

ROBERTO FRANCO GRECO*, SARA NOCCO*

COMUNITÀ DEL CIBO E RIVITALIZZAZIONE DEI SISTEMI RURALI TRADIZIONALI ITALIANI. IL CASO DELLA GARFAGNANA

1. INTRODUZIONE. – Questo contributo riguarda la riflessione sul ruolo che le Comunità del cibo possono interpretare nei processi di sviluppo territoriale. L'analisi vuole indagare come esse siano in grado di favorire la sostenibilità di tali processi e promuovere la rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali, tramite l'esercizio della funzione di tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità affidatagli dalla legge italiana n. 194/2015. Si ritiene che, nel quadro generale di questa normativa, la previsione delle Comunità del cibo possa rappresentare un passo decisivo verso l'inaugurazione di una nuova stagione dell'agricoltura multifunzionale italiana, rimarcando la naturale capacità del settore primario di rispondere, in modo diretto, alla soddisfazione di interessi pubblici essenziali. In tal senso, più nel dettaglio, si intende verificare in che modo le stesse Comunità siano capaci di ingenerare nuove forme di economia locale, contrastare lo spopolamento rurale e il depauperamento ambientale delle aree agricole ritenute marginali e non solo, conciliando le finalità produttive e commerciali del settore primario con le esigenze di tutela ambientale connesse alla produzione agroalimentare. Le due parti di cui si compone questa analisi sono complementari: la prima riguarda l'inquadramento teorico-giuridico dell'istituto, così come disciplinato dall'art. 13 della legge citata; la seconda concerne l'approfondimento geografico dedicato al caso studio della Comunità del cibo della Garfagnana, la prima istituita in Toscana e la seconda in Italia¹.

2. UNA PREMESSA SULLA LEGGE N. 194/2015. – Con la legge n. 194/2015, il legislatore italiano ha istituito il "Sistema nazionale di tutela e di valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare". Essa è stata adottata in conformità alla Convenzione di Rio de Janeiro sulla diversità biologica del 1992, al "Trattato internazionale sulle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura" del 2001, al "Piano nazionale sulla biodiversità di interesse agricolo" e alle "Linee guida nazionali per la conservazione *in situ, on farm* ed *ex situ* della biodiversità vegetale, animale e microbica di interesse agrario".

Il Sistema è finalizzato alla tutela dell'agrobiodiversità dal rischio di estinzione e di erosione genetica². Tale funzione è perseguita attraverso la tutela del territorio e il contrasto ai fenomeni di spopolamento rurale (art. 1, comma 2). A questi scopi la normativa ha anche istituzionalizzato la figura delle "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare", dando voce giuridica ad una molteplicità di realtà già emerse, spontaneamente, a livello locale.

Si consideri, inoltre, la disciplina degli agricoltori e allevatori custodi (art. 2, comma 3), della commercializzazione delle sementi di varietà da conservazione (art. 11), l'istituzione degli "Itinerari della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" (art. 12) e della "Giornata nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" (art. 14), nonché la promozione di iniziative presso le scuole (art. 15) e di interventi destinati alla ricerca (art. 16). A sostegno delle azioni indicate, l'art. 10 ha istituito il "Fondo per la tutela della biodiversità di interesse agricolo e alimentare".

2.1 *Sui concetti di agrobiodiversità e di risorsa agroalimentare.* – I concetti di agrobiodiversità e di risorsa agroalimentare sono intimamente connessi. La loro individuazione è propedeutica alla formulazione della seguente proposta ricostruttiva e può essere effettuata a partire dalla citata Convenzione di Rio de Janeiro.

¹ La prima Comunità del cibo ad essere istituita in Italia è stata, nel novembre 2016, la "Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud del Pollino (Pollino-Lagonegrese)".

² Il Sistema è composto dall'Anagrafe (art. 3), dalla Rete (art. 4) e dal Portale nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare (art. 5) e dal Comitato permanente per la biodiversità di interesse agricolo e alimentare (art. 8).



