



Il cibo come commons nella dimensione territoriale. Il ruolo delle Comunità del Cibo nel caso toscano

di Elisa Butelli e David Fanfani

Il punto chiave di "decostruzione" critica rispetto al discorso che riguarda il corrente e prevalente sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo si concentra sulla necessità di superamento della progressiva assimilazione di questo ad una "commodities" e degli effetti ecosistemici e sociali negativi che ciò ha prodotto. La visione alternativa propone di ricondurre tale bene alla sua natura di commons, come sistema socio-ecologico multidimensionale, inclusivo ed espressivo di valori che stanno alla base dello stesso patto sociale. In questo quadro il contributo esplora le possibili implicazioni in termini di "re-embedding" del sistema locale del cibo considerato in riferimento al recupero della sua dimensione territoriale attraverso il concetto di "bacino del cibo" come fattore induttivo di valori e criteri per nuove forme di governance locale, sondando la sussistenza di tali principi nelle più recenti forme di costituzione di Comunità del cibo nella regione Toscana.

The key point of critical "deconstruction" with respect to the discourse concerning the current and prevailing system of production, distribution and consumption of food focuses on the necessity of overcoming the progressive assimilation of the food category to a "commodity" and the negative ecosystem and social effects that this has entailed. The alternative vision proposes to bring this good back to its commons nature, as a multidimensional socio-ecological system, inclusive and expressive of values that are the basis of the social pact itself. In this context the contribution explores the possible implications in terms of "re-embedding" of the local food system considered in reference to the recovery of its territorial dimension through the concept of "foodshed". In such a prospect local Agrifood system (LAAFS) is conceived as an inductive factor of values and criteria for new forms of local governance whereas the soundness and presence of these principles are scrutinized in the most recent practices of Food Communities lately flourished in the Tuscany region.

Parole Chiave/keywords: Commons, Sistema agroalimentare locale/Local agrifood system, Comunità del cibo/food community, Foodshed, Regione Toscana/Tuscany Regio

1. Premessa

Il cibo, e di conseguenza l'alimentazione umana cui è finalizzato, permette di rispondere ad uno dei tre fondamentali bisogni basici per la

vita umana senza la cui disponibilità quest'ultima non è di fatto possibile e riproducibile.

Al di là di questa primaria considerazione in realtà nel corso dei millenni le modalità e possibilità di approvvigionamento del nutrimento da parte del genere umano hanno visto articolarsi tali modalità secondo forme organizzative di produzione/ottenimento, scambio e consumo assai diversificate, Secondo "regimi" energetici condizionati dalle progressive acquisizioni conoscitive e tecnologiche che hanno permesso alla società umana stessa, in particolare a quella occidentale, di accedere a surplus energetici fondamentali per lo sviluppo della civilizzazione e dell'insediamento umano, in particolare nella sua dimensione urbana (Passet 1997, Smil 2017).

Tuttavia, anche per la sua cruciale importanza, il cibo ha in realtà progressivamente assunto valori e significati di carattere relazionale e cognitivo ulteriori, che vanno ben oltre il semplice valore d'uso e di scambio della produzione primaria e della sua trasformazione. Si tratta di valori determinati dalla pluralità di relazioni che il cibo implica nel rapporto tra natura umana ed ambiente, come regolatore nella riproduzione sociale, e nel suo specifico e prevalente riferimento, almeno in origine, alla "località" del produrre e consumare e delle condizioni che rendono possibili tali attività. Ciò rende evidente come

sin dall'origine, ed almeno fino al secondo grande "balzo energetico" determinato in occidente dalla rivoluzione fossile e dalla connessa evoluzione tecnologica e socio-economica, il cibo abbia assunto un valore "sistemico" ed un ruolo fondativo rilevante non solo dal punto di vista "funzionale" ma anche nell'organizzazione sociale e nelle relazioni di carattere comunitario, nel rapporto e gestione del territorio, bene di portata identitaria e sovente "celebrativo" di quelle stesse relazioni, in grado di supportare senso di appartenenza e cura dei luoghi (Fanfani e Rovai 2022). Tale natura congiunta di bene primario e allo stesso tempo mercantile, ma mai esclusivamente ridotto al suo valore di scambio, si costruisce e si mantiene in un arco di tempo che vede l'avvio della sua decostruzione con il progressivo processo di "scorporamento" tra la dimensione economica e il controllo della società politica- definito da Polanyi (1974) come disembedding- che avviene con l'avvento dell'economia capitalistica, portato della rivoluzione industriale, e del suo progressivo dispiegamento, in particolare in termini di divisione di lavoro e produzione su scala globale.

Un processo che vede al centro proprio l'estesa "mobilizzazione" dei fattori di produzione e (ri)riproduzione socioeconomica - natura, capitale e lavoro - che sono anche quelli chiave nel sistema di produzione agro-alimentare.

In questi termini, almeno in generale, si pongono le condizioni per una profonda cesura tra dimensione comunitaria/territoriale e sistema del cibo. Una "frattura" anche di carattere "metabolico" (Foster 1999) che troverà il suo pieno compimento, soprattutto a livello globale, nella seconda metà del XX secolo, con l'allungamento estremo delle reti di

produzione/consumo, quelle logistiche e la radicale “de-territorializzazione” del sistema agro alimentare, attraverso forme di specializzazione di scala planetaria, in cui prevale la considerazione monodimensionale del cibo come commodity. Un regime di natura socioeconomica in cui il cibo assume una natura ridotta rispetto alla complessità riconosciuta in passato, funzionale alla forma astratta dello scambio mercantile e più di recente, peggio ancora, alle regole competitive dell’estrattività finanziaria nonché sociale e ambientale.

A partire da questa premessa il contributo approfondisce (paragrafo 2) gli aspetti di insostenibilità dell’attuale modello agro-alimentare – basato sulla concezione del cibo come commodity – e i punti chiave che derivano dalla critica a tale modello come induttivi di principi e azioni di recupero progressivo del valore del cibo come “commons”, di natura multidimensionale e “contestuale” e come “sistema” di rilevanza comunitaria. Ciò in particolare individuando i principi di un modello euristico co-evolutivo, “panarchico” (Holling 2001) e policentrico (Ostrom 2005) adeguati ad avviare la ricostituzione di un sistema agro-alimentare multilivello. Ciò a partire da una azione locale ispirata a forme e principi alternativi di governance sinteticamente descritti nella seconda parte del paragrafo, anche in riferimento al più recente quadro normativo italiano.

Tale rilettura paradigmatica pone le condizioni per introdurre ed approfondire (paragrafo 3) il modello del “bacino del cibo” o foodshed come idoneo a cogliere in maniera sistemica gli aspetti e le implicazioni di carattere territoriale che la dimensione comunitaria prevede nella

gestione del sistema del cibo, per il recupero di un modello territoriale basato su principi di self-reliance, o sussidiarietà, bio regionale.

Principi che trovano una specifica applicazione nel successivo paragrafo 4 dove l’esperienza delle forme di governance inaugurate dalle “Comunità del Cibo” varate in Toscana viene appunto analizzata per verificare quanto tale esperienza contenga, almeno in parte, gli elementi di un paradigma alternativo alla commodificazione del cibo verso una sua “ri-commonificazione” (Vivero Pol 2017) di carattere agro-ecologico e sistemico.

Nel successivo paragrafo 5 vengono discussi i risultati di tale verifica, con i punti di criticità e di innovazione osservati mentre nel successivo paragrafo 6 vengono brevemente esposte, seppure con natura interlocutoria, alcune considerazioni finali.

2. Il sistema del cibo come *commons* e bene “composito” per forme di *policy* comunitaria

2.1 Le criticità dell’attuale sistema del cibo

Il quadro che abbiamo sinteticamente descritto, incentrato sulla sostanziale configurazione del cibo come una merce sottoposta unicamente alle regole della domanda e dell’offerta in una logica mercato e di scambio globalizzato, nonché di ricerca del profitto, è perfettamente complementare alla forma industriale che ha assunto il sistema agro-alimentare, combinando i fattori della cosiddetta “rivoluzione verde” con la produzione di massa. Un sistema volto,

almeno *ab origine*, a conseguire la sicurezza alimentare ma in realtà guidato da altrettanto rilevanti ragioni geo-politiche strategiche nel contesto della guerra fredda post-bellica (McNeill 2008: 219-227). Sistema che ha non solo mancato tale obiettivo, alleviando solo in parte alcune criticità, ma sortito l'effetto di indurre fattori generativi di ampliamento del problema che intendeva risolvere (FAO et al. 2022). Infatti, malgrado le aree agricole – incluse quelle per l'allevamento – coprano ormai circa il 38% della superficie terrestre (FAO 2011, 2012, Foley et al. 2011) (la metà, in realtà, se consideriamo solo le aree effettivamente abitabili) circa 800 milioni di persone (11% della popolazione mondiale) si trova ancora in situazione di grave deprivazione alimentare mentre 2.3. Mln (circa il 28%) è comunque in condizione moderata o severa insicurezza alimentare³⁰. L'espansione dell'uso del suolo agricolo e le trasformazioni connesse sono peraltro di grande impatto dal punto di vista ambientale. In particolare, è soprattutto eliminando – prevalentemente nel sud del mondo – foreste originarie e torbiere che tale espansione ha prodotto l'emissione di altissime quantità di CO₂ e al tempo stesso ridotto le possibilità future di stoccaggio. Come conseguenza il sistema agroalimentare produce ormai circa il 1/3 di gas climalteranti sul totale, di cui la maggior parte (71%) deriva da pratiche di uso del suolo (coltivazione) e cambi di uso

³⁰ FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2022. *In Brief to The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable*. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc0640en>

del suolo (es. deforestazione) (Crippa et al. 2021) mentre, di tale 71%, il 39% è originato da allevamenti intensivi (Grossi et al. 2018, FAO 2020)³¹. Un sistema di fatto insostenibile non solo dal punto di vista del consumo di risorse chiave come suolo, nutrienti, acqua ma devastante anche dal punto di vista ecologico e della biodiversità (Holden 2018). Esso colpisce non solo le condizioni basiche per la salute e benessere delle persone, ma, proprio per questo, risulta anche distruttivo di sistemi socioculturali, insediamenti, paesaggi e comunità co-evoluti con quella stessa biodiversità (Norgaard 1984, FAO 2014).

