

Firenze, 15 maggio 2023

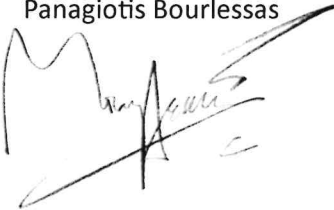
Oggetto: attribuzioni "Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification"

Con riferimento all'articolo scientifico "Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification", pubblicato sulla *Rivista Geografica Italiana* il mese dicembre del 2022, gli autori Panagiotis Bourlessas e Matteo Puttilli, e l'autrice Mirella Loda, consapevoli che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 D.P.R. n. 445/2000, dichiarano che:

- la sezione 1 "Alle origini di un dibattito" è stata scritta da Panagiotis Bourlessas;
- la sezione 2 "Varianti di *foodification*" è stata scritta da Matteo Puttilli;
- e la sezione 3 "I contributi di questo numero" è stata scritta da Mirella Loda.

In fede,

Panagiotis Bourlessas

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Panagiotis Bourlessas', written over a horizontal line.

Matteo Puttilli

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Matteo Puttilli', written over a horizontal line.

Mirella Loda

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Mirella Loda', written over a horizontal line.

Panos Bourlessas\*, Mirella Loda\*, Matteo Puttilli\*

*Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification*

*Parole chiave:* foodification, cibo, trasformazioni urbane.

A partire da casi di studio contestualizzati in diverse città italiane, il concetto di *foodification* è emerso negli ultimi anni come una chiave di lettura utile per rendere conto dell'estrema rilevanza del cibo (in termini di offerta gastronomica e di discorsi e immaginari creati attorno ad essa) nell'ambito di più ampi processi di riconfigurazione della base economica e della cultura urbana. Il presente contributo ha un duplice obiettivo: in primo luogo, ricostruire la genesi della *foodification*, anche nei suoi legami con il dibattito internazionale sul rapporto tra città e cibo; in secondo luogo, illustrare come i contributi raccolti in questo numero monografico contribuiscano a strutturare e ad ampliare il dibattito sulla *foodification* e le sue implicazioni urbane.

*Food and urban change. Variations of foodification*

*Keywords:* foodification, food, urban change.

Drawing from case studies stemming from various Italian cities, the concept of foodification has emerged in recent years as a useful key-concept to analyse the outstanding relevance of food (both in terms of culinary offer and of discursive-imaginary constructions centred on it) within the context of wider processes of reconfiguration of the economic base of cities and of the entangling urban cultures. This contribution has thus a twofold objective: firstly, to reconstruct the conceptual genesis of foodification, also through connections with the international debates on the relationship between cities and food; and secondly, to illustrate how the articles collected in this special issue contribute to structuring and broadening the debate on foodification and its multiple urban implications.

\* Università di Firenze, Dipartimento SAGAS – Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo; LaGeS – Laboratorio di Geografia Sociale, Via San Gallo 10, 50129 Firenze, panos.bourlessas@unifi.it, mirella.loda@unifi.it, matteo.puttilli@unifi.it.

Saggio proposto alla redazione il 14 ottobre 2022, accettato il 17 ottobre 2022.

1. ALLE ORIGINI DI UN DIBATTITO. – Nel vasto ed eterogeneo campo di ricerca delle “geografie del cibo” (Goodman, 2016; Pettenati e Toldo, 2018; Joassart-Marcelli, 2022), la scala urbana ha ormai acquisito una sua evidente centralità. Del resto, che cibo e città siano intimamente interconnessi e che gli spazi (urbani) dedicati al cibo rappresentino qualcosa di più di semplici luoghi di produzione e consumo non costituisce certo una novità (Steel, 2008). Non è possibile, né è tantomeno l’obiettivo di questa introduzione, ricostruire tale dibattito; tuttavia, ci sembra utile distinguere tra almeno due prospettive differenti, e solo in parte tra loro collegate, attraverso le quali la dimensione urbana del cibo è stata affrontata.