Per agrobiodiversità si può intendere la *species* agraria del *genus* rappresentato dalla diversità biologica. Ai sensi dell'art. 2 della Convenzione, per diversità biologica si intende “la variabilità degli organismi viventi di qualsiasi fonte, inclusi, tra l'altro, gli ecosistemi terrestri, marini e gli altri ecosistemi acquatici e i complessi ecologici dei quali fanno parte; essa comprende la diversità all'interno di ogni specie, tra le specie e degli ecosistemi”. Da questa definizione si evince come il termine biodiversità debba essere riferito a qualsiasi tipo di diversità biologica e ricondotto alla complessità delle interdipendenze tra diversità di specie, diversità genetica e diversità fra ecosistemi. È necessario, dunque, considerare la biodiversità come un valore multilivello, poiché molteplici sono le dimensioni in cui essa si manifesta, sintetizzando le differenti forme della diversità della vita (Massa, 2005; Wilson, 2009). Nel senso della Convenzione, la biodiversità viene intesa e tutelata come valore ecosistemico intrinseco, dato dalla diversità delle sue componenti “ecologiche, genetiche, sociali, economiche, scientifiche, educative, culturali, ricreative ed estetiche” (Preambolo della Convenzione). Considerata questa nozione, per agrobiodiversità può intendersi il complesso delle risorse agro-genetiche di un dato territorio risultante dalle attività di selezione, coltivazione e conservazione operate dall'uomo nel corso del tempo. Non trattasi semplicemente di un insieme di risorse genetiche, ma di un patrimonio colturale frutto dell'intreccio di fattori ecologici, culturali e sociali che si sviluppano dalla relazione tra ambiente e *comunità* umana (Greco, 2018).

Il concetto di risorsa agroalimentare può essere compreso prendendo le mosse dalla definizione di risorsa biologica. Ai sensi dello stesso art. 2, per risorse biologiche si intendono “le risorse genetiche, gli organismi o parti di essi, le popolazioni, o qualsiasi altra componente biotica degli ecosistemi che abbia un'utilizzazione effettiva o potenziale oppure presenti un valore per l'umanità”. Parafrasando questa nozione, l'espressione risorse agroalimentari può essere impiegata per descrivere il complesso delle risorse genetiche, degli organismi o parti di essi, delle popolazioni, o di qualsiasi altra componente biotica degli agroecosistemi, che abbia un'utilizzazione effettiva o potenziale oppure presenti un valore per l'umanità.

La lettura combinata di queste premesse consente di approdare ad un presupposto interpretativo che sembra ben identificare la *ratio legis* sottesa all'istituzionalizzazione delle Comunità del cibo. Esso consiste nell'acquisita consapevolezza che la depauperazione e/o perdita della biodiversità non rappresenta solo la scomparsa di materiale genetico, ma l'eclissi di patrimoni identitari, legati alle colture e culture tradizionali, che sono custoditi dalle comunità locali. La preservazione di queste “agro-sapienze” è *condicio sine qua non* per la salvaguardia delle risorse di interesse alimentare ed agrario locali dal rischio di estinzione e di erosione genetica. Da ciò discende la necessaria complementarietà delle tutele da dover dedicare alle due categorie di risorse. Non a caso, sempre nell'ambito della Convenzione, il protocollo di Nagoya ha riconosciuto “la reciproca relazione intercorrente tra le risorse genetiche e le conoscenze tradizionali, la loro natura inseparabile per le comunità autoctone e locali, l'importanza delle conoscenze tradizionali per la conservazione della diversità biologica e l'uso sostenibile dei suoi componenti e per il mantenimento sostenibile di queste comunità”.

3. UNA PROPOSTA DI RICOSTRUZIONE TEORICA DELL'ISTITUTO A PARTIRE DALLA SUA NOZIONE GIURIDICA. – L'art. 13, comma 2, della legge n. 194/2015 definisce le Comunità del cibo come degli

ambiti locali derivanti da accordi tra agricoltori locali, agricoltori e allevatori custodi, gruppi di acquisto solidale, istituti scolastici, università e centri di ricerca, associazioni per la tutela della qualità della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, mense scolastiche, ospedali, esercizi di ristorazione, esercizi commerciali, piccole e medie imprese artigiane di trasformazione agraria e alimentare, nonché enti pubblici.