A partire dalla constatazione delle criticità richiamate, numerosi contributi si sono orientati a determinare condizioni e criteri e scenari evolutivi per una radicale revisione dell'attuale sistema agroalimentare. Ciò sia prospettando soluzioni "miste", comunque fortemente orientate su una agricoltura "nature based" (Foley et al. 2011, Holden 2018) o più direttamente volte ad esplorare l'opzione per l'agricoltura biologica (Badgley 2007, Muller et al. 2017), con un forte accento posto su di una visione sistemica della filiera del cibo e sulla necessaria innovazione sociale (EEA 2022). Contributi in generale tutti caratterizzati dall'intento di tenere insieme per una efficace revisione, non solo la dimensione delle tecniche agronomiche di coltivazione ma anche il valore contestuale e le finalità della produzione agro-alimentare stessa. Ciò in particolare rivedendo la struttura dell'attuale forma di produzione/distribuzione/consumo – induttiva dello spreco di 1/3 del

³¹ Per una sintetica panoramica sui dati relativi agli impatti del corrente agrifood sistemi si veda anche <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food?insight=meat-dairy-food-carbon-footprint#key-insights-on-the-environmental-impacts-of-food> (visitato 01/08/2023)

cibo globalmente prodotto- insieme ad una necessaria correzione delle prevalenti abitudini alimentari non salutari e insostenibili – soprattutto caratterizzate dall'assunzione di proteine animali- e, non meno importante, ponendo attenzione agli effetti prodotti da colture competitive con quelle alimentari (es. per biofuel o più in generale energetiche). In definitiva l'attuale sistema agroalimentare evidenzia come le distorsioni e gli impatti che lo caratterizzano sono radicati proprio nella sua dimensione globalizzata e specializzata, finalizzata alla produzione quantitativa di stock, food e no food, avulse da culture produttive ed alimentari regionali e locali, una dimensione sempre più esterna al controllo di chi produce e di chi consuma. Ciò evidenzia come anche una transizione ecologico/produttiva di per sé, seppure importante, è solo parzialmente ottenibile se non orientata ad una ri-localizzazione", almeno tendenziale, del sistema agro-alimentare, che permetta la riduzione degli effetti estrattivi dell'attuale sistema e i disequilibri interlocali, un sistema che nasconde tramite la distanza le sue criticità. Puntando quindi su di un più diretto rapporto tra sistema di produzione e consumo, e su di un più ampio apprezzamento del cibo, oltre la utilitaristica categoria di merce o commodity, come bene complesso di carattere intrinsecamente comunitario.

2.2 Il cibo come *commons* oltre le *commodities*: una prospettiva comunitaria

Il quadro degli sforzi per una transizione sistemica dell'attuale regime agro-alimentare che abbiamo schematicamente abbozzato costituisce il

presupposto per una più radicale ridefinizione concettuale del sistema del cibo a partire, risalendo la china del tempo, dal recupero della concezione del cibo stesso come "diritto fondamentale", peraltro sancito anche da organismi internazionali (UN 1966) e quindi non riducibile al ruolo di merce come categoria economica, sottoposta a regole di scambio competitivo e talvolta speculativo.

A partire da questa revisione si sviluppa dunque un più profondo ragionamento che reinterpreta lo stesso cibo come appartenente ad un sistema più ampio, di carattere sia socioeconomico che ambientale, fondativo di un processo fondamentale di riproduzione sociale e biologica e, in quanto tale, riconoscibile come "bene pubblico impuro", o, meglio ancora, come *commons* nella accezione esplorata e definita da Elinor Ostrom (1990).

Il concetto del sistema del cibo come "bene comune" -e quindi regolato anche da principi "rigenerativi" socio-ecologici - viene dunque introdotto, per sottolinearne la sua natura "mista" non strettamente riconducibile alla categoria di "bene pubblico" ma nemmeno a quella di esclusivo bene "privato", sottoposto cioè, secondo la sua accezione economica, a regole di uso rivale ed esclusività (Samuelson 1954). Ciò perché nel suo insieme tale sistema è composto di elementi e fasi (Pettenati et. al. 2018) o risorse (Dalla Costa 2007), principi e funzionamenti (Vivero Pol 2013) di natura differenziata la cui riproduzione e gestione, in quanto fondamentali per la riproduzione della vita, visti i fallimenti del mercato, deve essere *re-embedded*, cioè re-incorporata, nell'alveo della regolazione della società politica.

Più in generale, in coerenza con il concetto di *commons*, tale forma di rilocalizzazione si incentra non tanto nella individuazione e tutela di specifici e singoli “beni comuni”, in genere non di proprietà esclusiva (o “*common pool resources*”), quanto sulla individuazione di un insieme di regole per la gestione condivisa di risorse scarse per la loro gestione rigenerativa e sistemica, al fine della riproduzione sociale. Ciò sulla base della consapevolezza di una condizione condivisa che riguarda l’umano nel suo rapporto con i presupposti ecologici di riproduzione del proprio mondo di vita e del “vivente” in generale.

Il tema della ri-localizzazione non allude naturalmente ad una specifica scala territoriale, implicando piuttosto una azione di *re-embedding* socioeconomico e socio-ecologico di carattere multiscale. Tuttavia, tale azione trova certamente nel livello locale/regionale un più abbordabile e promettente ambito di applicazione, almeno nel mondo occidentale, in ragione della operabilità diretta di agire alcune trasformazioni, attraverso forme ed entità innovative di *governance*. Questo comporta delle importanti implicazioni anche rispetto alle possibili forme di azione per una governance locale, multiagente e cooperativa del sistema del cibo. In particolare tale visione pattizia e neo-istituzionale orienta verso la adozione di un modello di carattere “policentrico” (Ostrom 2005), ibrido nella natura degli attori e “tri-centrico”, combinando cioè il ruolo del mercato, del pubblico e di forme collettive auto-organizzate per la produzione/consumo del cibo (Vivero Pol 2013, 2017).

La riconfigurazione del sistema del cibo sul piano del valore in generale e dei suoi valori intrinseci specifici, implica dunque sia una innovazione

di statuto giuridico, in parte già riconosciuta, ma anche di governance, di carattere naturalmente non rigido. Un regime di governance articolata su di un frame regolativo multilivello che in un processo di transizione permette la coesistenza di un regime regolativo “duale” (Vivero Pol 2013) ma che certamente, viste le attuali forze polarizzate dell’agroindustria, induce ad una scelta preferenziale per azioni di carattere bottom-up di livello locale/regionale. Ciò non toglie nulla alla rilevanza all’approccio multiscale, al contrario la prospettiva indicata è perfettamente coerente con una caratterizzazione multilivello e multitemporale che, secondo il modello “panarchico” di Gunderson e Holling (2001) (Holling 2001) caratterizzano resilienza, co-evoluzione e possibilità di innovazione dei sistemi socio-ecologici, quali quelli del cibo. Un modello euristico che contempla comunque la possibilità, nella transizione, della coesistenza di cambiamenti radicali con forme di “adattamento” progressivo più soft (Vivero Pol 2013).

L’interesse di queste forme locali “ibride” e multi-agente di nuova governance del sistema locale del cibo sta in particolare nel carattere relazionale e pattizio, focalizzato sull’uso e riproduzione di risorse di beneficio comune. Come tali esse risultano fortemente induttive non solo di una dimensione di policy comunitaria, basata sulla costruzione di regole condivise, ma, in ragione di ciò, esse sono anche fortemente “place focused”. Cioè, induttive di possibilità di ricostruzione di luoghi e “place making” (Feagan 2007), sensibili alla dimensione ed impatti territoriali, in senso lato, del regime agroalimentare perseguito³².

