



PALERMO
UNIVERSITY
PRESS

DESIGN, CIBO E TERRITORIO

Progettare la sostenibilità alimentare tra risorse
locali e scienze gastronomiche contemporanee

a cura di

Anna Catania

A top-down view of numerous small, round wooden bowls arranged on a dark wooden surface. Each bowl contains a different type of spice or herb, including black peppercorns, blue seeds, green herbs, red berries, green corn cobs, star anise, yellow powder, brown seeds, and various dried fruits and vegetables. The bowls are arranged in a grid-like pattern, creating a vibrant and textured display of ingredients.

TRANSVERSALIA



PALERMO
UNIVERSITY
PRESS



Transversalia 4

DESIGN, TERRITORIO E CIBO. Progettare la sostenibilità alimentare tra risorse locali e scienze gastronomiche contemporanee

Comitato di gestione:

Nicola Cusumano, Valeria Patti

© Copyright 2025 New Digital Frontiers srl

Piazza Marina 29/34

90133 Palermo

www.unipapress.com

ISBN (a stampa): 978-88-5509-902-8

ISBN (online): 978-88-5509-903-5

In copertina: immagine prodotta dal nostro laboratorio editoriale

DESIGN, TERRITORIO E CIBO

Progettare la sostenibilità alimentare tra
risorse locali e scienze gastronomiche
contemporanee

a cura di

Anna Catania

Indice

PARTE PRIMA

DESIGN, RISORSE LOCALI E CIBO TRA PRESENTE E FUTURO

Design, territorio e cibo ANNA CATANIA	11
Il Cibo del Mondo. Artializzazione, Agricoltura Industriale, Tecnologie Emergenti e Scenari di Design per il Territorio MARIA ANTONIETTA SBORDONE	17
Design e permacultura per sistemi alimentari circolari e di partecipazione sociale ANNA CATANIA	39
Food Design, Gastrofisica e Food Pairing. Progettare il cibo tra multisensorialità e sostenibilità ANNA CATANIA	47
Intelligenza Artificiale, Gastronomia Computazionale e Food Design: verso nuovi modelli di sistema alimentare sostenibile ANNA CATANIA	55
Crisi climatica, migrazioni (multispecie) e identità alimentare. Verso un framework di <i>transition design</i> "situato" nei contesti agroecologici mediterranei FRANCESCO MONTEROSSO, GIACOMO MAURIZIO SCHIFANO	63
Cibo e design per un territorio circolare ANNA CATANIA	87

Il mercato e il cibo. Prossimità alimentare e trasformazioni dei mercati storici siciliani	93
CARMEN TRISCHITTA	

PARTE SECONDA

DESIGN, RISORSE LOCALI E CIBO PER UN TERRITORIO COMPETITIVO E SOSTENIBILE

Cibo di eccellenza, identità territoriale e design per nuove patrimonializzazioni	109
ANNA CATANIA	
Design e cibo per l'identità di un territorio. Progettare la transizione dalle risorse locali	125
ANNA CATANIA	
Raccontare un territorio e le sue risorse. Introduzione ai contributi dei portatori di interesse del territorio di Naso	139
ANNA CATANIA	
Design e territorio: collaborazione tra UNIPA e il Comune di Naso	143
ROSINA FERRAROTTO	
Il Comune di Naso e la calia nasitana	147
ROBERTO RIFICI	
La ceramica a Naso dal XVI al XIX secolo	157
MARIA REGINELLA	
Biografie autori	183

A Elsa,
per il dono del tuo tempo.

PARTE PRIMA

Design, risorse locali e cibo
tra presente e futuro

Design, territorio e cibo

ANNA CATANIA

Il libro *Design, territorio e cibo* nasce con l'obiettivo di strutturare una narrazione articolata, capace di integrare punti di vista differenti per interpretare le risorse locali attraverso un percorso di ricerca applicata alla didattica. Il testo espone il metodo adottato per tessere relazione di ambiti del design e discipline apparentemente distanti, ma accomunate da metodologie e finalità convergenti. Le attività sviluppate, sia sul piano della ricerca sia su quello della didattica, sono state orientate alla definizione di strategie progettuali innovative. L'obiettivo è formare futuri designer capaci di ideare prodotti e servizi che interpretino e valorizzino il patrimonio materiale e immateriale del territorio, attraverso nuove chiavi di lettura e un'attenzione ai principi della sostenibilità.

Da questo punto di vista si delinea un cambiamento significativo: dalla semplice conservazione del territorio si passa a un modello attivo di rigenerazione. In questa metamorfosi assumono un ruolo centrale alcune discipline, tra cui la permacultura, fondata sui principi di biodiversità e circolarità; la storia, l'identità locale; e le più recenti innovazioni nelle scienze gastronomiche. Tra queste, il food pairing che, sviluppato dallo chef H. Blumenthal e dal chimico alimentare F. Benzi, introduce modalità di combinazione degli alimenti basate su affinità molecolari, e la gastrofisica che, in C. Spence ha uno dei massimi esponenti, studia l'influenza dei fattori sensoriali – come luce, suono e colore – sulla percezione del cibo.

L'integrazione sinergica di queste discipline consente di reinterpretare il territorio da una visione tradizionale ad una innovativa, in cui anche le risorse sottoutilizzate possono essere attivate attraverso processi progettuali a basso impatto ambientale.

Pur avendo origine in ambito didattico, il volume si propone come spazio di confronto e sperimentazione per la ricerca nel campo del design, oggi chiamato a confrontarsi con le sfide poste dalle trasformazioni ambientali e dai loro effetti sui sistemi territoriali, sociali ed economici. Affrontare tale complessità richiede un approccio sistemico capace di orientare il design verso soluzioni più sostenibili e resilienti di prodotti, servizi e processi, influenzando positivamente gli stili di vita contemporanei. Nell'attuale fase storica, il tema del cibo assume una rilevanza strutturale all'interno di queste dinamiche ambientali, economiche e sociali che regolano la sostenibilità dei sistemi territoriali. Esso non si configura unicamente come risorsa primaria per la sopravvivenza umana, ma come componente connesso ai processi di organizzazione dei sistemi produttivi e delle economie locali (Butera, 2021). Alla luce di ciò, la produzione di cibo si colloca all'interno di una rete di relazioni ecologiche complesse, da cui dipende e sulle quali anche incide, influenzando gli equilibri ambientali e sociali di un territorio. L'attuale gestione delle filiere agroalimentari, dalla produzione alla distribuzione, evidenzia modelli orientati al profitto, nella quale il valore economico tende a prevalere sulla riduzione degli impatti ambientali e sociali e sulla gestione responsabile delle risorse (Shiva, 2015). Tale visione contribuisce a rafforzare criticità già rilevate a livello internazionale, come verificato dai risultati emersi dalla 37^a Conferenza regionale FAO del 2024, che attestano l'incapacità degli sforzi verso il conseguimento dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 2 (Fame Zero) entro il 2030. A questo proposito, la transizione verso modelli alimentari sostenibili richiede una riconfigurazione dei processi, attraverso l'introduzione di dispositivi progettuali capaci di integrare innovazione, inclusività e resilienza. Questa necessità si inserisce nel più ampio quadro delle politiche europee di transizione ecologica, con particolare riferimento al Green Deal e alla strategia Farm to Fork, che delineano un orientamento verso sistemi alimentari più equi, circolari e integrati nel territorio. All'interno di questo scenario emerge un quesito: come attivare con il design una trasformazione sistemica e promuovere un impegno comune che conduca a un dialogo tra catene alimentari e territorio?

Attivare una trasformazione sistemica attraverso il design nel settore alimentare implica il superamento di una concezione del progetto limitata all'oggetto o al prodotto, a favore di una visione estesa del

design come pratica di costruzione di sistemi relazionali complessi. In tale prospettiva, il design sistemico si configura come approccio metodologico in grado di attivare processi di valorizzazione delle risorse locali, favorendo la conservazione del valore all'interno dei contesti territoriali di riferimento (Bistagnino, 2011). Il cibo in questo quadro non è più interpretato come bene, bensì come elemento generativo di processi di rigenerazione ambientale e sociale

Il dialogo tra cibo e territorio diventa così un campo per esplorare il ruolo del design nella strutturazione di reti locali e nella partecipazione al capitale sociale. In tale contesto, il design assume una funzione di mediazione tra una pluralità di attori, favorendo l'attivazione di quei legami deboli (*weak ties*) (Granovetter, 1973) fondamentali allo sviluppo di ecosistemi collaborativi.

In questa ottica, il design evolve una funzione di coordinamento e facilitazione di processi interdisciplinari, dove la progettazione partecipata con comunità, stakeholder e utenti finali diventa il modello centrale (Manzini & Meroni, 2014). Il design assume dunque un ruolo di intermediazione strategica tra i sistemi di produzione e quelli di consumo, promuovendo il superamento dei modelli di fruizione passiva in favore di dinamiche di partecipazione attiva e collaborativa, riconducibili alle logiche del *co-design* (Rizzo, 2009). Ne deriva una riconfigurazione del ruolo del progetto, che si estende dall'ambito del prodotto alla dimensione sistemica delle relazioni che lo producono.

Le riflessioni contenute nel volume analizzano come il design possa operare quale dispositivo di connessione tra risorse territoriali e filiere produttive, contribuendo alla costruzione di infrastrutture socio-tecniche orientate alla sostenibilità. In questo senso, la progettazione si raffigura come attività integrata, capace di influire sull'intero ciclo di vita del prodotto alimentare, di promuovere modelli circolari, strategie di riduzione degli sprechi e valorizzazione delle identità locali, in coerenza con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030. Particolare rilievo assume, in questo contesto, l'integrazione tra dimensione progettuale e processi di innovazione sociale, attraverso i quali il design contribuisce: alla costruzione di reti collaborative (Goal 1 e 10); alla riconnessione tra produzione e territorio mediante pratiche di eco-design e approcci circolari (Goal 12); alla valorizzazione delle identità culturali e delle specificità locali come elementi di resilienza territoriale (Goal 11); al rafforzamento delle partnership tra

attori istituzionali, accademici e produttivi (Goal 17). Il cibo, pertanto, deve essere inteso come fenomeno culturale complesso, in cui si intrecciano dimensioni simboliche, sociali ed economiche. Il riconoscimento nel 2023 del suo valore immateriale da parte dell'UNESCO contribuisce a consolidare tale interpretazione, mettendo in evidenza la natura di patrimonio culturale trasmesso attraverso pratiche condivise di generazione in generazione.

All'interno del volume, il rapporto tra design, territorio e cibo viene analizzato come sistema integrato, nel quale il design opera come strumento interpretativo e trasformativo, mentre il territorio rappresenta la radice identitaria e produttiva delle risorse agroalimentari. L'interazione tra design, territorio e cibo consente il superamento di approcci settoriali, aprendo la strada a framework orientati alla sostenibilità sistemica. A tale fine, i prodotti agroalimentari vengono interpretati come dispositivi culturali e relazionali, in cui la tradizione costituisce la base per processi di innovazione guidati dal progetto. Il design, in questa configurazione, agisce come mediatore tra continuità storica e trasformazione contemporanea, contribuendo alla ridefinizione del valore del cibo all'interno dei sistemi territoriali. Il volume *Design, territorio e cibo* affronta, attraverso un approccio transdisciplinare, il ruolo centrale assunto oggi dalle questioni ambientali e sociali nei processi di trasformazione dei sistemi produttivi e culturali. Nei vari contributi si evidenzia come la riduzione degli sprechi e l'adozione di pratiche a basso impatto ecologico rappresentino elementi fondamentali per orientare la transizione verso modelli di produzione e consumo più responsabili, capaci di integrare in modo equilibrato dimensione ambientale e dimensione sociale. In questo scenario, il design viene interpretato come una disciplina capace di operare in modo trasversale, mettendo in relazione innovazione, contesto territoriale e riflessione etica. Il libro si configura come un contributo alla definizione di nuovi percorsi di valorizzazione dei territori, nei quali il design svolge una funzione di interfaccia tra ricerca scientifica, processi di rigenerazione e strumenti progettuali orientati allo sviluppo locale. Il volume è articolato in due parti. La prima esplora i processi di innovazione sostenibile e di comunità attiva applicati alle filiere agroalimentari di eccellenza, approfondendo le scienze gastronomiche contemporanee e approcci come il food pairing, la gastrofisica e la gastronomia computazionale. Inoltre,

sono analizzate le trasformazioni che il sistema produttivo alimentare ha determinato sul paesaggio agrario, il tema della prossimità alimentare come chiave interpretativa per comprendere le trasformazioni dei mercati mediterranei e il ruolo del design nella costruzione di condizioni favorevoli che permettano alle comunità di diventare protagoniste del proprio futuro alimentare. In quest'ottica il design consente di rileggere le produzioni tipiche in chiave evolutiva e innovativa. La seconda parte approfondisce invece le pratiche collaborative e strategiche del design territoriale, orientate alla costruzione e al rafforzamento dell'identità locale e alla promozione di processi di rigenerazione sostenibile. Attraverso metodologie partecipative e centrate sulle comunità, il design contribuisce alla generazione di nuovi sistemi di prodotti e servizi. In questo contesto, il progetto integra i principi del design sistemico e dell'economia circolare (Fassio & Tecco, 2018) come riferimenti operativi per guidare la transizione ecologica, mettendo in relazione dinamiche produttive e coesione sociale. In sintesi, il volume si propone di promuovere processi di rigenerazione territoriale nei quali il design operi come leva strategica per uno sviluppo consapevole, sostenibile e duraturo, radicato nelle tipicità del contesto locale.

Bibliografia

- Butera F. (2021), *Affrontare la complessità. Per governare la transizione ecologica*, Edizioni Ambiente, Milano.
- Bistagnino, L. (2011), *Systemic Design – Designing the productive and environmental sustainability*, Slow Food Editore, Bra.
- Fassio, F. and Tecco, N. (2018) *Circular Economy for Food: Materia, Energia e Conoscenza nel Sistema Alimentare* „ Edizioni Ambiente, Milano.
- Granovetter, M. S., (1973), "The Strength of Weak Ties", in *American Journal of Sociology*, vol. 78, issue 6, pp. 1360-1380.
- Manzini, E. and Meroni, A. (2014), "Catalyzing social resources for sustainable changes – Social innovation and community-centred design", in Vezzoli, C., Kohtala, C. and Srinivasan, A. (eds), *Product-Service System Design for Sustainability*, Greenleaf Publishing, Sheffield, pp. 362-379.

Catania

Rizzo F. (2009). Strategie di co-design. Teorie, metodi e strumenti per progettare con gli utenti, Franco Angeli, Milano.

Shiva, V., (2015), Chi nutrirà il mondo? Manifesto per il cibo del terzo millennio, Feltrinelli, Milano.

Il Cibo del Mondo. Artializzazione, Agricoltura Industriale, Tecnologie Emergenti e Scenari di Design per il Territorio

MARIA ANTONIETTA SBORDONE

Abstract

Il presente contributo affronta le trasformazioni che il sistema produttivo, in ambito alimentare, ha determinato sul paesaggio agrario, imprimendo trasformazioni radicali ed in continua evoluzione. A partire dal concetto di “artializzazione” di Alain Roger (Scuola del Paesaggio di Versailles) per giungere agli scenari del futuro prossimo, la viticoltura, l’arboricoltura, la cerealicoltura, l’agricoltura in generale, rappresentano spazi di osservazione privilegiata che delineano una prospettiva disincantata ma verosimile sulle sfide future. L’agricoltura industriale ha progressivamente eroso la dimensione culturale, sociale e simbolica del paesaggio coltivato, riducendolo all’esclusivo sfruttamento per fini produttivi; permangono solidamente paradigmi illuminanti, la viticoltura, i terrazzamenti, i filari dei frutteti che testimoniano utilmente di quella fusione tra pratica agricola e costruzione estetico-sociale del territorio. Alle trasformazioni in atto si prefigurano innovazioni sostanziali in parte dovute alle colture fuori terra (es. idroponica e *vertical farming*), inoltre, nuove sfide si presentano, porre rimedio alle forti perturbazioni indotte dal riscaldamento globale e della sicurezza alimentare. Il contributo echeggia lo scenario di “Agronica” di Andrea Branzi e il paradigma dei Parchi Agricoli di nuova generazione, assunti come forme di urbanistica soft capaci di reintegrare produzione alimentare, biodiversità e qualità paesaggistica, in un orizzonte condiviso ed esperienziale. Il quadro istituzionale della transizione - dalla Commissione EAT-Lancet 2025 alla FAO, dalla strategia Farm to Fork alla PAC 2021-2027, fino alle *Community Supported Agriculture* - agisce come insieme di dispositivi orientati non solo alla sostenibilità produttiva, ma alla costruzione di una nuova ‘artializzazione infrastrutturale’ del paesaggio agricolo come “Agriurbanistica”.