Il comma 3 stabilisce che l'oggetto degli accordi può riguardare:

- a) lo studio, il recupero e la trasmissione di conoscenze sulle risorse genetiche di interesse alimentare ed agrario locali;
- b) la realizzazione di forme di filiera corta, di vendita diretta, di scambio e di acquisto di prodotti agricoli e alimentari nell'ambito di circuiti locali;
- c) lo studio e la diffusione di pratiche proprie dell'agricoltura biologica e di altri sistemi colturali a basso impatto ambientale e volti al risparmio idrico, alla minore emissione di anidride carbonica, alla maggiore fertilità dei suoli e al minore utilizzo di imballaggi per la distribuzione e per la vendita dei prodotti;
- d) lo studio, il recupero e la trasmissione dei saperi tradizionali relativi alle colture agrarie, alla naturale selezione delle sementi per fare fronte ai mutamenti climatici e alla corretta alimentazione;
- e) la realizzazione di orti didattici, sociali, urbani e collettivi, quali strumenti di valorizzazione delle varietà locali, educazione all'ambiente e alle pratiche agricole, aggregazione sociale, riqualificazione delle aree dismesse o degradate e dei terreni agricoli inutilizzati.

Andando oltre il dato testuale, è possibile arricchire detta nozione con alcune riflessioni che riguardano i due concetti cardine dell'istituto: 1) di comunità e 2) di cibo.

1. Le fondamenta del concetto di comunità possono essere ricostruite grazie ad alcune preziose indicazioni contenute nella carta costituzionale, ma prima e in funzione di ciò si consideri l'etimologia del termine. Esso deriva dal latino *communitas*, che significa "società, partecipazione". *Communitas* deriva da *communis*, il quale è il composto di *munus* – obbligo, ma anche *dono* – col prefisso *cum*: quindi, donare o sentirsi obbligati insieme. Questo *incipit* etimologico può essere tradotto, in termini costituzionali, partendo col considerare la Comunità come affermazione del principio pluralistico di cui all'art. 2 della Costituzione italiana. In questa veste, la Comunità figura come una comunità di *persone*, le quali sono tali tanto nella loro dimensione singola³, quanto come parti necessarie di una formazione sociale. Ognuno ha il dovere di operare a vantaggio della stessa formazione, svolgendo, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società (art. 4, Cost.). Tale partecipazione avviene attraverso l'adempimento soggettivo dei doveri inderogabili di solidarietà, politica, economica e sociale (art. 2, Cost.). In questa prospettiva solidaristica, la comunità identifica quel corpo intermedio ideale ove il singolo svolge la sua personalità. Inoltre, si rammenti che le Comunità del cibo figurano come forme di organizzazione spontanea della società civile, da accordi tra una pluralità di soggetti uniti da vincoli sociali. Dunque, esse sono diretta espressione del principio della sussidiarietà orizzontale scolpito dall'art. 118, comma 4, della Costituzione, ai cui sensi le pubbliche amministrazioni "favoriscono l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, per lo svolgimento di attività di interesse generale". Peraltro, su questa linea, non sembra forzato ancorare il concetto anche all'art. 18 della Costituzione. Quest'ultimo sancisce il diritto dei cittadini di associarsi liberamente. L'associazione si caratterizza per la stabilità della partecipazione e il conseguimento di obiettivi comuni. Nel caso di specie, tali obiettivi consistono nel perseguimento delle note finalità di tutela e valorizzazione dell'agrobiodiversità.
2. L'individuazione del concetto giuridico di cibo esige, *in primis*, di sgombrare il campo dal possibile equivoco della sua assimilazione alla nozione di alimento. Sul punto, si consideri la definizione europea data di quest'ultimo dall'art. 2 del regolamento (CE) n. 178/2002, secondo la quale per alimento si intende "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani". Il cibo è sicuramente alimento, nella misura in cui rappresenta una *res* edibile o ragionevolmente tale, ma è anche molto di più. Esso è quel *dono* della terra in grado di legare significati e valori di matrice territoriale. In quest'ottica, la risorsa agroalimentare diviene cibo, emancipandosi dalla sua connotazione di semplice alimento, se è idonea a fungere anche da risorsa territoriale, ossia se la stessa è: *territorialmente condizionante*, data la capacità dell'agricoltura di generare territorio; e *territorialmente condizionata*, cioè espressiva del territorio di provenienza e del patrimonio sapienziale delle *comunità* locali ivi insediate. La valutazione di questa natura ancipite del cibo sembra favorire il riavvicinamento del concetto giuridico di territorio a quello originario di *terroir*, che identifica