Una prima prospettiva – ampiamente rappresentata perlomeno in Italia e nel contesto europeo – si interessa ai cosiddetti sistemi locali/urbani del cibo, e più precisamente ai modi in cui, attraverso il cibo, è possibile riorganizzare le filiere agro-alimentari su base locale, nell’ottica di un progressivo riavvicinamento della città al territorio. Si tratta di un filone che, partendo da premesse di carattere ecologico sul metabolismo dei sistemi urbani, si è poi focalizzato sul ruolo giocato dalle pratiche dal basso e dalle politiche nella riorganizzazione – funzionale e spaziale – delle relazioni tra cibo e città verso una maggiore sostenibilità ambientale e sociale: in diversi contesti urbani nel mondo, la diffusione di pratiche locali spontanee e insorgenti (quali l’agricoltura urbana, i gruppi di acquisto, le reti alimentari alternative, ecc.), da un lato, e di progetti e politiche urbane più o meno istituzionalizzate; dall’altro lato queste pratiche sono state lette, analizzate e promosse come un segnale di una progressiva acquisizione di consapevolezza rispetto al ruolo delle città nella transizione verso sistemi del cibo più sostenibili, sia in senso ambientale sia sociale ed economico (Morgan, 2010; Morgan e Sonnino, 2010; Sonnino, 2016). Nel contesto italiano, tale prospettiva di analisi ha trovato corpo in diverse iniziative di carattere interdisciplinare e connotate da un forte orientamento all’azione, nelle quali la geografia gioca un ruolo spesso propulsivo, nel senso di promuovere l’adozione di politiche locali del cibo nelle varie arene politiche e contesti istituzionali alla scala urbana e non solo (Dansero, Pettenati e Toldo, 2019)<sup>1</sup>.

Accanto a tale prospettiva, si riconosce una seconda linea di indagine, incentrata sul ruolo che la somministrazione e il consumo di cibo giocano nel contesto di significative trasformazioni urbane in campo economico, sociale e culturale, con particolare riferimento al tessuto economico e commerciale di specifiche aree della città e, all’interno di queste, alle pratiche quotidiane di consumo e fruizione dello spazio. In questo secondo campo di riflessione, sin dai primi anni Novanta del secolo scorso Sharon Zukin (1991) notava come gli spazi dedicati al cibo e al bere stessero acquisendo un ruolo sempre più importante nel facilitare quei processi

<sup>1</sup> A riguardo, si rimanda anche all’esperienza della Rete Politiche Locali del Cibo (Dansero *et al.*, 2019; [www.politichelocalicibo.it/](http://www.politichelocalicibo.it/)).

di rivitalizzazione e gentrificazione attivati dalla penetrazione, in quartieri deindustrializzati e/o degradati, di classi sociali portatrici di nuove urbanità e orientamenti di consumo. Pochi anni dopo, Joanne Finkelstein (1999, 2014) coniava il neologismo *foodtainment* per porre al centro dell'attenzione come il cibo – e in particolare la costruzione di un immaginario estetico, culturale e urbano attorno al cibo, al bere e al mangiare fuori – rappresentasse ormai un rinnovamento in corso delle modalità di esperire la città e di ridefinire gli stili di vita al suo interno e, di conseguenza, come tali immaginari e atmosfere fossero richiamati e sfruttati nei processi di rigenerazione e autopromozione di quartieri e parti della città stessa (Neal, 2006). Se tali contributi si concentrano soprattutto sulla dimensione culturale mediata dal cibo, più recentemente altri approfondimenti hanno posto al centro del dibattito le implicazioni politiche, economiche e sociali connesse a tali trasformazioni, con particolare enfasi sui processi di normalizzazione, controllo e privatizzazione degli spazi urbani mediati anche attraverso l'apertura di luoghi dedicati alla vendita e al consumo di cibo, in primis ristoranti, café e *food stores*, e dalle relative pratiche di consumo (Atkinson, 2003; Deener, 2007; Loda *et al.*, 2011; Zukin, Lindeman e Hurson, 2017). La chiave di lettura che emerge da tale prospettiva è quella della *food gentrification* (Sbicca, 2015; Cohen, 2018), la quale ha trovato riscontro anche in ambito extra-accademico come una prospettiva di analisi dalla connotazione fortemente politicizzata, utile a rendere consapevoli di come i luoghi vengano gentrificati (anche) attraverso il cibo e a condividere prospettive di azione per contrastare tali processi (Alkon, Kato, Sbicca, 2020).

