



## Cibo per l'anima

### “A Research Agenda for Food Systems”

Vol. 2 (2023) n.1: 163-165

*Recensione di Veronica Allegretti*

Il volume, curato da Colin Sage, vede la partecipazione di studiosi e studiose internazionali, provenienti da diverse discipline delle scienze sociali, che si interrogano sul futuro dei sistemi alimentari: le tre sezioni in cui è suddiviso il testo, infatti, raccolgono contributi provenienti dalla geografia, dalla sociologia, dagli studi di public health, dall'agronomia, dall'economia, dal design e dall'architettura. Le diverse discipline, tuttavia, si inseriscono in un unico frame, quello dei sistemi alimentari, orientato da un approccio critico, ma allo stesso tempo propositivo, fornendo un'agenda (non solo di ricerca) pratica e che tenga insieme i valori che un food system dovrebbe incorporare: giustizia, inclusione, sostenibilità e partecipazione. Così come dichiarato dal curatore del volume: “Questo libro esamina alcune delle questioni chiave che riguardano il sistema alimentare contemporaneo, esplorando alcuni degli sviluppi che stanno emergendo come possibili soluzioni progettuali alle carenze del sistema, e indica i temi che dovrebbero informare un'agenda di ricerca mentre attraversiamo tempi incerti” (Sage, 2022:3).

L'obiettivo principale è quindi quello di individuare gli aspetti critici dei sistemi alimentari contemporanei, con il fine di proporre un'alternativa per il futuro dei food systems, partendo dai quesiti fondamentali e fornendo possibili risposte. Il volume è da intendersi, perciò, come una

chiamata per ricercatori e ricercatrici di diverse discipline e practitioner ad una riflessione profonda sui sistemi alimentari e sul loro futuro.

Seguendo tale impostazione logica, il volume è diviso in tre sezioni: introduzione ai concetti (a cura di Colin Sage), principali issues e possibili "solutions?" (con un doveroso punto interrogativo).

Nella seconda sezione, i capitoli si concentrano ciascuno su uno dei temi fondamentali da affrontare per una trasformazione dei sistemi alimentari verso la sostenibilità ambientale, economica e sociale. Jennifer Clapp nel secondo capitolo introduce il tema dei big food, fornendo una valutazione interdisciplinare del consolidamento delle multinazionali nel settore agricolo, arrivando a plasmare i food systems, con rilevanti implicazioni sulle disuguaglianze e la sostenibilità dei sistemi stessi. Colin Sage nel terzo capitolo affronta il tema della sostenibilità dei sistemi alimentari adottando il planetary boundary model in chiave critica, concentrandosi particolarmente sull'impatto dei sistemi alimentari sull'emissione di gas serra, sia nell'ambito della produzione, sia in quello del consumo, interpretando il tema della sostenibilità attraverso la necessità di riconoscere la mutua co-dipendenza tra gli esseri umani, agendo allo stesso tempo a livello locale e globale, a dimostrazione di un nuovo immaginario planetario.

Nel capitolo quarto Alicia Reigada and Carlos de Castro affrontano il tema dello sfruttamento del lavoro nel settore agricolo globalizzato e iper-competitivo, mentre il capitolo sesto, a cura di Martin Caraher, si

concentra sul fenomeno della povertà alimentare tra i produttori di caffè e cacao nel Sud globale e tra i consumatori/cittadini nel Nord del mondo. La mancanza di regolamentazione dei sistemi alimentari produce infatti, secondo l'autore, disuguaglianze e povertà sia a monte, sia a valle della filiera, concentrando il potere e le risorse nelle mani di pochi attori economici. Nel capitolo 7 il focus dell'autore Lewis Holloway è il rapporto di riconfigurazione animale ad opera umana all'interno dei sistemi alimentari del "Minority World", fornendo spunti di riflessione sui corpi e sull'agency degli animali non umani allevati a scopi alimentari.

La terza sezione è dedicata alle possibili soluzioni, elaborate in chiave critica, partendo dalla proposta di una quarta rivoluzione agricola, ad opera di David Rose e colleghi, che analizzano l'utilizzo delle tecnologie digitali nel settore agricolo e dell'allevamento sia nel Sud che nel Nord globale. Gli autori, tuttavia, propongono un'interpretazione critica dell'utilizzo delle nuove tecnologie, a partire dalla diseguale distribuzione delle stesse. Alexandra Sexton e Michael Goodman nel capitolo ottavo affrontano il promettente tema dei novel foods, in particolare della cosiddetta fake meat, e le possibili implicazioni nei sistemi alimentari del futuro, in termini economici (la maggioranza dell'industria delle proteine alternative alla carne rimane per ora in mano a grandi multinazionali) e socioculturali (attraverso l'utilizzo mediatico della retorica dell'urgenza al cambiamento per spingere gli individui ai consumi alternativi). Jesse Halliday si concentra sulla governance urbana del cibo nel capitolo nove, identificando alcune aree tematiche su cui la ricerca futura dovrebbe concentrarsi, al fine di rafforzare e consolidare l'azione dell'attore pubblico locale, partendo

dalla necessità di istituzionalizzare il percorso verso la food policy, all'interno di un frame di governance "riflessiva" multi-livello. Steffen Böhm e colleghi propongono nel decimo capitolo un *regional circular food system model* che promuova la resilienza dei sistemi alimentari, celebri la diversità attraverso la partecipazione e la condivisione, attraverso un approccio place-based, privilegiando il livello regionale di intervento. Il volume chiude con il contributo di Kata Fodor, che si concentra sulla necessità di rivedere il design degli spazi del cibo, i foodscapes, sempre più ibridi tra privato e pubblico, rivedendo in particolare il ruolo della cucina nelle società urbane moderne, tenendo in considerazione tre grandi drivers: i cambiamenti sociodemografici, lo sviluppo tecnologico e la crescente vulnerabilità ambientale, causata anche dal consumo urbano di cibo. In tal senso, l'autrice suggerisce una riflessione sul concetto di foodscape, in grado di cogliere l'ibridazione delle pratiche alimentari, la flessibilità dello spazio del cibo, inteso non solo come luogo fisico, ma prendendo in considerazione le sue dimensioni socioculturali, politiche e simboliche, aspetti che dovrebbero intervenire nel design dei sistemi alimentari futuri. Il volume adotta uno stile e un linguaggio accessibile e scorrevole, ben rappresentando l'obiettivo di fornire un'agenda di ricerca, aperta a scienze sociali e ai *practicioners*, con intenti pratici e teorici, che richiedono un eguale sforzo da parte delle comunità interessate, al fine non solo di identificare riflettere sui "food systems failings", ma soprattutto di elaborare possibili soluzioni e risposte.

**Titolo originale**

Sage, C., 2022, "A Research Agenda for Food Systems", Cheltenham:  
Edward Edgar Research Agendas. ISBN: 978 1 80088 025 2, pp. 292.