un'area geografica delimitata in cui una comunità umana genera e accumula, nel corso della sua storia, un insieme di caratteristiche culturali distintive, saperi e pratiche basate su un sistema di interazioni tra l'ambiente naturale e i fattori umani. La combinazione delle tecniche impiegate nella produzione conferisce originalità, tipicità e reputazione ai beni provenienti da questa area geografica e, quindi, ai suoi abitanti. I *terroir* sono spazi viventi e innovativi che non possono essere ridotti solo alla tradizione⁴.

È in questa veste che il cibo esprime la sua "dimensione di legante", correlando la vita alla scala individuale, sociale ed ecologica (Monteduro, 2015, p. 93). Esso figura come un bene meta-giuridico polisensibile in grado di catalizzare significati e valori ambientali, culturali, sociali, giuridici, economici, storici, geografici, simbolici e valoriali di matrice territoriale (Gazzola, 2017).

In definitiva, sembra possibile sostenere la piena idoneità dell'istituto a contribuire ai processi di sviluppo territoriale ed a condizionarli nel verso della sostenibilità. Per chi scrive, l'art. 13 della legge n. 194/2015 definisce un valido strumento giuridico a disposizione delle comunità locali, che pare declinare quel moderno

³ Il riferimento è al principio personalistico di cui allo stesso art. 2.

⁴ Secondo la definizione data dall'UNESCO in occasione del *Rencontres Internationales planète terroirs* del 2005.

paradigma di ruralità includente “aspetti di coesione, diversificazione economica e integrazione, agricoltura eco-compatibile e valori specifici, intesi come funzioni vitali per la società” (Nazzaro, 2008, p. 21).

Tramite il cibo, le comunità locali hanno l’opportunità di riscoprire sé stesse e il loro più autentico significato esistenziale: donare e sentirsi obbligati insieme. L’osservazione del caso studio della Comunità del cibo e dell’agrobiodiversità della Garfagnana si pone a sostegno delle valutazioni effettuate.

4. DALLA BIODIVERSITÀ NASCE COMUNITÀ. – La Comunità del cibo e dell’agrobiodiversità della Garfagnana è nata su iniziativa dell’Unione dei Comuni della Garfagnana grazie al progetto pilota “Ru.Co.La. – Rural Community of Local Agrobiodiversity”, volto alla “realizzazione di un modello operativo per l’istituzione di una ‘Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare’ con la realizzazione di un caso concreto” voluto dalla Regione Toscana e finanziato da Terre Regionali Toscane⁵ nell’ambito del PSR 2014/2020.

Tale Comunità è sita nell’omonima area toscana e viene istituita ufficialmente il 3 novembre 2017 attraverso la sottoscrizione da parte di 54 soggetti firmatari⁶ della Carta di Comunità.

Tale istituzione è valsa all’Unione dei Comuni della Garfagnana il riconoscimento del brand “*I care Appennino*” (“Io mi prendo cura dell’Appennino”), conferito dalla Riserva di Biosfera MAB UNESCO dell’Appennino Tosco Emiliano il 19 febbraio 2020, il quale “viene concesso ad imprese ed associazioni che realizzano o sostengono progetti il cui scopo è prendersi cura del territorio, della biodiversità e delle comunità dell’Appennino Tosco Emiliano” (www.mabappennino.it).

