



## La sessione sugli Atlanti del cibo a Terra Madre, una lettura trasversale

Chiara Spadaro, Università degli Studi di Padova

Negli ultimi anni, la comunità accademica impegnata in ricerche sulle politiche del cibo ha cercato un linguaggio per rappresentare queste ricerche. In alcuni casi, questo linguaggio ha preso la forma dell'Atlante, in particolare dell'Atlante del cibo, che rappresenta “un contesto, un processo e uno strumento”, come hanno scritto Egidio Dansero, Franco Fassio e Paolo Tamborrini, tra i primi a riflettere su questa rappresentazione del sistema del cibo, dall'osservatorio d'avanguardia della città di Torino.<sup>1</sup> Infatti, “rendere visibile e condivisibile (pertanto anche criticabile), vale a dire rappresentare, il sistema locale del cibo – oltre che il sistema del cibo locale, dove il “locale” è necessariamente aperto e in tensione dialettica (e metabolica) con il globale – è una sfida per una ricerca che sappia riconoscere e alimentare la progettualità implicita in ogni geografia del rapporto cibo-città”.<sup>2</sup>

Sono, a oggi, cinque i progetti di Atlanti del cibo in fase di sviluppo in Italia. Il 24 settembre 2022, in occasione della manifestazione Terra Madre – Salone del Gusto, organizzata a Torino da Slow Food, queste esperienze – Torino, Matera, Roma, Bari e la Laguna di Venezia – si sono confrontate in una tavola rotonda dal titolo “Atlanti locali del cibo in rete per un Osservatorio sulle politiche locali del

cibo”, promosso dalla Rete italiana Politiche locali del cibo. La conferenza è stata l'occasione per avviare un primo dialogo tra questi diversi progetti di Atlante: strumenti conoscitivi che analizzano e descrivono sistemi multiformi, restituendo la complessità di tali sistemi, come ha sottolineato nell'introduzione Alessia Toldo, geografa dell'Università di Torino, moderatrice del dibattito.<sup>3</sup> “Mappare il sistema del cibo significa produrre delle rappresentazioni, non solo cartografiche, produrre dati e informazioni, ma soprattutto costruire una narrazione che vada oltre l'idea delle eccellenze enogastronomiche per mostrare la complessità dei sistemi alimentari e far comprendere la necessità e immaginare la fattibilità di politiche incisive su questi temi, che sappiano essere inclusive, rispondere alla crescente povertà alimentare e coniugare lo sviluppo economico e il diritto universale al cibo ‘buono, pulito e giusto’”, ha affermato Egidio Dansero, geografo dell'Università di Torino.

Il presente articolo è un resoconto delle esperienze portate attorno a quel tavolo di confronto. Ci sembra un interessante punto di partenza per continuare a riflettere sugli strumenti degli Atlanti del cibo. Chi volesse segnalarci altri simili progetti in corso, o contribuire al dibattito, può scrivere alla mail della rivista: redazione.recibo@gmail.com.

<sup>1</sup> Dansero, E., Fassio, F., Tamborrini, P. (a cura di), Atlante del cibo di Torino metropolitana. Rapporto 1. Celid, Torino, 2018. Le citazioni tra virgolette sono tratte da p. 17.

<sup>2</sup> Dansero, E., Pettenati, G., Toldo, A. (2016). Le politiche alimentari urbane come spazio di azione per la ricerca geografica, *Rivista Geografica Italiana*, 123/1, 87-92, p. 90.

<sup>3</sup> Un resoconto di quell'incontro a Terra Madre è in fase di pubblicazione anche sul secondo numero della rivista della Rete italiana Politiche locali del cibo, Re|Cibo.

