto prevede lo sviluppo di nuove cultivar e nuove tecniche di produzione basate su agricoltura sostenibile e di precisione capaci di mitigare l'impatto negativo derivante dagli stress biotici ed abiotici e di garantire attraverso la tracciabilità di prossimità, la possibilità per il consumatore

di ricostruire, grazie ad una nuova sezione dell'Atlante del cibo Matera, i processi produttivi, le sue diverse fasi di raccolta, lavorazione, distribuzione e consumo fino all'offerta di itinerari per la visita nei campi, partecipando alle fasi di semina, raccolta, etc., scegliendo il momento del processo produttivo a cui si desidera partecipare.

Le ricerche, attualmente in corso, inoltre, stanno consentendo di migliorare il supporto informatico grazie anche ai miglioramenti della tecnologia sul settore e soprattutto grazie alla opportunità di utilizzare come base spaziale e geografica i dati *Open Street Map* sempre disponibili e aggiornati.

La possibilità di capitalizzare i risultati delle varie ricerche dentro uno stesso prodotto industriale, oggi già molto più complesso rispetto all'idea iniziale, arricchito anche dell'avanzamento del dibattito sulle politiche locali del cibo a scala urbana e territoriale che l'emergenza Covid ha ulteriormente fatto emergere, sta avendo oggi ulteriori opportunità di sviluppo grazie ai progetti finanziati dal PNRR e alle ricadute che questi richiedono nel trasferimento tecnologico della strategia Ricerca & Sviluppo. L'Atlante mira, dunque, allo sviluppo e all'innovazione sostenibile dei processi industriali perché diventino tecnologie abilitanti a sfondo sociale.

#### 4. Atlanti e piattaforme. Il Geoportale della cultura alimentare

L'atlante si rivela uno strumento utile per produrre nuova conoscenza, attraverso l'aggregazione di dati e informazioni esistenti che permettono di conoscere in modo più approfondito il sistema del cibo fino a suggerire degli orientamenti per politiche specifiche. Un atlante può essere pensato e implementato a diverse scale e con formati che variano secondo i contesti e le priorità identificate a livello territoriale.

Per quanti riguarda l'approccio dell'urbanista, gli atlanti e le piattaforme digitali possono costituire oggi l'estensione virtuale dei processi di pianificazione territoriale multisettoriale. Gli atlanti, costruiti su basi geografiche, rappresentano

veri e propri luoghi di scambio, in grado di confrontare, connettere e mettere a sistema un'infinita mole di dati provenienti da qualsiasi settore, abilitanti il dialogo. Le piattaforme digitali rappresentano ormai un vero e proprio ecosistema in cui entrano in connessione aziende, utenti e dati, eliminando il limite fisico della distanza geografica.

Le piattaforme e gli atlanti digitali, risultato della transizione digitale, hanno accorciato le distanze tra servizi e persone, ma hanno contribuito ad allontanarci da quello che accade nei luoghi reali a noi più prossimi, che per varie ragioni non fanno parte del network virtuale e quindi non intercettano il percorso abituale che la maggior parte delle persone esegue quando è alla ricerca di un bene, di un servizio o di un'informazione.

La loro facile accessibilità, per la quasi totalità della popolazione, li definisce quali canali preferenziali per la diffusione di informazioni, la creazione di connessioni e per la costruzione di una conoscenza che supporti l'opinione. Rappresentano quindi ecosistemi da implementare e sui quali investire per rafforzare la connessione tra reale e virtuale e promuoverne i rispettivi valori.

Tra le piattaforme del cibo, già da tempo presenti sulla rete, vi è il progetto Geoportale della Cultura Alimentare, ideato e gestito dall'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale (ICPI) del Ministero della Cultura. Esso promuove la raccolta, produzione e divulgazione di dati di cultura etnoantropologica legati al tema cibo, contestualizzati spazialmente, e connessi con l'archeologia, il paesaggio, i sistemi produttivi, le pratiche tradizionali, etc. Questa ricerca vede coinvolto un gruppo di ricercatori dell'Università degli studi della Basilicata, che proprio in questa Regione sta operando, rilevando la ricchezza delle tradizioni e degli usi legati al sistema agroalimentare attraverso i volti e le voci delle comunità che le praticano. Quella che può sembrare una banale catalogazione di beni materiali e immateriali, rappresenta invece una fotografia dinamica di ciò che un territorio produce dalla terra, operando attraverso l'aggiornamento di antichi processi esemplari per il loro carattere da sempre sostenibile.

Il sistema del cibo coinvolge varie sfere dell'organizzazione della società odierna dentro lo spazio abitabile e coltivabile. Per questo motivo, i contesti selezionati sono stati analizzati e studiati tenendo conto di ogni aspetto che concorre alla costruzione di *food landscapes*: le tecniche di coltivazione, di produzione e trasformazione; la stagionalità; i riti e le festività; la contaminazione di culture, linguaggi e pratiche; i modelli di architettura rurale; le tradizioni e la storia evolutiva.