In realtà, la nascita della Comunità del cibo della Garfagnana rappresenta l’apice di una strategia già in atto nell’area di riferimento da diversi anni, volta a conservare la biodiversità locale e, allo stesso tempo, rivitalizzare il tessuto antropico cucito nei secoli su di essa. Filiera corta, vendita diretta, acquisto e consumo identitario e consapevole vengono a configurarsi come parole chiave alla base di tali progetti, partiti nel 2004 con la creazione della Banca della Memoria e dell’Identità della Garfagnana, la quale si costituisce come un centro di raccolta documentale sulla storia, la cultura e le tradizioni della Garfagnana (www.garfagnanaidentitaememoria.it), e l’avvio del progetto “Vagal” (Valorizzazione Genotipi Animali Autoctoni) per il recupero della razza ovina della Garfagnanina Bianca⁷. Nel 2005 prendono avvio i corsi di formazione e il progetto “Home gardens”, articolato a sua volta in quattro fasi che corrispondono ad altrettanti sottoprogetti: “I semi del sapere”, che ha visto il coinvolgimento delle scuole, e dunque delle nuove generazioni, ai fini del recupero delle antiche varietà locali e delle tradizioni ad esse legate; “Presidio”, progetto già avviato nel 2003 dalla Comunità Montana e poi ricompreso nel macro progetto di cui sopra; “Coltivatori Custodi”, attraverso cui le varietà recuperate sono state iscritte al “Repertorio regionale delle risorse genetiche autoctone vegetali” istituito dalla legge regionale n. 64/2004 il cui fine è per l’appunto quello di preservare e tutelare “il patrimonio naturale di interesse agrario, zootecnico e forestale della Toscana”; “Ortomercato”, un mercato itinerante attraverso cui far conoscere, anche per mezzo di incontri mirati, tali produzioni locali.

Nel 2008 viene istituita la sezione locale della Banca Regionale del Germoplasma presso il Vivaio Forestale “Centro La Piana” di Camporgiano, all’interno del quale era già stata attuata la fase “Presidio” del progetto “Home gardens”. Esso si configura come macro contenitore in cui trovano spazio attività di produzione e distribuzione di postime forestale, conservazione e valorizzazione del patrimonio genetico vegetale locale, difesa fitosanitaria, iniziative di agricoltura sociale locale (laboratori destinati a soggetti portatori di disabilità) e attività divulgative e promozionali (www.ucgarfagnana.lu.it). Attualmente tale centro conserva all’interno delle celle climatiche 36 varietà erbacee locali (fagioli, cereali, pomodori, patate, cipolle, bietola, insalata e zucche), 185 varietà di fruttiferi (meli, peri, fichi, ciliegi, susini, peschi) conservati nel campo collezione e 50 vitigni tradizionali in una collezione di 1200 viti (www.comunitadelcibo.it).

⁵ Ente pubblico non economico istituito dalla Regione Toscana con legge regionale n. 80/2012 ai sensi dell’art. 23, comma 15, del decreto legislativo n. 50/2016; il finanziamento erogato per l’attuazione di tale progetto corrisponde a 20.000€ + Iva.

⁶ Trentuno di questi sono allevatori e contadini custodi. Nello specifico, il totale è costituito al 46% da aziende agricole, al 44% da Gruppi d’Acquisto Solidale (GAS), ristoranti e negozi e al 9% da associazioni.

⁷ Attraverso il quale è stato possibile nel corso di appena un decennio aumentare il numero di capi da poche decine a circa 1.000 esemplari; tra gli *output* di tale progetto, finanziato tramite fondi europei FESR, il documentario “Bianca e gli altri”, selezionato nel 2015 per la proiezione nella sezione “Natura DOC” all’interno della 63^a edizione del Trento Film Festival: Montagne e Culture, il quale ogni anno “presenta i migliori documentari, film di fiction e cortometraggi che hanno per scenario montagne e regioni estreme del mondo e raccontano il rapporto affascinante e complesso tra uomo e natura, promuovendo la conoscenza e la difesa dei territori, approfondendo i legami con popoli e culture, celebrando le grandi e piccole imprese alpinistiche e degli sport di montagna” (trentofestival.it).