Nonostante gli spunti interpretativi e analitici offerti da questa prospettiva, non è difficile riconoscere in tali contributi uno spiccato riferimento al contesto anglosassone e, più nello specifico, statunitense: la prospettiva della *food gentrification*, in particolare, fa da contrappunto alla presenza di *food deserts* (Anguelovski, 2016), vale a dire ampie aree urbane – notoriamente le più povere e connotate dalla presenza di minoranze etniche – in cui l'accesso al cibo (e specialmente cibo fresco, di qualità, sano) è difficile se non impossibile. In questa prospettiva, la *food gentrification* parla soprattutto della conversione di alcune di queste aree attraverso l'apertura di specifiche tipologie di esercizi e rivendite alimentari – specialmente quelle caratterizzate dalla vendita di prodotti freschi e biologici – che attraggono nuove fasce di popolazione, risultando spesso inaccessibili ai residenti di lungo corso.

Si tratta di situazioni con evidenti riscontri anche nel contesto europeo e italiano, per quanto segnato da altrettante differenze: ad esempio, se è indubbio che anche in Italia esistano aree in cui l'accesso al cibo è difficile (e luoghi soggetti a processi di gentrification ai quali il cibo partecipa come componente più o meno trainante) allo stesso tempo ci sembra che tali trasformazioni, sia sul piano tangibile sia intangibile, siano meno episodiche e puntuali, ma più pervasive e diffuse; che non si limitino a investire spazi non ancora gentrificati, ma spesso riguardino

le parti delle città più benestanti, o attrattive, in primis i centri storici urbani, portando qui agli estremi gli effetti di più ampi processi di riconversione e rifunzionalizzazione (ad esempio in chiave turistica) già in atto da tempo.

2. VARIANTI DI *FOODIFICATION*. – La comparsa e l'introduzione del termine nel dibattito internazionale merita una certa attenzione: come ricostruito anche da alcuni dei contributi qui raccolti, tra il 2019 e il 2020 in diversi contesti accademici italiani, tra i quali Firenze (Loda, Bonati e Puttilli, 2020), Torino (Bourlessas, Cenere e Vanolo, 2020), Bologna (Bonazzi e Frixia, 2019), Palermo (Graziano, 2020), si è cominciato a impiegare il concetto per rendere conto dell'estrema rilevanza del cibo (in termini di offerta alimentare, e di discorsi e immaginari creati attorno ad essa) nell'ambito di più ampi processi di riconfigurazione della base economica e della cultura urbana. La *foodification*, in altri termini, allude al carattere massivo, dilagante ed espansivo del comparto gastronomico nei contesti urbani, apprezzabile – anche per banale esperienza diretta – sia nello spazio fisico, attraverso la continua apertura di nuovi ristoranti, caffè ed esercizi di somministrazione, sia nello spazio virtuale, tramite l'invasiva presenza del cibo nell'immaginario urbano messo in circolo dalle diverse piattaforme digitali istituzionali e non (social network, Google Maps, siti di recensioni, di promozione turistica, ecc.).