Indagando le produzioni locali e tradizionali della Basilicata, non solo emerge la ricchezza e l'unicità dei prodotti agroalimentari, ma è possibile leggerne la strettissima relazione con il territorio: negli aspetti geomorfologici, microclimatici, ma soprattutto culturali e sociali. L'individuazione dei casi studio è stata operata partendo dall'elenco delle produzioni di qualità, ma già dai primi incontri con gli interlocutori si è creata una rete di connessioni che ha permesso l'individuazione di realtà meno note ma altrettanto radicate nel territorio e che hanno saputo aggiornare la tradizione lavorando con creatività e innovazione.

I contesti produttivi e i paesaggi analizzati, di seguito descritti, restituiscono la straordinaria capacità delle comunità di operare rispettando i caratteri specifici di un preciso ambito territoriale, generando paesaggi e dispositivi spaziali ogni volta diversi. I caratteri idrogeomorfologici sono certamente i più determinanti nella scelta delle modalità di coltivazione, produzione e conservazione dei prodotti agroalimentari. Tuttavia, in alcuni contesti, la contaminazione con culture diverse da quelle indigene ha accelerato processi di innovazione, diventando di fatti il fattore scatenante della trasformazione.

#### *I paesaggi del peperone*

La coltivazione del peperone nell'Alta Valle del Sinni è presente in questi territori da secoli. La vocazione contadina lucana e i fattori ambientali e climatici hanno determinato la diffusione di questa coltura, importata in Europa intorno al XVI secolo, fino a farla divenire la produzione protagonista di questi territori. Nel 1996 nasce il Consorzio di Tutela del Peperone di Senise e nel 2016 viene riconosciuto come prodotto ortofrutticolo a indicazione geografica protetta (IGP). Nel 2020 le aziende produttrici erano solo 9. In 2 anni i produttori sono diventati 29 ed è

previsto l'ingresso di altri 10 giovani agricoltori nei prossimi mesi. Le produzioni di qualità, seppur caratterizzate da radici che affondano nel passato, oggi si aggiornano alla contemporaneità operando un'agricoltura di precisione, migliorando le sementi attraverso processi di attenta selezione, creando nuove preparazioni culinarie: facendo ricerca.

### *Il Grottino*

La produzione del vino Grottino di Roccanova, riconosciuto nel 2000 come IGT e nel 2009 come DOC, interessa un areale ristretto dell'entroterra lucano e corrisponde ai territori dei comuni di Roccanova, Castronuovo S. Andrea e Sant'Arcangelo, che presentano condizioni morfologiche e microclimatiche perfette per la produzione vitivinicola. La storia del vino in questo territorio è molto antica, infatti, alcune delle grotte destinate alla sua conservazione risalgono al 1700 e proprio queste, scavate nelle tempe di arenaria presenti nell'area, danno il nome al Grottino.

La tradizionale produzione di vino è ancora oggi riconoscibile nella produzione contemporanea che dalla tradizione trae insegnamento per l'applicazione di metodi di coltivazione sostenibili, operando in regime biologico e con strategie di tutela della biodiversità, al fine di ottenere un prodotto di altissima qualità e allo stesso tempo salvaguardare i territori.

### *Le misule*

Le misule sono antichi terrazzamenti recuperati dalle ripide pendenze del costone roccioso su cui sorge il paese di Castelluccio Superiore, creati allo scopo di avere terreni coltivabili nelle immediate vicinanze delle abitazioni, per la produzione di ortaggi e di piante aromatiche e officinali. Le misule sono ubicate in pieno centro storico ma anche nelle località rurali poco fuori il centro abitato, dove presentano una maggiore estensione in termini di superficie delle singole aree terrazzate.

Il sistema di costruzione ed organizzazione delle misule era davvero all'avanguar-

dia. Le acque che sgorgano dalle sorgenti presenti nella parte alta del paese venivano convogliate in una complessa rete di canali e condotti che raggiungeva ognuna delle terrazze articolate lungo il versante. Nelle aree del paese escluse da questa complessa rete di approvvigionamento idrico, per ovvie ragioni morfologiche, ogni misula possedeva una vasca per la raccolta delle acque piovane, successivamente utilizzate per l'irrigazione.

Queste strutture terrazzate si pensa siano state introdotte in questi territori dalla permanenza dei monaci basiliani; sapienti agricoltori e artigiani, che oltre a lasciare un'impronta indelebile nel paesaggio hanno tramandato alle popolazioni locali il sapere legato alla coltivazione e all'utilizzo di erbe e piante medicinali e aromatiche.