PAROLE CHIAVE: Artializzazione, Paesaggio Agricolo, Agricoltura Industriale, Vertical Farming, Agronica, Parchi Agricoli, Agriurbanistica (Agro-Pianificazione Integrata), Cibo a Impatto Zero.

Introduzione. Il Paesaggio Agricolo come infrastruttura del territorio

Il paesaggio agrario non si esaurisce nella definizione di territorio organizzato da pratiche produttive; si tratta simultaneamente di un ambito culturale-sociale, di risonanza della relazione tra uomo e territorio. Oggi, questa relazione risente di pressioni senza precedenti: il riscaldamento globale ridisegna le mappe della coltivazione; la crescita demografica esige soluzioni alimentari scalabili e a basso impatto ambientale; l'industrializzazione agricola pratica che depaupera il paesaggio rurale della sua dimensione simbolico-culturale; le nuove tecnologie produttive - dall'idroponica ai sistemi di coltivazione verticale - prospettano scenari in cui il cibo è prodotto in ambienti completamente artificiali, sconnessi dal territorio; il raggiungimento della giustizia sociale resa urgente per un ripensamento dell'accesso al cibo.

Il filosofo francese Alain Roger, nel suo *Court traité du paysage* (1997), introduce il concetto di artializzazione per spiegare come la percezione culturale trasformi un territorio geografico-produttivo in paesaggio. La ri-concettualizzazione del territorio, operata attraverso arte, letteratura, pittura e pratica del giardino, è paradigmatica in alcune colture tradizionali, come la vigna, il frutteto o l'oliveto che, nel corso dei secoli, hanno acquisito una dimensione estetica riconosciuta e come tale, un esordio di infrastrutturazione del territorio. I paesaggi vitivinicoli, i terrazzamenti, gli uliveti, di varie regioni, non sono semplici aree produttive, ma luoghi identitari, esprimono la cultura del luogo, i valori estetico-sociali e rappresentano lo scopo e l'opportunità delle scelte politiche.

Gli ambiti geografici del paesaggio così determinato, faticosamente costruito nel tempo attraverso secoli di pratica agricola sedimentata, rischia la scomparsa, messo in discussione su più fronti simultaneamente. Da un lato, l'agricoltura industriale ha introdotto logiche produttive che, per scala, velocità e uniformità, sono strutturalmente

incompatibili con i processi di artializzazione. Dall'altro, le nuove frontiere tecnologiche della produzione alimentare - idroponica, aeroponica, *vertical farming* - spostano l'attenzione verso un'idea di cibo radicalmente estranea ed autonoma dal suolo e dal contesto paesaggistico. Infine, il riscaldamento globale che ridisegna in modo radicale le condizioni fisiche entro cui il paesaggio agricolo tradizionale si era formato e consolidato.

Il contributo si articola secondo quattro traiettorie critiche sulla produzione del cibo attuale e speculative sui paradigmi, in qualche modo storicizzati, sul futuro del paesaggio e dei contesti produttivi unici. L'articolazione delle quattro traiettorie è la seguente: il pensiero estetico e geografico sull'artializzazione e i suoi riflessi nei casi paradigmatici superstiti; la critica del paesaggio dell'agricoltura industriale; le prospettive tecnologiche della produzione alimentare e i loro effetti sul paesaggio; gli scenari per il futuro del cibo e del paesaggio agricolo, guardando al progetto Agronica di Andrea Branzi; al paradigma dei Parchi Agricoli come forma di urbanistica soft, in conclusione di una ipotesi di Agroubanistica (Agro-pianificazione integrata).

Il Concetto di Artializzazione e il Paesaggio Agricolo

Nella riflessione filosofica sul paesaggio, pochi concetti hanno avuto un impatto teorico pari all'artializzazione di Alain Roger. Il filosofo francese distingue il *pays*, il dato geografico bruto, il substrato materiale, dal *paysage*, che è invece un prodotto culturale risultante da una mediazione estetica. Il passaggio dal primo al secondo non avviene automaticamente: richiede quello che Roger chiama "*artialisation*", ovvero una realizzazione attraverso l'arte, un processo che supera la natura stessa per proiettarla nella sfera culturale (Roger, 1997).

Roger distingue due modalità di artializzazione. La prima, *in visu*, che opera attraverso la rappresentazione artistica di un dato territorio, diventando un paesaggio quando è guardato, ovvero, rielaborato dalla pittura, dalla letteratura, dalla fotografia. La seconda, *in situ*, è una trasformazione materiale del territorio stesso: i giar-

dini, i parchi, le coltivazioni terrazzate sono esempi di interventi che modificano fisicamente il substrato geografico seguendo utilità e significati diversi. La vigna è l’emblema di questa seconda categoria: non è soltanto una coltura, ma un’architettura infrastrutturale del territorio, un disegno che segue logiche di utilità con esiti di una qualità estetica sorprendente.

Questo approccio si inserisce in un dibattito filosofico più ampio che include il geografo e orientalista Augustin Berque, il quale sostiene che il paesaggio è simultaneamente il luogo geografico e il modo in cui lo percepiamo, interpretiamo e rappresentiamo (Berque, 2008; Furia, 2024). Per Berque, il paesaggio non è una creazione unilaterale dell’arte, ma il risultato di una relazione continua tra soggetto e ambiente, una *médiance*; un rapporto di mediazione tra la società e la sua ecumene che si stratifica nel tempo attraverso pratiche materiali, simboliche e linguistiche.

La differenza tra i due autori è rilevante: Roger accentua il momento estetico-artistico della costruzione del paesaggio, mentre Berque insiste sulla sua dimensione ecologico-culturale. In estrema sintesi, entrambi concordano sull’accettazione che il paesaggio non è solo natura pura, né tantomeno cultura pura, piuttosto è il prodotto di una co-costruzione, e di co-decisioni in cui le pratiche umane, determinanti quelle agricole, svolgono un ruolo decisivo nell’attualità del suo prodursi e nella destinazione futura.

La vigna e i terrazzamenti come paradigmi superstiti di artializzazione

Tra le colture tradizionali europee, il vigneto rappresenta forse il caso più compiuto di artializzazione *in situ*. La vigna non si limita a occupare il territorio: lo plasma, lo modella, gli conferisce ritmo e struttura. I filari di viti che riprendono e sottolineano le curve delle colline sono il risultato di secoli di pratiche reiterate evolutive, di scelte estetiche oltre che agronomiche, di un’intelligenza territoriale tramandata di generazione in generazione.

Il riconoscimento UNESCO dei paesaggi vitivinicoli - come quelli del Piemonte (Langhe-Roero e Monferrato, 2014), della Bor-

gogna (Climats du vignoble de Bourgogne, 2015) o della Champagne (2015) - sancisce ufficialmente questa dimensione culturale della vite. La vite intrattiene con il territorio un rapporto particolarmente stretto attraverso il concetto di *terroir*, caro ai francesi, un insieme di fattori naturali (suolo, sottosuolo, clima, esposizione) e umani (tradizioni di coltivazione, varietà di uve, pratiche enologiche) che conferisce ai vini un'identità di luogo irriproducibile. Il *terroir* non è semplicemente una variabile produttiva: è un concetto filosofico prima ancora che agronomico, un modo di intendere la relazione tra cultura e natura che costituisce il fondamento dell'artializzazione vitivinicola.

Accanto alla vigna, i terrazzamenti agricoli rappresentano un secondo paradigma di eccellenza dell'artializzazione. Dai terrazzamenti delle Cinque Terre, ai muretti a secco delle Isole Canarie, dai Campi Flegrei alle risaie delle Ifugao nelle Filippine (sito UNESCO dal 1995), il terrazzamento è la forma più evidente di disegno o ri-disegno umano del paesaggio, è un'architettura, ovvero, una infrastruttura della terra e per la terra. Combina: necessità agronomica e consolidamento dei versanti (evitare l'erosione, captare l'acqua); ingegneria infrastrutturale del territorio; costruzione dell'identità estetico-paesaggistica unica. I paesaggi che ne derivano condensano il lavoro agricolo e la costruzione del paesaggio, espressione dello stesso gesto.

Questi paradigmi sopravvivono come forme residuali, spesso fragili, di un'intelligenza territoriale che il modello produttivo dominante ha in larga parte abbandonato. La loro preservazione non è soltanto una questione di tutela del patrimonio culturale, ma un laboratorio di pratiche i cui valori orienteranno le scelte e le trasformazioni future del paesaggio agricolo.

L'Agricoltura Industriale e la morte dell'Artializzazione

Il modello attuale di agricoltura industriale, diffuso nel corso del Novecento, e che oggi domina la produzione alimentare globale, è strutturalmente incompatibile con i processi di artializzazione descritti da Roger. Non si tratta di una incompatibilità accidentale, non

desiderata, bensì, è una conseguenza logica dei principi fondativi del paradigma industriale applicato all'agricoltura.

L'agricoltura industriale è organizzata attorno a tre principi che contraddicono sistematicamente le condizioni dell'artializzazione: la monocultura (massimizzazione della resa per singola coltura su superfici estese); la meccanizzazione integrale (sostituzione del lavoro umano con macchine di grande scala); la chimica agricola (erbicidi, pesticidi, fertilizzanti sintetici come sostituti della complessità biotica del suolo). Si instaura una dinamica trasformativa profonda e strutturale del territorio che non prevede la prosecuzione dei coltivi come artializzazione che sfocia nel paesaggio. L'agricoltura industriale è l'opposto di quello che Roger chiama paesaggio culturale, prelude ad un paesaggio funzionale, azzerato esteticamente, privato di quella diversità e complessità visiva che è condizione indispensabile per ogni forma di artializzazione.

La grande pianura cerealicola del Tavoliere delle Puglie, le pianure di mais della Padania, le serre in filari ordinati orticoli della Piana del Sele e della Sicilia: questi non sono paesaggi nel senso di Roger, ma infrastrutture produttive. Non hanno accumulato una stratificazione di significati e valori culturali e sociali, non sono stati interpretati dall'arte come oggetti di valore estetico, non producono identità locale né senso di appartenenza. Sono, per usare la terminologia di Roger, *"pays senza paysage"*: substrati sovrapposti geografici sistematizzati dalla innovazione tecnologica che la logica industriale ha svuotato della loro potenziale dimensione estetica e culturale.

A questo si aggiunge la questione dell'impatto ambientale: la FAO (2025) analizza i sistemi alimentari industriali e dimostra come siano responsabili di circa il 30% delle emissioni globali di gas serra, del 70% dei prelievi di acque dolci, costituendo il principale motore della deforestazione e della perdita di biodiversità. Il paesaggio prodotto dall'agricoltura industriale non solo determina un impoverito estetico-culturale, ma risulta ecologicamente degradato: un paesaggio che consuma il proprio substrato.

Paradigmi resistenti: verso la sopravvivenza dell'Artializzazione

Esiste uno spiraglio, lembi di territorio sopravvissuti all'interno del sistema agricolo contemporaneo, racchiusi in nicchie economiche, geografiche o culturali, forme di produzione che mantengono, o recuperano, una dimensione di artializzazione propria e indipendente. Accanto alla viticoltura e ai terrazzamenti accennati, si possono citare la produzione olivicola tradizionale nel Mediterraneo, i sistemi agroforestali della Sierra Madre mexicana, le pratiche di agricoltura biodinamica in Germania e Austria, l'agricoltura di alta quota nelle Alpi e nelle Ande.

Ciò che accomuna queste pratiche è l'intensità del legame tra produzione, territorio e comunità: pratica che richiede tempo, conoscenza locale, cure continue, e che genera come prodotto collaterale. L'obiettivo, sebbene, non esplicito ma concomitante, produce un effetto inevitabile, un paesaggio culturalmente ricco. In questi contesti, l'artializzazione non è un'aggiunta, un di più alla produzione, è il suo modo di essere ed esprimersi nel territorio.

È significativo che queste forme di agricoltura siano sempre più spesso valorizzate, oltre che tutelate, come risorse economiche e culturali da intendere come patrimonio da salvaguardare. Le denominazioni di origine controllata (DOC, DOP, IGP), i riconoscimenti UNESCO, i movimenti di turismo enogastronomico ed esperienziale, le filiere di agricoltura biologica certificata, sono tutti dispositivi che capitalizzano la dimensione culturale e paesaggistica della produzione agricola tradizionale, riconoscendone il valore differenziale rispetto al prodotto anonimo dell'agricoltura industriale.

Le Colture Fuori Terra: Produzione Alimentare Senza Paesaggio?

Sebbene l'agricoltura industriale tradisca l'antico legame con le forme evidenti e profonde del territorio, ha, tuttavia, mantenuto un rapporto, sia pure impoverito, con il suolo e con il territorio, le nuove tecnologie di produzione alimentare fuori terra prospettano, viceversa, un passaggio ulteriore: la completa de-territorializ-

zazione del cibo. L'idroponica, la coltivazione di piante senza suolo, con radici immerse in soluzioni nutritive, esiste come tecnica da decenni, ma solo negli ultimi anni ha subito un'accelerazione tecnologica e commerciale che la sta portando dalla dimensione sperimentale a quella industriale.

Le fattorie verticali (*vertical farms*) rappresentano la sua espressione più avanzata: edifici *multistore* in cui le colture sono disposte su scaffalature illuminate da LED, irrigate con precisione, climatizzate artificialmente, spesso ubicate in aree urbane o periurbane. Molte aziende internazionali e nazionali hanno sviluppato sistemi di *vertical farming* in grado di produrre con rese per metro quadro fino a cento volte superiori a quelle dell'agricoltura tradizionale, con un consumo idrico ridotto fino al 95% e senza uso di pesticidi.

Non c'è dubbio che i vantaggi potenziali sono reali e rilevanti: localizzazione vicino ai centri di consumo (*agri-urban*), riducendo drasticamente le catene di distribuzione e le relative emissioni; indipendenza dalle condizioni climatiche e dalla stagionalità, produzioni tutto l'anno; valorizzazione di suoli degradati o contaminati, non dipendendo dal suolo; liberazione dei terreni dall'uso agricolo per la riforestazione o la rinaturalizzazione; in regioni aride o con suoli poveri, garanzia di sicurezza alimentare locale che l'agricoltura convenzionale non può garantire.

Analizziamo i limiti che non sono sicuramente da sottovalutare: consumo energetico delle *vertical farms*, per l'illuminazione artificiale, il controllo climatico, i sistemi idronici, è elevatissimo e, se non alimentato da fonti rinnovabili, annulla il vantaggio ambientale; costo di produzione alto, limitando l'accessibilità dei prodotti alle fasce di consumatori con maggiore capacità di spesa; l'adattabilità dei sistemi idroponici è attualmente limitata a un numero ristretto di colture: ortaggi a foglia, *micro-green*, erbe aromatiche. Viceversa, per le colture che forniscono la maggior parte delle calorie e delle proteine mondiali (cereali, legumi, tuberi, alberi da frutto), non sono tecnologicamente ed economicamente compatibili con il *vertical farming* a scala significativa per attuare un vero salto di paradigma, resta pur sempre un argomento da sviluppare e soprattutto da configurare per i paesaggi futuri.

Il paesaggio nel cibo fuori terra

Dal punto di vista dell'artializzazione, sulla scia della configurazione di paesaggi futuri, le colture fuori terra pongono una questione sostanziale: è possibile produrre cibo senza paesaggio agricolo? In altri termini: la de-territorializzazione della produzione alimentare non costituisce anche una de-culturalizzazione e una de-tipicizzazione del cibo stesso?

Si possono portare alla riflessione vari aspetti. Da un lato, è indubitabile che le *vertical farms* non producono paesaggio nel senso di Roger, ma neanche nel senso del *Terroir*, mancando quel binomio inscindibile tra uomo, cultura e spazio fisico specifico, non sussistendo quella sedimentazione, radice della relazione con la specificità geografica dei luoghi. Si perde inevitabilmente quella complessità visiva e simbolica che è condizione dell'artializzazione. Il cibo prodotto in un'officina/fabbrica agricola digitale è, per definizione, anonimo, de-territorializzato: non porta in sé la traccia di un luogo, di una stagione, di una comunità.