Un percorso che culmina dunque con la nascita nel 2017 della Comunità del cibo della Garfagnana e che vede il 14 novembre 2019 la creazione dell'omonima Associazione di promozione sociale, attraverso la quale l'iniziativa originaria apparentemente di tipo esogeno svela definitivamente il suo approccio misto top-down/bottom-up. Sin dalle prime fasi di ideazione e realizzazione del progetto, infatti, la comunità locale non è stata trattata da semplice spettatrice, ma è stata resa partecipe attraverso incontri preliminari, che hanno visto il coinvolgimento dei coltivatori custodi, delle istituzioni e di vari *stakeholder* locali (aziende agricole, ristoratori, associazioni, produttori, allevatori, Gruppi d'Acquisto Solidale); lo stesso logo della Comunità del cibo della Garfagnana, che simbolicamente racchiude in sé i tre elementi fondamentali della stessa (paesaggio, comunità e biodiversità), è stato realizzato attraverso un concorso dedicato alle scuole medie di tutta l'area conclusosi con la vittoria della scuola media di Camporgiano.

Quello realizzato nell'area della Garfagnana appare dunque come un progetto che, richiamando tutti i diversi livelli della sostenibilità (sociale, economica, culturale ed ambientale), si posiziona non solo all'interno dell'agricoltura multifunzionale, ma anche pienamente nel concetto di sviluppo sostenibile, salvaguardando l'eredità che le attuali generazioni lasceranno a quelle future. Un progetto replicabile, legato ad un filo temporale che nasce nel passato e si dipana sino al futuro, basato su sette pilastri fondamentali (inscritti nella Carta dei Valori dell'omonima Aps): cibo buono, etico e sostenibile; processi produttivi virtuosi; mercati e filiere corte; difesa dei diritti; valorizzazione del territorio locale; creazione di reti e cooperazione; educazione e coinvolgimento. Azioni volte a favorire lo sviluppo di consapevolezza, coesione e senso identitario nella comunità locale e, al tempo stesso, la sopravvivenza e il trasferimento alle nuove generazioni dell'immenso patrimonio materiale e immateriale legato alle *cultivar* locali, della cultura dei luoghi legata al cibo e alla biodiversità, nonché ai saperi e alle tradizioni legate al territorio.

Tale processo di recupero, tanto culturale quanto colturale, conduce ad un nuovo processo di differenziazione locale ricostruendo all'inverso ciò che l'omologazione colturale dell'industrializzazione agricola, la standardizzazione dei mercati, la massificazione dei consumi e i processi di globalizzazione economica e sociale avevano dissipato. Una riappropriazione identitaria e territoriale, che rende nuovamente visibili i luoghi e ritrasforma i consumatori in abitanti in grado perciò di prendersi cura dei sistemi territoriali e della loro storia.

Attraverso l'opera di disseminazione e i progetti specifici messi in atto tanto dalla Comunità del cibo della Garfagnana⁸ quanto dall'Unione dei Comuni, non solo le colture tradizionali vengono recuperate, conservate e rivalorizzate, ma gli stessi contadini sono stimolati a replicarle all'interno dei propri campi, non esclusivamente per attaccamento emozionale o per determinate specifiche caratteristiche organolettiche, ma anche per la formazione di una specifica porzione di mercato e consumatori potenziali. Nella veste di nuovi agricoltori,

ad essi è affidata in primo luogo la produzione di filiere alimentari locali di qualità, che contribuiscono a ridefinire l'identità del luogo [in quanto] l'agricoltura che esalta le *cultivar* autoctone, la complessità biologica, le qualità ambientali e costruttive del luogo, costituisce un codice genetico delle identità dei luoghi e dei loro processi di trasformazione di lunga durata, riproducendo la complessità del paesaggio storico (Magnaghi, 2015, pp. 203-204).

