



I sistemi montani del cibo: tra cibo di montagna e cibo in montagna

Giacomo Pettenati, Università del Piemonte Orientale

1. Introduzione'

Nell'immaginario collettivo l'associazione tra montagna e alimentazione è spesso fondata su una rappresentazione stereotipata della montanità, che coniuga la qualità ambientale dei territori e la storicità di tradizioni e pratiche culturali legate al cibo. Quasi sempre queste rappresentazioni derivano da uno sguardo urbano sulla montagna, costruita culturalmente come luogo "altro" rispetto agli spazi della vita quotidiana, frequentato soprattutto nel tempo libero. Il modo in cui l'idea di montagna viene costruita culturalmente, anche attraverso il cibo, è da anni oggetto delle attenzioni di molti studiosi, tra cui i geografi svizzeri Bernard Debarbieux e Gilles Rudaz (2010), che hanno dedicato un importante saggio a quella che definiscono "orogenesi politica", e il padovano Mauro Varotto, che ha recentemente pubblicato con Einaudi un approfondito volume dedicato alle "montagne di mezzo" (Varotto, 2020). Nel suo testo, Varotto evidenzia la forte distanza tra le idilliache geografie immaginarie del rapporto tra prodotti agroali-

mentari e territori montani, veicolate soprattutto dal marketing, e la realtà molto più variegata e problematica dei sistemi di produzione.

La montagna, inoltre, viene rappresentata quasi esclusivamente come luogo di produzione di alimenti "tipici", "sostenibili" o "tradizionali", destinati ad essere consumati quasi esclusivamente da consumatori lontani, da quella vasta categoria di fruitori temporanei della montagna rappresentata dai turisti, o da montanari autoctoni descritti in maniera spesso appiattita su stereotipi lontani nel tempo. Le molteplici sfaccettature del rapporto individuale e collettivo degli e delle abitanti dei territori montani con il cibo, sono invece raramente oggetto dell'attenzione del dibattito pubblico e della ricerca scientifica.

In parole meno accademiche: quando si tratta di cibo, la montagna è considerata soprattutto come il luogo ameno della produzione di prodotti tipici ad uso dei turisti e dei cittadini in cerca di sapori di una volta, da consumare una volta ogni tanto. Chi è invece quasi completamente assente dalla scena sono i consumatori che in montagna ci vivono e che hanno bisogno quotidianamente di soddisfare i propri bisogni alimentari, pensando anche al portafoglio e alla salute. E (purtroppo) mangiare fonduta ogni giorno non è una pratica salutare, nemmeno se il formaggio con cui viene prodotta è d'alpeggio e deriva da una cultura secolare e sostenibile di gestione delle risorse ambientali.

Questo è vero soprattutto per quanto riguarda le montagne dei paesi a economia avanzata del Nord del mondo, mentre sono numerosi i contributi relativi alla

¹ Parte dei contenuti di questo articolo rielabora testi già pubblicati in: Pettenati G. (2022), "Riflessioni sui sistemi del cibo metromontani", in Lorenzetti L., Leggero R. (a cura di), *Montagne e territori ibridi tra urbanità e ruralità*, Mendrisio, Mendrisio Academy Press, ISBN 978887624946, pp. 233-246 e Pettenati G. (2020) "Produrre cibo è produrre montagna. Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori", in Ferrario V. e Marzo M., *La montagna che produce*, Milano, Mimesis, ISBN 9788857573564, pp. 249-267.

sicurezza alimentare nelle aree montane del Sud globale (al riguardo la FAO ha pubblicato nel 2020 un rapporto intitolato *Vulnerability of mountain peoples to food insecurity*).

Un numero monografico della rivista scientifica *Revue de Géographie Alpine/ Journal of Alpine Geography*, curato da chi scrive e da Caroline Brand (geografa dell'istituto universitario di studi agrari ISARA di Lione), è stato di recente specificamente dedicato al rapporto tra cibo e montagna nel contesto europeo, con l'obiettivo di raccogliere contributi che offrano uno sguardo più ampio sul tema. Nel dibattito italiano sui sistemi e le politiche locali del cibo diventa dunque fondamentale chiedersi quali caratteristiche hanno i sistemi del cibo nelle aree montane italiane e quali politiche potrebbero contribuire a indirizzarne le trasformazioni e la gestione in ottica di maggiore sostenibilità ambientale e giustizia sociale.

2. Sistemi montani del cibo: cibo di montagna e cibo in montagna

In primo luogo è necessario chiedersi che cosa si intenda per montagna e se i sistemi del cibo montani abbiano delle caratteristiche che li differenziano dai sistemi del cibo di contesti rurali, periurbani o urbani situati a quote diverse.