D'altro canto, sarebbe superficiale etichettare le colture fuori terra come mere infrastrutture produttive senza anima. Come gli insediamenti industriali del Novecento hanno generato, in alcuni casi esemplari, nuove estetiche e nuove culture del lavoro, così le farm verticali potrebbero nel tempo diventare oggetti culturali con la propria dimensione estetica e una configurazione formale e organizzativa che integri insediamenti di altro tipo. Concepire il paesaggio della vigna o del terrazzamento, come unità con una propria configurazione, accanto ad una nuova forma di artializzazione urbana, periurbana e territoriale del cibo, - in cui la produzione alimentare si fa visibile nella città, e si integra nell'architettura, ridisegna le periferie - si presta ad una sostanziale ri-organizzazione funzionale e formale del territorio agricolo, forestale, urbano e periurbano. Questa prospettiva ha più ricadute: diventa parte dell'esperienza quotidiana dello spazio urbano; favorisce la valorizzazione funzionale in termini produttivi ed estetico-culturali dei vuoti nelle periferie degradate; configura un nuovo modo di pensare al territorio integrando agricoltura, forestazione e produzione in sito in *micro-farm*.

Queste possibilità non sono pura speculazione, l'evidenza di alcune esperienze di *urban farming* di alta visibilità e intensità produttiva, - come i giardini pensili di edifici pubblici, le serre integrate negli spazi commerciali, i mercati coperti con produzione in loco - suggeriscono che la produzione alimentare può diventare, in contesti rurali e no, un elemento di costruzione di identità culturale, di qualità dell'abitare e di infrastrutturazione funzionale e produttiva integrata in ambito agricolo-forestale.

In questo senso, la riflessione sull'artializzazione deve espandersi per includere nuove forme di relazione tra produzione alimentare, spazio urbano e cultura, periferie e territorio di area vasta.

Il Riscaldamento Globale e la Trasformazione del Paesaggio Agricolo

Il riscaldamento globale non si limita a modificare le condizioni di produzione agricola: trasforma il paesaggio stesso, e con esso la base materiale su cui l'artializzazione si è costruita. Come evidenziato da Van Leeuwen et al. (2024), la viticoltura è tra le forme di agricoltura più sensibili ai cambiamenti climatici, i rischi e i problemi specifici rappresentano il caso più studiato di un settore trainante, questi però sono solo la punta di un iceberg di una crisi paesaggistica molto più ampia.

I dati sono inequivocabili: se il riscaldamento globale supererà i 2°C rispetto ai livelli preindustriali, circa il 90% delle regioni viticole tradizionali costiere e di pianura di Spagna, Italia, Grecia e California meridionale potrebbe non essere più in grado di produrre vino di qualità in condizioni economicamente sostenibili (scarsità d'acqua, perdita di biodiversità, insorgenza di nuovi patogeni). Analoghe trasformazioni investiranno le zone di produzione olivicola mediterranea, le regioni di coltivazione del cacao in Africa occidentale, le pianure cerealicole del Sud Europa e del Medio Oriente.

La crisi climatica mette in discussione la condizione fondamentale dell'artializzazione: la stabilità. Come nota il filosofo del paesaggio Massimo Quaini, il paesaggio può essere pensato come una "utopia conviviale": un orizzonte normativo che orienta le pratiche territoriali verso forme di abitare più armoniche. Ma questa funzione norma-

tiva presuppone una certa continuità delle condizioni materiali. Se le condizioni fisiche che hanno permesso la formazione di un determinato paesaggio agricolo vengono meno, il processo di artializzazione deve ricominciare altrove, senza la sedimentazione temporale che dà profondità e autenticità al paesaggio culturale, lasciando alle spalle paesaggi non ancora immaginati o immaginabili.

La ridislocazione geografica delle colture e i nuovi paesaggi emergenti

Parallelamente alle perdite il cambiamento climatico apre nuove aree di coltivazione, con lo spostamento sempre più a nord dei confini entro i quali si può produrre. Le regioni nordoccidentali dell'Europa, Inghilterra, Belgio, Paesi Bassi, Danimarca, la Scandinavia meridionale, vedono aumentare rapidamente la loro idoneità alla viticoltura e ad altre colture tradizionalmente mediterranee. Nel solo Regno Unito, la superficie vitata è aumentata del 74% negli ultimi cinque anni (INRAE, 2024). Analogamente, la Patagonia argentina e le zone di alta quota delle Ande equatoriali si profilano come nuove frontiere viticole.

Tuttavia, questa ridislocazione geografica non è paesaggisticamente neutrale. I nuovi paesaggi agricoli emergenti nelle regioni prima fredde non hanno ancora accumulato gli strati di significato culturale che costituiscono il substrato dell'artializzazione. Come segnala uno studio su PNAS (Hannah et al., 2013), la conversione di habitat naturali in vigneti nelle nuove aree di espansione potrebbe creare conflitti seri tra la produzione vinicola e la conservazione della biodiversità.

Il paesaggio agricolo del futuro sarà dunque, almeno in parte, un paesaggio di nuovi inizi, di rincorse verso nuovi spazi più idonei: territori dove la relazione tra produzione alimentare e cultura del luogo deve essere reinventata, dove l'artializzazione non può agganciarsi ad una tradizione consolidata ma deve costruirsi ex novo. Questa è una sfida e un'opportunità: l'opportunità di costruire, con consapevolezza progettuale, paesaggi agricoli culturalmente densi fin dall'inizio, integrando dalla progettazione le dimensioni estetiche, ecolo-

giche e produttive. Senza dimenticare ciò che si lascia alle spalle: si configura una trasformazione visiva e sostanziale forse irreversibile che necessita di una riflessione progettuale ampia e concertata per evitare disequilibri e conflitti.

Scenari per il Futuro del Cibo e del Paesaggio: Agronica e i Parchi Agricoli

Agronica di Andrea Branzi: un paesaggio debole per una produzione diffusa

In questo quadro di trasformazioni radicali, il progetto Agronica di Andrea Branzi, pensato e progettato a partire dagli anni Novanta nell'ambito delle ricerche del gruppo Domus Academy e poi ampliato in diverse esposizioni e pubblicazioni, offre uno dei contributi teorico-progettuali più originali e illuminati per una versione illuminata del futuro del paesaggio agricolo (Branzi, 1995; 2006).

Agronica è una complessa visione del territorio in cui le dicotomie tradizionali tra città e campagna, tra produzione e abitazione, tra infrastruttura e natura vengono sistematicamente dissolte perché si sono rivelate fallaci. Branzi immagina un paesaggio continuo, diffuso, in cui l'agricoltura non è più confinata in aree dedicate separate dall'urbano, ma si distribuisce capillarmente e si integra pienamente nell'intero territorio antropizzato: orti, serre, frutteti, colture di piante officinali, sistemi di produzione alimentare leggera si intrecciavano con gli spazi della residenza, del lavoro, del tempo libero, delle infrastrutture leggere per l'energia e per le comunicazioni.

Questo paesaggio è definito da Branzi come "debole", non nel senso di fragile, ma nel senso di non-dominante, non-gerarchico, plurale, continuo e interstiziale. Si contrappone alla "forza" del paesaggio industriale, che impone una logica univoca, monumentale, separatrice e dominante. Il paesaggio debole di Agronica è, al contrario, un paesaggio di relazioni, tra umano e non-umano, tra produzione e vita quotidiana, tra memoria dei luoghi e innovazione tecnologica, resa disponibile per favorire attività diversificate.

La connessione con il concetto di artializzazione è profonda. Il parallelismo si è materializzato dopo una maturazione che ha visto negli anni l'abbandono del concetto di artializzazione, dopo i primi studi e le riflessioni personali risalenti agli inizi degli anni 2000, grazie alla partecipazione al gruppo sul Paesaggio in seno al Parlamento europeo, per conto del *Architects Council of Europe*, ACE, sede di Brussel. L'attenzione crescente al territorio in quanto paesaggio, all'inevitabile prospettiva progettuale in termini di concettualizzazione del Design per il Territorio che guarda all'urbano, alle periferie, alle zone interne e di riflesso al territorio agricolo, inteso come spazio di connessione, ha condotto la ricerca in ambito del Design per il Territorio ad una revisione radicale finalizzata ad una ri-configurazione concettuale ed operativa che integra visioni e posizioni diverse.

Agronica, in quanto tale, non rappresenta una soluzione tecnica per aumentare la produzione alimentare o per meglio organizzarla, ma usa il linguaggio della cultura del progetto di Design per reintegrare il cibo nella vita quotidiana, per restituire alla produzione agricola una dimensione rituale e simbolica che l'industrializzazione ha spazzato via. In Agronica, ogni atto di coltivazione è anche un atto di costruzione del paesaggio e di affermazione culturale e sociale: la distinzione tra pratiche produttive e pratiche estetiche viene meno, e con essa la separazione tra chi produce e chi abita il territorio.

Decenni dalla sua concettualizzazione e dopo la sua configurazione, il progetto Agronica appare straordinariamente attuale la cui potenza radicale può intrecciarsi alle istanze dell'artializzazione e molto di più. Le ricerche sull'*urban farming*, i progetti di agricoltura urbana integrata, le esperienze di *edible landscape design* che si moltiplicano nelle città europee e nordamericane possono essere letti come realizzazioni parziali dell'intuizione di Branzi: il cibo come elemento strutturante del paesaggio urbano e periurbano, la produzione alimentare come pratica culturale e non solo produttiva diventa il pivot per un nuovo modo di intendere il bene comune. Agronica all'incontro con l'artializzazione e con il Design per il Territorio diventa una utopia concreta: un modo per revisionare e

scardinare dall'interno le discipline storicamente legate al disegno del territorio, alle pratiche agricole e forestali, all'architettura, alla sociologia e all'antropologia, laddove la contemporaneità pone sfide complesse da affrontare in ambiti multilivello.

I Parchi Agricoli di nuova generazione come urbanistica soft

In linea con il Design per il Territorio e Agronica una prospettiva progettuale rilevante è quella dei Parchi Agricoli di nuova generazione, che si va affermando nel dibattito europeo sull'urbanistica e la pianificazione territoriale come risposta alle sfide della periurbanizzazione, della perdita di suolo agricolo e della crisi ambientale delle aree metropolitane.

I parchi agricoli non sono una novità assoluta: esistono esperienze consolidate come il Parco Agricolo Sud Milano, istituito nel 1990 e tuttora operativo, o il Parc Agrari del Baix Llobregat in Catalogna che tutela aree agricole periurbane dall'espansione urbana garantendo continuità alla produzione locale. Tuttavia, nella nuova definizione di parchi agricoli, la semplice tutela viene superata delineando una prospettiva produttiva: si propone una reintegrazione attiva della produzione alimentare nella progettazione metropolitana, trasformando le aree agricole periurbane in spazi multifunzionali che combinano produzione, biodiversità, qualità paesaggistica, fruizione pubblica e connessione ecologica.

In questa prospettiva, i parchi agricoli diventano la spina dorsale di un'urbanistica soft, un modo di fare città che contrasta con l'urbanistica dura delle grandi infrastrutture e delle espansioni edilizie. L'urbanistica soft non impone il territorio: lo negozia, lo accompagna, lo lascia evolvere secondo processi lenti e complessi, che includono i tempi dell'agricoltura, i ritmi stagionali, la biodiversità degli ecosistemi. È un'urbanistica che accetta la provvisorietà, la reversibilità, l'incompletezza come valori progettuali, e che considera il paesaggio non come sfondo dell'azione umana, ma come suo protagonista.

La connessione tra Agronica di Branzi e i Parchi Agricoli di nuova generazione è evidente: entrambi propongono una dissoluzione del

confine tra città e campagna, entrambi immaginano un territorio in cui la produzione alimentare è inscindibile dalla qualità dell'abitare, entrambi vedono nel paesaggio agricolo non un'eredità da conservare passivamente, ma una risorsa progettuale attiva. La differenza è di scala e di strumenti applicativi: Agronica è una visione teorico-critica, i parchi agricoli sono dispositivi giuridici e pianificatori concretamente realizzabili entro i quadri normativi esistenti.

Esperienze recenti in Europa mostrano come i parchi agricoli possano diventare laboratori di pratiche alimentari innovative: i parchi del Comune di Milano, del Grand Paris, della Greater London Authority stanno integrando, nelle loro pianificazioni, produzioni ortofrutticole biologiche, apicoltura urbana, filiere corte di distribuzione, spazi formativi per l'agricoltura urbana, progettazione di corridoi ecologici che attraversano le aree coltivate. In questi ambiti, la produzione alimentare e la qualità paesaggistica non sono obiettivi in tensione ma sinergici: un paesaggio agricolo ben progettato è più produttivo, più resiliente e capace di affrontare sfide future.

Sfide Future: Cibo per Tutti a Impatto Zero

La triplice crisi del sistema alimentare globale

Il sistema alimentare globale si trova oggi di fronte a una crisi strutturale che si manifesta su tre piani simultaneamente. Il primo è la scarsità di cibo: nonostante la produzione globale di calorie abbia generalmente tenuto il passo con la crescita demografica, oltre 820 milioni di persone non hanno ancora accesso a cibo sufficiente. Il secondo è la malnutrizione: più di 2 miliardi di persone sono in sovrappeso o obese, mentre le malattie non trasmissibili legate all'alimentazione sono diventate la principale causa di mortalità prematura a livello globale. Il terzo è la crisi ambientale: i sistemi alimentari sono responsabili di circa il 30% delle emissioni globali di gas serra, del 70% dei prelievi di acque dolci, e costituiscono il principale motore della deforestazione e della perdita di biodiversità (EAT-Lancet Commission, 2025; FAO, 2025).

Come riportato dalla Commissione EAT-Lancet 2025, i sistemi alimentari sono il principale contribuente al superamento di cinque dei sette confini planetari evidenziati. Questa constatazione non lascia spazio a soluzioni incrementali, è necessario attuare, e in tempi brevi, ciò che la Commissione chiama una *Great Food Transformation*, una trasformazione radicale dei sistemi alimentari globali che dovrà, però, garantire equità e giustizia alimentare sociale.

Conclusioni

Il quadro di riferimento presentato e discusso rileva un legame tra questi strumenti di policy, la questione paesaggistica e la nuova urbanistica soft (Agronica). Un legame stretto che considera le pratiche agricole sostenibili - rotazione delle colture, siepi e fasce tampone, agroforestazione, mantenimento di pascoli permanenti - come configuratori di paesaggi più complessi (artializzazione), diversificatori ricchi di biodiversità. Le politiche di transizione agroecologica, inoltre, non sono solo politiche ambientali: sono paesaggistiche, nel senso che riconfigurano i territori rurali verso forme di maggiore complessità visiva, biologica e infrastrutturale. Se solo pensiamo all'agricoltura di precisione, all'uso dell'IA, alle infrastrutture leggere sul territorio agricolo: si tratta di intelligenza diffusa, di laboratori, di siti produttivi di energia, di trasformazione in cibo delle produzioni agricole, di relazioni e di residenze integrate e in perfetta compliance.

Community Supported Agriculture e le filiere corte

Accanto alle grandi politiche istituzionali, emergono modelli di relazione tra produttori e consumatori che ridefiniscono il rapporto tra cibo e territorio. Le *Community Supported Agriculture* (CSA) rappresentano una forma già più matura di questi modelli: associazioni di consumatori che finanziano in anticipo la produzione di un'azienda agricola, condividendone i rischi e ricevendo in cambio una quota

periodica del raccolto. Le CSA sono presenti in modo significativo in Germania, Francia, Belgio, Svizzera e, in misura crescente, in Italia.

Il modello CSA non è soltanto un meccanismo di distribuzione alternativo: è un dispositivo culturale ed economico di *self-reliance, self-sufficiency and ethical funding* che ricostruisce la relazione tra consumatori urbani e paesaggio agricolo. I soci di una CSA conoscono il loro produttore, visitano l'azienda, partecipano talvolta alle attività agricole, ricevono informazioni sul meteo e sulle condizioni del raccolto. La stagionalità e la specificità geografica del cibo, che l'industria alimentare aveva reso invisibili, tornano ad essere elementi dell'esperienza quotidiana. In questo senso, le CSA contribuiscono a una nuova forma di artializzazione: non la costruzione di un paesaggio da parte degli artisti, ma la riscoperta del paesaggio agricolo come esperienza condivisa da parte di una comunità di consumatori-cittadini che ne fanno esperienza diretta.

