

MAURIZIA PIERRI*, ANTONELLA RINELLA*

TERRITORI INTERPRETI DEL CIBO: TRA DIRITTO E GEOGRAFIA

La sessione 6 *Cibo, spazi, diritto* è frutto delle riflessioni interdisciplinari di un gruppo di giuristi, storici e geografi dell'Università del Salento e dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, maturate nell'ambito della partecipazione come unità di ricerca locale, coordinata da Fabio Pollice, al progetto "Emplacing Food. Narratives, policies and spaces in Italy. Rethinking the territorial dimensions of food, in the challenges of justice, sustainability, cultural identity and local development", guidato da Egidio Dansero e candidato al bando PRIN 2020.

Partendo dall'assunto che il diritto rappresenta un'espressione fondamentale delle narrazioni in cui una comunità si riconosce e radica la propria esistenza, non si può non riconoscere che ogni strumento giuridico propone uno specifico modello di riferimento della relazione cibo-territorio ed è in grado di generare molteplici effetti di distruzione, interruzione, distorsione, o al contrario, di promozione e costruzione di percorsi di sviluppo sostenibili e partecipati dipendenti dalla capacità interpretativa messa in campo dal sistema territoriale micro, meso o macro sul quale il riferimento normativo stesso insiste e agisce. Da queste considerazioni preliminari nasce il proposito di indagare la connotazione descrittiva (concezione in termini valoriali), prescrittiva (imposizione di tutele e garanzie di giustiziabilità) e performativa (in quanto costitutiva di una concezione del cibo nei diversi contesti sociali) delle narrazioni giuridiche transcalari inerenti il cibo, sia dominanti che resistenti, e la loro capacità in nuce di plasmare, orientare, comunicare e promuovere senza soluzione di continuità vecchie e/o nuove connessioni tra prodotti agroalimentari e territorio.

Negli otto contributi, spesso redatti a più mani da studiosi delle diverse discipline, vengono presi in considerazione i marchi territoriali regionali di qualità (nel contributo a firma di Fabio Pollice, Alessandro Isoni, Roberto Franco Greco, Patrizia Miggiano e Marco Sponziello e in quello proposto da Sergio Candela), le comunità del cibo (analizzate da Roberto Franco Greco e Sara Nocco – che affiancano all'analisi generale giuridica generale dell'istituto il caso studio della Garfagnana – e da Liberata Nicoletti e Roberto Morea – che focalizzano l'attenzione sui contesti della Terra di Bari e del Salento), nonché il caso delle De.Co., una pratica designativa ancora priva di una disciplina normativa compiuta (oggetto del contributo delle scriventi e di Francesca Rinella, con particolare riguardo alla realtà pugliese). Nuove narrazioni resistenti possono nascere dal dettato della legge n. 141/2015, che promuove la c.d. agricoltura sociale e le valenze socio-educative della stessa (cfr. il paper di Chiara Doria), nonché dalla lotta al capolarato (potenziata dalla legge n. 199/2016, che inasprisce il profilo sanzionatorio del reato), volano di nuove forme di responsabilità sociale di impresa, come le certificazioni etiche (si veda l'articolo di Federica Epifani, Vincenzo Lorubbio e Cosimo Alessandro Quarta). Accanto a queste buone pratiche, purtroppo, permangono non poche relazioni problematiche tra cibo e comunità rurali nei paesi del Sud del mondo, come quella generata dai contratti di *land grabbing* (fattispecie presa in considerazione da Elisabetta Marzo), che privano le comunità locali del libero utilizzo delle risorse naturali.

La lettura dei contributi della sessione, a nostro parere, non solo avvia interessanti considerazioni inerenti diverse tematiche – quali i profili di tensione tra gli strumenti normativi italiani e le regole europee o le possibili traiettorie territorializzanti (o deterritorializzanti) disegnate dal diritto nei contesti di studio analizzati – ma evidenzia altresì il contributo che tale fronte di ricerca interdisciplinare può fornire al riconoscimento dei prodotti agroalimentari come beni comuni culturali e alla promozione di nuovi processi narrativi bottom-up, all'interno dei quali gli attori locali si facciano custodi di valori e tradizioni inerenti il cibo, divenendo comunità di pratica in cui il sapere viene raccolto e condiviso, creando proficue forme di aggregazione e progetti di valorizzazione originali e creativi.

*Università del Salento; maurizia.pierri@unisalento.it; antonella.rinella@unisalento.it