Sembra infatti problematico racchiudere in un'unica categoria i sistemi del cibo dei fondivalle periurbani di alcune grandi vallate alpine, quelli delle valli rurali semi-spopolate di vaste porzioni delle Alpi e dell'Appennino e quelli delle località ad altissima specializzazione turistica, che costituiscono di fatto delle enclaves urbane d'alta quota.

Questo scritto si concentra soprattutto sulle aree montane interne alpine, a prevalenza rurale, i cui sistemi locali del cibo hanno alcune caratteristiche ricorrenti, storicamente condizionate dalle specificità geografiche e sociali di questi territori e oggi strettamente connesse a processi economici, sociali, culturali e politici sovrallocali.

La storia racconta di sistemi del cibo e paesaggi incardinati su un sistema produttivo condizionato da due fattori fondamentali, quali la morfologia e la forte stagionalità, che hanno portato allo sviluppo di alcune filiere e pratiche necessarie per garantire la sussistenza degli abitanti di borgate spesso sovrappopolate.

Intorno a queste filiere, differenziate in base all'altitudine e fortemente legate a una gestione attenta delle risorse ambientali e paesaggistiche, si è sviluppata una cultura alimentare alpina, che è oggi al centro di processi di patrimonializzazione². Le rappresentazioni prevalenti del rapporto dei montanari e delle montanare con il cibo sono spesso mediate da uno sguardo che si sofferma su elementi storici e su una visione romantica ed estetizzante del paesaggio produttivo e delle comunità alimentari. Così al centro del racconto del rapporto tra cibo e montagna si trova spesso un'esaltazione delle filiere più iconiche (alpeggio, castagneti, vigneti terrazzati, etc.), delle quali si mettono in evidenza gli elementi di sostenibilità ambientale e territoriale, e delle pratiche tradizionali, interpretate come espressione di comunità coese (es. la gestione comunitaria delle risorse, i forni di borgata, etc.).

Queste rappresentazioni sono al centro dei processi di valorizzazione dei prodotti storicamente legati ai sistemi produttivi di montagna, spesso formalmente riconosciuti come "tipici", attraverso l'attribuzione di marchi di origine geografica (es. DOP o IGP). Se da un lato questi processi hanno l'obiettivo di preservare le pratiche produttive locali e di garantire il riconoscimento del valore aggiunto delle produzioni di montagna sul mercato, spesso generano effetti distorsivi, di iperspecializzazione dell'economia locale e di separazione tra un sistema produttivo quasi monofunzionale, rivolto soprattutto all'esterno e ai turisti, e la realtà più complessa del sistema locale del cibo, in tutte le sue fasi e dimensioni.

Nonostante siano numerosi gli esempi virtuosi di filiere agroalimentari montane di piccola scala, basate su una gestione sostenibile delle risorse locali, e di reti locali di attori impegnati in pratiche di costruzione di progetti di territorio incentrati sulla produzione e il consumo di cibo, la realtà dei sistemi montani del cibo, soprattutto in ambito rurale, deve fare i conti con problematiche molto complesse, tanto sul versante produttivo quanto su quello dei consumi.

In primo luogo, negli ultimi decenni, l'agricoltura di montagna ha vissuto due

² Il progetto Interreg Spazio Alpino *Alpfoodway* ha visto 14 partner in tutto l'arco alpino coinvolti in attività di ricerca e animazione territoriale sul tema del patrimonio culturale alimentare alpino. Da quel progetto è nato un percorso di candidatura del Patrimonio Culturale delle Alpi al Registro delle Buone Pratiche di Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO.

grandi stravolgimenti. Il primo deriva spopolamento delle montagne rurali, che nel XX secolo ha caratterizzato molti territori, nei quali la maggioranza della popolazione è emigrata, attratta dalla stabilità delle economie industriali di pianura e dagli stili di vita urbani. Il secondo è collegato alle più ampie trasformazioni che l'agricoltura ha generalmente affrontato nelle economie avanzate d'Europa, a causa dei cambiamenti politici, dell'industrializzazione, della globalizzazione, della riduzione della forza lavoro e della terra disponibili. Questo stravolgimento ha generato un indebolimento dei legami tra produzione alimentare e ambiente locale e un'interruzione della trasmissione intergenerazionale dei saperi tradizionali. Gli spazi agricoli montani hanno iniziato a differenziarsi. Alcune aree si sono integrate con le catene del valore sovralocali dell'agricoltura industriale o dell'integrazione tra agricoltura e turismo, altre hanno visto un progressivo degrado del settore agricolo e una perdita di diversità biologica, colturale e culturale, che hanno determinato un più ampio processo di marginalizzazione degli spazi rurali, che mette a rischio la stessa sopravvivenza dell'agricoltura di montagna (Mann, 2013).