³² La forma locale del sistema del cibo non allude ad alcuna irrealistica idea di chiusura identitaria o di autosufficienza. Nasce piuttosto dalla esigenza opposta di distacco da un sistema agroalimentare globalizzato, costruito sull’estrazione di risorse e spossamento

In questo senso il territorio –letto, peraltro, anche alle diverse scale ed in maniera non “escludente” rispetto ad attori di solito marginali – diviene fondamentale elemento di incrocio ed innesco per politiche del cibo eque e sostenibili (Toldo et al. 2018). Inoltre, dato il suo spessore territoriale e in relazione alle osservazioni precedenti, è del tutto evidente che il sistema del cibo interessa appieno anche la stessa configurazione del sistema agricolo nel suo insieme, talché diviene probabilmente molto più opportuno parlare di sistema agroalimentare locale (SAAL), piuttosto che di sistema locale del cibo. In questi termini tale sistema assume – e diremmo recupera – un valore fondativo dello stesso insediamento umano sulla base di una più radicale revisione agro-ecologica della relazione tra urbano e rurale (Tornaghi-Dehaene, 2021) come fondativa di un nuovo modello di abitare bioregionale (Magnaghi 2020: 144-183).

Esempi di queste nuove forme organizzative, a livello locale, sono ormai praticati da anni in esperienze di Alternative Food Networks (es. CSA) o nelle diverse iniziative di politiche urbane del cibo o di costruzione di City-Region Food Systems (Pettenati et al 2018) ed hanno ormai avviato un importante percorso di sperimentazione.

Ciò che merita un approfondimento, anche rispetto alla più generale prospettiva di re-embedding socio-ecologico e dell'abitare i luoghi che emerge dalla prospettiva di nuova governance del sistema locale del cibo, è l'individuazione di principi e criteri, basati sulla categoria dei *commons* in una prospettiva territoriale. Principi che possano

di luoghi di vita a vantaggio di altri luoghi e società, perlopiù ignari o disinteressati al problema.

supportare la costruzione e valutazione delle diverse esperienze, soprattutto in termini di rilevanza contestuale ed efficacia.

2.3. I movimenti del cibo: buone pratiche per una ri-territorializzazione e riappropriazione comunitaria delle reti alimentari

Sono sempre più numerosi i contesti territoriali dove si sviluppano movimenti socio-culturali e politici che criticano aspramente i meccanismi mainstream del sistema agro-alimentare a perseguimento di un paradigma alternativo, animando il dibattito nazionale e internazionale. Questo genere di contestazioni ha iniziato a concretizzarsi attraverso l'azione politica dei cosiddetti food movements che per primi hanno colto le profonde e molteplici connessioni tra attività della città e cibo, nonché come quest'ultimo possa rappresentare il punto su cui impostare un cambio di rotta che rivoluzioni i paradigmi dominanti, non solo quelli alimentari (Toldo 2018). Anche il tema dell'agricoltura urbana nasce principalmente sull'onda della pressione dei 'movimenti del cibo', sviluppatasi originariamente negli Stati Uniti a partire dagli anni '90 del XX secolo con lo scopo di mettere in discussione i metodi produttivi e i prodotti stessi dell'agro-industria, giudicati insalubri, inquinanti e di scarso valore nutritivo (Feagan 2007).

Numerosi sono ormai i movimenti 'dal basso' che fanno dei sistemi alimentari di prossimità e di comunità il proprio centro di azione. A spingere le molteplici esperienze che si stanno così definendo vi è la

crescente sensibilità condivisa su prodotti e produzioni, nonché la rinnovata consapevolezza dell'importanza della sicurezza alimentare che non sempre, specialmente in alcuni quartieri delle grandi città e per alcune fasce di popolazione più debole, è garantita.

Grazie anche alla nascita di questi movimenti politici e culturali sono già numerose le città che stanno sviluppando e portando avanti progetti, esperienze ma anche veri e propri strumenti programmatici atti a garantire alla popolazione locale un'alimentazione salutare che non comprometta il benessere collettivo, delle generazioni future e dell'ambiente.

I movimenti sociali del cibo mirano principalmente alla "ridistribuzione dei poteri e dei diritti" (Pettenati *et al.*, 2018: 151) e comprendono esperienze eterogenee tra loro, con premesse e finalità anche molto diverse.

Un primo approccio, che attualmente è il più diffuso, è incentrato sulle tematiche della salubrità, della prossimità e della giustizia alimentare e "si sforza di creare una politica pubblica che accresca la giustizia sociale ed economica e riduca l'ineguaglianza dando priorità agli interessi pubblici" (Holt-Giménez e Shattuck 2011: 124).

Si tratta in questo caso di movimenti che sostengono e promuovono un approvvigionamento alimentare che fa riferimento a cibo fresco, stagionale e di qualità, di filiera corta e derivante da produzioni a 'Km 0'; un approccio che si fonda sul "buono, pulito e giusto" (Petrini 2005) e che mira alla riconnessione tra luoghi di produzione e di consumo, consumatori e produttori, e dunque alla valorizzazione e ricostruzione delle relazioni tra i soggetti del territorio. Il modello operativo è basato

su pratiche di ri-territorializzazione delle reti del cibo, sull'agricoltura urbana e familiare e, più in generale, sulla messa in atto di pratiche virtuose per ricreare un rapporto città-campagna che coinvolga l'intera comunità.

Questa tendenza si fonda sull'assunto che un modello di consumo consapevole e sostenibile, messo in pratica da parte dei singoli cittadini attraverso "uno sforzo collettivo e sociale" (Pettenati *et al.*: 156), possa contribuire a orientare il mercato verso un cambio di paradigma. Per quanto riguarda il tema della giustizia alimentare, includendo in questa riflessione i temi di etnia, genere e classe, questi movimenti sottolineano la necessità di inclusione sociale e tutela delle comunità svantaggiate all'interno dei sistemi alimentari, i quali devono arrivare a garantire anche ai soggetti a basso reddito l'accesso a cibo sano e di qualità.

Parallelamente a questa corrente di movimenti, si struttura un approccio più marcato che si propone di mettere in moto un totale cambio di paradigma del sistema alimentare capitalistico globalizzato; questo si fonda non solo sulla ridefinizione e ri-territorializzazione delle reti alimentari, delle pratiche agro-ecologiche e sul supporto della comunità, ma soprattutto sui concetti di sovranità alimentare e di "democratizzazione" del sistema alimentare a favore dei soggetti più deboli.

Il movimento internazionale pioniere in questo contesto è "Via Campesina" che, rappresentando la voce di milioni di contadini, piccoli agricoltori, persone senza terra, indigeni e lavoratori agricoli di tutto il mondo, difende l'agricoltura sostenibile e di prossimità come un modo

per promuovere la giustizia sociale e la dignità. Questi movimenti, accrescendo la consapevolezza diffusa, si oppongono fermamente all'aziendalismo agricolo guidato dalle multinazionali ed esercitano pressioni politiche sui governi affinché vengano affrontati, dagli ordinamenti giuridici, i temi della sicurezza alimentare e dei diritti di ogni popolo a sviluppare le proprie politiche alimentari e ad avere accesso alla terra.

Nel panorama dei movimenti bottom up legati alla riorganizzazione di produzioni e filiere alimentari rivestono un ruolo particolarmente interessante le 'comunità del cibo', che si configurano come gruppi di produttori (ma anche trasformatori, distributori, cuochi ecc.) che, legati fortemente al proprio territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale, condividono una visione sostenibile dell'agricoltura e dell'ambiente, assicurando qualità delle produzioni, rispetto delle risorse e valorizzazione delle culture e delle tradizioni locali. L'idea di "comunità del cibo" nasce nell'ambito dell'incontro mondiale di "Terra Madre"³³ (Torino, Ottobre 2004 e Ottobre 2006) tra piccoli produttori artigianali provenienti da ogni parte del Pianeta; piccole comunità che condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle

³³ "Terra Madre" è un progetto dell'associazione "Slow Food" nato per dare voce, visibilità e mettere in rete i piccoli produttori e trasformatori nonché per accrescere, fra gli stessi e nell'opinione pubblica, la consapevolezza dell'importanza del lavoro agricolo. Inaugurato nel 2004 a Torino, si è ampiamente sviluppato nel tempo contando oggi migliaia di esperienze, progetti, soggetti in tutto il mondo; v. <https://2024.terramadresalonedelgusto.com/> (08/2023).

piccole produzioni. L'idea di comunità del cibo è stata ripresa e valorizzata a livello nazionale dalla Legge 194/2015 "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", che intende tutelare e valorizzare la biodiversità agricolo-alimentare con appositi fondi. La Legge introduce la possibilità di creare apposite reti di agricoltori e allevatori "custodi della biodiversità" (art. 2), nonché di istituire, tra tutti i soggetti interessati, "comunità del cibo" definite come ambiti locali finalizzati a sensibilizzare la popolazione e sostenere le produzioni agrarie e alimentari locali.

Secondo la legge nazionale (art. 13) tali comunità devono essere strutturate e formalizzate a partire da accordi tra aziende agricole di prossimità, agricoltori e allevatori custodi, istituti scolastici e universitari, centri di ricerca, GAS e associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, imprese per la ristorazione privata o collettiva, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane legate alla trasformazione alimentare, nonché enti pubblici. Le attività che la normativa prevede per queste comunità sono molteplici e multi-obiettivo, legate principalmente all'implementazione di filiere corte, alla promozione di tecniche agrarie a basso impatto ambientale, alla diffusione di conoscenze sulle risorse genetiche autoctone e al recupero e valorizzazione del patrimonio di conoscenze legate alle tecniche agricole storiche. Questa visione conferisce all'agricoltore il ruolo di custode della biodiversità e delle produzioni locali e favorisce la creazione di filiere tra i diversi soggetti che, attraverso il loro operato, possono valorizzare queste risorse.

