

urban@it

Centro nazionale di studi per le politiche urbane

Working papers. Rivista online di Urban@it - 2/2019

ISSN 2465-2059

**Matera 2019, laboratorio di buone pratiche tra cibo,
sostenibilità e cultura**

Antonella Santoro

Urban@it Background Papers
Rapporto sulle città 2019
LE AGENDE PER LO SVILUPPO URBANO SOSTENIBILE
PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ'
dicembre 2019

Antonella Santoro

Università degli Studi della Basilicata – Dicem (Dipartimento delle Culture Europee e del Mediterraneo)
antonella.santoro@unibas.it

Abstract

Matera da *capitale del mondo contadino* a Capitale europea della Cultura e viceversa, in un percorso circolare che riporta i concetti di agricoltura, di sostenibilità e di buone pratiche legate alla cultura del cibo nel campo dell'urbano. La città diventa campo di sperimentazione di un tempo lento e dilatato e di un spazio della prossimità, del vicinato e della contiguità (Dossier di Candidatura Matera 2019).

Il modello antico e profondo tipico del contesto materano ritorna nella città attraverso il circuito del cibo: nella cornice dell'anno ECoC, Matera si pone ancora una volta come laboratorio di buone pratiche legate al cibo, agli stili alimentari dei cittadini temporanei e non, al nuovo modo di usare e valorizzare i territori e i paesaggi agricoli che si insinuano nei "limiti" della città.

«Cibo significa relazioni, non solo nutrimento; cibo significa cura, non solo consumo; cibo significa connessione con un luogo, solidarietà tra generazioni e accoglienza di diverse culture» sostiene John Thackara, giornalista e teorico del design, durante il *Social Food Forum* del 10 marzo 2019, in collaborazione con *Mammamiaaaa*, progetto coprodotto da Casa Netural e Fondazione Matera Basilicata 2019. L'obiettivo dell'incontro è stato quello di ricostruire storie di buone pratiche nel mondo dell'agricoltura, della cucina, del cibo, del modo di vivere la città in relazione allo sviluppo sostenibile.

Il rapporto tra la produzione di cibo in maniera sostenibile e il benessere sociale costituisce, allo stesso tempo, mezzo e fine per l'introduzione e l'implementazione di politiche urbane pubbliche per tematiche sociali come lo sfruttamento del lavoro nei campi, i progetti di inclusione, la mappatura e la trasformazione spazi periferici abbandonati o sottoutilizzati per renderli luoghi di nuove pratiche agricole, innescando processi di rigenerazione delle periferie *food design oriented*, in grado di diventare fattore attrattivo per il turismo internazionale presente a Matera [Mininni 2017].

Matera, from capital of the rural world to European Capital of Culture and vice versa, is part of a circular path that brings together the concepts of agriculture, sustainability and good practices related to the culture of food in the urban field. The city becomes a field of

experimentation of a slow time and a space of proximity, neighborhood and contiguity [Matera 2019 Bid Book]

The ancient model typical of the Matera context returns to the city through the food system: in the framework of the ECoC year, Matera once again stands as a laboratory of good practices related to food, to the eating styles of temporary and non-temporary citizens, to the new way of using and enhancing the territories and agricultural landscapes that creep into the city "boundaries".

«Food means relationships, not only nourishment; food means care, not only consumption; food means connection with a place, solidarity between generations and acceptance of different cultures» says John Thackara, journalist and design theorist, during the Social Food Forum, in collaboration with Mammamiaaaa, a project co-produced by Casa Netural and Fondazione Matera Basilicata 2019.

The relationship between sustainable food production and social well-being is a means and an end to the introduction and implementation of public urban policies for social issues such as the work exploitation in the fields, social inclusion projects, mapping and transformation of abandoned or underused peripheral spaces to make them places of new agricultural practices, triggering regeneration processes of food design oriented suburbs, able to become an attractive factor for international tourism in Matera [Mininni 2017].