I parchi agricoli periurbani, di cui si è detto nel paragrafo precedente, costituiscono spesso il contesto territoriale ideale per lo sviluppo delle CSA: la prossimità alle aree urbane, la rete di infrastrutture per la mobilità lenta, la presenza di spazi di incontro e formazione fanno di questi parchi i luoghi privilegiati per la costruzione di comunità alimentari locali.

Verso una Nuova Artializzazione del Paesaggio Agricolo

Il paesaggio agroecologico come nuovo paradigma estetico

La sfida del paesaggio agricolo del futuro non è soltanto di ordine produttivo o tecnologico, è, soprattutto la concreta realizzazione e il risultato dell'adozione di criteri di sostenibilità economico-sociale, estetico-culturale, e ambientale. Le domande poste riguardano la definizione di un immaginario progettuale evoluto del paesaggio agricolo sostenibile, dell'impianto di pratiche agroecologiche con la conseguenza di immaginare paesaggi visivamente più complessi, meno ordinati e geometrici di quelli dell'agro-industria, con maggiore ricchezza, diversità e vitalità. Come convogliare e praticare questa prospettiva, affinché queste prerogative diventino il nuovo paradig-

ma funzionale-estetico del territorio agricolo-artializzato e integrato all'urbano e al periurbano?

Questa molto probabilmente, rappresenta la sfida di una nuova artializzazione che guarda ad Agronica e al Parco agricolo: trasformare il paesaggio agroecologico in un paesaggio culturalmente e socialmente determinato, configurato dal Design del Territorio, sostenuto da produzioni locali e contiguo alle aree residenziali. Non solo il vigneto che accompagna geometricamente le forme del territorio o la monocultura estesa come icona del paesaggio produttivo, ma l'estensione di mosaici agroforestali che si dipanano dal territorio agricolo, attraversando le aree periurbane, fino ad occupare le periferie frammentate e senza identità, per lambire e penetrare le aree urbane.

Come sostiene Augustin Berque, il paesaggio è sempre una relazione dinamica tra passato e futuro, tra eredità e invenzione. Il paesaggio agroecologico del futuro dovrà saper integrare la memoria dei luoghi con la necessità di cambiamento, la specificità culturale con l'universalità delle sfide climatiche e alimentari. In questa prospettiva, Agronica di Branzi e i Parchi Agricoli non sono solo proposte tecniche: sono contributi alla costruzione di un nuovo immaginario del territorio coltivato, capaci di orientare la transizione verso forme di paesaggio che siano al contempo produttive, ecologiche e culturalmente ricche e autoprodotte.

Il ruolo del paesaggio nella transizione alimentare

C'è infine una dimensione del rapporto tra paesaggio e alimentazione che merita attenzione specifica: il paesaggio come supporto della diversità alimentare e culturale. Le diete tradizionali che la Commissione *EAT-Lancet* raccomanda di preservare, la dieta mediterranea, le cucine asiatiche a base vegetale, le tradizioni alimentari indigene, sono inseparabili dai paesaggi che le hanno generate. La diversità delle colture, la biodiversità varietale, la specificità dei *Terroir*: tutto questo si riflette nella diversità dei paesaggi agricoli.

Preservare e promuovere questa diversità non è soltanto una questione culturale: è una strategia di resilienza sistemica. Come dimostra la ricerca sull'agricoltura diversificata (IPES-Food, 2024), la varietà di colture e la complessità degli ecosistemi agricoli aumentano

la capacità dei sistemi alimentari di adattarsi ai cambiamenti climatici, di resistere agli shock e di garantire la sicurezza alimentare nel lungo periodo. In questo senso, la cura del paesaggio non è contrapposta alla produttività agricola: ne è una condizione indispensabile e non più procrastinabile.

Conclusioni. Il Design per il Paesaggio Agricolo del Futuro

Il paesaggio agricolo si trova oggi al crocevia di trasformazioni profonde e sfide senza precedenti. L'artializzazione che ha plasmato nel tempo i nostri immaginari del territorio coltivato, con i vigneti terrazzati, gli oliveti mediterranei, i campi a rotazione, è messa in discussione da più lati: dall'agricoltura industriale che l'ha erosa dall'interno; dalle nuove tecnologie di produzione fuori terra che la de-territorializzano; dal cambiamento climatico che ne dissolve le condizioni di possibilità materiale. Attualmente, la crisi del sistema alimentare richiede una trasformazione altrettanto radicale nei modelli di produzione e consumo, verso sistemi in grado di nutrire dieci miliardi di persone nel rispetto dei confini planetari.

Il contributo ha cercato di mostrare come questi ordini di trasformazioni non siano indipendenti ma profondamente interconnessi secondo una visione sistemica teorica e progettuale. Il paesaggio agricolo non è soltanto un contenitore della produzione alimentare: è il luogo in cui si sedimentano pratiche, significati, identità culturali. Modificare le pratiche produttive significa modificare il paesaggio, e con esso una parte dell'identità culturale delle comunità che in quel paesaggio si riconoscono.

La lezione di Alain Roger sull'artializzazione suggerisce che i paesaggi culturali non sono mai dati una volta per tutte: sono sempre il prodotto di processi di costruzione e ricostruzione in cui arte, pratiche sociali e condizioni materiali interagiscono. Il paesaggio agricolo del futuro non sarà né la falsa copia di quello del passato né tantomeno la sua negazione. Il paesaggio futuro dovrà essere costruito attraverso la ricerca agronomica, la progettazione paesaggistica, la partecipazione delle comunità locali, la creatività sociale e culturale. In questo processo, il progetto Agronica di Branzi e il paradigma dei Parchi Agricoli di nuova generazione offrono riferimenti progettuali

preziosi per immaginare territori in cui produzione alimentare, qualità ecologica, densità culturale e profondità delle pratiche colturali si sostengono e si integrano.

Le indicazioni della Commissione *EAT-Lancet 2025* e della FAO, il quadro della strategia *Farm to Fork*, della *Biodiversity Strategy 2030* e della PAC 2021-2027, le esperienze delle *Community Supported Agriculture*, restituiscono un framework per accompagnare questa transizione. Ma l'implementazione di questi orientamenti richiede qualcosa in più dei dati e delle politiche: richiede una nuova narrazione del paesaggio agricolo, capace di rendere desiderabili le pratiche sostenibili, di valorizzare la complessità agroecologica, di riconoscere nel piccolo produttore custode della biodiversità un attore culturale e non solo economico, un artigiano del paesaggio.

In ultima analisi, la domanda che questo saggio ha cercato di affrontare, se il territorio agricolo rappresenterà ancora il paradigma dell'artializzazione nel futuro, propone una risposta sottoposta alla condizione di ampliare e rinnovare il concetto stesso di artializzazione. Il paesaggio agricolo del futuro dovrà essere capace di evolvere in modi nuovi: non più soltanto la tipicità della geometria e della monocultura, ma la molteplicità della complessità, della biodiversità, della resilienza; non più solo l'estetica socioculturale del paesaggio rurale, ma anche quella del cibo integrato nell'urbano, della farm verticale come nuovo tipo edilizio, del parco agricolo come infrastruttura verde metropolitana e extra urbana.

Costruire questo nuovo paradigma produttivo-culturale-sociale-estetico del paesaggio agricolo è una sfida che appartiene non soltanto agli agronomi e ai politici, ma ai filosofi, agli artisti, agli scrittori, ai fotografi, agli architetti, ai designer e agli urbanisti: a tutti coloro che, nella tradizione dell'artializzazione, contribuiscono a formare lo sguardo collettivo sul territorio e a dare forma culturale alle pratiche che lo abitano e lo determinano.

Bibliografia

Asvis (2025). Il difficile percorso per un'agricoltura ecologica ed economicamente sostenibile. Asvis.it. <https://asvis.it/notizie/2-20177>

- Berque, A. (2008). *La pensée paysagère*. Archibooks. (Ed. it.: *Pensare il paesaggio*. Mimesis, 2022).
- Branzi, A. (1995). *Agronica*. Domus Academy.
- Branzi, A. (2006). *Weak and Diffuse Modernity: The World of Projects at the Beginning of the 21st Century*. Skira.
- EAT-Lancet Commission (2019). Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170), 447–492. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31788-4](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31788-4)
- EAT-Lancet Commission (2025). The EAT-Lancet Commission on Healthy, Sustainable, and Just Food Systems. *The Lancet*, 406, 1625–1700. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(25\)01-X](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(25)01-X)
- EC — European Commission (2024). *Farm to Fork Strategy*. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en
- FAO (2022–2031). *FAO Strategic Framework 2022–31*. FAO. <https://www.fao.org/strategic-framework>
- FAO (2025). *The State of Food and Agriculture 2025: Addressing Land Degradation across Landholding Scales*. FAO. <https://www.fao.org/publications/sofa/2025>
- FAO (2025). *SDG Progress Report: Monitoring Food and Agriculture-Related SDG Indicators*. FAO. <https://www.fao.org/sdg-progress-report/2025>
- Furia, P. (2024). Il paesaggio tra estetica e geografia: un confronto tra Joachim Ritter e Augustin Berque. *Itinera*, 27. <https://doi.org/10.54103/2039-9251/25157>
- Gordon, L. et al. (2025). *EAT-Lancet 2025: Global food transformation needed to ease pressure on the planet and save millions of lives*. Stockholm Resilience Centre. <https://www.stockholmresilience.org>
- Hannah, L. et al. (2013). Climate change, wine, and conservation. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 110(17), 6907–6912. <https://doi.org/10.1073/pnas.1210127110>

- INRAE (2024). A global map of how climate change is changing winegrowing regions. Press Release, 26 March 2024. <https://www.inrae.fr/en/news/global-map-how-climate-change-changing-winegrowing-regions>
- IPES-Food (2024). Smoke & Mirrors: Cutting Through the Spin on a Sustainable Food Future. IPES-Food.
- Klapp, A.-L. et al. (2025). Recommendations to address the shortfalls of the EAT-Lancet planetary health diet from a plant-forward perspective. *The Lancet Planetary Health*, 9(1), e23–e33. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(24\)00305-X](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(24)00305-X)
- Quaini, M. (2006). *L'ombra di Campanella. Cartografia, paesaggio e identità regionale nella tradizione italiana*. Einaudi.
- Ritter, J. (1963). *Landschaft. Zur Funktion des Ästhetischen in der modernen Gesellschaft*. Aschendorff.
- Roger, A. (1997). *Court traité du paysage*. Gallimard. (Ed. it.: *Breve trattato sul paesaggio*. Sellerio, 2009).
- Van Leeuwen, C. et al. (2024). Climate change impacts and adaptations of wine production. *Nature Reviews Earth & Environment*. <https://doi.org/10.1038/s43017-024-00521-5>
- WWF Italia (2021). *Cibo e agricoltura sostenibili*. WWF Italia. <https://www.wwf.it/cosa-facciamo/cibo-e-agricoltura>

Design e permacultura per sistemi alimentari circolari e di partecipazione sociale

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il crescente aumento delle emergenze ambientali, economiche e sociali rende necessario un ripensamento dei modelli progettuali contemporanei, orientandoli verso approcci in grado di promuovere la circolarità delle risorse e il riequilibrio dei sistemi naturali. In questa visione, il presente contributo esamina la confluenza tra design e permacultura come approccio integrato per la riorganizzazione sostenibile dei sistemi alimentari. Lo studio, attraverso l'esame dello stato dell'arte e l'analisi di pratiche emergenti, evidenzia come i principi della permacultura, fondati sull'integrazione tra cicli biologici e saperi locali, possano essere attuati nelle diverse declinazioni del design. I risultati dimostrano che l'adozione integrata di tali approcci favorisce a rinforzare la resilienza socio-ecologica, facilitando la transizione verso sistemi alimentari più equi, sostenibili, partecipativi e rigenerativi. Pertanto, il contributo propone una riflessione sul ruolo del design come processo trasformativo in grado di facilitare processi di innovazione sistemica indirizzati alla sostenibilità e alla partecipazione delle collettività.

PAROLE CHIAVE: Design sostenibile, Permacultura, Sistemi Alimentari circolari, Partecipazione Sociale, Economia Circolare.

Introduzione

I sistemi alimentari globali sono attualmente al centro di una crisi che coinvolge ambiente, economia e società. I prevalenti modelli di produzione consumo, impostati su processi lineari di estrazione, uso e smaltimento delle risorse, generano impatti rilevanti, tra cui

la notevole produzione di rifiuti, l'intensivo uso di risorse non rinnovabili e la perdita di fertilità del suolo (Schreefel et al., 2020). Per affrontare queste criticità il modello dell'economia circolare propone una alternativa fondata sulla chiusura dei cicli di materia ed energia alla valorizzazione degli scarti e alla rigenerazione del capitale naturale. La sua applicazione richiede approcci progettuali in grado di comprendere e gestire la complessità dei sistemi socio-ecologici. In questo contesto, la confluenza tra permacultura e design si configura come una prospettiva significativa. L'interazione, infatti, di questi due ambiti offre un quadro teorico e operativo ideale per la transizione verso sistemi alimentari circolari. A differenza dei modelli alimentari prevalenti, caratterizzate da logiche lineari ad alto impatto ambientale, tale integrazione permette di progettare filiere che non solo riducono o eliminano i rifiuti, ma anche rigenerano il capitale naturale e sociale dei territori. In questa prospettiva, il dialogo tra progettazione sistemica e permacultura offre un quadro teorico e operativo particolarmente efficace per accompagnare la transizione verso sistemi alimentari circolari e rigenerativi. Entrambi gli approcci condividono una visione olistica dei sistemi, nella quale il valore emerge non tanto dai singoli elementi quanto dalle relazioni che essi instaurano. Analogamente agli ecosistemi naturali, i sistemi alimentari vengono interpretati come reti dinamiche di attori, risorse e processi, la cui resilienza dipende dalla qualità delle connessioni e dalla capacità di adattamento alle trasformazioni del contesto. All'interno di questa prospettiva, la disciplina del design supera una concezione limitata alla dimensione estetica o industriale e viene reinterpretata secondo i paradigmi della progettazione sistemica e della co-progettazione partecipativa. Questo approccio amplia il focus progettuale, passando dalla centralità dell'output materiale alla comprensione e gestione della complessità dei flussi di materia e delle reti relazionali tra gli attori coinvolti (Bistagnino, 2011). Tale visione è coerente con quanto sostenuto da Manzini (2015), secondo cui il design agisce come attivatore di risorse sociali e relazionali nei contesti locali, e richiama le metodologie del co-design generativo proposte da Sanders e Stappers (2008). In questo quadro, l'azione del designer transita dalla gestione della forma di prodotto alla facilitazione di processi collaborativi e sistemici complessi. La permacultura contribuisce a tale visione introducendo un insieme di principi etici e progettuali

derivati dall'osservazione degli ecosistemi naturali. La permacultura, (dall'inglese *permaculture*, originariamente contrazione di *permanent agriculture* e successivamente ampliato nel concetto di *permanent culture*) nasce a metà degli anni Settanta del secolo scorso per descrivere un modello alternativo di agricoltura sostenibile. Nel tempo il suo campo di applicazioni si è esteso, fino a comprendere una più ampia gamma di aspetti legati alla vita e alla cultura umana (Mollison & Slay, 1991). Essa si configura come una disciplina progettuale che, ispirandosi ai modelli e ai processi naturali, mira alla creazione di sistemi resilienti, produttivi e rigenerativi. Nei sistemi progettati secondo i principi della permacultura, i rifiuti vengono concepiti come risorse, la produttività è ottimizzata e l'ambiente naturale è progressivamente rigenerato. Questo approccio affronta le cause profonde delle problematiche globali attraverso soluzioni integrate, inclusive e orientate al lungo periodo, con l'obiettivo di promuovere un equilibrio sostenibile tra sistemi naturali e sociali. Un principio cardine della permacultura è la valorizzazione della biodiversità, intesa come fattore essenziale per aumentare la resilienza dei sistemi. In questa ottica, l'interesse si concentra non sui singoli elementi, ma sulle relazioni che li connettono: similmente agli ecosistemi naturali, in cui gli organismi vivono in interdipendenza, le sinergie tra le componenti generano benefici reciproci. L'integrazione dei principi etici e progettuali della permacultura nella vita quotidiana è inoltre associata a effetti positivi sul benessere individuale e collettivo, contribuendo alla costruzione di comunità più consapevoli e resilienti (MacNamara, 2012). In questo senso, la permacultura non rappresenta soltanto un insieme di tecniche, ma un quadro teorico-pratico capace di orientare processi di trasformazione sociale in chiave sostenibile. All'interno di tale prospettiva, il designer e il permacultore assumono il ruolo di facilitatori di processo, in grado di interpretare i bisogni delle comunità e tradurli nella progettazione di ecosistemi socio-ecologici resilienti.