In secondo luogo, spostando l'attenzione dai sistemi produttivi al *food environment* degli abitanti della montagna, emerge una differenziazione tra territori integrati in reti agroalimentari solide e diffuse e aree particolarmente fragili dal punto di vista socio-economico, nelle quali emergono perfino rischi per la sicurezza alimentare delle fasce più deboli della popolazione, in particolare gli anziani. Per esempio, nei 1.181 comuni piemontesi, sono ben 107 le realtà nelle quali non è presente neanche un punto di vendita di cibo e 185 quelle in cui ce n'è uno solo, spesso ad apertura solo stagionale. Ciò significa che gli abitanti di questi comuni, che nella maggior parte dei casi sono montani e caratterizzati da un'età media superiore alla media regionale e da un reddito pro-capite inferiore, sono obbligati a spostarsi per diversi chilometri, per raggiungere i negozi di alimentari o i mercati più vicini (Pettenati, 2020). In alcuni contesti montani, come quello alpino piemontese, la popolazione, soprattutto di sesso maschile, risulta anche avere profili di salute più sfavorevoli rispetto al resto della popolazione, dovuti in buona parte a comportamenti alimentari scorretti e a un eccessivo utilizzo di alcool (Versino et al., 2011).

Eppure, i territori di montagna raramente sono direttamente oggetto di politiche locali del cibo, a differenza di un numero sempre maggiore di aree urbane. Le politiche sembrano al momento molto più concentrate sul *terroir*, ovvero sulla valorizzazione della - reale o presunta - unicità dei rapporti tra un prodotto alimentare e il territorio, che sul *foodshed*, ovvero sulla costruzione di filiere localizzate, orientate a garantire l'accesso a un cibo sano e sostenibile, possibilmente locale, anche agli abitanti delle valli (Ilieva, 2012). In altre parole l'attenzione è molto più rivolta al cibo *di* montagna, reale o presunto, che al cibo *in* montagna.

3. Una prospettiva metromontana?

Nei sempre più numerosi casi di politiche locali del cibo adottate da città montane o pedemontane, la montagna rurale è considerata soprattutto nel suo ruolo di spazio di produzione di cibo e servizi ecosistemici rivolti alla città e non come un luogo caratterizzato da un sistema locale del cibo che necessita di interventi mirati, indipendentemente dal proprio legame con i poli urbani.

Sono rari gli esempi di "politiche locali del cibo" rivolte in maniera esplicita a aumentare, in maniera integrata e strategica, la sostenibilità del sistema del cibo di un territorio di montagna extraurbano: tra queste si possono citare i piani del cibo delle Madonie, in Sicilia (Ebbreo, 2019) e di Castel del Giudice, in Molise (Mazocchi e Marino, 2019) o la Food Policy della Comunità Montana del Piambello, nelle Prealpi Lombarde.

Affinché una "politica montana del cibo" possa realmente ambire ad aumentare la giustizia sociale, la salute pubblica, la sicurezza e la sovranità alimentare e la sostenibilità ambientale dei sistemi montani del cibo, così come negli obiettivi del "food planning" (Viljoen e Wiskerke, 2012), è necessario che essa sia costruita a partire da una visione della montagna come territorio dall'economia complessa e variegata, abitato da una popolazione che possa svolgere un ruolo attivo nel costruire e garantire il proprio diritto al cibo.

Al tempo stesso, le montagne italiane non possono essere rappresentate come contesti isolati dalla densa e capillare rete di piccole e grandi città che costituiscono i poli funzionali intorno ai quali si struttura la vita della grandissima maggioranza della popolazione, come testimonia anche l'approccio "in negativo" utilizzato

dalla Strategia Nazionale Aree Interne per definire il proprio contesto prioritario d'azione, identificato in base alla distanza dai centri dove si localizzano i servizi. Una ricomposizione delle relazioni urbano-montano che si producono intorno al cibo potrebbe essere costruita a partire dalla costruzione di “sistemi del cibo metromontani”, prendendo a prestito uno dei concetti più utilizzati nel recente dibattito sulla montagna italiana (Barbera e De Rossi, 2021).

Secondo Giuseppe Dematteis, per geografia “metromontana” intendiamo “una descrizione ragionata di possibili relazioni virtuose tra centri metropolitani e territori montani. Essa si basa su fatti oggettivi, come i flussi di servizi ecosistemici, la chiusura di cicli, i differenziali climatici, i rapporti input-output tra le imprese, le risorse produttive naturali riutilizzabili, le filiere corte del cibo, la gravitazione per lavoro e servizi, le reti infrastrutturali e così via. Ma non solo. Fanno parte di questa geografia anche le interazioni immateriali, le immagini progettuali, gli scambi e le ibridazioni culturali città-montagna, le rappresentazioni e le valutazioni soggettive” (Dematteis e Corrado, 2021, p. 41).