Parole chiave/ Keywords

Politiche urbane, Buone pratiche, Grande evento, Sistemi del cibo sostenibili, Identità Locale/ *Urban policies, Good practices, Mega event, Sustainable food systems, Local identity*

Città e politiche alimentari

Negli ultimi decenni, le città di tutto il mondo sono diventate veri e propri laboratori di idee e pratiche per politiche innovative, costituite da sistemi in rapida trasformazione. Il legame tra cibo e città emerge sulla scena mondiale agli inizi degli anni Duemila, nelle grandi città americane e inglesi, con l'inserimento dei temi alimentare all'interno dei dibattiti internazionali, quando si comprende che il cibo occupa un ruolo fondamentale nella società e per tale motivo necessita di essere affrontato da una prospettiva politica.

Dal progetto 100 Resilient cities (100Rc), nato nel 2013 con l'obiettivo di rendere le città dei sistemi resilienti capaci di resistere ai sempre più frequenti stress cronici di natura sociale, economica, infrastrutturale, all'esperienza di Milano con l'Expo 2015 dallo slogan *Nutrire il Pianeta, energia per la vita* che ha lasciato in eredità

il *Milan Urban Food Policy Pact*¹, ai 17 *Sustainable Development Goals (SDGs)*² che compongono l'Agenda 2030 adottata dall'Onu nel 2015, «il contesto alimentare non può essere considerato come a sé stante, ma diventa un elemento imprescindibile dell'identità e dello sviluppo di una città, di cui si deve tener conto nell'affrontare molteplici sfide e che contribuisce alla sua resilienza»³.



Fig. 1. Rielaborazione dell'immagine ufficiale dei 17 SDGs dell'Agenda 2030 (<https://www.un.org/sustainabledevelopment/>).

La Fao (*Food and Agriculture Organization*) sostiene che il forte aumento della popolazione urbana previsto entro il 2050, con più di 40 megalopoli che avranno una popolazione di più di 10 milioni di abitanti ciascuna, rischia di avere implicazioni drammatiche per la sicurezza alimentare di milioni di individui. La nuova Agenda

1 «Da Milano è partito un processo politico e culturale sul cibo con una rilevanza istituzionale molto forte e il messaggio è che i temi alimentari vanno affrontati nella loro complessità e interconnessione nel tessuto urbano, dalle mense alla pianificazione urbanistica, dal sistema di welfare alle politiche sui rifiuti», osserva Andrea Calori, presidente del centro di ricerca EStà – Economia e Sostenibilità di Milano. Al Mfpp aderiscono 113 città con l'obiettivo di rendere i sistemi alimentari urbani più equi e sostenibili. In Italia hanno aderito le città di Alessandria, Bari, Bologna, Genova, Milano, Roma, Torino, Venezia, Milano.

2 I 17 *Sustainable Development Goals* che compongono l'Agenda 2030 rappresentano il piano di azione globale delle Nazioni unite per sradicare la povertà, proteggere il pianeta e garantire la prosperità per tutti. Ogni goal ha obiettivi specifici da raggiungere nel corso dei prossimi 15 anni. Dei 17 *goals* proposti, si fa particolare riferimento al goal 2: *Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile* (con il relativo obiettivo 2.4 «Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo»); al goal 11: *Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili* (con il relativo obiettivo 11.a «Supporto ai legami economici, sociali e ambientali tra le zone urbane, periurbane e rurali rafforzando la pianificazione dello sviluppo nazionale e regionale»); al goal 12: *Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo*.

3 Da *Cibo e resilienza*. Lina Liakou, 100 Resilient Cities, progetto sostenuto dalla Rockefeller Foundation in Bcfn, Mufpp (2018) *Food and Cities. Il ruolo delle città nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile*, www.barillacfn.com.

urbana delle Nazioni unite sottolinea la necessità per le città di dare a tutti accesso a cibo sano, nutriente e prodotto in modo sostenibile e soprattutto di includere l'alimentazione nella pianificazione urbana. I sistemi alimentari sani e sostenibili sono fondamentali per il raggiungimento di tutti gli SDG entro il 2030 e le città e le autorità locali sono i nuovi attori emergenti chiamati a impegnarsi nella ricerca di un sistema alimentare più sostenibile. Il sindaco di Helsinki, Jan Vapaavuor, nel documento *From Agenda to Action – The Implementation of the UN Sustainable Development Goals in Helsinki 2019* presentato all'High Level Political Forum dell'Onu di luglio 2019, afferma: «Una parte significativa dell'effettiva attuazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile viene svolta a livello locale. Le città rivestono un ruolo importante per il raggiungimento degli obiettivi. Gli SDGs passano dall'agenda alle azioni, soprattutto a livello di città»⁴.