In coerenza con quanto discusso fino ad ora rispetto al valore di ri-localizzazione e rilevanza comunitaria ed “olistica” del sistema del cibo, nel paragrafo che segue viene assunto ed analizzato il modello del Bacino del Cibo, o foodshed, come costruito ed entità socio-ambientale adeguato a contestualizzare il “movimento” appena descritto e a trarre alcune coordinate di principio ed operative che possono permettere di valutare casi specifici ed iniziative per la costruzione, almeno in prospettiva, di Sistemi Agroalimentari locali (SAAL).

3. Il concetto del “bacino del cibo” come dispositivo euristico e regolativo

Come abbiamo visto, nel territorio è possibile cogliere una “inerente ed inalienabile connessione” con il tema del cibo e la sua (ri)produzione per cui il territorio stesso diviene il punto di partenza per una analisi ed interpretazione del cibo come common (Pettenati et al. 2018). In relazione a ciò diventa rilevante poter esprimere ed articolare tale relazione secondo una categoria socio-spaziale o, meglio, socio ecologica, adeguata ad interpretare in termini di principio ma anche operativi, la transizione verso processi di riorganizzazione comunitaria e bottom-up, ma non per questo autoreferenziali, del sistema del cibo.

In generale il paradigma bioregionale sia sul piano territoriale (Thayer 2003) che di interpretazione economica (Scott Cato 2013) e, più nello specifico, quello della bioregione urbana (Magnaghi 2014, Fanfani & Matarán 2020), presenta in gran parte il carattere concettuale ed operativo per rispondere ai requisiti prima indicati. Tuttavia,

coerentemente con tale costruito teorico e con le nostre esigenze, risulta ancora più pertinente il concetto di “bacino del cibo” o foodshed. Coniato in ambito regionalista statunitense, con accezione sia funzionale (Hedden 1929) che di vero e proprio principio guida per l’insediamento urbano alla scala regionale (MacKaye 1920), tale concetto è stato più di recente ripreso proprio per ridefinire i principi di valore ed i criteri di sistema per la ricostruzione di sistemi agroalimentari locali basati su principi di equità, sostenibilità ambientale e socio-economica alternativi all’attuale sistema di “commodificazione” del cibo, ma anche adeguati ad alimentare forme di abitare per ricostruire luoghi e società locali (Getz 1991, Kloppenburg et al. 1996). Una “unità di analisi metodologica e concettuale che fornisce al tempo stesso una cornice sia per l’azione che per il pensiero” (Kloppenburg et al. ibid.: 33).

Come strumento interpretativo/progettuale, il foodshed non predetermina però una scala geografica specifica. Il livello territoriale, l’unità di analisi e di progetto, non sono stabiliti e determinabili a priori ma dipendono dalle reali caratteristiche emergenti dei luoghi, degli attori e dei processi in atto, peraltro in analogia con l’approccio principio bioregionale della scala pertinente (Sale 1991: 52-66). Ciò detto, comunque il meta criterio della prossimità diventa un operatore fondamentale e finalizzato determinare e misurare la distanza fra il corrente sistema di fornitura del cibo e le iniziative ed alternative concrete emergenti.

Il valore costruttivo e contestuale del concetto e la pertinenza rispetto agli obiettivi di questo contributo possono essere efficacemente sintetizzati dalle brevi righe seguenti:

“Alternative producers, alternative consumers, and alternative small entrepreneurs are rediscovering community and finding common ground in municipal and community food councils. Recognition of one's residence within a foodshed can confer a sense of connection and responsibility to a particular locality. The foodshed can provide a place for us to ground ourselves in the biological and social realities of living on the land and from the land in a place that we can call home, a place to which we are or can become native” (Kloppenburger et al. ibid.).

In ogni caso, dato l'obiettivo di costituire un ponte tra costruzione di consapevolezza ed azione, la categoria del food-shed è caratterizzata da un approccio volto ad una riforma radicale del sistema del cibo a partire però dalla conoscenza e consapevolezza delle realistiche condizioni di azione ed operative del contesto attuale. Per questo tale dispositivo non implica di astrarre dalla pervasività e forza regolativa dell'attuale sistema globale agroalimentare ma al contrario, proprio a partire da quelle e anche dai limiti e criticità di tale sistema, esso è volto alla ricerca e messa a sistema delle diverse alternative in atto o praticabili per una trasformazione incrementale di tale regime.

3.1 I principi costitutivi della dimensione comunitaria e territoriale del cibo come *commons* attraverso il prisma del *foodshed*

A partire da queste coordinate di carattere metodologico, il valore e propensione trasformativa del costrutto del foodshed si esplica in una necessaria articolazione di carattere normativo del concetto stesso,

impernata intorno ad alcuni principi chiave attraverso i quali traggere, definire e valutare iniziative e progetti volti ad una reale alternativa all'attuale sistema agroalimentare. Tali principi risultano di particolare interesse ai fini della nostra analisi e ragionevolmente coerenti con gli obiettivi di ricostruzione integrale ma incrementale del paradigma del cibo evidenziati dai riferimenti ai contributi riportati in precedenza. Per una loro adeguata descrizione si rimanda al menzionato contributo di Kloppenburger et al. (1996 cit.: 36-39), qui di seguito ci limitiamo a riportarli con una breve descrizione.

Moral economy

Il principio per cui l'economia del cibo è ricondotta nell'alveo di un sistema di mercato dove non vige la regolazione assoluta ed astratta, peraltro usualmente distorta dal monopolio, della utilità individuale monetizzata e del profitto. Quanto piuttosto un sistema di riconoscimento del valore del cibo che si basa anche su relazioni di mutualità, reciprocità ed equità, rispetto anche ai beni comuni, che di fatto controllano anche le forze di mercato. Ciò implica che una moral economy non può dipendere da atti o volizioni individuali, ma da un intento collettivo di carattere comunitario, da comunità che coltivando tali principi sono orientate verso solidarietà e cooperazione;

Commensal Community

Riguarda il principio per cui il sistema agroalimentare opera e funziona in maniera tale che il beneficio che esso apporta ai mondi della vita, umani e non umani, sia diffuso e condiviso e non veda vincenti e

perdenti. Ciò implica come corollario l'accesso e l'estensione non solo del diritto al cibo ma anche alle decisioni che riguardano tale sistema. Una sovranità o "cittadinanza alimentare" (Wilkins 2005) che, configurata in questi termini a base locale, non può che essere concepita secondo un processo di upscaling relazionale e multilivello, necessario complemento della riconfigurazione del mercato globale.

Self protection, secession and succession

Il Sistema globale agro-alimentare, come caratteristica intrinseca, erode le condizioni per stabilire almeno a livello locale una "moral economy", per attivare iniziative per un SAAL (Sistema Agro Alimentare Locale) si rende pertanto necessario non solo perseguire una self-protection (Friedmann 1993) dalle pervasive forze di mercato, ma anche ricavare degli spazi isolati rispetto a tale sistema in cui creare, mantenere e proteggere e movimenti alternativi. Tale opzione riecheggia la stessa opzione di "disconnessione selettiva regionale" dal mercato globale definita da Stöhr e Tödting (1979). L'obiettivo non è tanto sfidare direttamente il modello globalizzato, quanto piuttosto costruire alternative reali in spazi praticabili che tale mercato, per i suoi fallimenti, inevitabilmente residua. Ciò spostando progressivamente risorse ed impegno umano, ma anche forme di governance dal vecchio sistema del cibo ad iniziative alternative (succession).

Proximity (Locality and Regionality)

Rappresenta la determinante spaziale del SAAL che consiste non solo nel ridurre la distanza dei flussi materiali ma riguarda anche la dimensione cognitiva, riavvicinando le pratiche dell'abitare e le sue condizioni di riproduzione. In termini bioregionali ciò significa riconoscere e rivelare le potenzialità e dotazioni, le culture del cibo, di uno specifico luogo ma, proprio per tale consapevolezza, escludere anche ogni forma di confinamento rigido ed autarchico volto ad una non realistica autosufficienza. Ciò che il concetto di prossimità esprime è un riavvicinamento metodologico e cognitivo tra sistema agroalimentare e consumatori, un criterio che permette la ricostruzione in termini di equità e sostenibilità del sistema stesso, e che alimenta senso di appartenenza e cura dei luoghi che il cibo per sua natura veicola (Escalera-Reyes 2020, Fanfani, Rovai 2022). In questa prospettiva di self-reliance basata sulla prossimità infatti, "questioni e risorse, in genere ignorate, divengono di immediato e pratico interesse mentre la cura dei luoghi da virtù opzionale diviene una necessità" (Kloppenburg et al., cit.:39).