L'esperienza dell'**Atlante del cibo di Torino metropolitana** ([atlantedelcibo.it](http://atlantedelcibo.it)) è quella che ha origini più lontane; ne ha parlato Egidio Dansero, coordinatore dell'Atlante. Immaginato nel 2013 e concretizzato a partire dal 2015, l'Atlante del cibo torinese è entrato nel vivo nel 2016, come uno degli esiti del confronto nell'associazione "Torino strategica", e oggi coinvolge una pluralità di soggetti. Il tavolo partecipato attivato nell'ambito del progetto "Torino Capitale del cibo" era infatti giunto a due proposte: la creazione di una specie di Consiglio del cibo, denominato *Food Commission* (sulla scorta della fortunata esperienza torinese della *Film Commission*) e di un Atlante alimentare. Mentre la *Food Commission* – che si era avvalsa dello studio di fattibilità del compianto Wayne Roberts, vero guru nel mondo delle politiche urbane del cibo – non è stata mai attivata, l'Atlante del cibo è stato promosso e avviato dall'Università di Torino, coinvolgendo il Politecnico di Torino, l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (TO) e la Camera di Commercio di Torino. A questi attori si sono poi uniti, nel 2020, la Città e la Città metropolitana di Torino, l'Ires Piemonte e l'Urban Lab.

L'idea che sta alla base dell'Atlante è che per supportare e promuovere le politiche locali del cibo sia necessario capire il funzionamento del sistema alimentare

urbano, con i suoi diversi soggetti, che in molti casi hanno una conoscenza precisa del loro lavoro. L'Atlante è quindi prima di tutto uno strumento di messa in comune di queste conoscenze, nelle diverse fasi del sistema torinese del cibo e in connessione con i temi ambientali, socioeconomici e culturali che riguardano le filiere alimentari.

La costruzione dell'Atlante del cibo di Torino metropolitana si è articolata parallelamente al percorso per una *food policy* torinese, a partire dal 2013, prima con il progetto "Torino Smile" e poi, ad esempio, con "Torino Capitale del cibo" e con il processo "Nutrire Torino metropolitana", fino alla situazione attuale, con un coordinamento inter-assessorile e con una mozione del Consiglio comunale per la politica locale del cibo. In questa progettualità, il ruolo dell'Atlante è stato mappare il sistema del cibo e diffondere conoscenze sull'"ecosistema del cibo" torinese.

Concretamente, l'Atlante è rappresentato dal sito [atlantedelcibo.it](http://atlantedelcibo.it) (al momento in ristrutturazione), dove sono pubblicati rapporti periodici sul sistema del cibo della città di Torino ([atlantedelcibo.it/category/rapporti/](http://atlantedelcibo.it/category/rapporti/)), oltre al recente "Torino Food Metrics report 2020", di cui a breve sarà disponibile la seconda edizione, e da un gruppo di ricerca attivo che organizza seminari ed eventi, con diversi approfondimenti tematici.

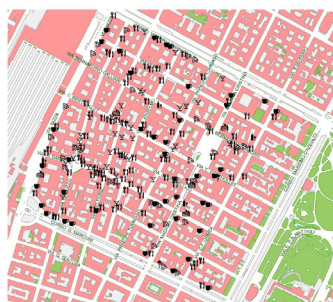
Davide Marino, economista dell'Università del Molise e di Roma Tre, ha parlato dell'esperienza di **Roma**, il cui obiettivo principale era la definizione di un "Piano del cibo" all'interno del Piano strategico metropolitano in fase di realizzazione: al suo interno c'è anche il progetto di Atlante del cibo come strumento della conoscenza del sistema alimentare. A Roma è stata quindi avviata nel 2019 una mappatura del *food system* rispetto agli obiettivi dell'Agenda 2030, per capire dove fosse possibile fare degli interventi migliorativi, e su questa base è stato redatto un documento strategico di indirizzo del sistema del cibo metropolitano. Nel caso di Roma, l'Atlante è uno strumento messo in gioco all'interno di una *governance* molto complessa: a livello comunale esistono una *food policy* e un piano strategico sull'agrifood; c'è poi la scala regionale che invita a prestare attenzione



ATLANTE  
del  
CIBO  
Torino food system



### La trasformazione e la specializzazione "alimentare" di San Salvario



291 esercizi di somministrazione alimentare in un quadrato di 400 m X 400 m

#### Legenda

San Salvario

- ☐ Bar e caffetterie
- 🍷 Enotecche e wine bar
- 🍷 Street food
- 🍦 Gelaterie
- 🌙 Locali serali e notturni
- 🍰 Pasticcerie
- 🍴 Ristoranti

ai rapporti più ampi dal punto di vista territoriale e politico.