Confluenza tra design e permacultura

La confluenza tra design e permacultura costituisce uno degli orientamenti più ricchi di potenzialità per una evoluzione degli attuali approcci progettuali. Anche se la permacultura sia stata all'ini-

zio elaborata come un metodo per la progettazione di sistemi agricoli sostenibili, oggi essa si configura come una più ampia filosofia del progetto, fondata su tre principi etici: la cura della terra, la cura delle persone e la condivisione equa delle risorse (Holmgren, 2002). In questa ottica, essa fornisce un framework progettuale utile all'organizzazione di comunità sostenibili, ispirati al funzionamento degli ecosistemi naturali (Mollison, 1988). Applicata ai sistemi alimentari, la permacultura promuove modelli basati sulla biodiversità agricola, sull'impiego di risorse locali e sull'eliminazione del concetto di rifiuto, attraverso la chiusura dei cicli di materia ed energia. In tale contesto, il dialogo con il design si rivela particolarmente fruttuoso, soprattutto in due ambiti tra loro interconnessi: il design sostenibile e il design sociale. Nel campo del design sostenibile, la permacultura favorisce il passaggio da un approccio di ecodesign, orientato alla riduzione degli impatti ambientali, a un paradigma di design rigenerativo, volto a ristabilire gli ecosistemi (Brezet & van Hemel, 1997; Mang & Reed, 2012). I principi progettuali elaborati da Holmgren, quali l'integrazione tra elementi, la valorizzazione delle risorse trascurate e l'adozione di interventi locali, trovano applicazione in strategie operative in grado di riorganizzare i processi produttivi in modo sistemico. Alla luce di ciò, il prodotto non è più progettato come entità unica, ma è un punto di connessione di un network di relazioni materiali, sociali ed energetiche. Vale a dire adottare i principi del biomimetismo (Benyus, 1997) secondo cui gli scarti di un processo diventano la materia prima di un altro, cancellando il rifiuto. Il design sostenibile acquisisce una dimensione sistemica, dove l'oggetto è un intermediario capace di far dialogare le risorse locali con l'ambiente e la comunità. I principi della permacultura offrono al design una struttura efficace per raggiungere questi obiettivi. In particolare, il principio di non produrre rifiuti si traduce nella valorizzazione dei sottoprodotti e degli scarti organici, reintrodotti nei cicli produttivi come ammendanti o come risorse per altre filiere (Bistagnino, 2011). Analogamente, il principio della permacultura di promuovere e coltivare la biodiversità incoraggia la progettazione di reti alimentari locali basate su biodiversità, filiere corte e modelli distributivi alternativi alla grande distribuzione standardizzata. L'apporto del design in questa unione risiede nella sua competenza di interpretare i principi etici e sistemici della permacultura in soluzioni realiz-

zabili, prodotti, servizi, modelli organizzativi ed esperienze, accessibili e replicabili su scala territoriale (Morelli, 2002). In particolare, le discipline del Design Sistemico, del Sistema Prodotto Servizio, nel tempo gradualmente, sono passati dalla progettazione del singolo oggetto alla progettazione dell'intero sistema di relazioni, processi e attori in cui l'oggetto si inserisce (Bistagnino, 2011). Il design sistemico, in questo senso, opera come interprete dei principi ecologici della permacultura, identificando i flussi di materia ed energia e determinando circolarità tra produzione agricola e consumo urbano. Contemporaneamente, il Design per il Sistema Prodotto Servizio contribuisce alla definizione di modelli distributivi innovativi, capaci di ridurre gli sprechi, limitare e accorciare le distanze tra produttori e consumatori (Morelli, 2002). La confluenza tra design e permacultura si estende inoltre al campo del design sociale e dell'innovazione sociale. La progettazione sociale orienta le competenze del design verso la soluzione di problemi eterogenei legati al benessere sociale, all'inclusione e all'equità (Margolin & Margolin, 2002), mentre la permacultura offre strumenti per l'analisi e la valorizzazione del capitale sociale locale. Il principio di osservazione e interazione, centrale nella permacultura, si traduce nel design sociale in pratiche di ascolto attivo e co-progettazione con le comunità (Manzini, 2015). In questo contesto, reti di economia solidale e iniziative di agricoltura urbana rappresentano esempi concreti di tale integrazione. Il ruolo del designer evolve così da quello di progettista di soluzioni a quello di facilitatore di processi collaborativi e auto-organizzativi, capace di attivare risorse latenti e sostenere la costruzione di sistemi resilienti. L'innovazione sociale, in questo quadro, agisce come fattore abilitante, permettendo alla circolarità e ai principi di permacultura di radicarsi nei contesti locali attraverso nuove forme di collaborazione e modelli relazionali (Murray et al., 2010). Essa garantisce inoltre che la transizione ecologica si sviluppi in modo equo, inclusivo e partecipato (Manzini, 2015). Questa integrazione si concretizza nella progettazione di ecosistemi alimentari locali, nei quali la produzione agricola, guidata dai principi della permacultura, e la distribuzione, ottimizzata attraverso il design, sono sostenute da reti comunitarie attive. Esempi significativi includono i sistemi di Agricoltura Supportata dalla Comunità (CSA) e gli hub alimentari di quartiere, in cui piattaforme progettate facilitano l'incontro tra produttori e consuma-

tori, promuovendo al contempo pratiche di consumo responsabile e gestione condivisa delle risorse. In questi contesti, la prevenzione dei rifiuti viene esteso alla dimensione materiale a quella sociale: le eccedenze alimentari vengono redistribuite o reimpiegate, contribuendo alla chiusura dei cicli biogeochimici e al rafforzamento della resilienza territoriale. L'integrazione tra design, permacultura e innovazione sociale delinea dunque un paradigma emergente che supera la logica lineare del prodotto per abbracciare una visione sistemica, rigenerativa e relazionale del progetto. Tale prospettiva suggerisce che il futuro del design risieda nella capacità di ispirarsi ai principi degli ecosistemi naturali, trasformando la pratica progettuale in un processo intrinsecamente generativo e riparativo. Malgrado l'integrazione tra design e permacultura offra notevoli opportunità, diverse criticità ne limitano la diffusione e l'applicazione su larga scala. Uno dei principali limiti riguarda la scalabilità di questi modelli. Molte esperienze di successo, infatti, si sviluppano in contesti locali caratterizzati da una forte partecipazione comunitaria e da relazioni dirette tra gli attori coinvolti; condizioni che risultano più difficili da mantenere in sistemi territoriali estesi e complessi (Ferguson & Lovell, 2014). Un'altra criticità è rappresentata dai vincoli finanziari. Sebbene gli approcci rigenerativi possano generare benefici ambientali, sociali ed economici nel lungo periodo, la loro implementazione richiede spesso investimenti iniziali significativi, tempi di ritorno dilatati e forme di finanziamento non sempre compatibili con le logiche di mercato predominanti (Mang & Reed, 2012). Questo aspetto può scoraggiare l'adozione di tali pratiche da parte di imprese e amministrazioni pubbliche. Altre difficoltà emergono sul piano gestionale e amministrativo. La progettazione di sistemi alimentari territoriali basati sulla collaborazione tra produttori, cittadini, associazioni e istituzioni richiede processi decisionali partecipativi e forme di coordinamento particolarmente complesse. La presenza di interessi divergenti e di differenti livelli di potere può infatti compromettere la continuità e l'efficacia delle iniziative (Manzini, 2015). Nonostante tali criticità, questi aspetti rappresentano ambiti di ricerca e sperimentazione ancora aperti. Il prossimo traguardo consiste nello sviluppo di modelli organizzativi e progettuali capaci di rendere l'integrazione tra design e permacultura maggiormente replicabile e sostenibile dal punto

Design e permacultura per sistemi alimentari circolari e di partecipazione sociale di vista economico, senza compromettere i principi etici e rigenerativi che ne costituiscono il fondamento.

Conclusioni

La confluenza tra queste discipline trova la sua piena espressione nella progettazione di sistemi alimentari circolari, configurandosi come una vera e propria integrazione metodologica. In questa integrazione, la permacultura fornisce il quadro etico e i principi ecologici di riferimento, oltre a una profonda comprensione dei cicli biologici naturali; il design contribuisce con strumenti utili alla visualizzazione della complessità, alla mediazione tra attori eterogenei e allo sviluppo di soluzioni accessibili e concretamente applicabili; l'innovazione sociale, infine, garantisce il coinvolgimento attivo delle comunità e la promozione del benessere collettivo. La transizione verso sistemi alimentari circolari richiede pertanto il superamento di approcci riduzionisti a favore di una prospettiva sistemica e transdisciplinare. L'integrazione tra permacultura, design e innovazione sociale delinea infatti un percorso capace di orientare la progettazione e la gestione di sistemi alimentari non solo sostenibili, ma anche intrinsecamente rigenerativi e resilienti. In tale prospettiva, la convergenza di queste discipline rappresenta una leva strategica per affrontare le sfide ambientali, economiche e sociali contemporanee, rendendo ammissibile l'attuazione di sistemi alimentari capaci di coniugare sostenibilità ecologica, fattibilità economica ed equità sociale.

Bibliografia

- Benyus, J. M. (1997). *Biomimicry: Innovation Inspired by Nature*. William Morrow & Co.
- Bistagnino, L. (2011). *Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale*. Slow Food Editore.
- Brezet, H., & van Hemel, C. (1997). *Ecodesign: A Promising Approach to Sustainable Production and Consumption*. UNEP.

- Ferguson, R. S., & Lovell, S. T. (2014). Permaculture for agroecology: Design, movement, practice, and worldview. *A review. Agronomy for Sustainable Development*, 34(2), 251–274. <https://doi.org/10.1007/s13593-013-0181-6>
- Holmgren, D. (2002). *Permaculture: Principles and pathways beyond sustainability*. Holmgren Design Services.
- Mang, P., & Reed, B. (2012). Regenerative Development and Design. In R. A. Meyers (Ed.), *Encyclopedia of Sustainability Science and Technology* (pp. 8855-8879). Springer.
- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs: An introduction to design for social innovation*. MIT Press.
- MacNamara, L. (2012). *People and permaculture: caring and designing for ourselves, each other and the planet*. East Meon: Permanent Publications.
- Margolin, V., & Margolin, S. (2002). A Social Model of Design: Issues of Practice and Research. *Design Issues*, 18(4), 24-30.
- Mollison, B. (1988). *Permaculture: A designers' manual*. Tagari Publications.
- Mollison, B., & Slay, R. (1991). *Introduction to permaculture*. Tagari publications.
- Morelli, N. (2002). Designing product/service systems: A methodological exploration. *Design Issues*, 18(3), 3-17
- Murray, R., Caulier-Grice, J., & Mulgan, G. (2010). *The open book of social innovation*. The Young Foundation.
- Sanders, E. B. N., & Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *CoDesign*, 4(1), 5–18
- Schreefel, L., Schulte, R. P. O., De Boer, I. J. M., Schrijver, A. P., & Van Zanten, H. H. E. (2020). Regenerative agriculture: the soil is the base. *Global Food Security*, 26, 100404.

Food Design, Gastrofisica e Food Pairing. Progettare il cibo tra multisensorialità e sostenibilità

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il presente contributo esplora l'integrazione tra Food Design, Gastrofisica e Food Pairing come quadro interdisciplinare per la progettazione di sistemi alimentari sostenibili e orientati a esperienze multisensoriali. In questa visione, il Food Design è interpretato come strumento strategico per orientare l'impatto ambientale dei prodotti alimentari, mentre la Gastrofisica indaga le interazioni sensoriali che influenzano l'esperienza del consumatore. Il Food Pairing, basato sull'analisi delle affinità tra ingredienti, offre inoltre opportunità per la generazione di combinazioni alimentari innovative e sostenibili. L'obiettivo dello studio è dimostrare come l'impiego consapevole di stimoli cross-modalità — intesi come interazioni tra vista, udito, tatto e olfatto — possa orientare le preferenze alimentari verso scelte a minor impatto ambientale, aumentando al contempo il piacere dell'esperienza sensoriale. Attraverso l'analisi delle relazioni tra progettazione del cibo, percezione multisensoriale e sostenibilità, il contributo mostra le potenzialità di un approccio integrato nel proporre pratiche alimentari più responsabili, facilitare il consenso di sostanze alternative e partecipare alla diminuzione degli sprechi alimentari. In questa ottica, Food Design, Gastrofisica e Food Pairing sono essenziali per lo sviluppo di modelli alimentari innovativi, capaci di coniugare benessere, piacere e sostenibilità.

PAROLE CHIAVE: Gastrofisica, Food Pairing, Multisensorialità, Cross-Modalità, Sistemi Alimentari Sostenibili.

Introduzione

Nel corso del tempo le modalità con cui gli individui trasformano le materie prime in alimenti e preparazioni culinarie hanno riflesso valori culturali, credenze religiose, condizioni socioeconomiche e differenze individuali (Harrington, 2005). Il cibo e la gastronomia si configurano pertanto come sistemi dinamici, in continua evoluzione, capaci di rappresentare e interpretare le diverse epoche storiche. Da questo punto di vista, l'alimentazione non rappresenta soltanto un bisogno fisiologico, ma un sistema culturale e simbolico in continua ridefinizione (Prescott, 2012). L'età contemporanea è caratterizzata da trasformazioni rapide e profonde che investono anche il sistema alimentare globale. Tali cambiamenti generano reazioni contrastanti, tra cui una crescente preoccupazione legata agli impatti ambientali associati alla produzione e al consumo di cibo (Grunert, 2011). In questo quadro, si registra un progressivo consolidamento dell'interesse scientifico verso l'analisi e la previsione delle traiettorie evolutive delle pratiche alimentari, delle tecnologie culinarie e delle configurazioni emergenti della gastronomia. Alla luce di queste trasformazioni, si rende necessario adottare approcci interdisciplinari capaci di coniugare sostenibilità, innovazione ed esperienza del consumatore. In tale prospettiva, l'integrazione tra Food Design, Gastrofisica e Food Pairing rappresenta un ambito di ricerca promettente per la progettazione di sistemi alimentari sostenibili e multisensoriali. Questo approccio consente non solo di intervenire sulla struttura e sull'impatto ambientale degli alimenti, ma anche di orientare le percezioni e le preferenze dei consumatori attraverso l'uso consapevole di stimoli multisensoriali. L'attuale era digitale sta ridefinendo in modo significativo il rapporto tra esseri umani e cibo, intervenendo trasversalmente in tutte le fasi della filiera alimentare. Le tecnologie informatiche trovano applicazione nella produzione — attraverso, ad esempio, l'agricoltura di precisione e i sistemi di allevamento intelligente — così come nei processi di trasformazione industriale, distribuzione, consumo e gestione degli scarti. Innovazioni quali la stampa 3D di alimenti, la robotizzazione dei processi culinari e l'impiego di sensori avanzati contribuiscono a modificare le modalità di interazione con il cibo, aprendo nuove prospettive sia

sul piano funzionale sia su quello esperienziale. Contemporaneamente, si sviluppano ambiti di ricerca interdisciplinari che integrano contributi provenienti da antropologia, psicologia, neuroscienze e scienze alimentari. In questo contesto si colloca la gastrofisica, disciplina emergente che studia i meccanismi dell'esperienza alimentare attraverso un approccio scientifico integrato. Come sottolinea Barham (2013), essa può essere considerata per la gastronomia ciò che l'astrofisica è per l'astronomia. In linea con questa prospettiva, la ricerca contemporanea evidenzia il ruolo centrale delle interazioni multisensoriali nella costruzione dell'esperienza gustativa (Spence, 2017; Piqueras-Fiszman & Spence, 2015). La gastrofisica supera così una visione puramente descrittiva della gastronomia, integrando conoscenze provenienti dalle scienze fisiche, chimiche, biologiche e sociali. In modo complementare, il Food Pairing contribuisce alla razionalizzazione delle combinazioni alimentari. Se tradizionalmente era finalizzato alla creazione di armonie gustative, oggi viene reinterpretato anche alla luce di principi di sostenibilità, economia circolare e valorizzazione della biodiversità (Klosse, 2014). Attraverso l'analisi molecolare degli ingredienti è possibile individuare accostamenti innovativi, capaci di valorizzare scarti vegetali o colture locali sottoutilizzate, trasformandoli in risorse ad alto valore aggiunto. Questo approccio contribuisce non solo alla riduzione dello spreco alimentare lungo la filiera, ma anche alla promozione della diversificazione agricola, elemento fondamentale per la resilienza degli ecosistemi (Grunert, 2011). In questo quadro, il design dei sistemi alimentari (Food Design) assume un ruolo di mediazione strategica, traducendo le evidenze scientifiche in prodotti, servizi ed esperienze accessibili, capaci di incidere sulle pratiche quotidiane del consumatore senza compromettere la dimensione edonica del consumo (Hekkert, 2006; Stummerer & Hablesreiter, 2010). L'integrazione tra innovazione tecnologica, approcci scientifici e progettazione orientata all'utente contribuisce inoltre ad affrontare questioni cruciali legate alla salute umana e alla sostenibilità ambientale (Prescott, 2012). Ne deriva che il ripensamento dei sistemi alimentari si configura oggi non solo come un'opportunità, ma come una necessità per affrontare in modo integrato le sfide della crisi climatica, della perdita di biodiversità e della crescente complessità delle abitudini alimentari contemporanee.