Nature as measure

Questo criterio riassume il principio generale del Foodshed concepito come un'attività umana immersa nel medium ecosistemico di uno specifico luogo. Ma tale criterio, se da un lato contesta l'intento proteiforme del sistema agroalimentare globale volto a forzare i limiti e le regole delle leggi naturali attraverso la tecnologia con gli ormai effetti palesi, al tempo stesso vede in quelle leggi e nelle dotazioni naturali non

tanto un limite quanto un insieme di potenzialità specifiche ad ogni luogo; un “pool genetico” (Jacobs 2001), “an almanac of potential actions” (Kloppenburg et al. 1996, cit.: p.39) da rivelare (MacKaye 1928) e potenziare proprio secondo l’ecologico principio di diversificazione ed in intimo dialogo con la terra.

3.2. Dai principi ai criteri di valutazione

I principi del modello del bacino del cibo appena descritti, per quanto restituiti in forma breve, sono evidentemente piuttosto ricchi e, in quanto tali, si prestano ad una articolazione maggiormente analitica particolarmente utile in termini di valutazione.

Per questo motivo al fine dello sviluppo dell’analisi abbiamo “esploso” con maggior dettaglio tali principi secondo alcuni criteri indicati nella tabella che segue e che sarà “testata” nella valutazione successiva. Abbiamo inoltre introdotto, per coerenza con la natura del contributo, la traduzione italiana dei diversi principi confidando di averne rispettato il senso originario. In sintesi, il quadro teorico metodologico di transizione che abbiamo sinteticamente articolato permette di contestualizzare ed evidenziare in primo luogo il portato “comunitario” dello slittamento “ontologico” che deriva dall’abbandonare la concezione mainstream del cibo come commodity, verso una idea di sistema agro-alimentare come “bene comune” o *commons*, ove il principio di utilità individuale è sostituito da quello di riproduzione socio-ecologica. Inoltre, attraverso il prisma del foodshed, tale quadro permette di individuare, in maniera non deterministica, alcuni principi e criteri chiave rispetto ai quali

misurare le nuove forme di aggregazione socio-territoriali pattizie, che si pongono come alternative concrete al sistema agroalimentare locale ed al suo regime.

Principio del Foodshed	Criteri di valutazione dell’Iniziativa comunitaria
Economia Civile (Moral Economy)	Redistribuzione: del valore lungo la filiera produzione/consumo Prezzo giusto: parametro di valutazione del prezzo non ricondotto al mercato globale; Possibile ricorso al fair trade
Commensalità (Commensal Community)	Co-produzione produzione consumo Empowerment e partecipazione, accesso di più attori; Educazione: formazione di conoscenza e consapevolezza
Secessione e successione (Self protection, secession and succession)	Secessione: Chiusura selettiva al mercato globale; Visione prospettica di superamento del regime attuale;
Prossimità (Proximity)	Self reliance: Opzione preferenziale per produzioni regionali/locali; Promozione e recupero della biodiversità agroalimentare; Cooperazione urbano rurale
Natura come misura	Promozione di sistemi colturali agro ecologici e tradizionali; Ricerca e retro- innovazione; Valorizzazione dei servizi ecosistemici in ambito agricolo (PES)

Tabella 1 – Individuazione di criteri per la valutazione delle iniziative di Comunità del cibo in relazione ai principi di costituzione del bacino del cibo. (Ns. rielab. da Kloppenburg et al., 1996)

Nel paragrafo che segue sarà presentato sinteticamente lo specifico “movimento” di carattere istituzionalmente ibrido che si è avviato piuttosto di recente in Toscana con la creazione di un insieme di Comunità del Cibo (CdC) a base locale. Mentre nel paragrafo 5 saranno riportati e discussi gli esiti della duplice attività di classificazione - secondo categorie descrittive- e valutazione secondo i principi di Tab.1 applicata alle CdC nate in Toscana.

4. Forme neo-istituzionali della governance del cibo. Il caso delle Comunità del cibo in Toscana³⁴, una prima classificazione e valutazione

Le attuali Comunità del Cibo in Toscana nascono o, in alcuni casi, si rafforzano grazie al Bando regionale del 2021³⁵ per la realizzazione di progetti di istituzione e/o sostegno delle “Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare” del proprio territorio, definito al fine di dare corpo sul territorio regionale all’articolo 13, comma 3, della Legge nazionale n. 194/2015 per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, già richiamata al paragrafo 2.3.

La Regione Toscana con questo bando ha riconosciuto il ruolo centrale delle CdC nello sviluppo locale e la valorizzazione dei territori - anche in relazione al quadro delineato dalla Strategia Comunitaria From Farm to

³⁴ Il caso qui riportato vuole rappresentare una prima indagine conoscitiva e valutativa effettuata con i dati resi pubblici sui canali informatici da Regione Toscana e dalle Comunità del Cibo citate.

³⁵ Avviso pubblico adottato con Decreto dirigenziale n. 6404 del 18 aprile 2021.

Fork all’interno della più ampia cornice Strategia Green Deal dell’Unione Europea. La Regione Toscana con tale atto ha finanziato attraverso il MiPAAF (con 60.000 euro complessivi del fondo della L. 194/2015) attività di sostegno al processo di nascita, sviluppo, confronto e connessione tra le Comunità del Cibo.

Questo al fine di realizzare i programmi e gli interventi proposti “dal basso” e incentivare il ruolo di Agricoltori e Allevatori Custodi, così come definiti dall’Art. 9 della L.R. 64/2004 “Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locali di interesse agrario, zootecnico e forestale”, per la salvaguardia e gestione della agro-biodiversità della Toscana. Su quest’ultimo punto in particolare il bando prevedeva la partecipazione a ogni progetto di almeno 7 aziende agricole, prioritariamente “Coltivatori custodi” e il coinvolgimento attivo di soggetti con una comprovata esperienza nel campo della caratterizzazione, conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche (soggetti scientifici gestori di Sezioni della Banca Regionale del Germoplasma come Università e Centri di ricerca).

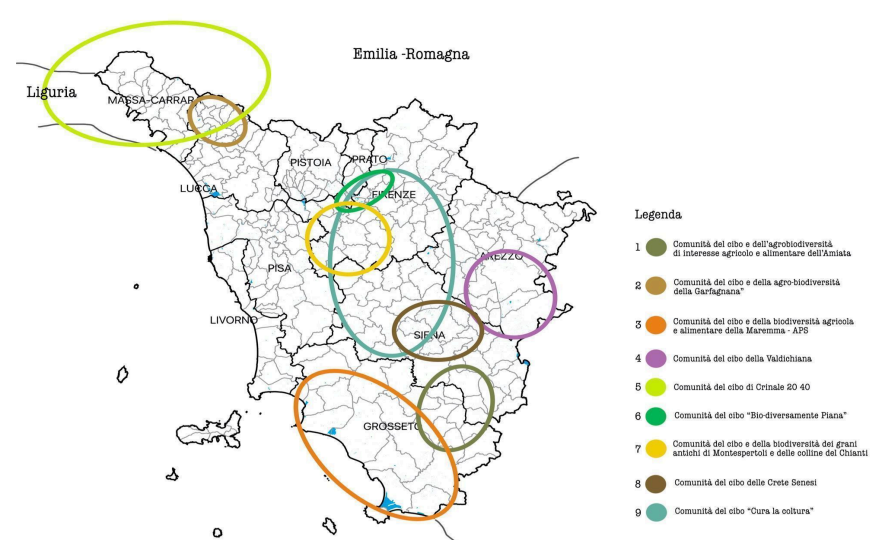
Attraverso questo strumento, che ha finanziato ogni progetto per un massimo di 12.000 euro, è stata così fornito un importante incentivo a quelle realtà territoriali qualificate dall’interesse e dalla presenza di reti già attive - caratterizzate da forme organizzative di Comunità del Cibo strutturata³⁶ o meno - legate alle filiere del cibo e alla valorizzazione della biodiversità agricola e alimentare.

³⁶ Per Comunità del cibo strutturata la R.T. ha inteso quelle che avevano al momento del bando già predisposto e approvato delle regole di funzionamento, adottato una forma organizzativa, individuato un soggetto referente e gli organi della propria organizzazione.

Al bando hanno partecipato 10 progetti, 9 dei quali ammessi sono stati ammessi a finanziamento:

1. Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata
2. Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana
3. Comunità del cibo e della biodiversità agricolo e alimentare della Maremma - APS
4. Comunità del cibo della Valdichiana
5. Comunità del cibo di Crinale 20 40
6. Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"
7. Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti
8. Comunità del cibo delle Crete Senesi
9. Comunità del cibo "Cura la coltura"

Si tratta di esperienze eterogenee tra loro, con livelli molto diversi di avanzamento progettuale, caratterizzate comunque dal legame con i territori e le comunità insediate nonché dalla volontà dei soggetti di concretizzare reti di filiera e valorizzare le produzioni agricole di prossimità (figura 1).