Caso Matera ECoC 2019: valorizzazione di buone pratiche per una politica locale del cibo

Gli approcci e le buone pratiche che riconoscono il cibo come valore materiale e immateriale crescono sempre più, come cresce la consapevolezza che il cibo possa giocare un ruolo fondamentale nella costruzione delle urban policies delle città italiane.

Il cibo si può considerare valore materiale perché ha la capacità di configurare lo spazio, di disegnare nella città una propria geografia che è data da tutti i luoghi nei quali il cibo entra, circola, viene erogato e consumato; ma anche immateriale in quanto il cibo è il prodotto simbolico del rapporto tra la città e la campagna e marcatore culturale di una città in cui i flussi turistici influenzano la richiesta dei prodotti locali, innescando nuove dinamiche, partendo dal livello della produzione fino ad arrivare a quello del consumo, esaltando la *risocializzazione e la rispazializzazione* del cibo tipica della filiera corta [Forno e Maurano 2016].

La politica del cibo materana ha l'obiettivo di sostenere queste filiere alimentari locali in un dialogo con la dimensione urbana e gli enti locali, verso pratiche alimentari sostenibili⁵.

La città di Matera si avvia verso la conclusione dell'anno che l'ha vista protagonista, insieme alla città bulgara di Plovdiv, della scena culturale europea. Matera, nel tempo, ha dimostrato di avere una dimensione di estrema plasticità nella concettualizzazione del valore di patrimonio, con l'intento di salvare il passato e renderlo vivo e vitale ancora oggi, non solo in riferimento al patrimonio del Sassi ma anche al sistema agro-alimentare locale. In una lettura più complessa del fenomeno, se da una parte la proclamazione a Capitale europea della Cultura 2019 conferma il

4 «A significant portion of the actual implementation of the Sustainable Development Goals is carried out at the local level. Cities play an important role in attaining the goals. The Sustainable Development Goals turn from the agenda into action especially at the city level. Attaining the goals will require strong co-operation between countries and cities in the future». Testo tratto dall'incipit del sindaco di Helsinki, Jan Vapaavuor, del documento *From Agenda to Action – The Implementation of the UN Sustainable Development Goals in Helsinki 2019* presentato all'High Level Political Forum dell'Onu di luglio 2019.

5 M. Mininni nell'articolo *Le buone politiche del cibo che fanno crescere le città* di Chiara Spadaro, tratto da *Altreconomia* 214 – Aprile 2019.

consolidamento di Matera come produttore agricolo, dall'altro mira a far conoscere la cultura del cibo locale, tramite l'evento, a livello internazionale, con lo scopo di dare nuovo impulso al settore alimentare, da sempre identitario della città e identificare il cibo come uno degli elementi della *planning post-legacy*, su cui costruire una politica esplicita locale del cibo che ancora stenta a delinarsi in Basilicata e nelle aree interne.

Secondo l'Unesco, i festival enogastronomici e gli eventi legati al tema del cibo costituiscono patrimonio culturale intangibile, durante i quali si diffonde la conoscenza dei prodotti locali tra i partecipanti e le comunità locali diventando uno strumento per condividere e far conoscere la cultura di un determinato luogo [Cavicchi 2013]. Oltre alla risonanza che può avere un evento fisico e materiale, oggi è fondamentale evidenziare il ruolo sempre maggiore che i *social network* hanno nei processi di condivisione, anche in tempo reale, degli eventi, aumentando esponenzialmente il numero dei destinatari del contenuto culturale proposto. Il cibo porta con sé una dimensione ed una componente di convivialità non indifferente, che fa nascere un nuovo *trend* basato sull'economia della condivisione e dell'ospitalità chiamato *social eating*: «è la dimostrazione che i valori slow di un alimento non sono nelle modalità di consumo del cibo stesso [...] ma nel legame con la tradizione, in storie legate alla sua diffusione e creazione, nelle persone che preparano e la convivialità che si sviluppa nel luogo in cui viene venduto e consumato» (Petrini, www.slowfood.it).