Allo stesso tempo, il coinvolgimento delle giovani generazioni, fa sì che alla figura del contadino custode venga ad affiancarsi quella dei giovani custodi all'interno di quello che si concretizza come uno scambio intergenerazionale che avvicina, crea unione sociale e restituisce valore al territorio riconsegnandolo alla comunità locale nel ritrovato ruolo di protagonista.

Fondamentale all'interno di tali percorsi appare inoltre la creazione, nell'agosto del 2017, della pagina Facebook della Comunità (697 *like* e 724 *follower*), affiancata nell'aprile 2021 e successivamente sostituita dalla pagina dell'omonima Aps (281 *like* e 294 *follower*), e nel maggio 2020 del nuovo sito web *comunitadelcibo.it* che tuttavia non presenta alcuna traduzione in altra lingua, con evidenti ricadute negative in termini di accessibilità turistica (dati aggiornati al 22/09/2021). Da sottolineare inoltre come entrambe le pagine social risultino poco curate, con aggiornamenti sporadici che ne limitano le potenzialità, il margine di utenti potenziali raggiunti e da raggiungere e, di conseguenza, l'*engagement*. Interessante notare anche come nonostante la presenza della Comunità del cibo della Garfagnana all'interno della sezione "attività" del portale dell'Unione

⁸ Tra i quali meritano una menzione *#cibolocale sostenibile*, lanciato in occasione del periodo pandemico con l'ausilio del Servizio Intercomunale di Protezione Civile per far giungere i prodotti locali anche alle famiglie in quarantena; *#ilmioterritorioonline* che, attraverso l'ausilio dell'App *FoodBarrio*, ha consentito alla Comunità del cibo di essere presente attraverso un proprio negozio online e alle aziende agricole interessate di aprirne uno proprio.

dei Comuni (www.ucgarfagnana.lu.it), nonché l'esplicito riferimento alla possibilità di ideare percorsi esperienziali e turistici presente all'interno di uno dei sette pilastri dell'Aps, il sito web www.turismo.garfagnana.eu, creato dall'Unione dei Comuni, citi solo in maniera marginale, attraverso un trafiletto presente nella sezione "enogastronomia" che si apre solo se selezionato dall'internauta, la presenza in questo territorio di una Comunità del cibo e di un progetto di recupero e tutela delle antiche varietà locali. In tal modo l'enorme potenziale turistico legato a tale importante presenza risulta pressoché inutilizzato, con ricadute negative in termini di attrattività. Impresione che sembra confermata anche dai dati relativi ai flussi turistici, i quali dal 2016 al 2020 (tenendo presente anche la fisiologica flessione dovuta al periodo pandemico) registrano un calo del 46% relativamente agli arrivi e del 51% rispetto alle presenze (la variazione percentuale è calcolata sui dati dei 14 comuni facenti parte dell'Unione).

Rendere maggiormente visibile sul web, specificatamente all'interno dei canali turistici, l'esistenza della Comunità del cibo e dei progetti ad essa legati di concorso con una maggiore cura dei canali social ad essa afferenti, consentirebbe, soprattutto nell'epoca del web 2.0, la restituzione di un'immagine più "vigorosa" (Lynch, 1964) del territorio e della sua coniugazione col fattore antropico, all'interno del quale la comunità, nell'ambito dei processi sopra descritti, è investita di un ruolo fondamentale in quanto mediatrice culturale all'interno di una rinnovata relazione tra turismo e territorio (Rabbiosi, 2017) che vede quest'ultimo non come merce da acquistare e consumare, ma come luogo da vivere (Magnaghi, 2015) e in cui la Comunità del cibo si fa espressione del profondo legame tra il prodotto locale e il luogo, tra la comunità e il territorio, tra l'umano e il suo intorno geografico.

RICONOSCIMENTI. – La suddivisione dell'articolo è da intendersi come segue: introduzione condivisa dagli autori, paragrafi 2 e 3 di R.F. Greco, paragrafo 4 di S. Nocco.