Dalla percezione del gusto alla sostenibilità alimentare: il ruolo della gastrofisica e del food pairing

Le pressioni sempre più evidenti della crisi climatica e dell'intenso sfruttamento delle risorse idriche e terrestri rendono urgente una riconfigurazione strutturale dei sistemi alimentari globali (Garnett, 2014). Tuttavia, la transizione verso modelli più sostenibili incontra un ostacolo ricorrente: la centralità della dimensione edonica nel comportamento alimentare. Le scelte dei consumatori, infatti, sono spesso guidate dalla ricerca del piacere sensoriale, talvolta a discapito di considerazioni ambientali ed etiche (Grunert, 2011). In questo scenario, la gastrofisica e il food pairing emergono come ambiti di ricerca capaci di ridurre la distanza tra sostenibilità e appetibilità percepita. La gastrofisica è un settore interdisciplinare che integra psicologia, neuroscienze cognitive e design per comprendere come il cervello costruisca l'esperienza del gusto attraverso l'integrazione di stimoli multisensoriali (Spence, 2017). In parallelo, il food pairing si fonda sulla cosiddetta food pairing hypothesis, secondo cui la compatibilità tra ingredienti dipenderebbe, almeno in parte, dalla condivisione di composti aromatici che ne determinano l'affinità percettiva (Ahn et al., 2011). Nata in ambito gastronomico d'avanguardia, la combinazione di questi due approcci sta assumendo crescente rilevanza anche in relazione agli obiettivi di sostenibilità definiti dagli SDG (Sustainable Development Goals). In questa prospettiva, la modulazione delle proprietà sensoriali e molecolari degli alimenti può contribuire a ridurre le resistenze cognitive verso prodotti a basso impatto ambientale, trasformando la sostenibilità in un'esperienza sensoriale più desiderabile (Piqueras-Fiszman & Spence, 2015). All'interno di questo quadro, la gastrofisica interviene soprattutto sul contesto percettivo del consumo, agendo sui fattori che influenzano la valutazione edonica del cibo. Tra le applicazioni più rilevanti vi è la possibilità di ridurre ingredienti critici come sale e zuccheri aggiunti, mantenendo invariata la percezione di piacevolezza, con potenziali benefici per la salute pubblica (Prescott, 2012). Strumenti come i phantom aromas (aromi fantasma) o la progettazione di stimoli visivi e tattili mostrano inoltre come l'esperienza gustativa possa essere modulata attraverso l'interazione tra più sensi (Deroy et al., 2014). Un esempio partico-

larmente significativo è il sonic seasoning (condimento sonoro), ovvero l'influenza del suono sulla percezione del gusto. Studi condotti da Charles Spence presso l'Università di Oxford hanno mostrato che specifiche caratteristiche acustiche possono modificare la percezione dello stesso alimento: suoni acuti e leggeri tendono a intensificare la dolcezza percepita, mentre frequenze più basse e timbri gravi possono accentuare le note amare. Questo fenomeno apre interessanti possibilità applicative, ad esempio nella riduzione del contenuto di zucchero nei prodotti alimentari, compensandone la percezione attraverso stimoli uditivi o visivi, come forme arrotondate o colori associati alla dolcezza. In questo senso, tali strategie si collegano anche agli obiettivi legati alla salute e al benessere (SDG 3). Un ulteriore ambito di interesse riguarda la neofobia alimentare, cioè la resistenza psicologica verso alimenti non familiari, che rappresenta un ostacolo rilevante all'introduzione di nuove fonti proteiche. La letteratura mostra come l'accettazione di alimenti innovativi — come insetti, legumi meno utilizzati o carne coltivata — dipenda fortemente dal contesto sensoriale e simbolico in cui vengono presentati (Spence, 2017). Intervenire su attributi come consistenza, colore e modalità di presentazione può quindi facilitare l'allineamento tra nuovi alimenti e aspettative dei consumatori, favorendo la transizione verso diete più sostenibili (Grunert, 2011). Parallelamente, il food pairing molecolare offre strumenti utili anche nella riduzione dello spreco alimentare. Attraverso l'analisi dei profili aromatici, è possibile individuare relazioni chimiche tra ingredienti e sottoprodotti agroalimentari — come bucce, semi o residui di lavorazione — trasformandoli in risorse per nuove combinazioni gastronomiche (Ahn et al., 2011; Klosse, 2013). Questo approccio contribuisce non solo alla riduzione degli sprechi, ma anche alla valorizzazione della biodiversità agricola e alla maggiore resilienza dei sistemi produttivi (Garnett, 2014). In ambito applicativo, il food pairing ha permesso di formalizzare abbinamenti tra ingredienti tradizionali e novel foods sulla base di affinità molecolari condivise. Sono stati proposti, ad esempio, accostamenti tra cioccolato bianco e caviale o tra formaggi erborinati. Estendendo questo principio alla sostenibilità, sono stati esplorati anche abbinamenti tra farine di insetti e alimenti caratterizzati dalla presenza di pirazine, come cacao o prodotti da forno tostati. In questo modo, il pairing non solo migliora l'accettabilità sensoriale, ma contribuisce

anche alla riduzione dell'impatto ambientale delle fonti proteiche. Dal punto di vista degli SDG, queste strategie si collegano in particolare agli obiettivi 2 e 12, relativi rispettivamente alla sicurezza alimentare e alla produzione responsabile. L'utilizzo del food pairing per attenuare le note sensoriali meno accettate delle proteine alternative può ridurre la barriera del disgusto e facilitare l'introduzione di alimenti a basso impatto idrico e ambientale, come gli insetti, la cui produzione richiede risorse significativamente inferiori rispetto agli allevamenti tradizionali. Nonostante le potenzialità, emergono tuttavia alcune criticità. L'accesso alle tecnologie necessarie per l'analisi molecolare e sensoriale richiede investimenti elevati, con il rischio di accentuare disuguaglianze tra contesti geografici e socioeconomici. Inoltre, il cibo rimane profondamente legato a tradizioni culturali e identità locali, per cui approcci percepiti come eccessivamente tecnologici possono incontrare resistenze da parte dei consumatori. In definitiva, la sfida non è soltanto tecnologica, ma anche culturale e comunicativa. L'efficacia delle innovazioni alimentari dipende dalla capacità di integrare conoscenze scientifiche e pratiche gastronomiche consolidate. In questa prospettiva, Gastrofisica e Food Pairing si configurano come strumenti strategici per accompagnare una transizione alimentare che sia al tempo stesso sostenibile, culturalmente sensibile e socialmente inclusiva.

Conclusioni

L'integrazione tra Gastrofisica, Food Pairing e Food Design costituisce un approccio metodologico potenzialmente efficace per la promozione di sistemi alimentari sostenibili. In particolare, l'intervento sulle variabili percettive e multisensoriali appare in grado di attenuare la dicotomia tradizionalmente osservata tra sostenibilità e edonismo, favorendo la riconfigurazione delle scelte alimentari sostenibili come opzioni non solo accettabili, ma anche desiderabili. Queste evidenze risultano coerenti con la letteratura scientifica più recente, la quale attribuisce un ruolo centrale ai processi percettivi e cognitivi nella modulazione del comportamento alimentare (Spence, 2020; Siegrist & Hartmann, 2020). In questo quadro, la percezione sensoriale emerge come variabile fondamentale tra caratteristiche

oggettive del cibo e decisioni di consumo. Nonostante il potenziale evidenziato, l'analisi mette in luce alcune criticità di natura strutturale. In primo luogo, l'accessibilità alle tecnologie avanzate per l'analisi molecolare, aromatica e sensoriale risulta ancora disomogenea, con il rischio di accentuare disuguaglianze già esistenti tra contesti geografici e socioeconomici differenti. In secondo luogo, la dimensione culturale e simbolica del cibo rappresenta un fattore di resistenza non trascurabile: innovazioni percepite come artificiali, troppo tecnologiche o poco connesse con le tradizioni alimentari locali possono incontrare forme di rifiuto da parte dei consumatori. In conclusione, la convergenza tra scienze sensoriali, neuroscienze del consumo e progettazione alimentare delinea un framework teorico-applicativo promettente per affrontare le sfide contemporanee legate alla sostenibilità dei sistemi alimentari, contribuendo potenzialmente alla transizione verso modelli alimentari maggiormente resilienti, equi e culturalmente integrati. Contemporaneamente, saranno fondamentali ulteriori studi per considerare l'adeguatezza in contesti reali e per definire strategie in grado di collegare innovazione tecnologica, accessibilità e consenso sociale.

Bibliografia

- Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1(196). <https://doi.org/10.1038/srep00196>
- Barham, P. (2013). Physics in the kitchen. *Flavour*, 2, Article 5. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-5>
- Charles, M., & Kerr, M. (1988). *Women, food and families*. Manchester University Press.
- Deroy, O., Crisinel, A.-S., & Spence, C. (2013). Crossmodal correspondences between odors and contingent features: Odors, musical notes, and geometrical shapes. *Psychonomic Bulletin & Review*, 20(4), 878- 896. <https://doi.org/10.3758/s13423-013-0397-0>
- Garnett, T. (2014). What is a sustainable healthy diet? *Food Climate Research Network*. <https://hdl.handle.net/10568/35584>

- Grunert, K. G. (2011). *Sustainability in the food sector: A consumer behaviour perspective*. *International Journal on Food System Dynamics*, 2(3), 207–218. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.121943>
- Klosse, P. R. (2013). *The essence of gastronomy: Understanding the flavor of foods and beverages*. CRC Press.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture, and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 129–152.
- Hekkert, P. (2006). Design aesthetics: Principles of pleasure in design. *Psychology Science*, 48(2), 157–172.
- Klosse, P. R. (2014). *The essence of gastronomy: Understanding the flavor of foods and beverages*. CRC Press.
- Mouritsen, O. G., & Styrbæk, K. (2017). *Mouthfeel: How texture makes taste*. Columbia University Press.
- Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2015). *The perfect meal: The multisensory science of food and dining*. Wiley & Sons.
- Prescott, J. (2012). Chemosensory learning and flavor: Perception, preference and intake. *Physiology & Behavior*, 107(4), 553–559 <https://doi.org/10.1016/j.physbeh.2012.04.008>
- Siegrist, M., & Hartmann, C. (2020). Consumer acceptance of novel food technologies. *Nature Food*, 1(6), 343–350. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0094-x>
- Spence, C. (2017). *Gastrophysics: The new science of eating*. Viking.
- Spence, C. (2020). Multisensory flavor perception. *Cell*, 161(1), 24–35. <https://doi.org/10.1016/j.cell.2015.03.007>
- Stummerer, S., & Hablesreiter, M. (2010). *Food design XL*. Springer.

Intelligenza Artificiale, Gastronomia Computazionale e Food Design: verso nuovi modelli di sistema alimentare sostenibile

ANNA CATANIA

ABSTRACT

L'unione tra l'Intelligenza Artificiale, Gastronomia Computazionale e Food Design rivela un nuovo modello di sistema alimentare che trasforma il cibo da semplice nutrimento a un sistema articolato, sostenibile e su misura. Questo elaborato, in risposta alle trasformazioni dei sistemi agroalimentari globali, analizza il ruolo del design come intermediario tra innovazione tecnologica e le necessità umane, con considerazioni dedicate alla sostenibilità, alla digitalizzazione e alla qualità della gastronomia. Attraverso l'esame di tecnologie e applicazioni come l'intelligenza artificiale, la manifattura additiva e i sistemi di tracciabilità, il contributo propone una riflessione sulle opportunità e sulle criticità emergenti, evidenziando l'opportunità di un equilibrio tra transizione ecologica, digitale, valori culturali e sociali legati al cibo

PAROLE CHIAVE: Intelligenza artificiale; Gastronomia computazionale; Food design; Sostenibilità alimentare; Digitalizzazione; Manifattura additiva alimentare.

Introduzione

Negli ultimi tempi, il sistema alimentare globale è stato stimolato da cambiamenti guidati dall'integrazione tra digitalizzazione e sostenibilità, ovvero dalla *twin transition*. Questo modello rappresenta una risposta ai presenti rischi, tra cui la sicurezza alimentare, la crescita demografica e modelli produttivi sempre meno sostenibili. Infatti, circa un terzo del cibo prodotto viene perso o sprecato lungo la filiera,

con impatti rilevanti sia in termini economici sia ambientali, inclusa un'elevata emissione di gas serra associata agli sprechi (FAO, 2025; UNEP, 2024). Tale inefficienza non deriva solo da limiti produttivi, ma soprattutto da criticità nella gestione logistica, distributiva e nei comportamenti di consumo. Alla luce di ciò, la trasformazione digitale rappresenta un fattore abilitante per il miglioramento dell'efficienza e della sostenibilità del sistema alimentare. Le tecnologie riconducibili all'Industria 4.0 — come, Intelligenza Artificiale, la Gastronomia Computazionale, Internet of Things, Blockchain— consente di ottimizzare i processi produttivi, migliorare la tracciabilità lungo la filiera e ridurre gli sprechi. In particolare, i sistemi di controllo qualità basati sull'intelligenza artificiale permettono analisi non distruttive e la rilevazione anticipata di anomalie, mentre la blockchain assicura chiarezza e invariabilità delle indicazioni lungo la filiera distributiva (Hassoun et al., 2023). Queste innovazioni facilitano il passaggio verso un sistema agroalimentare interconnesso, in grado di congiungere produttività, qualità e sostenibilità. All'interno di questo contesto si inserisce la gastronomia computazionale, un ambito in cui algoritmi e modelli previsionali agiscono nella ideazione e nella valutazione delle ricette (Goel & Bagler, 2022). In particolare, l'intelligenza artificiale emerge come un mezzo per innovare il food design, ampliando le potenzialità ideative e progettuali. Il progetto alimentare, infatti, è condizionato da stimoli plurisensoriali che coinvolgono le percezioni visive, tattili e sonore, rendendo l'esperienza gastronomica un sistema articolato. Esempi applicativi, come IBM Chef Watson, documentano le potenzialità dell'Intelligenza Artificiale nella creazione di nuovi abbinamenti di sapori, rilevando invece i limiti nell'inserire elementi antropologici e valori identitari delle tradizioni. Un'altra tecnologia innovativa come la stampa 3D alimentare apre nuove visioni in termini di individualizzazione e sostenibilità, consentendo anche il riuso degli scarti.

Questa metamorfosi comporta una evoluzione significativa: il cibo non è più solo percezione sensoriale e conoscenza culturale, ma anche insieme di dati esaminabili e modellizzabili.