Rilevare e raccontare queste realtà ci ha permesso di entrare in contatto con le buone pratiche presenti sul territorio. Nell'Alta Valle del Sinni l'importante lavoro di promozione e valorizzazione operato dal Consorzio di Tutela del Peperone di Senise IGP e da alcune Amministrazioni, ha determinato l'attivazione di nuove realtà produttive, quindi di un presidio territoriale sempre più esteso. La scelta di praticare viticoltura in regime biologico nell'areale DOP del Grottino di Roccanova ha determinato l'aggiornamento di un processo produttivo e la creazione di un prodotto competitivo, oltre ad attuare una tra le più importanti misure di tutela dell'ecosistema. A Castelluccio Superiore, dal processo di valorizzazione degli orti pensili – le misule - e delle essenze in questi coltivate, è nato il primo Conservatorio di Etnobotanica, centro di ricerca e documentazione per lo studio della Botanica applicata ed Etnobotanica, fondato e promosso da aziende del territorio che operano in questo settore.

## **5. Perché Matera per un atlante del cibo?**

L'idea dell'Atlante del cibo Matera nasce pensando al cibo e alle sue potenzialità come lascito culturale e materiale del processo che ha accompagnato Matera durante la candidatura prima, e poi la proclamazione a Capitale Europea della Cultura 2019. L'obiettivo era emulare, trovando una declinazione meridiana, il



successo della gestione del post evento dell'Esposizione Universale Milano 2015 "Nutrire il pianeta, energia per la vita" a sostegno del settore dell'alimentazione e del cibo come diritto inalienabile dei popoli della Terra. Il *Milan Urban Food Policy Pact*, firmato a ottobre nel 2015 e sottoscritto da 260 città di tutto il mondo dove vivono oltre 450 milioni di persone ha rappresentato il senso profondo della legacy di Milano 2015 dando l'opportunità alle idee prodotte durante l'evento di Milano di riverberarsi negli anni futuri nelle agende urbane delle città aderenti: lavorare per rendere sostenibili i sistemi alimentari, garantire cibo sano e accessibile a tutti, preservare la biodiversità, lottare contro lo spreco .

Matera aveva tutte le prerogative per intercettare intorno a questi temi una propria specificità, legata alla sua vicenda riformista del Dopoguerra, riportata anche nei programmi culturali del dossier di Matera 2019, temi tornati oggi attualissimi nell'intercettare le esigenze di una società alla ricerca di nuovi modelli dell'abitare e vivere sostenibile

Non è superfluo ricordare che Matera era stata palcoscenico di quel capitolo a sé nella storia del Mezzogiorno, estremamente singolare e inedito in cui la "questione urbana" era la denuncia di problemi differenti, dalle lotte per la terra e il lavoro, fino alla situazione abitativa dei Sassi (Giura Longo, 2001). La cornice urbana che assunsero i problemi dei contadini condizionò in modo univoco la vicenda, dandone visibilità e arricchendone la drammatica risonanza associata al problema del rione Sassi, alla ribalta già ad inizio (Morgan, 2014) Nonostante questo e malgrado la città fosse stata protagonista di differenti rivolte per la terra, la questione giunse ad un punto di svolta solo nell'immediato dopoguerra, con la ripresa dell'attività politica e culturale, e assunse caratteri concreti con l'avvento della democrazia. L'uscita del libro *Cristo si è fermato ad Eboli* contribuì a portare alla ribalta un mondo fuori dal tempo di cui Carlo Levi fu prima testimone e poi ambasciatore, Matera come avamposto del mondo rurale nel mondo urbano e profeta di quegli ideali della rivoluzione contadina (Calvino, 1967)

La casa, il lavoro e la terra diventano i temi di rilievo, anche a seguito dell'inasprimento delle tensioni sociali dei contadini, circostanza che riaprì il dibattito sulle

trasformazioni agrarie. Il progetto di trasformazione fondiaria di Nello Mazzocchi Alemanni proponeva l'idea ambiziosa di un popolamento rurale attraverso la costruzione di alcuni borghi, piccoli insediamenti sparsi nell'agro con funzioni residenziale e di servizio. Questo progetto di campagna abitata per l'agro di Matera, con indubbe influenze delle teorie del *regional planning*, voluto da Adriano Olivetti dopo la fortunata esperienza di Ivrea, era "una visione organica del problema, che è contemporaneamente urbano e rurale, igienico ed economico, e intimamente correlato con il problema della trasformazione agraria di tutto il territorio". Come ampiamente si è detto, la fine dei propositi associati alla Riforma Agraria avvenne per la mancanza di infrastrutture, l'indebolimento del fervore contadino, l'incompleta assegnazione delle terre, che portò ad un ridimensionamento spaziale del problema, che divenne del tutto urbano. L'esigenza di innovazione del modello agricolo dominante nel mezzogiorno scemò rapidamente di pari passo ai rapidi progressi che stava registrando il settore dell'industrie e delle costruzioni nell'Italia settentrionale. La corretta soluzione al problema Sassi fu la scelta di provvedere al problema abitativo con la realizzazione di nuove case localizzate nei borghi rurali avvicinando alla terra i contadini che abitavano nelle case grotta portandoli in abitazioni civili, all'altezza della migliore cultura architettonica del tempo. A tal proposito Riccardo Musatti scrisse del senso di modernità insito nell'intero progetto riformista, un'ipotesi che voleva estendere la città fuori da essa, esportando i valori civici a cui i contadini erano abituati nella ruralità, affinché la campagna potesse proporsi in un modo moderno ed emancipato con la compresenza di ideali della vita urbana e rurale.