5. Risultati e discussione

5.1. Risultati

Di seguito una prima analisi descrittiva sintetica³⁷ delle Comunità articolata in 5 elementi caratterizzanti:

- **Genesi.** Le prime 5 Comunità sopra elencate, già strutturate al momento della presentazione al bando, sono anche le prime ad essersi costituite e sono state sostenute con un contributo del MiPAAF sul fondo della L. 194/2015; le ultime 4, costituite

³⁷ Per approfondimenti si rimanda all'Allegato 1 – ove è stata riportata la Tabella delle Comunità del Cibo in Toscana con le relative voci e descrizione in dettaglio di ciascuna.

ufficialmente nel 2021-2022 a seguito del bando sono state finanziate dalla Sottomisura 10.2 del PSR 2014/2022, tramite Terre Regionali Toscane. Le prime 5 sono state inoltre riconosciute dal MiPAAF come Distretti del cibo e conseguentemente iscritte al relativo Registro nazionale (L. 205 DEL 27/12/2017), creando così un'ulteriore possibilità di sostegno e sviluppo delle stesse. Tra queste esperienze la Comunità della Garfagnana rappresenta da anni una buona pratica a livello regionale: prima comunità di questo tipo in Toscana (e seconda in Italia), si è costituita formalmente nel 2017 attraverso la sottoscrizione di una "Carta della Comunità" da parte di numerosi soggetti privati e del terzo settore legati dall'obiettivo di valorizzare l'agro-biodiversità locale. Anche la Comunità del Cibo e della Biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti, sebbene ufficialmente costituita come Associazione di Promozione Sociale nel 2022, ha origine nell'"Associazione produttori di grani antichi di Montespertoli", già attiva nel 2014 allo scopo di promuovere l'agricoltura biologica e una filiera di grani antichi locali.

- Partenariato. La forma organizzativa prevalente è quella dell'"Associazione (principalmente APS), che integra una moltitudine di tipologie di soggetti, con l'unica eccezione rappresentata dalla Comunità del cibo dell'Amiata che ha preso avvio come rete di imprese tra aziende agricole, ristoratori e piccoli artigiani. Le Comunità, a seconda del tipo di partenariato

e dalla longevità dell'esperienza, sono strutturate e gestite in maniera più o meno articolata e una in particolare – la Comunità di crinale 2040 – è anche indirizzata da un Comitato Scientifico e da un Comitato di Coordinamento. Il gruppo di soggetti che caratterizzano le reti delle Comunità è decisamente vario e funzionale agli scopi primari del progetto e può configurarsi come di tipo 'pubblico-privato' (nel caso in cui siano presenti ufficialmente anche Enti o istituzioni) o 'privato' (nel caso si tratti di gruppi di soggetti esclusivamente privati o del terzo settore: aziende agricole, piccole imprese legate alla filiera del cibo, cittadini, associazioni, operatori turistici ecc.). Nello specifico hanno un partenariato pubblico-privato: la Comunità del Cibo "Biodiversamente Piana", che vede tra i soci fondatori – oltre associazioni, centri di ricerca, enti di carità, aziende agricole di prossimità - anche cinque comuni e la società di ristorazione collettiva "Qualità & Servizi" a capitale pubblico di proprietà degli stessi comuni serviti; la Comunità del cibo della Valdichiana che ricomprende anch'essa ufficialmente le amministrazioni comunali, oltre associazioni di categoria, ordini professionali, aziende agricole locali, consorzi e associazioni di promozione territoriale, oltre alla Camera di Commercio di Arezzo-Siena. Le altre 7 comunità hanno un partenariato composto invece da soggetti privati – essenzialmente aziende agricole, associazioni, GAS, ristoratori, piccoli commercianti e trasformatori della filiera alimentare locale – anche se sono tutte sostenute da una rete più ampia di attori locali formata da Enti di ricerca, altre

associazioni presenti sul territorio, le amministrazioni comunali di riferimento o, come nel caso della Comunità della Maremma, da un Parco Nazionale; questa rete 'esterna' ma di grande supporto è spesso legata da Patti di Comunità, finalizzati alla presa di un impegno nei confronti del sostegno alle attività delle Comunità. Tutte le esperienze, così come previsto dal bando del 2021, annoverano la presenza nel partenariato di agricoltori custodi.

- Livello territoriale. Le Comunità si localizzano su territori ampi molto ampi configurandosi come esperienze intercomunali, se non quando interprovinciali o interregionali (Fig.1). In particolare le Comunità della Garfagnana, della Maremma, della Valdichiana operano ognuna su diversi comuni appartenenti alla stessa provincia e sono quindi caratterizzate da un livello territoriale intercomunale, con una connotazione bioregionale; quest'ultima peculiarità caratterizza anche la Comunità dell'Amiata che, come "Bio-diversamente Piana", "Cura la coltura" e la Comunità di Montespertoli e le colline del Chianti, opera in un contesto a cavallo tra diverse provincie. Infine, la comunità di Crinale 2040 ricomprende le aree di crinale dell'Appennino a cavallo tra Toscana, Emilia-Romagna e Liguria. Di interesse la preminente caratterizzazione metropolitana della CdC Biodiversamente Piana.
- Finalità e obiettivi. Tutte le esperienze sono nate con la finalità principale, legata per altro anche alle richieste del bando della

Regione Toscana, di salvaguardare e tutelare la biodiversità agricola locale, implementando azioni volte alla creazione di un SAAL. Legate a questa mission, gli obiettivi dichiarati in quasi tutte le Comunità sono anche quelli di: stimolare la cooperazione tra aziende agricole e tra queste e le altre attività economiche del territorio; promuovere un modello di produzione-consumo sostenibile e circolare; far conoscere il patrimonio di risorse genetiche locali ed educare alla corretta alimentazione; valorizzazione del paesaggio e del territorio; diffusione di conoscenze legate al patrimonio alimentare locale e alle coltivazioni tradizionali. Parallelamente a questi intenti alcune Comunità hanno ampliato e specificato altri obiettivi come: la lotta allo spreco alimentare, l'incentivo di metodologie di gestione agro-ecologiche delle coltivazioni e la promozione della multifunzionalità agricola (CdC "Bio-diversamente Piana"); la promozione di un turismo lento (CdC della Garfagnana); lo studio e la selezione partecipata delle sementi, il mantenimento e rafforzamento del sistema di garanzia partecipata, garanzia del giusto prezzo per i produttori (CdC della Maremma e CdC di Montespertoli e delle colline del Chianti); implementazione di efficaci strategie di marketing e comunicazione (CdC della Valdichiana); miglioramento della qualità della vita nei comuni di crinale e valorizzazione di quei territori che oggi vengono definiti "di margine" o "aree interne" (CdC di Crinale 2040); valorizzazione gastronomica dei prodotti autoctoni poco

conosciuti, sottolineandone le qualità organolettiche e culturali (CdC di Montespertoli).

- Rapporti con le politiche pubbliche. Le Comunità con partenariato pubblico-privato sono quelle che riescono a sviluppare una maggiore relazione con le politiche pubbliche e le amministrazioni comunali della rete che si impegnano a portare avanti le finalità statutarie attraverso il loro operato. Ciò in modo particolare con il coinvolgimento delle mense scolastiche. In particolare, la CdC “Biodiversamente Piana”, grazie alla presenza al suo interno della società in house di ristorazione collettiva sopra menzionata, è strettamente legata alle politiche alimentari portate avanti dai Comuni.

La precedente parte analitica è stata poi integrata e specificata da un lavoro più direttamente valutativo ispirato ai principi del Foodshed illustrati nel precedente par. 3.3. La tabella che segue mira a valutare le Comunità del Cibo toscane in base ai diversi criteri “comunitari” legati ai 5 principi di costituzione del bacino del cibo sopra esplicitati (Economia Civile; Comunità Commensale; Autoprotezione, secessione e successione; Prossimità:località e regionalità; Natura come misura).³⁸

³⁸ La tabella indica con segno di spunta “V” la rispondenza ad un determinato criterio e con il segno “-” la non rispondenza o la mancanza di informazioni necessarie per poter elaborare la valutazione.

5.2. Discussione

L’analisi e valutazione delle CdC in Toscana, malgrado sia stata condotta tramite un primo livello “desk”, permette di individuare alcuni caratteri salienti e possibili punti critici.

In generale le iniziative di CdC, attraverso la lente della classificazione generale di cui al par.4, ([si veda anche tab. in Appendice 1](#)) evidenziano in fase di genesi, un processo “convergente” bottom up/top down tra iniziativa pubblica e privata. Il ruolo del privato – in particolare le aziende agricole e gli operatori del settore agrifood – è rilevante mentre quello del pubblico si configura principalmente in termini di accompagnamento e supporto verso obiettivi di sostenibilità e sviluppo locale del sistema agroalimentare. Da questo punto di vista un focus particolare delle iniziative è indirizzato verso il supporto dell’agrobiodiversità, ben giustificata dalla distribuzione territoriale delle CdC, sull’incentivo a modelli sostenibili di produzione, distribuzione e consumo nonché al connesso ruolo delle imprese agricole medio piccole nel preservare la biodiversità locale. Il supporto economico del pubblico appare piuttosto limitato, prevalentemente idoneo a sostenere l’organizzazione del management e stabilizzazione delle comunità come precondizione per altre fonti di finanziamento.