BIBLIOGRAFIA

- Gazzola A. (2017). *La città e il gusto. Il cibo come traccia sensoriale per la conoscenza degli spazi urbani*. Milano: FrancoAngeli.
- Greco R.F. (2018). I marchi territoriali pubblici di qualità dei prodotti agroalimentari: profili critici e prospettive evolutive. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 3: 31-81.
- Lynch K. (1964). *L'immagine della città*. Venezia: Marsilio.
- Magnaghi A. (2015). *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Torino: Bollati Boringhieri.
- Massa R. (2005). *Il secolo della biodiversità*. Milano: Jaca Book.
- Monteduro M. (2015). Diritto dell'ambiente e diversità alimentare. *Rivista quadrimestrale di diritto dell'ambiente*, 1: 88-131.
- Nazzaro C. (2008). *Sviluppo rurale, multifunzionalità e diversificazione in agricoltura. Nuovi percorsi di creazione di valore per le aziende agricole delle aree interne del Mezzogiorno d'Italia*. Milano: FrancoAngeli.
- Rabbiosi C. (2017). Turismo esperienziale e narrazione selettiva dei luoghi: il ruolo delle comunità residenti. In: Aa.Vv., a cura di, *(S)radicamenti. Memorie geografiche*, NS 15, Firenze: Società di studi geografici.
- Wilson E.O. (2009). *La diversità della vita. Per una nuova etica ecologica*. Milano: RCS Libri.

comunitadelcibo.it
trentofestival.it
www.garfagnanaidentitaememoria.it
www.mabappennino.it
www.turismo.garfagnana.eu
www.ucgarfagnana.lu.it

RIASSUNTO: Il presente contributo si propone di indagare l'istituto delle Comunità del cibo, così come disciplinato dal legislatore italiano all'art. 13 della legge n. 194/2015. Esso intende verificarne il ruolo, attuale e potenziale, nell'ambito dell'attivazione di processi di sviluppo territoriale endogeno fondati sulla produzione congiunta di valore ecologico, economico e sociale. In particolare, l'analisi concerne la dimostrazione di come la promozione di tali esperienze possa indurre un cambio di paradigma per la rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. In questo senso, si vuole valutare in che modo le stesse siano in grado di ingenerare nuove forme di economia locale, impedire l'abbandono delle terre e il depauperamento ambientale delle aree agricole ritenute marginali, conciliando le finalità tipicamente produttive del settore primario con le improcrastinabili esigenze di tutela ambientale connesse alla produzione agroalimentare. A tali fini, all'analisi giuridica generale dell'istituto segue l'approfondimento geografico dedicato al caso studio della Comunità del cibo della Garfagnana. Tale Comunità si configura come il naturale sviluppo di processi e progetti già in atto nell'area territoriale di riferimento che dal 2008 hanno dato vita al "modello Garfagnana".

SUMMARY: Food communities and revitalisation of traditional Italian rural systems. The case of Garfagnana. This paper aims to investigate the institution of Food Communities, as regulated by the Italian legislator in Article 13 of Law No. 194/2015. It intends to verify their current and potential role in the activation of endogenous territorial development processes based on the joint production of ecological, economic and social value. In particular, the analysis concerns the demonstration of how the promotion of such experiences can induce a paradigm shift for the revitalisation of traditional Italian rural systems. In this sense, the aim is to assess how they can generate new forms of local economy, prevent the abandonment of land and the environmental impoverishment of marginal agricultural areas, reconciling the typically productive aims of the primary sector with the urgent need to protect the environment connected with agri-food production. To this end, the general legal analysis of the institution is followed by an in-depth geographical analysis of the case study of the Garfagnana Food Community. This Community is the natural development of processes and projects already in place in the territorial area of reference that since 2008 have given rise to the “Garfagnana model”.

Parole chiave: agrobiodiversità, sviluppo locale, sistemi rurali tradizionali, Comunità del cibo, legge n. 194/2015
Keywords: agrobiodiversity, local development, traditional rural systems, Food Communities, Law No. 194/2015

*Dipartimento di Storia Società e Studi sull’Uomo (DSSSU), Università del Salento; robertofranco.greco@unisalento.it; sara.nocco@unisalento.it