Già da allora da Matera fu lanciata una proposta innovativa, che superava l'antitesi città-campagna nel modo in cui, almeno nelle intenzioni, lo spazio rurale veniva pensato e progettato come nuovo materiale per ricostruire le relazioni tra città e territorio agricoltura (Mininni, 2017).

Oggi da Matera, città capitale del mondo contadino del XXI secolo, si muove il tentativo di ricostruire un ragionamento attorno al tema "cibo", teso ad interpretare i lasciti di quella stagione riformista aggiornando al presente i temi che essa poneva di una nuova sintesi delle eccedenze tra spazio società ed economie.

I borghi rurali nell'agro o i mulini urbani, ormai non più solo pezzi di archeologia rurale e industriale, possono aiutare a spazializzare una politica alimentare reinterpretando nuovi modelli abitativi del vivere decentrati, pratiche post-agricole come nuovi mestieri che producono economie dai paesaggi culturali, recuperando una dimensione folkloristica e di frugalità delle tradizioni alimentari, ancora preservata in questo laboratorio urbano e territoriale di marginalità (Mininni, 2017).

Ripensare l'abitare e il coltivare la terra in chiave innovativa e retro-innovativa, potrebbe rappresentare il lascito dei modi in cui la cultura può consentire di rimettere in fase le politiche della sostenibilità con quelle sociali ed economiche andando oltre le dicotomie città-campagna ma inventando una nuova spazialità periurbana, più urbana e più agricola. (Musatti, 1957).

La dimensione territoriale del cibo è la sfida teorica e pratica a cui sottende il dispositivo dell'atlante nelle 6 diverse declinazioni in cui riassume la sua dimensione complessa, dove il cibo diventa il pretesto per parlare di periurbanità (Mininni, 2013, Donadieu, 1998) permettendo di pensare l'agricoltura attraverso la sua dimensione produttiva ma anche culturale, politica e sociale che porti alla definizione di un progetto territoriale integrato. Le città sono ormai luoghi di una rinnovata antropogeografia agro-urbana, dove la dimensione produttiva di questi spazi si intreccia con l'esigenza di sostenibilità della società contemporanea ma anche con il bisogno di prossimità con la campagna del cittadino post-metropolitano (Giacchè, Giarè, Mininni 2022). Una prospettiva che permette di ampliare le prerogative delle politiche urbane, agricole, territoriali delineando obiettivi e misure per renderli cooperanti nelle trasformazioni e processi di rigenerazione delle città e dei territori in trasformazione a cui siamo chiamati nel prossimo futuro.

## 6. Atlante del cibo Matera. La piattaforma

L'obiettivo dell'Atlante è quello di aggregare e raccogliere in un'unica piattaforma multimediale informazioni, conoscenze, attori, e ricerche che operano sul tema del cibo rendendo visibile e consultabile. I prodotti dell'atlante sono map-

pe, immagini, documenti, attraverso una impostazione statica (documenti da scaricare) dinamica (carte che si aggiornano *Open Street Map*) e social (che promuove attività e coinvolge i cittadini, i turisti, imprenditori, esercenti, ristoratori e clienti). La piattaforma raccoglie una comunità di attori attivi nella speranza che, una volta lanciata, ci si augura possa essere in grado di auto-promuoversi e auto-alimentarsi.

La piattaforma è organizzata in 6 sezioni tematiche ognuna delle quali ha lo scopo di organizzare in campi interagenti i 4 ambiti in cui agisce: Politiche (supporto alle politiche e ai progetti urbani e territoriali); Società (attivazione di iniziative e network per la sensibilizzazione e la responsabilità della cultura alimentare); Economie (valorizzare le relazioni tra agricoltura città patrimoni turismo e territorio); Ricerca (dare all'UNIBAS un ruolo strategico nella ricerca & sviluppo & formazione coinvolgendo il mondo delle imprese agroalimentari).

### 6.1. Cibo e città

La cultura del cibo e le politiche urbane definiscono sempre di più una posizione nuova della città, non più solo consumatrice, ma anche attore e interlocutore politico e culturale della triade «cibo, territorio e società» ampliando e aprendo a nuovi scenari di condivisione la città, la campagna, le comunità locali e l'agricoltura.

Le politiche urbane del cibo, sempre di più rappresentano un nuovo spazio di riflessione e azione politica perché il cibo è capace di aggregare e sollecitare in una visione sistemica una pluralità di azioni localmente specifiche e di progettualità, che vanno dall'agricoltura urbana, all'accesso al cibo come bene comune, al food design, altrimenti sconnesse e tra loro divergenti, muovendosi verso un orizzonte di condivisione e di convergenza.