Principi del Foodshed	Criteri di valutazione di iniziativa comunitaria	Comunità del Cibo								
		1 ●	2 ●	3 ●	4 ●	5 ●	6 ●	7 ●	8 ●	9 ●
<i>Economia civile</i>	Redistribuzione del valore lungo la filiera produzione/consumo	-	V	V	V	-	V	V	-	V
	Garanzia di un prezzo giusto	-	-	V	-	-	-	V	-	-
	Possibile ricorso al fair trade	-	-	-	-	-	-	-	-	V
<i>Commensalità</i>	Co-produzione produzione consumo		V	V	V	V	V	V	-	V
	Empowerment e partecipazione, accesso di più attori	V	V	V	V	V	V	V	-	-
	Educazione: formazione di conoscenza e consapevolezza	V	V	V	V	V	V	V	-	V
<i>Autoprotezione, secessione e successione</i>	Chiusura selettiva al mercato globale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Visione prospettica di superamento del regime attuale	V	V	V	V	V	V	V	-	-
<i>Prossimità: località e regionalità</i>	Self reliance, preferenza per produzioni regionali/locali	V	V	V	V	V	V	V	-	V
	Promozione e recupero della biodiversità agroalimentare	V	V	V	V	V	V	V	V	V
	Cooperazione urbano/rurale	-	-	-	-	-	V	-	-	V
<i>Natura come misura</i>	Promozione di sistemi colturali agro ecologici e tradizionali	V	V	V	V	V	V	V	-	V
	Ricerca e retro- innovazione	V	V	V	V	V	V	V	-	-
	Valorizzazione dei servizi ecosistemici in ambito agricolo	V	V	V	V	V	V	V	-	-

Tabella. 2 – Rispondenza delle iniziative di CdC in Toscana rispetto ai principi e criteri del foodshed

1 ● Comunità del cibo e dell'agrobiodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Amiata

2 ● Comunità del cibo e della agro-biodiversità della Garfagnana"

3 ● Comunità del cibo e della biodiversità agricola e alimentare della Maremma - APS

4 ● Comunità del cibo della Valdichiana

5 ● Comunità del cibo di Crinale 20 40

6 ● Comunità del cibo "Bio-diversamente Piana"

7 ● Comunità del cibo e della biodiversità dei grani antichi di Montespertoli e delle colline del Chianti

8 ● Comunità del cibo delle Crete Senesi

9 ● Comunità del cibo "Cura la coltura"

legenda

Oltre alle caratteristiche generali appena riassunte, dal punto di vista degli aspetti correlati ai criteri ispiratori del foodshed per una più diretta considerazione del SAAL come *commons*, è possibile denotare alcune caratteristiche prevalenti riassuntive della Tabella 2. (Grafico 1), da cui ricavare alcune considerazioni di carattere generale, seppure non generiche.

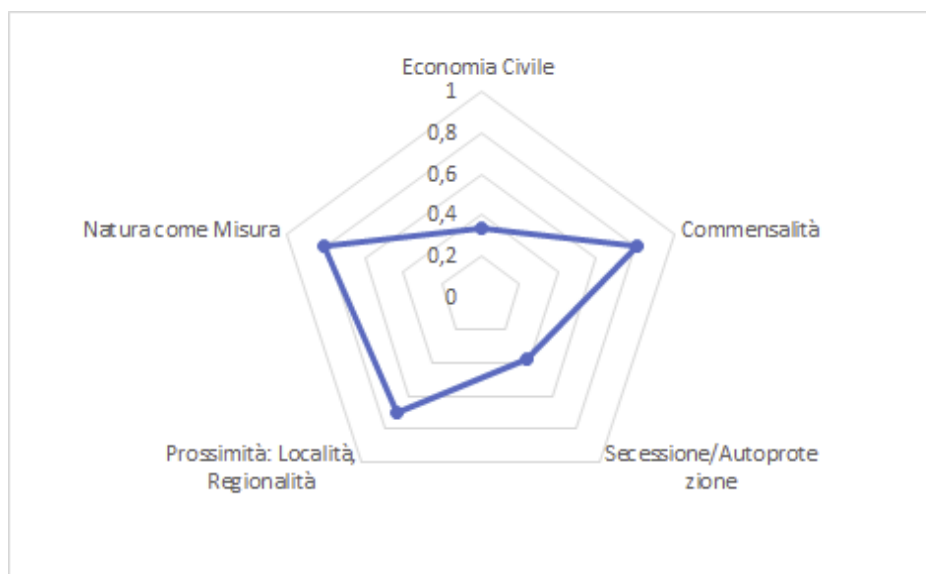


Grafico 1 – Rilevanza aggregata e pesata dei principi del foodshed per le esperienze di CdC in Toscana (elab. degli autori)

In particolare, nella esperienza delle CdC emerge con evidenza una forte e significativa intenzionalità programmatica legata alla valorizzazione e tutela della agro-biodiversità, correlata evidentemente in maniera positiva alla dimensione della prossimità tra produzione e

consumo, così come al recupero di prodotti, metodi produttivi tradizionali e valorizzazione gastronomica delle produzioni. Un ulteriore aspetto di interesse è la valorizzazione che le attività svolte e gli obiettivi che perseguono queste realtà possono conferire ai Servizi Ecosistemici anche se, almeno per quanto esperito in questa fase di studio, non risultano ancora definiti schemi e protocolli di scambio e riconoscimento del loro valore (PES). L'operato delle CdC infatti, supportando e incentivando un'agricoltura biodiversa sul territorio (in alcuni casi anche biologica), non solo va a garantire il naturale servizio di approvvigionamento, ma anche a rafforzare la tutela e la riproducibilità dei servizi di tipo culturale (es. paesaggio agrario, fruizione del territorio, ecoturismo), di regolazione (es. permeabilità del suolo, evapotraspirazione, impollinazione) e di supporto alla vita (es. mantenimento della diversità genetica e del suolo fertile). La mancanza di definizione di meccanismi atti a riconoscere il valore, anche in termini economici, dei suddetti Servizi per la dimensione urbana e per le politiche territoriali è legata anche, presumibilmente, alla prevalenza, se si eccettua la CdC Biodiversamente Piana, della dimensione rurale delle diverse CdC rispetto a quella, seppure importante, dell'insediamento. Ciò ha in effetti rilevanza anche in rapporto, più in generale, all'approfondimento delle relazioni e caratteristiche del mercato cui rivolgersi in maniera preferenziale. Queste caratteristiche sono probabilmente esplicative della più generale debolezza di visione delle esperienze delle CdC rispetto alla necessità di ridefinire in maniera strategica le relazioni di mercato, come aspetto chiave per la

possibilità di successo delle iniziative stesse. Infatti anche se emerge una insoddisfazione generale e volizione di superamento rispetto all'attuale regime di scambio economico, lo scarso "popolamento" dell'indicatore verso forme di vera e propria "Autoprotezione" e/o "successione/secessione" testimonia ancora una certa debolezza rispetto agli strumenti e posture da mettere in atto al fine di tale, almeno parziale, disconnessione e di proposta alternativa.

Una importante dimensione che caratterizza infine tutte le esperienze di CdC, e che è importante rilevare, appare quella che concerne la sfera formativa ed educativa rispetto al tema della produzione e consumo del cibo. Si tratta sicuramente di un aspetto chiave senza il quale, in effetti, è veramente difficile immaginare e praticare un reale cambiamento di paradigma nel sistema del cibo ove il ruolo pervasivo dei modelli, abitudini e stili di consumo indotti richiede davvero uno sforzo peculiare e l'assunzione di una prospettiva programmatica e temporale ben chiara ed alternativa.

Da questo punto di vista la presenza, come partner ufficiale, dell'attore pubblico solo in due Comunità, potrebbe indurre una certa limitata efficacia alle iniziative, seppur presenti in molte CdC, di coinvolgimento delle mense scolastiche. Ove invece una più diretta azione da parte del pubblico in ambito di educazione alimentare, soprattutto rivolta ai giovani in età scolare, può certamente contribuire ad un impatto maggiore. La limitata presenza diretta dell'attore pubblico nei partenariati di CdC può infine indurre potenzialmente una ulteriore criticità data la portata multisetoriale che le azioni nell'ambito del SAAL richiedono. E' difficile infatti immaginare che il recupero della

territorialità del SAAL possa avvenire in assenza di un adeguato coordinamento, almeno di alcune, politiche ed azioni che coinvolgano i settori della PA, dal governo del territorio, all'ambiente allo sviluppo rurale. Più in generale che collochino la revisione del SAAL in un più ampio quadro strategico per la transizione ecologica e la resilienza ed equità di tale transizione.

6. Brevi considerazioni conclusive

La vivacità del contesto territoriale toscano rappresenta sicuramente un indicatore significativo di quanto si stia diffondendo ed esprimendo nel territorio una domanda di revisione del paradigma agroalimentare ancora basato sulla concezione di cibo come commodity e della volontà di mantenimento di un tipo di agricoltura sostenibile che possa garantire alle comunità insediate non solo la produzione di generi alimentari, ma anche la garanzia – etica ed ecologica – di come questi vengono prodotti.