Sono state realizzate quasi 200 cartografie interattive<sup>4</sup>, predisposte per ricevere informazioni da altri soggetti, consentendo così un’evoluzione nel tempo per implementare la conoscenza e costruire un sapere condiviso. Nell’Atlante del cibo di Roma metropolitana sono state incluse informazioni statistiche, cartografiche e dati georeferenziati tramite il GIS, ma anche altri dettagli ricavati da quasi un centinaio di interviste fatte ai protagonisti del sistema alimentare e riportando poi queste informazioni nella mappatura.

Tra le idee più interessanti, la prima è quella di un parco agricolo metropolitano che colleghi diverse aree agricole che si trovano dentro la confusa urbanizzazione della città metropolitana, nell’ottica della “città dei 15 minuti”, per offrire dei servizi multifunzionali utili alla città. A partire da questa prospettiva sono state mappate le aziende che forniscono servizi, per capire quali siano le aree più o meno servite e quindi pianificare il futuro del parco agricolo. Un altro elemento mappato è l’accessibilità al cibo: per approfondire il tema della sicurezza e della povertà alimentare è stato creando un indicatore che mostra l’accessibilità economica al cibo, incrociato poi con la distribuzione e la ristorazione. Da qui è nata l’idea di creare, all’interno del CURSA (Consorzio universitario per la ricerca socioeconomica e per l’ambiente), un Osservatorio sull’insicurezza alimentare nella Città metropolitana di Roma capitale, oggi in fase di sviluppo, con l’obiettivo di monitorare il fenomeno della povertà alimentare e l’accesso al cibo sul territorio metropolitano.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Le pagine dell’Atlante di Roma sono consultabili sulla pagina: [cittametropolitanaroma.it/notizia/e-online-latlante-del-cibo-della-citta-metropolitana-di-roma-capitale](http://cittametropolitanaroma.it/notizia/e-online-latlante-del-cibo-della-citta-metropolitana-di-roma-capitale). Disponibile sul sito [geoportale.cittametropolitanaroma.it/sites/default/files/inline-files/AtlanteDelCibo\\_CURSA\\_PSMCmRC-1.pdf](http://geoportale.cittametropolitanaroma.it/sites/default/files/inline-files/AtlanteDelCibo_CURSA_PSMCmRC-1.pdf)

<sup>5</sup> Come detto, il progetto si inserisce nel lavoro più ampio dell’Atlante del cibo e del Piano del cibo della Città metropolitana di Roma Capitale. In particolare, il lavoro di ricerca che ha portato alla redazione dell’Atlante del cibo ha evidenziato che una quota importante della popolazione romana ha difficoltà ad accedere a una dieta sana. Da questa riflessione, è nata la necessità di costituire l’Osservatorio, per fornire conoscenza scientifica e formulare misure politiche innovative di contrasto al fenomeno della povertà alimentare. Si veda: [cursa.it/project/progetto-osservatorio-sull-](http://cursa.it/project/progetto-osservatorio-sull-insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022)

## Le 6 sezioni dell’Atlante del Cibo



La piattaforma è organizzata in 6 sezioni tematiche che organizzano 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 R&S&F Ricerca Sviluppo Formazione coinvolgendo il mondo delle imprese agroalimentari).

L’urbanista Mariavaleria Mininni, dell’Università della Basilicata, e Rossella Nicoletti, del Comune di Matera, hanno illustrato l’**Atlante del cibo di Matera** ([atlandelcibomatera.it](http://atlandelcibomatera.it)), un processo nato da una ricerca di sviluppo industriale con un piccolo fondo di finanziamento, ma con idee chiare che hanno portato alla progettazione di una piattaforma 4.0. Il sito prevede una parte statica, dalla quale è possibile scaricare documenti e approfondimenti, una parte dinamica dove si implementano le mappe sulla base di dati satellitari, e una parte *social* di coinvolgimento *open source* dei diversi attori.