Un aspetto peculiare del dibattito sulla *foodification* sorto in Italia è relativo, da un lato, alla simultaneità con la quale i diversi lavori hanno iniziato a trattare il tema da angolature in parte differenti e, dall'altro lato, all'assenza di richiami reciproci tra i diversi studi, almeno in origine. In tale mancanza di riferimenti e legami giace la motivazione originaria che ha spinto alla realizzazione di questa sezione monografica, vale a dire creare uno spazio in cui far esplicitamente dialogare i diversi approcci, metodi e strumenti di indagine con i quali la *foodification* è stata analizzata. Oltre a ciò, un obiettivo della raccolta di contributi qui presentata è di mostrare in che misura i casi italiani – accomunati dal riferimento alla *foodification* – aggiungano elementi di conoscenza al dibattito sul rapporto tra cibo e trasformazioni urbane, anche e soprattutto in una prospettiva internazionale. A riguardo, pur nella diversità di specificazioni e declinazioni che la *foodification* acquisisce nei contributi qui raccolti, ci sembra di poter evidenziare alcune caratteristiche comuni, che conferiscono al dibattito sul tema elementi di continuità e coerenza.

In primo luogo, il fatto che il termine *foodification*, più che definire un fenomeno, rappresenti una chiave di lettura aperta dei processi di trasformazione urbana. L'attenzione al cibo si pone come una lente per comprendere ed esprimere processi più vasti che investono le città contemporanee, e dei quali il comparto alimentare costituisce un elemento di forte trasversalità. Di conseguenza, la *foodification* acquisisce valenza esplicativa nel contesto delle molteplici forze che plasmano la realtà e ridefiniscono le funzioni degli spazi urbani alla scala metropolitana, quali

le dinamiche demografiche, l'andamento dei flussi turistici e dei valori immobiliari o la riorganizzazione delle attività produttive e commerciali. Il focus sul cibo può aprire nuove possibilità analitiche e prospettive interpretative. Enfatizzandoli, esso aiuta a comprendere gli effetti socio-spaziali di tali processi: si pensi alla misura in cui l'aumento delle attività di ristorazione contribuisce alla funzionalizzazione al turismo dei centri storici delle città d'arte. Esso aiuta altresì a ragionare sui reali spazi di manovra delle politiche urbane nel regolamentare fenomeni la cui origine è sovralocale.

La *foodification* va peraltro intesa in termini contestuali. I casi qui raccolti (e i molti altri che trattano questo fenomeno in ambito internazionale) dimostrano come il comparto gastronomico abbia acquisito una sempre maggiore centralità nella base economica delle città, specialmente nelle aree centrali o a maggiore vocazione turistica e ricreativa. Tuttavia, perdurano marcate differenze nei modi in cui la *foodification* si propaga e investe i diversi contesti urbani, in Italia e non solo: l'intensità, la diffusione e gli impatti della *foodification* rimangono fortemente variabili nello spazio e nel tempo. Ad esempio, la recente pandemia ha costituito un evidente elemento di discontinuità nel processo di *foodification*, ma ha suscitato in diversi contesti conseguenze e risposte differenti.

Infine, ci sembra utile sottolineare il carattere necessariamente multidimensionale della *foodification*. I lavori qui raccolti si concentrano su aspetti talvolta molto diversi, seppur collegati, del fenomeno: dalla dimensione materiale della somministrazione di cibo nei locali e negli esercizi di ristorazione, alla dimensione immateriale dei discorsi e delle rappresentazioni che plasmano l'immagine urbana (anche) attraverso il comparto gastronomico; dalla dimensione tangibile delle pratiche economiche e sociali che trasformano gli spazi urbani e le modalità della loro fruizione, a quella intangibile delle atmosfere urbane mediate attraverso il cibo, le quali concorrono a ridefinire l'identità e gli status degli spazi così come dei gruppi sociali che li abitano e li frequentano.