Seppure condotto con una modalità di indagine desk lo studio ha messo in luce in particolare, nel campione di CdC studiato, l'importanza che viene attribuita dai diversi attori locali, in modo sempre crescente, al rapporto tra la produzione/consumo di cibo e il mantenimento delle varietà autoctone e della biodiversità, al contatto diretto con i produttori e alla valorizzazione delle piccole aziende di prossimità che fungono da presidio sul territorio. Tali aspetti esplicitano da un lato la profonda necessità di una riappropriazione comunitaria delle reti alimentari dall'altra l'importanza di riferirsi a un "bacino del cibo" come

elemento induttivo di valori e criteri per nuove forme di governance locale.

Da questo ultimo punto di vista, tuttavia, nelle esperienze studiate non tutte le dimensioni del “foodshed” sembrano rilevanti allo stesso modo. In particolare, la potenziale natura alternativa di queste esperienze di CdC appare, almeno sul piano programmatico, limitata riguardo a due aspetti complementari. Essi attengono da un lato alla mancanza, anche se non in tutti i casi, di una esplicita intenzionalità per una proposta alternativa e critica verso gli attuali meccanismi di mercato e, dall'altro, alla assenza di una “visione strategica” per una “nuova alleanza” tra urbano e rurale che potrebbe essere determinante nel costruire le condizioni per tale alternativa. Da questo ultimo punto di vista, la prevalente assenza nei partenariati dell'attore pubblico può indurre qualche limite rispetto alla possibilità di incrociare e coordinare i diversi settori delle politiche pubbliche e definire strategie integrate.

I limiti dello studio presentato non permettono tuttavia di assumere questi rilievi come conclusivi, ma di considerarli semmai come induttivi ed “indiziari” per ulteriori e più diretti approfondimenti.

Bibliografia

Badgley C., Moghtader J., Quintero E., Zakem E., Chappell, M., Avilés-Vázquez, K., Perfecto, I. (2007). Organic agriculture and the global food supply, *Renewable Agriculture and Food Systems*, 22(2): 86-108. <https://doi:10.1017/S1742170507001640>

Crippa M., Solazzo E., Guizzardi, D. et al. (2021). Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions, *Nat Food*, 2, 198-209. <https://doi.org/10.1038/s43016-021-00225-9>

Dalla Costa M. (2007). Food as Common and Community, *The Commoner*, 12: 129-137.

EEA, (2022). Reimagining the food system through social innovations Reimagining the food system through social innovations. European Environment Agency: Bruxelles, Disponibile in <https://www.eea.europa.eu/publications/reimagining-the-food-system-the> (Visitato 31 Luglio 2023)

Escalera-Reyes J. (2020), Place attachment, feeling of belonging and collective identity in socioecological systems: Study case of Pegalajar (Andalusia-Spain), *Sustainability*, 12, 3388. <https://doi.org/10.3390/su12083388>
Fanfani D., Matarán A. (eds), 2020. *Bioregional Planning and Design. Perspective on a Transitional Century*. Cham (CH): Springer. (Vol.I)

Fanfani D., Rovai M., (2022). The Role of Sense of Place in the Recovery of Local Food Systems in Bioregional Contexts. Challenges and Opportunities. In: Ilovan O.A. and Markuszewska, I. (eds), 2022. *Preserving and constructing place attachment in Europe*. Cham-Switzerland Springer, 201-217. ISBN:978-3-031-09775-1.

FAO, (2011). *Global food losses and food waste. Extent, causes and prevention.*, Rome Gothenburg: FAO, & Swedish Institute of Food and Biotechnology. <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e00.pdf>

FAO, (2014). *Building a common vision for sustainable food and agriculture Principles and Approaches*. Rome: FAO

FAO, (2012). *The future we want. End hunger and make the transition to sustainable agricultural and food systems*. Rome: FAO

FAO. (2020). Emissions due to agriculture. Global, regional and country trends 2000–2018. FAOSTAT Analytical Brief Series No 18. Rome

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. (2022). The State of Food Security and Nutrition in the World 2022. Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Rome: FAO. Disponibile in: <https://doi.org/10.4060/cc0639en> (Visitato 30 Luglio 2023)

Feagan R. (2007). The place of food: Mapping out the 'local' in local food systems. *Progress in Human Geography*. 31. 23-42. 10.1177/0309132507073527. Disponibile in: <http://phg.sagepub.com/cgi/content/abstract/31/1/23> (Visitato 10 Agosto 2023)

Foley J., Ramankutty N., Brauman, K.et al. (2011). Solutions for a cultivated planet, *Nature*, 478: 337–342. <https://doi.org/10.1038/nature10452>
Foster, J. B., (1999), Marx's theory of metabolic rift, *American Journal of Sociology*, 105, 366–405. <https://doi.org/10.1086/210315>

Friedmann H. (1993). After Midas's feast: alternative food regimes for the future. In Allen P. (ed.) 1993. *Food for the Future*. New York, NY: John Wiley & Sons

Getz A. (1991). "Urban foodsheds". *The Permaculture Activist*. 24 (October): 26-27.

Gunderson L.H., Holling C.S. (eds) (2001). *Panarchy. Understanding transformations in human and natural systems*. Washington: Island Press.

Hedden W., (1929). *How Great Cities are Fed*. Boston, NY: D.C. Heath and Company.

Holden N.M., White E.P., Lange M.C. et al. Review of the sustainability of food systems and transition using the Internet of Food. *npj Sci Food* 2, 18 (2018). <https://doi.org/10.1038/s41538-018-0027-3>

Holling C. (2001). Understanding the Complexity of Economic, Ecological, and Social Systems, *Ecosystems*, 4: 390–405. <https://doi.org/10.1007/s10021-001-0101-5>

Holt-Giménez E., Shattuck A. (2011), Food crises, food regimes and food movements: rumblings of reform or tides of transformation?, *The Journal of peasant studies*, 38 (1): 109-144.

Jacobs J. (2001). *The nature of the economy*. New York: Vintage Book.

Kloppenborg J., Hendrickson J. & Stevenson G.W. (1996). Coming into the foodshed. *Agriculture and Human Values* 13, 33–42 <https://doi.org/10.1007/BF01538225>

MacKaye, B. (1920). A plan for cooperation between farmers and consumers. *Monthly labour review*. 11 (2): 211-233.

Magnaghi A. (2020). *Il principio Territoriale*. Torino: Bollati Boringhieri.

Mc Neill J.R. *Something new under the sun. An environmental history of the twentieth-century world*. New York: W.W. Norton & Company Ltd.

Muller A., Schader C., El-Hage Scialabba, N. et al. (2017). Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture, *Nat Commun* 8, 1290. <https://doi.org/10.1038/s41467-017-01410-w>

Norgaard, R. B. (1984). Coevolutionary Agricultural Development. *Economic Development and Cultural Change*, 32(3), 525–546. <http://www.jstor.org/stable/1153335>

Ostrom E. (1990). *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*. New York : Cambridge University Press.

Ostrom, E. (2005). *Understanding institutional diversity*. Princeton University Press

Passet R. (1997). *L'economia e il mondo vivente*. Roma: Editori Riuniti

Pettenati G., Toldo, A. Ferrando T., (2018). The food system as a commons. In Vivero-Pol J. L., Ferrando T., De Schutter O., Mattei U. (eds) 2018. Routledge Handbook Of Food As A Commons, Expanding Approaches. Routledge: 42-56
Disponibile:
<https://www.routledgehandbooks.com/doi/10.4324/9781315161495-3> (Visitato: 14 Luglio 2023)

Polanyi, K. (1974). La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca. Einaudi: Roma (prima edizione originale 1944)

Sale K. (1991). Dwellers in the land: the bioregional vision. Santa Cruz (Cal): New Society Publisher.

Samuelson P.A., (1954). The Pure Theory of Public Expenditure. The Review of Economics and Statistics, (36), 4: 387-38

Scott Cato M. (2013). The bioregional Economy. Land, liberty and the pursuit of happiness. Milton Park, Abingdon Oxon: Earthscan-Routledge.

Smil V. 2017. Energia e civiltà. Una storia. Milano: Hoepli

Stöhr W. & Tödtling F. (1979). Spatial equity: Some anti-theses to current regional development doctrine. In: Folmer H., Oosterhaven J. (eds) 1979. Spatial inequalities and regional development. Dordrecht: Springer, https://doi.org/10.1007/978-94-017-3046-4_6

Thayer R.L. (2003). LifePlace. Bioregional thought and practice. Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

Tornaghi C., Dehaene M.(eds) (2021). Resourcing an agro ecological urbanism. political, transformational and territorial dimension. Milton Park, Abingdon Oxon: Earthscan-Routledge.

United Nations. (1966). International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights, adopted on 16 December 1966, General Assembly Resolution

2200(XXII), UN. GAOR, 21st sess., Supp. No. 16, U.S. Doc. A/6316 (1966), 993 UNTS 3

Vivero Pol, J.L., (2013). Food as a Commons: Reframing the Narrative of the Food System. Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=2255447> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.2255447>

Vivero Pol J.L., (2017). Food as Commons or Commodity? Exploring the Links between Normative Valuations and Agency in Food Transition, Sustainability., 9, 442; <http://doi.org/10.3390/su9030442>

Wilkins J. L. (2005). Eating Right Here: Moving from Consumer to Food Citizen, Agriculture and Human Values, 22(3), 269-273.