### 6.2. Cibo e società

Il cibo, per molto tempo nascosto nella quotidianità delle pratiche alimentari, è

sempre di più al centro di un nuovo protagonismo sociale, messo in moto dalla crisi economica e dal cambiamento dei consumi alimentari.

Il consumatore è sempre più consapevole di quello che mangia, si interessa di conoscere le fasi che compongono il sistema alimentare – produzione, distribuzione, preparazione, consumo e scarto –, seleziona i prodotti rispettosi dell'ambiente e della propria salute. Il cibo diventa sempre di più un veicolo di esperienza piuttosto che di semplice nutrizione. Il consumatore consapevole è sempre di più capace di incidere sui processi produttivi innalzando il livello della sicurezza e della responsabilità alimentare.

### 6.3. Cibo e paesaggio

I paesaggi del cibo contemporanei vogliono ricostruire la frattura della concezione materialistica del cibo provocata dalla globalizzazione, interpretato progressivamente come una risorsa da incorporare nei processi produttivi o da sfruttare per fornire specifici servizi separando il significato del cibo dalle storie locali e dalle identità culturali.

La ricostruzione dei paesaggi culturali agricoli, aggiornando le relazioni di solidarietà tra città e campagna, da una parte contribuiscono a fare della campagna un luogo di svago e di natura addomesticata per il cittadino, portando con sé i valori simbolici di cui è depositaria, dall'altra entra in città sotto forma di cibo, crudo e cotto, agricoltura urbana, aprendo le porte al mondo della produzione agricola e delle filiere agroalimentari e invitandole a contribuire alla definizione delle nuove relazioni della città come vetrina di un territorio allargato.

### 6.4. Cibo e produzione

Alla domanda di produzione sostenibile diventa indispensabile affiancare la visione territoriale e il sistema ecologico locale del sistema alimentare, che richiede la valorizzazione di pratiche agro-ecologiche indigene e un cambiamento nei modelli di consumo.

Da questa prospettiva, la soluzione principale al problema della sostenibilità e della sicurezza alimentare è data dalla convergenza tra il cambiamento delle dinamiche produttive e l'adozione di una dieta sostenibile vale a dire, uno stile di alimentazione a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale per le generazioni attuali e future. Una dieta sostenibile si basa sul consumo prevalente di frutta e verdura; il rispetto per la varietà e la stagionalità dell'offerta; e l'acquisto di prodotti bio-ecologici prestando attenzione al contempo alla promozione della biodiversità colturale.

### 6.5. Cibo e spazio pubblico

La città, non è più solo consumatrice, ma anche produttrice, attore e interlocutore economico capace di integrare la dimensione culturale del cibo ai concetti di sviluppo a base locale aprendo a nuovi scenari di condivisione istituzioni, imprese e comunità locali.

Il cibo è capace di aggregare e sollecitare una pluralità di azioni globali e locali attivando specifiche progettualità, riconnettendo il *foodscape*, come paesaggio culturale, al tessuto imprenditoriale della filiera agroalimentare, promuovendo economie circolari dentro una visione di *food design system*.

La città come giardino produttivo promuove i tessuti economici di punta portando in città il territorio attraverso i suoi prodotti di qualità, spingendo all'innovazione i cicli di produzione agroalimentari e la promozione del prodotto, nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e responsabile.

Lo spazio aperto urbano partecipa alla cura dello spazio pubblico, agganciando le periferie urbane ai territori agricoli di prossimità dando vita ai nuovi paesaggi periurbani e agro-urbani.

Attraverso lo strumento multimediale della piattaforma [www.agrinatural.it](http://www.agrinatural.it), il sistema del verde urbano entra in connessione con le sue potenzialità di utilizzo produttivo con [www.atlante.ambientale.MATERA](http://www.atlante.ambientale.MATERA) per costruire in città una vetri-

na dei prodotti del territorio materano e lucano e fare rete tra tutti gli attori del cibo che si fanno coinvolgere.

#### 6.6. *Cibo e risorse*

La sostenibilità alimentare cerca oggi di risolvere le criticità del sistema produttivo che sono riassumibili in degrado del suolo agricolo, che si stima riguardi il 16-40% della superficie terrestre a seguito principalmente delle pressioni create dall'urbanizzazione; la perdita di biodiversità che, secondo la FAO nel secolo scorso ha riguardato il 75% delle colture agricole, con danni ingenti legati alla riduzione del patrimonio genetico e alla perdita di "servizi" dell'ecosistema agricolo; la pressione esercitata dall'agricoltura sulle risorse idriche, che ha ormai raggiunto livelli vertiginosi a seguito dell'aumento di popolazione; il degrado ambientale causato dall'uso intensivo di fertilizzanti e pesticidi che interferiscono con il ciclo nutritivo naturale, facendo uso spesso di risorse non-rinnovabili. Dieta e produzioni sostenibili, biodiversità posso trovare nella città vista come nicchia ecologica alimentare, un terreno fertile per un ripensamento del rapporto tra sicurezza e sostenibilità alimentare per far avanzare una nuova agenda politica e scientifica che tenga in considerazione il profondo incastro che esiste tra sistemi economici, sociali e ambientali. Le città possono farsi laboratorio della sostenibilità e della biodiversità favorendo con le pratiche di agricoltura urbana la coltivazione di specie che favoriscono la biodiversità culturale e colturale, ad alto valore educativo e simbolico.