Da un lato, quindi, l'idea di metromontagna deriva dall'analisi territoriale, che prende atto delle strette relazioni che esistono tra molte aree urbane e le aree montane contigue, con le quali si intersecano fino a costituire un sistema territoriale unico. Quello della metromontagna è però anche un orizzonte, progettuale e politico, che ambisce a ripensare queste interazioni, riducendone gli squilibri, rendendole generatrici di sviluppo sostenibile e dotandole di una cornice di governance adeguata.

Immaginare un sistema del cibo metromontano – e quindi “food policy metromontane” – implica una visione strategica finalizzata a costruire nuove connessioni tra montagna e città attraverso il cibo. Il sistema montano del cibo non vedrebbe più una netta separazione tra la città consumatrice dei prodotti “di qualità” provenienti dalle valli e queste ultime produttrici, bensì un vasto e complesso foodshed multidirezionale, che alimenta per quanto possibile la popolazione metromontana (che non è quasi mai solo “metro-“ o solo “-montana”), attraverso prodotti sostenibili e di qualità, e dal quale partono prodotti ad alto valore aggiunto, la cui qualità si fonda sul terroir locale, rivolti prevalentemente a mercati esterni.

La sfida principale consiste probabilmente nel ricomporre la separazione tra il bisogno di prodotti di uso quotidiano delle popolazioni locali e la necessità di valorizzare le produzioni locali di qualità, i cui elevati costi di produzione sono legati anche all'orografia, attraverso la costruzione di reti commerciali ampie.

Il sistema del cibo metromontano può essere immaginato come *multiscalare*, ovvero caratterizzato da geografie variabili, che connettono in diversi modi le aree montane con le piccole città di valle, con le metropoli pedemontane e con territori più lontani; come *multidirezionale*, caratterizzato non solo dalla filiera corta, ma da produzioni variegata con mercati differenti e da flussi di materie prime e trasformate che non si muovono solo dalle aree montane verso la città, ma anche in direzione opposta e verso l'esterno; come *aperto*, supportando e gestendo l'inevitabile coesistenza tra il rafforzamento delle filiere corte e la valorizzazione delle relazioni sovralocali che si costruiscono intorno al cibo.

Bibliografia

Barbera F. e De Rossi A., a cura di (2021), *Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Roma, Donzelli.

Debarbieux B. e Rudaz G. (2010), *Les faiseurs de montagne*, Parigi, CNRS Éditions

Dematteis G. e Corrado F. (2021), Per una geografia metromontana dell'arco alpino italiano, in Barbera F. e De Rossi A. (a cura di), *Metromontagna. Un progetto per riabitare l'Italia*, Roma, Donzelli, pp. 41-62.

Ebbreo C. (2019), “Cambiare piano (del cibo). Politiche, processi e riflessioni per una governance del cibo di comunità a partire dal caso delle Madonie”, in Dansero E. et al. (a cura di), *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze, prospettive*, Torino, Celid, pp. 143-152.

FAO (2020), *Vulnerability of mountain peoples to food insecurity*, Roma, FAO

Ilieva, R. T. (2012). Empowering local food connections for resilient city-regions:

planning through foodsheds or terroir? *Territorio*, (60), 61–66.

Mann S. (2013), *The future of mountain agriculture*, Cham, Springer.

Mazzocchi G. e Marino D. (2019), Food policy councils as levers for local development: the case of Castel del Giudice, Italy, *Urban Agriculture Magazine*, 36, pp. 40-41.

Pettenati G. (2020) “Produrre cibo è produrre montagna. Pratiche e rappresentazioni del futuro della montagna rurale tra i produttori”, in Ferrario V. e Marzo M., *La montagna che produce*, Milano, Mimesis, pp. 249-267.

Pettenati G. (2020), “Food desert di montagna?”, *Dislivelli*, 104, pp. 25-28.

Pettenati G. (2022), “Riflessioni sui sistemi del cibo metromontani”, in Lorenzetti L., Leggero R. (a cura di), *Montagne e territori ibridi tra urbanità e ruralità*, Mendrisio, Mendrisio Academy Press, pp. 233-246.

Pettenati G. e Brand C. (in uscita) “Montagne et alimentation : dynamiques et enjeux actuels dans les montagnes européennes”, Numero monografico della *Revue de Géographie Alpine/Journal of Alpine geography*.

Varotto M. (2020), *Montagne di mezzo*, Torino, Einaudi.

Versino E. et al. (2011), “Montagna e salute: uno svantaggio solo geografico o legato anche alla migrazione selettiva?”, *Epidemiologia e Prevenzione*, 5-6, pp. 184-185.

Viljoen A., Wiskerke J.S., a cura di (2012), *Sustainable food planning: evolving theory and practice*. Wageningen, WUP