3. I CONTRIBUTI DI QUESTO NUMERO. – Sono proprio le diverse varianti di *foodification* che danno forma a questo numero monografico, articolato in cinque diversi contributi contestualizzati in quattro realtà urbane: Firenze, Bologna, Torino e Delhi. Tale articolazione consente di esplorare tali varianti da tre prospettive tra loro interconnesse. La prima guarda a come contesti diversi originino forme di *foodification* differenti. In tal modo, ciò che viene definito di volta in volta come *foodification* è, al contempo, sia una chiave di lettura aperta sia un processo che si svolge diversamente a seconda delle dinamiche locali. La seconda guarda alle diverse geografie che la *foodification* può produrre in uno stesso contesto urbano (in questo caso la realtà bolognese). In tal modo, diviene possibile identificare la complessità, le divergenze e le contraddizioni che la *foodification* determina in uno stes-

so luogo. Infine, la terza guarda all'apertura della *foodification* verso contesti altri rispetto a quello italiano, in cui il concetto si è originato. Attraverso il caso studio di Delhi, la *foodification* viene messa alla prova come strumento di analisi empirica in una prospettiva internazionale.

La struttura del numero monografico riflette l'intreccio tra queste prospettive di analisi. Il contributo di apertura, a cura di Mirella Loda e Matteo Puttilli, parte dal caso studio di Firenze per riflettere sul modo in cui la *foodification* concorre a definire le funzioni dei centri storici, con particolare riferimento alle città d'arte interessate dal turismo di massa: l'assunzione di una prospettiva diacronica, finalizzata a comprendere il modo in cui il settore gastronomico ha attraversato la pandemia globale, offre l'occasione per riflettere sull'ineluttabilità di alcuni processi di rifunzionalizzazione in corso a Firenze, ma anche su possibili misure e interventi atti a restituire centralità funzionale al centro storico per gli abitanti di un'area allargata al sistema metropolitano.

Il secondo contributo ci porta da Firenze a Bologna, che Alessandra Bonazzi propone di leggere come una 'città à la carte': nel caso bolognese, infatti, la *foodification* viene interpretata come un processo sia simbolico-culturale sia politico, che plasma l'immaginario urbano attraverso la mobilitazione di atmosfere esperienziali e strategie di spettacolarizzazione incentrate sul consumo di cibo: l'esito di un simile processo di *place branding* è la produzione di un 'urbanoid ripieno di valore', in cui il cibo (e la città) divengono un feticcio costruito attraverso le logiche culturali dell'attuale capitalismo comunicativo.

La stessa città di Bologna, tuttavia, incorpora altre possibili manifestazioni del processo di *foodification*. Nel terzo contributo – a partire da una rielaborazione del concetto proposto da Doreen Massey di *throwtogetherness*, nel senso della co-presenza di elementi diversi e in parte contrapposti negli spazi urbani – Emanuele Frixa si concentra sul caso delle 'cucine popolari' come una forma possibile di *foodification* 'dal basso', che risponde idealmente alle strategie di omologazione e 'brandizzazione' della città incentrate sul cibo. Specialmente nel contesto della pandemia globale, le cucine popolari hanno infatti rappresentato, attraverso il cibo, una pratica sociale di solidarietà e cura nel contesto urbano bolognese, mostrando come diverse declinazioni della *foodification* possano coesistere nello stesso contesto.

Nel contributo successivo, Samantha Cenere e Panos Bourlessas riflettono sui limiti teorici ed empirici della *foodification*. Il concetto di *resistance of place* viene qui mobilitato per descrivere micro-dinamiche locali slegate dal comparto gastronomico e che, nel caso di Porta Palazzo a Torino, finiscono per depotenziare gli effetti maggiormente 'gentrificanti' dell'apertura di nuovi spazi di consumo di cibo. L'osservazione di tali dinamiche suggerisce di prestare particolare attenzione all'impiego di concetti derivati dalla letteratura internazionale quando applicati a contesti non anglofoni.

Nel contributo conclusivo, a cura di Nipesh Palat Narayanan, i ravioli *momos* diventano l'oggetto attraverso il quale la città di Delhi viene 'foodificata' e, nello stesso tempo, attraverso il quale il concetto di *foodification* stesso è oggetto di decostruzione critica. Concentrandosi sull'utilizzo dei social media come strumento di propagazione della *foodification*, Palat Narayanan mostra come i *momos* siano strumentalizzati per veicolare una rappresentazione egemonica di Delhi, che esclude determinati gruppi sociali presenti nel tessuto urbano. In tale lettura, che tiene insieme spazi virtuali e materiali, la *foodification* si esprime come un processo socio-culturale in cui senso di appartenenza e processi di inclusione e di esclusione sono negoziati e mediati anche attraverso la costruzione e la diffusione di immaginari legati al cibo.