Si sono quindi immaginati sei “cruscotti tematici” – cibo e città, cibo e paesaggio, cibo e società, cibo e produzione, cibo e spazio pubblico, cibo e risorse –, alcuni dei quali sono rimasti volutamente aperti per essere implementati con lo svilup-

[insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022](http://insicurezza-alimentare-nella-citta-metropolitana-di-roma-capitale-2022).

po del progetto. Lo scopo dell'Atlante è quello di costruire conoscenze interoperabili per essere quindi utilizzate come strumento di *governance*.

Inizialmente si è faticato a trovare il giusto spazio di interlocuzione con le pubbliche amministrazioni e con il settore industriale, e la ricerca è proseguita grazie al lavoro di studenti e dottorandi. Ma in una fase successiva, grazie a un finanziamento del “Programma operativo nazionale” (Pon R.E.S.O.), il progetto dell'Atlante di Matera ha avuto un nuovo impulso, grazie alla maggiore performatività della tecnologia della strumentazione informativa e a un rinnovato interesse da parte delle industrie e dell'amministrazione comunale. La piattaforma è stata vista come un'opportunità per trasformare le politiche implicite, già attive sul territorio, e trovare una convergenza dell'Atlante con lo spirito che ha orientato gli studi svolti dallo stesso gruppo di ricercatori a supporto della redazione del Piano paesaggistico della Regione Basilicata. Attraverso l'Atlante, a Matera il cibo è diventato così uno strumento per aprire un dialogo con le politiche locali del paesaggio e con le politiche intersettoriali coinvolte – urbane, agricole, culturali e sociali –, e allineandole ai principi della sostenibilità richiesti dalla programmazione del Recovery Fund. Oggi è in corso da parte del Comune di Matera un processo di pianificazione ispirato anche dall'Atlante, che comprende, ad esempio, il regolamento urbanistico – approvato dopo 14 anni –, il Piano strutturale comunale, che anticiperà le visioni del Piano paesaggistico, sperimentandole nel territorio rurale materano.

L'**Atlante del cibo della Laguna di Venezia** è un progetto nato da poco, nell'arco del 2022, da una collaborazione fra ricercatrici delle due università cittadine (Ca' Foscari e Iuav) e da uno scambio interdisciplinare, un'esperienza raccontata dall'urbanista Marta De Marchi dell'Università Iuav di Venezia. Il processo di costruzione di questo Atlante nasce da una riflessione sulle politiche del cibo lagunari. Il Comune di Venezia, infatti, ha firmato il Milan Urban Food Policy Pact fin dal 2015, ma senza poi sviluppare una *food policy*; nel frattempo, è stato costruito un “Contratto di area umida”, uno strumento di tutela del territorio della Laguna Nord, e si è avviato il progetto Horizon 2020 “CITIES2030”, che si pone come obiettivo la costruzione di politiche urbane del cibo. Dal 2002 esiste, inol-

tre, l'Atlante della Laguna ([atlantedellalaguna.it](http://atlantedellalaguna.it)), un geoportale che raccoglie molti dati in ambito idraulico e idrogeologico, ma che non tocca il tema delle filiere alimentari lagunari.

A partire da queste progettualità in corso, la finalità dell'Atlante del cibo è quindi riuscire a coinvolgere e fare rete fra i diversi attori delle filiere del cibo in Laguna, ma anche costruire una narrazione plurivocale sul sistema locale del cibo, coinvolgendo student\* e ricercator\* di diverse discipline, illustrat\* e scrittor\*, e quindi anche soggetti che non sono gli attor\* professionali della filiera del cibo, per riuscire insieme a riconoscere e mettere a sistema le fragilità e le urgenze di un ecosistema così complesso. Attraverso questo processo, si intende arrivare a coinvolgere le istituzioni in una visione sistemica della politica alimentare, usando l'Atlante come strumento di dialogo di confine, fra i mondi che stanno dentro e fuori le filiere del cibo.