**1. CIBO E CITTÀ**

**SERVIZIO 1.)**

- a) Attività di vendita del cibo in città
- b) Luoghi del consumo del cibo in città mappe rilievo (dato dinamico)

**SERVIZIO 1.2.**

Presidi urbani del cibo

- a) Censimento e georeferenziazione di parrocchie, scuole, (servizio mensa, con orto)
- b) Censimento e georeferenziazione delle associazioni, enti, etc

**SERVIZIO 1.3**

Mappe dei distretti urbani del cibo.

**SERVIZIO 1.4**

Geografie alimentari in transizione tra locale-globale, prossimità e intermediazione, slow-fast.

**SERVIZIO 1.5.**

Nuove rappresentazioni del cibo

**SERVIZIO 1.6.**

Come governare il processo.

**SERVIZIO 1.7.**

Food Events

**MAPPA DEL SITO  
ATLANTE DEL CIBO MATERA  
Cos'è?**

- 1. CIBO E CITTÀ\*
- 2. CIBO E SOCIETÀ\*
- 3. CIBO E PAESAGGIO
- 4. CIBO E PRODUZIONE
- 5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
- 6. CIBO E RISORSE





## 2. CIBO E SOCIETÀ

### SERVIZIO 2.1.

- a) Mercato urbano alimentare alternativo
- b) Associazionismo e reti del gusto

### SERVIZIO 2.2.

Dalla tavola al paesaggio

- a) Censimento e georeferenziazione delle imprese agroalimentari che servono i ristoranti a cucina locale (a campione)
- b) Visualizzazione delle aziende agro alimentari che forniscono i loro prodotti al sistema alimentare urbano
- c) Mappe di correlazione tra paesaggi agrari e prodotti alimentari (lenticchia Murgia fragola metapontino etc)

### SERVIZIO 2.3.

Comunicazione eventi. Food street

### SERVIZIO 2.4.

Profilo utente

Iscrizione alla piattaforma

### SERVIZIO 2.5.

Connessioni produzione-distribuzione-ristorazione--consumatore

- a) Organizzazione di canali di consumo diretto tra produzione di prossimità e ristorazione
- b) Creazione di un marchio agricolo per la certificazione di prossimità.
- c) Network di navigazione dell'abitante turista per indirizzarlo alla scelta del prodotto fresco e di prossimità

### SERVIZIO 2.6.

TESTING LANDSCAPE Scegli il paesaggio da mangiare

#### MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTÀ'
2. CIBO E SOCIETÀ'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



### **3. CIBO E PAESAGGIO**

#### **SERVIZIO 3.1.**

Paesaggi culturali agricoli

- a) Mappe tematiche che illustrano il patrimonio ambientale e storico culturale presente nel territorio materano
- b) Parchi e circuiti enogastronomici nei parchi.
- c) Sistema della mobilità e isocrome distanza destinazione.
- d) Mappe dei paesaggi e dei borghi della Riforma Agraria.
- e) Mappe delle feste e delle processioni del territorio con riferimento alle tradizioni alimentari.

#### **SERVIZIO 3.2.**

Dalla tavola al paesaggio.

- d) Censimento e georeferenziazione delle imprese agroalimentari che operano nella provincia di Mater
- e) Visualizzazione delle aziende agro alimentari che forniscono i loro prodotti al sistema alimentare urbano
- f) Mappe di correlazione tra paesaggi agrari e prodotti alimentari (lenticchia Murgia fragola metapontino etc)

#### **SERVIZIO 3.3**

Itinerari narrativi

- a) Itinerari paesaggistici ed enogastronomici
- b) Itinerari pedo-ciclo-pedonali e della mobilità lenta.
- c) Itinerari stagionali (fioriture e fruttificazione, festività e sagre, etc)

#### **SERVIZIO 3.4**

Storie parlanti

#### **SERVIZIO 3.5**

Politiche agricole

- a) Mappe tematiche che illustrano il territorio sotto il profilo delle produzioni d'eccellenza e delle certificazioni di qualità DOC DOP IGP.
- b) Mappe dei GAL e dei prodotti tipici locali. Politiche e progetti.