Per l'importanza che questo tema ricopre a Matera, alcune delle iniziative che animano il palinsesto culturale di Matera 2019 sono legate al cibo e ai prodotti della tradizione lucana e materana, attraverso i quali la città e l'intera Basilicata vogliono rafforzare la visibilità il posizionamento turistico internazionale, nella connotazione di *turismo esperienziale*, offrendo a turisti temporanei e non un'esperienza unica, non convenzionale e connettendo il significato culturale di cibo e agricoltura alle storie di persone e luoghi, aggiungendo valore al turismo regionale.

La città ospita diversi progetti legati al cibo: *Breadway. Le vie del pane*⁶ un "viaggio-esperienza" per rivivere la grande tradizione del pane materano (riconosciuto con il marchio I.G.P.), attraverso tutte le fasi che dal chicco del grano conducono alla preparazione, in cui «un ruolo importante dell'intera iniziativa sarà affidata proprio ai cittadini materani, chiamati a rinvigorire ed alimentare quelle radici che hanno reso la loro città unica, capace di reinventarsi e rigenerarsi, vincendo la sua sfida con il tempo»⁷. *Mammamiaaaa*⁸, un progetto che mette insieme cibo, comunità, territorio, convivialità e condivisione e che affonda le radici nelle storie familiari e nei preziosi patrimoni di

⁶ *Breadway. Le vie del pane* è un progetto di Matera Capitale europea della Cultura 2019 che rientra nel tema *Radici e Percorsi* del Dossier di Matera 2019. Coprodotto dalla Fondazione Matera Basilicata 2019 e Murgiamadre (food.culture.territory), in collaborazione con ADI – Associazione per il disegno industriale delegazione Puglia e Basilicata, IED Barcelona, Università degli Studi "Aldo Moro" di Bari, IndisciplinArte, Slow Food, Consorzio Pane di Matera IGP, cittafamiglie.it, Scuola Primaria "Guglielmo Marconi" e Associazione Il Girasole Onlus di Matera. Evento realizzato con il fondo etico di Banca Credito Cooperativo di Basilicata (<https://www.breadway.it/>).

⁷ Intervista a Francesco Ruggieri, presidente di Murgiamadre

⁸ *Mammamiaaaa* è un progetto di Matera Capitale europea della Cultura 2019 che fa parte del tema *Radici e Percorsi*. Coprodotto da Fondazione Matera Basilicata 2019 e Casa Netural, in collaborazione John Thackara e IdLab (<https://www.mammamiaaaa.it/>).

ricette culinarie tramandate di generazione in generazione. Le storie sono raccolte in un archivio digitale e raccontate sui canali social del progetto. Come eredità di Matera 2019 è stato creato il *Social Food Forum*, curato da John Thackara, per condividere buone pratiche legate alla produzione di cibo e alla sostenibilità ambientale, composto da tre parti: il *Social Food Atlas*, un atlante di progetti sociali legati al cibo, con l'obiettivo di renderli visibili e reperibili; un forum in Basilicata di *social food curator* europei per condividere buone pratiche; la pubblicazione di un *Social Food Green Paper*. Nel linguaggio delle politiche pubbliche, i progetti di *social food* creano beni pubblici nella forma di coesione sociale, welfare attivo, salute pubblica, sviluppo territoriale, sovranità alimentare, modelli economici alternativi, apprendimento, innovazione e biodiversità e aiutano i governi a raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile e gli obiettivi di adattamento climatico.⁹

*Gardentopia*¹⁰ che si propone di rendere reale quell' "utopia verde" di trasformare spazi dismessi e abbandonati in luoghi di comunità accessibili a tutta la cittadinanza; ed è proprio con residenti, architetti e operatori culturali che il progetto lavora per migliorare l'immagine e la vivibilità di Matera anche nelle zone più lontane dal centro, quindi meno interessate al flusso turistico, e in altri 19 giardini del territorio lucano.