Il primo passo verso la costruzione dell'Atlante del cibo della Laguna è stato l'organizzazione a Venezia, da parte delle Università IUAV e Ca' Foscari, del workshop “Cibo e Laguna. Towards an Atlas”, nel giugno 2022. Il workshop ha coinvolto una ventina di studenti di diverse discipline che hanno iniziato a riflettere – in aula e navigando in Laguna per conoscere gli attori delle filiere – su quali contenuti e quale forma possa avere l'Atlante. L'esito è stato una collezione di schede su filiere e progetti attivi in Laguna: un processo aperto che sarà sviluppato ulteriormente nell'arco del 2023 e nell'ambito del progetto CITIES2030.

Infine, Alessandro Bonifazi, urbanista del Politecnico di Bari, ha raccontato il lavoro in corso verso un **Atlante del cibo della città metropolitana di Bari** ([barifoodpolicy.data.labmito.com](http://barifoodpolicy.data.labmito.com)). La cornice è analoga alla maggior parte delle altre esperienze: all'adesione del Comune di Bari al Milan Urban Food Policy Pact già nel 2015, e il seguente avvio di politiche settoriali sui temi alimentari.<sup>6</sup> La ricerca di sinergie con la Città metropolitana di Bari si è poi sviluppata nell'ambito del

<sup>6</sup> Si vedano, ad esempio, il progetto sul contrasto allo spreco alimentare “Bari social food” ([barisocialfood.it](http://barisocialfood.it)) e il percorso di attivazione civica di spazi pubblici per creare o consolidare la rete di orti urbani e scolastici ([bariinnovalazione sociale.it/rigenerazioni-creative](http://bariinnovalazione sociale.it/rigenerazioni-creative)).

progetto Horizon 2020 “Foodshift 2030”<sup>7</sup> e di un’azione di inclusione sociale attraverso la promozione della nuova imprenditorialità agricola, finanziata dal Pon legalità.

L’Atlante in questo caso si innesta su una piattaforma digitale curata dal Politecnico di Bari per facilitare un *living lab* sulle politiche territoriali del cibo, nell’ambito di un progetto di cooperazione territoriale tra la Puglia e la regione greca delle isole ioniche.<sup>8</sup> Nata per facilitare l’apprendimento reciproco fra i partecipanti al *living lab*, questa piattaforma di gestione, elaborazione e visualizzazione di dati territoriali è stata successivamente messa a disposizione del processo di costruzione di una *food policy* locale. I diversi strumenti della piattaforma, dinamici e aperti, che possono essere personalizzati dagli utenti, si sono così rivelati utili sia nella comunicazione sia nel rafforzamento delle comunità di pratiche. In questo senso, l’Atlante di Bari mira a svolgere una duplice funzione: l’estensione interattiva del “Rapporto sul sistema alimentare locale di Bari”, che il gruppo di ricerca a supporto delle amministrazioni comunale e metropolitana sta redigendo, e la creazione di uno spazio digitale di partecipazione e condivisione di conoscenze aperto a tutti i soggetti che animano la transizione alimentare.

In conclusione, Alessia Toldo ha sottolineato alcuni tratti comuni di questi progetti, che portano con sé una tensione trasformativa, in parte legata alla natura performativa implicita delle rappresentazioni, ma che ha anche un obiettivo esplicito di supporto al cambiamento.

Questi Atlanti, che spesso nascono dalla preziosa collaborazione con le associazioni e la società civile, lavorano su diverse scale territoriali e provano a far dialogare e intersecare diverse competenze e livelli amministrativi, aprendo un confronto con altri attori – in particolare con l’amministrazione pubblica –, verso un riconoscimento formale del valore di tali progetti nel supportare l’azione politica sui territori. Gli Atlanti del cibo diventano così strumenti attivi di costruzione di

comunità e spazi di dialogo, ed è importante interrogarsi su quale forma possano avere, e di conseguenza sulle risorse di cui abbiamo bisogno per portare avanti simili progetti nel lungo periodo, nel solco dell’iniziativa di connessione portata avanti dall’Osservatorio sulle politiche locali del cibo promosso dalla Rete italiana politiche locali del cibo.

---

7 Si veda il sito [foodshift2030.eu](http://foodshift2030.eu).

8 Si veda il sito [interreginnonets.eu/en](http://interreginnonets.eu/en).