Degno di nota, in questo scenario è lo studio delle scienze sociali e antropologiche sulla relazione tra cibo e cultura che evidenzia come il gusto non sia mai un fatto solamente biologico, ma una manifestazione culturale e iconica (Bourdieu, 1984; Korsmeyer, 2002). Tale

sviluppo, quindi, pone domande sulla relazione tra automazione e inventiva, nonché sulla possibile unificazione del sapore. Alla luce di ciò questa trasformazione non riguarda solo l'innovazione tecnica, ma coinvolge un cambiamento del rapporto tra l'uomo e il cibo. Il cibo diventa un dato e oggetto di calcolo, tracciando una nuova frontiera di ricerca scientifica e nuovi scenari che superano le tradizioni e l'identità di una cultura culinaria locale.

Gastronomia computazionale e innovazione alimentare

La Gastronomia Computazionale si basa sulla metamorfosi degli elementi gastronomici in dati strutturati. I componenti di una ricetta, le proprietà chimiche e i procedimenti culinari possono essere organizzati ed esaminati attraverso algoritmi complessi (Bagler & Goel, 2024).

In questo contesto, che consente l'ideazione di sistemi di raccomandazione gastronomica e la generazione automatica di ricette, il Food Pairing rappresenta un esempio significativo: l'analisi delle molecole aromatiche consente di individuare accostamenti chimicamente ammissibili. Gli studi sul *food pairing* mostrano come la condivisione di composti aromatici possa guidare la creazione di ricette innovative (Ahn et al., 2011), rilevando differenze significative tra le diverse culture gastronomiche. La Gastronomia Computazionale, quindi, si realizza come un ambito interdisciplinare che integra scienze dei dati, tecnologie digitali, studio e progettazione del cibo, per sviluppare innovazione alimentare. Ci consente di esaminare, attraverso l'uso di algoritmi, le proprietà degli ingredienti e di sviluppare nuove combinazioni gastronomiche. Inoltre, la Gastronomia Computazionale dialoga con la Gastrofisica, partecipando alla conoscenza della sfera plurisensoriale dell'esperienza gastronomica. Infatti, la sensazione gustativa è condizionata oltre che da fattori chimici, anche da elementi visivi, tattili e sonori come colore, suono e consistenza. L'unione di questi dati permette di preparare esperienze gastronomiche più articolate, in cui aspetti sensoriali e cognitivi interagiscono in modo sinergico. L'Intelligenza Artificiale amplia queste opportunità, sia nella generazione di nuove ricette sia nell'individuazione dei prodotti alimentari in base a peculiari esigenze nutrizionali. Questo da una parte rappresenta un importante progresso, soprattutto in ambi-

to medico, ma dall'altra inserisce criticità legate all'amministrazione dei dati personali e al rischio di una graduale unificazione delle scelte alimentari, portando all'attenzione temi socioculturali. Infatti, il cibo è un elemento identitario, legato alla memoria del singolo e della collettività. L'uso di sistemi algoritmici nella preparazione gastronomica pone interrogativi sulla riproduzione delle tradizioni culinarie e sul rischio di standardizzazione del gusto, sollevando domande sul rapporto tra tecnologia e cultura. Difatti, queste tecnologie se da un lato consentono di valorizzare patrimoni culinari attraverso l'analisi dei dati, dall'altro rischiano di ridurre la complessità delle tradizioni locali a modelli replicabili.

Sostenibilità e transizione digitale

Nei sistemi alimentari, la sostenibilità rappresenta uno degli ambiti più importanti di applicazione delle tecnologie digitali. In particolare, l'Intelligenza Artificiale e gli strumenti dell'Industria 4.0 consentono di ottimizzare l'uso delle risorse, migliorare l'efficienza dei processi produttivi e ridurre gli sprechi lungo l'intera filiera (Spiegel et al., 2020). Allo stesso tempo, l'analisi dei profili molecolari degli ingredienti (che scompone gli alimenti nelle loro componenti chimiche e aromatiche primarie) apre nuove possibilità per l'identificazione di scelte sostenibili, capaci di rifare le proprietà sensoriali di prodotti ad alto impatto ambientale, diffondendo modelli alimentari più responsabili. Sotto questo aspetto, la gastronomia computazionale svolge un ruolo decisivo, poiché consente di introdurre dati scientifici e progettazione alimentare, per soluzioni innovative che uniscono sostenibilità ed esperienza gastronomica. Eppure, la scelta di queste tecnologie dipende da fattori economici, politici e sociali, indicando il pericolo di un aumento delle differenze tra i vari contesti territoriali e settori produttivi. In questo quadro, il design assume una funzione di intermediazione tra innovazione tecnologica e bisogni umani. Tecnologie come la blockchain, migliorano la tracciabilità e la trasparenza della filiera, rafforzando la fiducia degli utenti, nonostante propongano criticità collegate ai costi e all'energia usata. Ugualmente, l'innovazione tecnologica in cucina e la digitalizzazione della gestione familiare degli alimenti promuove comportamenti più coscienti, collabo-

rando alla diminuzione dei consumi. Comunque, questi cambiamenti provocano domande rispetto al rischio di connessione tecnologica e alla probabile perdita di capacità gastronomiche tipiche. In generale, la transizione digitale nel settore alimentare richiede un metodo equilibrato, supportato da politiche inclusive e da una analisi approfondita, al fine di garantire che i vantaggi dell'innovazione siano assegnati in modo giusto e sostenibile.

Implicazioni etiche e culturali

L'inserimento dell'Intelligenza Artificiale nel Food Design solleva questioni etiche e culturali, legate alla trasparenza degli algoritmi e alla gestione dei dati. Infatti, l'uso di sistemi basati sull'intelligenza artificiale coinvolge la selezione di dati sensibili, che rendono obbligatoria un ragionamento sulla difesa della privacy e sulla possibilità di un accesso equo e non discriminatorio agli strumenti digitali. La revisione della letteratura mostra che i sistemi computazionali sono in grado di creare accostamenti di cibo innovativo, al di fuori dalla cultura culinaria del luogo. Contemporaneamente, emerge un pericolo di uniformazione. La logica algoritmica tende, infatti, a favorire modelli ciclici e ottimizzati, diminuendo la variabilità culturale del gusto (Bourdieu, 1984). In questo senso, la gastronomia computazionale potrebbe partecipare a una crescente normalizzazione delle pratiche alimentari. L'adozione di modelli computazionali, spesso basati su dataset globali, può inoltre marginalizzare le tradizioni locali e ridurre la diversità culinaria. Il cibo, infatti, non può essere considerato solo come un insieme di proprietà nutrizionali o funzionali, ma deve essere riconosciuto come un elemento identitario e relazionale, profondamente radicato nei contesti sociali e culturali (Pollan, 2008). Il cibo rimane un elemento centrale dell'identità sociale e culturale. Come sottolinea Korsmeyer (2002), il gusto è inseparabile dalla memoria e dall'esperienza vissuta. L'intervento algoritmico, pur innovativo, non può sostituire questa dimensione simbolica, ma solo affiancarla. La Gastronomia Computazionale solleva interrogativi rilevanti sul rapporto tra tecnologia e cultura. Se da un lato consente di valorizzare patrimoni culinari attraverso l'analisi dei dati, dall'altro rischia di ridurre la complessità delle tradizioni locali a modelli replicabili. Il cibo, in quanto pratica

sociale, non può essere completamente separato dal contesto umano che lo produce e lo consuma (Bourdieu, 1984). L'intelligenza artificiale, quindi, deve essere interpretata come strumento di supporto e non come sostituto dell'esperienza culinaria umana. Un'altra criticità interessa l'accesso alle tecnologie emergenti, come i sistemi di intelligenza artificiale e la stampa 3D alimentare. Tale accesso non è distribuito in modo uniforme e dipende dalla disponibilità di infrastrutture tecnologiche, competenze specialistiche e risorse economiche. Questo aspetto indica il rischio di un accrescimento delle differenze tra diversi contesti territoriali, socioeconomici. Nell'insieme, l'evoluzione tecnologica nel settore alimentare ricerca un approccio affidabile e inclusivo, in cui l'innovazione sia accompagnata da una valorizzazione della diversità culturale e da politiche volte a garantire equità nell'accesso alle nuove tecnologie. La Gastronomia Computazionale, pertanto, non deve essere intesa come sostituzione dell'agire umano, ma come strumento di supporto alla creatività culinaria. Il valore della tecnologia risiede nella sua capacità di ampliare le possibilità espressive, non di sostituire il significato culturale del cibo.

Conclusione

L'integrazione tra Intelligenza Artificiale, Gastronomia Computazionale e Food Design è importante per affrontare le minacce del sistema alimentare contemporaneo. Le tecnologie digitali offrono apparecchi evoluti per ottimizzare l'attività dei processi, ridurre gli sprechi e personalizzare l'esperienza alimentare, partecipando alla transizione verso modelli più sostenibili. Comunque, l'efficienza di queste innovazioni dipende dalla capacità di usare un approccio interdisciplinare, in grado di bilanciare l'evoluzione tecnologica, la responsabilità etica e la valorizzazione culturale. In questo contesto, il design assume un ruolo come elemento di mediazione tra innovazione e bisogni della società. L'intelligenza artificiale, in particolare, dovrebbe essere intesa come uno strumento di supporto alla creatività umana, di espansione della creatività gastronomica, piuttosto che come un suo sostituto, favorendo lo sviluppo di soluzioni inclusive e consapevoli. In definitiva, la costruzione di un sistema alimentare resiliente richiede non solo avanzamenti tecnologici, ma anche un'ev-

luzione delle pratiche culturali e dei modelli di consumo, orientata ai principi della sostenibilità ambientale e sociale. La sfida importante consiste nel mantenere una stabilità tra automazione e consapevolezza umana, evitando che la logica algoritmica riduca la complessità dell'esperienza gastronomica. In ultima analisi, il problema non è l'introduzione dell'intelligenza artificiale in cucina, ma la capacità di preservare il significato umano del cucinare, utilizzando al meglio la dimensione culturale, relazionale e creativa.

Bibliografia

- Ahn, Y. Y., Ahnert, S. E., Bagrow, J. P., & Barabási, A. L. (2011). Flavor network and the principles of food pairing. *Scientific Reports*, 1(196), 1–7.
- Bagler, G., & Goel, M. (2024). *Computational gastronomy: capturing culinary creativity by making food computable*. *npj Systems Biology and Applications*, 10(72). <https://doi.org/10.1038/s41540-024-00399-5>
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. (2025). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2025: Addressing high food price inflation for food security and nutrition*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/cd6008en>
- Goel, M., & Bagler, G. (2022). *Computational gastronomy: A data science approach to food*. *Journal of Biosciences*, 47(1), 1–10. <https://doi.org/10.1007/s12038-021-00248-1>
- Hassoun, A., Jagtap, S., Trollman, H., Garcia-García, G., Abdullah, N. A., Goksen, G., Bader, F., Ozogul, F., Barba, F. J., Cropotova, J., Munekata, P. E. S., & Lorenzo, J. M. (2023). *Food processing 4.0: Current and future developments spurred by the fourth industrial revolution*. *Food Control*, 145, 109507. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109507>
- Baker, S., Hamm, S., (2022) *Cognitive Cooking With Chef Watson: Recipes for Innovation from IBM & the Institute of Culinary Education*. Pennie Rossini
- Korsmeyer, C. (2002). *Making sense of taste: Food and philosophy*. Cornell University Press.

- Pollan, M. (2008). *In defense of food: An eater's manifesto*. Penguin Press.
- Spiegel, A., Soriano, B. , de Mey, Y. , Slijper, T., Urquhart, J., Bardají, I., Vigani, M., Severini, S. , & Meuwissen, M. (2020). Risk Management and its Role in Enhancing Perceived Resilience Capacities of Farms and Farming Systems in Europe. *EuroChoices* , 19 (2), 45-53. <https://doi.org/10.1111/1746-692X.12284>
- United Nations Environment Programme. (2024). *Think Eat Save: Tracking progress to halve global food waste (Food Waste Index Report 2024)*. United Nations Environment Programme. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

Crisi climatica, migrazioni (multispecie) e identità alimentare.

Verso un framework di *transition design* “situato” nei contesti agroecologici mediterranei

FRANCESCO MONTEROSSO, GIACOMO MAURIZIO SCHIFANO

ABSTRACT

Il paesaggio agrario siciliano è sempre stato un palinsesto di migrazioni vegetali: il fico d'India dall'America, l'arancio amaro dalla tradizione arabofo-
na, il mandorlo dal Medio Oriente. La crisi climatica del 2024 (emergenza
idrica, tropicalizzazione delle coltivazioni) non introduce una logica di mi-
grazione che prima non c'era: ne accelera e rende visibile una già operante da
secoli. Chi ha il potere di governare questa accelerazione? E chi ha il potere di
definire quale problema viene affrontato in una transizione alimentare? Que-
sto contributo prova a rispondere a queste domande, proponendo una critica
situated del *transition design* (Irwin, 2015) applicato ai sistemi agroalimentari
siciliani in crisi climatica.

La differenza cruciale rispetto alle transizioni del passato è che questa na-
turalizzazione, un tempo lenta e implicita, deve oggi avvenire in decenni: il
design può scegliere se governarla o subirla. Integrando e filtrando il TD con
l'autonomous design di Escobar (2018), con la critica epistemica “meridiana”
di Cassano (1996/2005), con il *systemic design* italiano (Bistagnino, 2011), con
il design per l'innovazione sociale (Manzini, 2015) e il *design di comunità* (Bri-
gnoni e Varini, 2022), l'articolo riflette sull'identità alimentare come campo
di potere a scale multiple (Appadurai, 1988; Hall, 1990), proponendo tre ope-
razioni di rilettura critica che danno forma ad un framework metodologico:
mappatura partecipata delle asimmetrie di potere; co-costruzione di visioni
di futuro desiderabile con le comunità locali; attivazione di legami deboli tra
scale istituzionali normalmente disconnesse.

Anche attraverso l'analisi, in chiave controfattuale, di due casi empirici (il *cous cous* di Mazara del Vallo e il "Caffè made in Sicily"), il contributo presenta un quadro metodologico "situato", replicabile per i contesti periferici mediterranei che affrontano sfide agroecologiche analoghe. Il quadro suggerisce un approccio al design che non si limita a progettare sistemi, prodotti o servizi efficienti, ma è in grado di elaborare le condizioni attraverso cui le comunità possono diventare soggetti del proprio futuro alimentare.

PAROLE CHIAVE: Transition Design, Autonomous Design, Identità Alimentare, Crisi Climatica, Pensiero Meridiano, Systemic Design, Design Di Comunità

Introduzione: il clima come brief involontario

Nel febbraio del 2024, la Giunta regionale siciliana ha dichiarato lo stato di crisi per siccità nell'agricoltura, seguito due settimane dopo dalla proclamazione dello stato di emergenza idrica sull'intero territorio regionale. Le precipitazioni medie mensili erano scese a circa 8 mm, ben al di sotto della media storica 2003-2022; le temperature estive avevano superato i 40 gradi; e temperature estive avevano superato i 40 gradi; gli invasati erano al minimo storico (SIAS 2024); il governo aveva attivato misure straordinarie di sostegno alle filiere più esposte (Regione Siciliana 2024a 2024b), avevano subito danni documentati. Pochi mesi dopo, sullo stesso territorio che dichiarava emergenza idrica, si moltiplicavano coltivazioni di mango, avocado, papaya e finger lime: la superficie dedicata a colture subtropicali e tropicali era cresciuta da 500 a circa 1.200 ettari in cinque anni. Giacomo Di Girolamo coglie il paradosso con esattezza: una volta dire Sicilia significava dire Mediterraneo; adesso, dire Sicilia significa quasi dire Tropici (Di Girolamo, 2024).

Questo articolo prende quel paradosso come punto di partenza non di una riflessione ambientale, ma di una riflessione progettuale. La crisi climatica siciliana non è soltanto una crisi produttiva: è una crisi di identità. Il paesaggio agrario (agrumi, grano duro, olivi, vite) non è solo un sistema economico; è un sistema di significati sedimentati attraverso secoli di pratiche, narrazioni (Camporesi, 1989), scambi. Quando quel sistema si incrina per eccesso di calore e deficit idrico, si incrina qualcosa che riguarda il modo in cui le comunità si riconoscono e si raccontano. Telmo Pievani (2022) ricorda che le crisi sistemiche si alimentano vicendevolmente in cicli che l'umanità si illude di dominare. Il design che vuole intervenire su questi cicli

non può limitarsi a progettare prodotti o servizi più efficienti: deve riprogettare il senso di ciò che si coltiva, di ciò che si mangia, di ciò che si è. In questo senso, la crisi climatica non è una variabile esterna al progetto: è essa stessa, nella formulazione che Branzi (2006) applica al territorio, un modificatore silenzioso che riscrive le premesse del progetto prima ancora che il progettista le abbia formulate.