#### 4. CIBO E PRODUZIONE

##### SERVIZIO 4.1.

Profilo utente

Iscrizione alla piattaforma

##### SERVIZIO 4.2.

a) Organizzazione di canali di consumo diretto tra produzione di prossimità e ristorazione. Creazione di un marchio agricolo per la certificazione di prossimità.

b) Network di navigazione dell'abitante turista per indirizzarlo alla scelta del prodotto fresco e di prossimità

c) Circuiti di visita da parte del cittadino turista alle aziende agricole del territorio

##### SERVIZIO 4.3.

Network per domande di collaborazione per la cura e la rigenerazione dello spazio pubblico aperto da parte imprese coinvolte. sportello della domanda di concessione da parte di cittadini e associazioni;

a) imprese disponibili a dare expertise e supporto tecnico operativo

b) ricercatori e corsi didattici da coinvolgere

##### SERVIZIO 4.3.

Biografia produttori

#### MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTÀ'
2. CIBO E SOCIETÀ'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



## 5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO

### SERVIZIO 5.1.

- c) censimento delle aree demaniali per verificare la consistenza del patrimonio di aree pubbliche;
- d) verificare le aree pubbliche abbandonate o da gestire attraverso il contributo di cittadini e associazioni;

### SERVIZIO 5.2. indicatori per l' idoneità aree

Individuazione di indicatori della proprietà (pubblico-privato) e della qualità urbana e sito specifica

### SERVIZIO 5.3.

- a) mappa degli spazi aperti delle associazioni, enti, parrocchie

### SERVIZIO 5.4.

Gestione di uno sportello virtuale delle domande per la concessione di aree pubbliche;

Raccolta di domande di cittadini, associazioni, aziende agricole che si candidano per avere uno spazio pubblico in dotazione

### SERVIZIO 5.5

Scenari progettuali del sistema ambientale a Matera

- a) Lettura delle strategie progettuali dello spazio aperto a Matera sulla base dei dispositivi dello spazio aperto
- b) Visualizzazione strumenti urbanistici esistenti georeferenziati

### SERVIZIO 5.6.

Best practice

#### MAPPA DEL SITO ATLANTE DEL CIBO MATERA Cos'è?

1. CIBO E CITTA'
2. CIBO E SOCIETA'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE



## 6. CIBO E RISORSE

**SERVIZIO 6.1.**

Rilievo e dati sulla qualità dell'ambiente urbano

**SERVIZIO 6.2**

a) Cruscotto per valutare la convenienza economica delle attività di AU per la PA

b) Cruscotto per valutare la convenienza ecologica delle attività di AU in termini di sostenibilità

**SERVIZIO 6.3.**

Cruscotto per incentivare e gestire la raccolta differenziata di RSU con particolare enfasi alla frazione organica

MAPPA DEL SITO  
**ATLANTE DEL CIBO MATERA**  
 Cos'è?

1. CIBO E CITTA'
2. CIBO E SOCIETA'
3. CIBO E PAESAGGIO
4. CIBO E PRODUZIONE
5. CIBO E SPAZIO PUBBLICO
6. CIBO E RISORSE





## Bibliografia

Appadurai A. *Modernità in polvere*, Raffaello Cortina Editore, 2012,

Berti Giordano, Mininni Assessing the Transformative Potential of Food Banks: The Case Study of Magazzini Sociali (Italy)” *Agriculture* 2021, 11, 249. (registrazione DOI) MDPI

Bifulco L, Bisciglia S., Quale resilienza per quali paesaggi? in Mininni M., Martinelli N, Croci E., (2021), *Introduzione*, in (a cura di N, Martinelli, E Croci, M. Mininni.) “Sesto Rapporto sulle città “Le città protagoniste dello sviluppo sostenibile.” Il Mulino, Bologna. pp.15-32 - 2020

Bourdieu P., 1983, *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Il Mulino, Bologna.

Calori A., Magarini A. (a cura di), 2015, *Food and the Cities. Food policies for sustainable Cities*, Edizioni Ambiente, San Giuliano Milanese.

Calvino, I. (1967), “Introduzione”, in *Cristo si è fermato ad Eboli*, Einaudi.

Colombino A., 2014, “La Geografia del cibo”, in *Bollettino della Società Geografica Italiana*, Serie XIII, vol. VII, pp. 647-656

Donadieu P. (1998). *Campagnes Urbaine*, Actes Sud, trad it. *Campagne urbane. Una proposta di paesaggio per la città*, a cura di Mininni M. Roma: Donzelli.

FAO (ed.) (2013), *Food systems for better nutrition. Rome (The state of food and agriculture, 2013)*.

Giacchè G., Mininni M., Giarè F., *Politiche Urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? quali strumenti? Quali campi di azione?* C. Spadaro, A. Toldo, E. Dansero (a cura di), *Geografi a e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto Società di Studi Geografici. Memorie geografiche NS 20*, 2022, pp. 621-638.

Hinrichs C.C., 2004, “Embeddedness and local food systems: notes on two types of direct agricultural market”, in *Journal of rural studies* 16 (3), 295-303.