Con questi progetti di risonanza europea e cogliendo l'occasione della visibilità data dal grande evento che la sta coinvolgendo, Matera sta dimostrando di avere tutti i presupposti per portare avanti pratiche relative alle politiche alimentari che possano condurre alla costruzione di una *food policy*, da far rientrare in modo concreto nella *legacy* del post evento, promuovendo un sistema alimentare sostenibile a livello locale, attraverso lo sviluppo di un'economia locale basate su un rapporto sempre più stretto tra città e territorio, tra produttore e consumatore.

⁹ <https://www.mammamiaaaa.it/social-food-forum/>

¹⁰ "Gardentopia" è un progetto di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 che fa parte del tema "Utopie e Distopie". Ideato e gestito da Gilles Clément, Marjetica Potrč, Trans Europe Halles, Legambiente, Al Parco, Università della Basilicata, Ordine degli Agronomi, Casa Netural (<https://www.matera-basilicata2019.it/it/programma/temi/utopie-e-distopie/1411-gardentopia.html>).

BIBLIOGRAFIA

Aymonino, C.

1959 *Matera: mito e realtà*, in «Casabella Continuità», 231, Editoriale Domus.

Bcfn, Mufpp

2018 *Food and Cities. Il ruolo delle città nel raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile* www.barillacfn.com.

Bisciglia, S.; Favia, M.; Mininni, M.

2017 *Matera: la cultura dei patrimoni e quella delle persone*, in G. Pasqui, P. Briata e V. Fedeli (a cura di), *Secondo Rapporto sulle città. Le agende urbane delle città italiane*. Bologna, Il Mulino.

Bisciglia, S. *et al.*

2018 *Grandi eventi: lo straordinario può diventare ordinario?*, in A. Balducci, O. De Leonardis e V. Fedeli (a cura di), *Terzo Rapporto sulle città. Mind the gap. Il distacco tra politiche e realtà*. Bologna, Il Mulino.

Cavicchi, A.; Santini, C.; Belletti, E.

2013 *Preserving the authenticity of food and wine festivals: the case of Italy*, in «Il capitale culturale», VIII, p. 251-271. [online]
<http://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult>

Davies, A.

2013 *Food Futures: Co-designing Sustainable Eating Practices for 2050*, in «EuroChoices», 12, 2, p. 4-11.

Di Vita, S. e Morandi, C.

2018 *Mega-Events and Legacies in Post-Metropolitan Spaces. Expos and Urban Agendas*. East Lansing MI, USA, Series Editor Eva Kassens-Noor, Michigan State University.

Forno, F. e Maurano, S.

2016 *Cibo, Sostenibilità e territorio. Dai sistemi di approvvigionamento alternative ai Food policy councils*, in «Rivista Geografica Italiana», 123, p. 1-20.

Mazzeo, G.

2008 *Grandi Eventi: indicatori di classificazione e incidenza sui sistemi urbani*, in «Trimestrale del Laboratorio Territorio Mobilità e Ambiente. Dipartimento di Pianificazione e Scienza del Territorio Università degli Studi di Napoli Federico II», 1, 2, p. 77-86.

Mazzocchi, G. e Marino, D.

2018 *Le nuove economie del cibo come dispositivi di transizione verso sistemi territoriali sostenibili*, working papers alla rivista online di Urban@it», 2/2018. [online]
https://www.urbanit.it/wp-content/uploads/2018/10/BP_Mazzocchi_Marino-02.pdf

Mininni, M.

2013 *Approssimazioni alla città*. Roma, Donzelli Editore.

2017 *MateraLucania2017. Laboratorio città paesaggio*. Macerata, Quodlibet,.

Privitera, D.

2016 *Street food. Un "viaggio" nel commercio delle specialità locali*, in «Geotema», 51, p. 143-149.

SITOGRAFIA

<https://www.breadway.it/>

<https://www.mammamiaaa.it/>

<https://www.matera-basilicata2019.it/it/programma/temi/utopie-e-distopie/1411-gardentopia.html>