### Bibliografia

- Alkon A.H., Kato Y., Sbicca J. (2020). *A recipe for gentrification. Food, power, and resistance in the city*. New York: New York University Press.
- Anguelovski I. (2016). Healthy Food Stores, Greenlining and Food Gentrification: Contesting New Forms of Privilege, Displacement and Locally Unwanted Land Uses in Racially Mixed Neighborhoods. *International Journal of Urban and Regional Research*, 39, 6: 1209-1230. DOI: 10.1111/1468-2427.12299
- Atkinson R. (2003). Domestication by Cappuccino or a revenge on urban space? Control and empowerment in the management of public spaces, *Urban Studies*, 40, 9: 1829-1843. DOI: 10.1080/0042098032000106627
- Bonazzi A. e Frixia E., a cura di (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: FrancoAngeli.
- Bourlessas P., Cenere S., Vanolo A. (2021). The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*: 1-22. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547
- Cohen N. (2018). *Feeding or starving gentrification: the role of food policy*. CUNY Urban Food Policy Institute.
- Dansero, E., Marino, D., Mazzocchi, G., Nicolarea, Y. (2019). *Lo spazio delle politiche locali del cibo: temi, esperienze e prospettive*. Torino: CELID.
- Id., Pettenati G., Toldo A. (2019). Il rapporto fra cibo e città e le politiche urbane del cibo: uno spazio per la geografia?. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 10(1-2): 5-22. DOI: 10.13128/bsgi.v10i1-2.491
- Finkelstein J. (1999). Foodatainment. *Performance Research*, 4, 1: 130-136. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547
- Goodman M.K. (2016). Food geographies I: Relational foodscapes and the busy-ness of being more-than-food. *Progress in Human Geography*, 40(2): 257-266. DOI: 10.1177/0309132515570192
- Graziano T. (2020). Nuovi foodscapes e turisticazione. I mercati storici come 'frontiere di gentrification'? *Etnografie del contemporaneo*, 3: 85-97.



*Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification*

- Joassart-Marcelli P. (2022). *Food Geographies: Social, Political, and Ecological Connections*. Lanham: Rowman & Littlefield.
- Loda M., Aru S., Barsotelli M., Sbardella S. (2011). I dehors fra erosione dello spazio pubblico e nuove forme di convivialità. In: Loda M., Hinz M. (a cura di), *Lo spazio pubblico urbano: teorie, progetti e pratiche in un confronto internazionale*. Pisa: Pacini.
- Ead., Bonati S., Puttilli M. (2020). History to eat. The foodification of the historical centre of Florence. *Cities*, 103: 102746. DOI: 10.1016/j.cities.2020.102746
- Neal Z.P. (2006). Culinary deserts, gastronomic oases: A classification of US cities. *Urban Studies*, 43(01): 1-21. DOI: 10.1080/00420980500388728
- Pettenati G., Toldo A. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: FrancoAngeli.
- Sbicca J. (2018), Food, gentrification, and the changing city, *BoletínEcos*, 43: 1-21.
- Sonnino E. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *The Geographical Journal*, 182(2): 190-200. DOI: 10.1111/geoj.12129
- Steel C. (2008). *Hungry cities. How food shapes our lives*. London: Vintage Books.
- Zukin S. (1991). *Landscapes of power: From Detroit to Disney World*. Berkeley: University of California Press.
- Ead., Lindeman S., Hurson L. (2017). The omnivore's neighbourhood? Online restaurant reviews, race, and gentrification. *Journal of Consumer Culture*, 17(3): 1-21. DOI: 10.1177/1469540515611203