Marsden T., Sonnino R., 2012, “Human health and wellbeing and the sustainability of urban–regional food systems”, in *Current Opinion in Environmental Sustainability* 4 (4), 427-430.

MacKendrick, N. (2014), ‘Foodscape’, *Contexts*, 13(3), pp. 16–18.

Mininni M., *Territori post-rurali. Genealogie e prospettive / Territoires post-ruraux. Généalogies et perspectives*, (a cura di Marta De Marchi e Hessam Khorasani Zadeh), Officina Edizioni, pp.113-123, 2020.

Mininni M, *Approssimazioni alla città, Urbano Rurale, Ecologia*. Donzelli, Roma 2013

Mininni M. *Città, natura e sostenibilità* in Martinelli N., Mininni M. (a cura di), *Città, sostenibilità, resilienza. L’urbanistica italiana di fronte all’Agenda 2030*, Donzelli Editore, (2021),

Mininni M. Santarsiero V. (2018) *Food Planning and Foodscape. Matera as a Laboratory of Urban Food Policy AESOP SUSTAINABLE FOOD june 2018 Planning Workshop 2018 Towards sustainableCity Region Food Systems NewDist 2/2018-pp 32-36*

Mininni M., 2017, *MateraLucania2017. Laboratorio di Città Paesaggio*, Quodlibet, Macerata.

Mininni M., 2019, “Matera 2019, Esercizi di cittadinanza europea”, in *Urban@it*, febbraio 2019, articolo disponibile all’indirizzo <https://www.urbanit.it/matera-2019-esercizi-di-cittadinanza-europea/>.

Mininni M., Bisciglia S., Favia F., 2016, “Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone”, in G. Pasqui, P. Briata, V. Fedeli (a cura di), 2017, *Rapporto sulle*

città. Le agende urbane delle città italiane. Il Mulino, Bologna.

Mininni M., Santarsiero, Bisciglia S., 2018, “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, in Urban@it Background Papers Rapporto sulle città 2018. Le economie delle città italiane. Strutture, trasformazioni, governo, ottobre 2018.

Mininni, M., V. Santarsiero, and G. Giacchè. “La sfida dell’atlante del cibo Matera per promuovere una governance alimentare trans-locale.” *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*, A cura di Egidio Dansero, Davide Marino, Giampiero Mazzocchi, Yota Nicolarea, Celid 2019

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, “Nuove geografie urbane del cibo e cultura alimentare. Matera capitale contadina del XXI secolo?”, in AA. VV. (2019), *Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e 150 territori in transizione*, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano

Mininni M., Bisciglia S., Giacchè G., Santarsiero V., XXI Conferenza SIU, Confini, Movimenti, Luoghi- Politiche e progetti per città e territori in transizione, “Matera meno uno. Sistema urbano del cibo tra storie locali e nuovi modelli di consumo”, in AA. VV. (2019), *Atti della XXI Conferenza Nazionale SIU. Confini, movimenti, luoghi. Politiche e progetti per città e territori in transizione*, Firenze 6-8 giugno 2018, Planum Publisher, Roma-Milano 2019b

Mininni M., Santarsiero V., Bisciglia S., (2018), “Atlante del cibo Matera: osservatorio per una politica locale del cibo”, working papers, Rivista online di Urban@it, 2/2018

Musatti R., “Terra senza città” in Nord e Sud, n.28(1957),

Morgan, K., (2012), “The rise of Urban food Planning”, *International Planning studies*, 18:1, pp. 1-4

Morgan, K., (2014), “The new urban foodscape”, in Bohn, K. and Viljoen, A. (eds) *Second Nature Urban Agriculture: Making Cities Productive*. London: Routledge, pp. 18–23.

Mundler, P., Rumpus L., 2012, “The energy efficiency of local food systems: A comparison between different modes of distribution”, in *Food Policy*, Elsevier, vol. 37(6), pages 609-615.

Pothukuchi K., Kaufman J., 2000, “The Food System: A Stranger to the Planning Field”, in *Journal of the*

Purcell M., *Urban democracy and local trap*, *Urban Studies*, vol 11 pag 1921-1941, 2006

R. Giura Longo, *Matera, sassi e secoli*, Matera, Galleria studio, 1961, Matera.

Ritzer G., 1997, *Il mondo alla McDonald’s*, Il Mulino, Bologna.

Sonnino R., 2016, “The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies”, in *The Geographi-*

Sonnino R., Marsden T., 2006, “Beyond the divide: rethinking relationships between alternative and conventional food networks in Europe”, in *Journal of Economic Geography*, Volume 6, Issue 2, April 2006, Pages 181–199.

Sonnino R., Moragues Faus A., Maggio A., 2014, “Sustainable food security: an emerging research and policy agenda”, in *International Journal of Sociology of Agriculture and Food* 1 (1), pp. 173-188.

Steel C., 2008, *Hungry Cities. How food shapes our lives*. Londra: Vintage Publisher.