Il caso del caffè made in Sicily materializza questa sfida nella sua forma più eloquente. All'Orto Botanico di Palermo, una parcella sperimentale di 25 piante di *Coffea arabica* una parcella sperimentale di 25 piante di *Coffea arabica* in piena terra, sette varietà rappresentative della Coffee Belt equatoriale, è oggi resa possibile, nella descrizione dei ricercatori stessi, dai cambiamenti climatici in atto (UNIPA Heritage, 2025). L'Orto Botanico aveva già tentato la coltivazione del caffè nel 1905 e nel 1911: in entrambi i casi le gelate invernali avevano distrutto le piante (Bartalozzi, 2024). Oggi quelle stesse piante sopravvivono non perché siano cambiate le piante, ma perché è cambiato il clima. Questo scarto temporale non è una metafora: è un brief. Un brief che nessun committente umano ha formulato, ma che il design non può permettersi di ignorare.

La struttura dell'articolo è la seguente. La sezione 2 introduce il quadro teorico posizionando la proposta rispetto alla letteratura del *transition design*, al *systemic design* italiano e al design per l'innovazione sociale, e dichiara il paradosso epistemologico che questa applicazione comporta. La sezione 3 analizza l'identità alimentare siciliana come campo di potere a scale multiple, con attenzione alla sua natura storicamente migratoria. La sezione 4 testa il framework proposto su due casi empirici per ricavare una proposizione verificabile. La sezione 5 articola la proposta metodologica con strumenti specifici e uno scenario applicativo. La sezione 6 dichiara limiti e direzioni di ricerca futura.

Quadro teorico e contributo: una critica *situated* del *Transition Design* (TD)

Il Transition Design (TD) e i suoi limiti contestuali

Il *Transition Design*, nella formulazione di Terry Irwin (2015), è un framework per affrontare i *wicked problems* sistemici (Buchanan,

1992) attraverso visioni di futuro a lungo termine, mappatura delle dinamiche di cambiamento, e pratiche di co-design transdisciplinari (Rizzo, 2009). Opera su quattro aree interconnesse: *visions for transition* (scenari di futuro desiderabile), *theories of change* (comprensione delle dinamiche sistemiche), *mindsets and postures* (disposizioni del designer verso la complessità), e *new ways of designing* (metodologie progettuali collaborative). La sua premessa è che le transizioni sistemiche richiedono (Butera, 2021) la riconfigurazione profonda di stili di vita e relazioni sociali, non solo la sostituzione di tecnologie.

Ha però un limite strutturale che la letteratura stessa ha cominciato a riconoscere: è stato elaborato in un contesto accademico nordamericano, il suo caso paradigmatico è una città californiana dotata di risorse istituzionali significative, e nella pratica i casi si discostano maggiormente dal framework canonico quando coinvolgono culture non-occidentali, saperi indigeni o contesti periferici con capacità istituzionale debole (Irwin et al., 2025). Tonkinwise (2015), co-fondatore del framework, ha lui stesso indicato la necessità di adattare il TD a contesti in cui la transizione non avviene in una condizione di relativa stabilità istituzionale, ma nel mezzo di crisi multiple e simultanee. Le modifiche richieste dai pratici del TD in contesti non-metropolitani riguardano soprattutto due nodi: l'ingaggio di ontologie diverse da quella occidentale razionalista, e la gestione delle tensioni tra visioni di lungo periodo e bisogni di sopravvivenza immediata.

Applicare il *transition design* alla Sicilia rurale in crisi idrica senza mediazione critica rischierebbe di replicare esattamente la dinamica che Cassano (1996/2005) denuncia nel "pensiero meridiano": il sapere prodotto al Nord applicato al Sud come oggetto, la modernizzazione come destino imposto invece che come scelta negoziata, la periferia come caso di studio di framework pensati altrove. Questa non è una critica al *transition design*. Questa non è una critica al transition design in quanto tale: è una critica all'uso acritico di qualsiasi framework universalizzante in contesti per i quali non è stato progettato. Come Gregotti (1966/2008) ha mostrato in riferimento all'urbanistica, ogni intervento progettuale che ignori la specificità semantica del territorio (le sue stratificazioni di senso, le sue contraddizioni attive, i suoi ritmi propri) non modifica il territorio: lo sovrascrive, cancellandone le risorse identitarie che sarebbero le prime a dover essere mobilitate.

Il contributo della tradizione italiana: systemic design, innovazione sociale e design di comunità

Prima di articolare la proposta di mediazione critica, è necessario riconoscere che la tradizione progettuale italiana ha sviluppato, indipendentemente e in parallelo rispetto al TD nordamericano, approcci metodologici che già incorporano parte della sensibilità contestuale che questo articolo propone (Branzi 1988). Tre filoni sono particolarmente rilevanti.

Il *systemic design* di Luigi Bistagnino (2011) considera il territorio come “metabolismo vivente” in cui ogni flusso (materia, energia, conoscenza, valore) deve essere trattato come risorsa da reimmettere nel sistema locale, evitando dispersione verso l'esterno. Applicato al sistema agroalimentare siciliano, questo approccio offre uno strumento per pensare la crisi climatica non come emergenza da gestire con misure straordinarie, ma come rottura di un metabolismo che richiede una ricomposizione strutturale: non sostituire le colture, ma ridisegnare le relazioni tra colture, saperi, comunità e mercati. Il *systemic design* fornisce gli strumenti tecnici; la critica *situated* proposta in questo articolo aggiunge la dimensione politica che il systemic design, nella sua formulazione originale, non ha esplicitato: le asimmetrie di potere che determinano chi beneficia della ricomposizione e chi ne rimane escluso.

Il design per l'innovazione sociale di Ezio Manzini (2015) offre un'epistemologia del ruolo del designer nei processi di cambiamento sociale. La distinzione che Manzini opera tra design experts (professionisti che portano competenze specializzate) e design diffuso (la capacità progettuale insita in ogni pratica umana) è strutturalmente analoga all'agenda-setting comunitario proposto nel paper. Il designer non porta soluzioni: crea le condizioni perché le comunità possano diventare soggetti del proprio processo di cambiamento. Le *collaborative organizations* che Manzini descrive come esito dei processi di innovazione sociale, strutture distribuite che si auto-organizzano intorno a un problema comune, sono esattamente il tipo di governance distribuita a cui lo scenario applicativo della sezione 5 punta come risultato atteso.

Il terzo filone, quello che più direttamente interpella il contesto siciliano, è il *design di comunità* elaborato da Riccardo Varini e Massimo Brignoni (Università degli Studi della Repubblica di San Marino; Varini et al. 2023). Sviluppato nel corso di oltre un decennio di ricerca applicata

in contesti rurali, marginali e periferici (dalla Repubblica Democratica del Congo al Libano, dalle aree interne italiane alle piccole comunità degli Appennini), il design di comunità propone un'epistemologia del progetto fondata sulla *prossimità*: la vicinanza fisica, relazionale e temporale al territorio come condizione metodologica del processo progettuale, non come variabile accessoria. Brignoni e Varini (2022) formulano questo approccio nella categoria del *design riparativo*: un design che non interviene dall'esterno per risolvere un problema già definito, ma che opera dall'interno di una comunità per riparare le relazioni tra persone, tra persone e territorio, tra pratiche e narrazioni che la crisi ha interrotto o degradato. La riparazione non è restaurazione: non si torna a un equilibrio precedente, ma si genera un nuovo equilibrio che incorpora la frattura come parte della propria storia.

Questa postura (riparare invece di sostituire, operare dall'interno invece che dall'esterno, costruire prossimità invece di trasmettere soluzioni) è strutturalmente analoga a ciò che il paper propone per il sistema agroalimentare siciliano in crisi climatica. Varini et al. (2021) mostrano inoltre, attraverso casi applicativi in contesti rurali, che le *comunità rurali come luoghi per il cambiamento progettuale* richiedono un ribaltamento del rapporto tra designer e territorio: non il designer che porta un metodo a un territorio che non lo possiede, ma il territorio che "insegna" al designer i propri ritmi, le proprie risorse, le proprie resistenze. Questo ribaltamento è esattamente ciò che la critica *situated* proposta in questo articolo chiede al TD quando viene applicato al Mezzogiorno.

La combinazione di *systemic design*, innovazione sociale e *design di comunità* offre al paper una base italiana e internazionalmente riconosciuta su cui innestare la critica situata. Non si tratta di aggiungere voci nazionali per ragioni di rappresentatività: si tratta di mostrare che la tradizione progettuale italiana ha già elaborato risorse concettuali per il problema che questo articolo affronta, e che il TD può dialogare con quelle risorse invece di ignorarle.

La proposta: tre operazioni di mediazione critica

Il contributo di questo articolo non è un nuovo framework: è una *critica situated* che produce una proposta metodologica per adattare il *transition design* a contesti periferici soggetti a crisi climatica e a mi-

grazioni vegetali accelerate. La proposta si fonda su tre operazioni distinte, ciascuna delle quali risponde a una debolezza specifica del TD canonico in contesti come quello siciliano.

La prima operazione è l'integrazione del TD con l'*autonomous design* di Escobar (2018). La sua proposta di *design place-based* e relazionale non è alternativa al TD, ma ne radicalizza le premesse rendendole applicabili a contesti in cui l'autonomia delle comunità locali non può essere data per scontata. L'*autonomous design* chiede che il progetto sia radicato nella relazionalità del territorio e che 'autonomia' non significhi chiusura ma capacità di auto-determinazione: decidere insieme quale transizione si vuole, invece di subire quella che altri hanno già deciso. Questa postura converge con il *design di comunità* di Brignoni e Varini (2022), che nella *cultura di prossimità* identifica la condizione per cui l'auto-determinazione non è un obiettivo astratto ma una pratica quotidiana: la comunità che abita il territorio è la prima a sapere cosa quel territorio può e non può sopportare.

La seconda operazione è l'applicazione del *pensiero meridiano* di Cassano come correttivo epistemologico. Cassano (1996/2005) rivendica il Sud come soggetto di pensiero, non come oggetto di modernizzazione altrui. Tradotto in termini progettuali: qualsiasi framework incluso il TD che arrivi dall'esterno di un territorio deve essere adattato ai ritmi, ai saperi situati, e alla lentezza propria di quel territorio. La lentezza meridiana non è deficit rispetto alla velocità del mercato: è una risorsa adattiva che custodisce la capacità di leggere i cicli lunghi, di riconoscere le specie che si acclimatano, di costruire narrazioni che durino. Nel linguaggio del *design di comunità* (Brignoni e Varini, 2022), questa lentezza è la condizione di possibilità della *prossimità*: non si può essere vicini a un territorio senza adottarne i tempi.

La terza operazione è la traduzione empirica e la concretizzazione del concetto di *identità alimentare* come campo di potere a scale multiple (Appadurai, 1988; Hall, 1990). Questa operazione sviluppata nella sezione 3 serve a rendere il TD *situated* sensibile alle asimmetrie che strutturano qualsiasi processo di co-design nel campo del cibo: chi ha il potere di definire cosa conta come "cibo o cucina siciliana", a quale scala quel potere si esercita, e chi ne rimane escluso. Il *design sistemico* italiano (Bistagnino, 2011; Fassio e Tecco, 2018) ha già strumenti per mappare le asimmetrie nei flussi materiali ed energetici dei sistemi

agroalimentari; la critica *situated* proposta qui estende quella mappatura alle asimmetrie simboliche e politiche.

La combinazione di queste tre operazioni produce qualcosa di diverso dalla loro semplice somma: un approccio che usa gli strumenti metodologici del TD ma li inserisce in una struttura epistemica informata dalla tradizione italiana del *systemic design*, del design per l'innovazione sociale e del design di comunità che assegna alle comunità locali il potere di *agenda-setting* prima ancora che gli esperti propongano soluzioni.

Identità alimentare come campo di potere a scale multiple

Chi decide cosa è cibo/cucina siciliana

Il “cibo/cucina siciliana” non esiste come realtà omogenea. Esiste come campo di potere in cui diversi attori, a scale diverse e spesso in tensione reciproca, competono per definire cosa conta come autentico, tradizionale, degno di trasmissione. Questa frammentazione non è un problema da risolvere prima di procedere con il design: è il territorio stesso del problema progettuale. Nella formulazione di Anceschi (1992), ogni sistema di identità culturale è un ipertesto: una struttura non lineare di riferimenti che si attivano e si disattivano a seconda del contesto di enunciazione. Progettare su quel sistema significa accettarne la complessità irriducibile, non ridurla a un'unica narrativa coerente.

Appadurai (1988), nel suo studio fondativo sui ricettari nazionali indiani, mostra come l'identità alimentare sia sempre una costruzione politica deliberata. I ricettari funzionano come strumenti di unificazione culturale e gerarchia sociale: stabiliscono cosa conta come tradizione autentica, chi ha il diritto di codificarla, e quali pratiche vengono incluse o escluse dalla narrativa condivisa. Il potere si manifesta nella lingua (chi scrive per chi), nella classe sociale implicita (quale cucina viene elevata a patrimonio), e nella geografia (quali territori vengono rappresentati).

Tre scale di potere operano simultaneamente sull'identità alimentare siciliana, e sono spesso in tensione. Alla scala sub-regionale, la cucina palermitana, storicamente egemonica nella narrativa identitaria siciliana (Giallombardo 2003) con la sua eredità arabo-normanna, la sua aristo-

crazia, i suoi monsù, tende a oscurare le cucine delle province interne: la cucina povera dell'entroterra agrigentino, la tradizione zolfatara dell'ennelese, i sapori del latifondo caltanissetese. Queste cucine hanno una densità culturale altrettanto profonda ma una visibilità mediatica quasi nulla. Alla scala regionale, la Sicilia compete con altre regioni italiane per i riconoscimenti DOP e IGP, e quella competizione seleziona certi prodotti (il pomodoro di Pachino, il pistacchio di Bronte, il sale di Trapani) ed esclude pratiche diffuse ma non standardizzabili. Alla scala globale, il mercato internazionale opera un'ulteriore selezione: l'arancio siciliano esportato in Europa è costruito come *brand name*, ma l'arancio consumato nelle case di Palermo rimane pratica quotidiana senza narrativa.

Stuart Hall (1990) offre la distinzione teorica necessaria per lavorare con queste tensioni invece che contro di esse. L'identità culturale come *being* (una sostanza condivisa, immutabile) versus l'identità come *becoming*: una produzione sempre incompiuta, sempre in processo, sempre costituita dentro e non fuori dalla rappresentazione. La crisi climatica non minaccia una sostanza: accelera e intensifica un processo di produzione identitaria già in corso, spostando i suoi equilibri e mettendo in crisi le narrazioni consolidate.

La cucina siciliana come palinsesto migrante

Le tensioni di potere che strutturano il campo dell'identità alimentare siciliana si esercitano su un materiale che è stato storicamente sempre in movimento. Giuseppe Barbera (2018, 2021) documenta come il paesaggio agrario siciliano sia sempre stato il prodotto di ondate successive di specie migranti: il fico d'india dall'America centrale, il pomodoro anch'esso americano, l'arancio amaro dalla tradizione arabofona, il mandorlo dal Medio Oriente, il gelso dalla Cina. Hobsbawm e Ranger (1983/2002) mostrano che le tradizioni sono costruzioni elaborate per dare senso a momenti di discontinuità: non sostanze perenni, ma narrazioni attive. La "cucina siciliana autentica" è sempre stata già un palinsesto di migrazioni sedimentate, e chi decide oggi quale strato del palinsesto chiamare "originale" esercita un atto di potere, non di conservazione.

Giuseppe Barone (2025) documenta questa apertura strutturale sul versante storico più ampio: l'identità siciliana si è costruita da sette millenni attraverso contatti, ibridazioni, incorporazioni. David

Abulafia (2023) aggiunge la dimensione mediterranea: la forza di questo mare sta nella sua frammentazione e varietà, non nella sua unità. Marco Aime (2004) lo formula come principio antropologico generale: le culture si definiscono sempre nel contatto con l'altro, nell'eccesso e nella contaminazione, non nell'isolamento.

Questo sfondo storico ha una conseguenza diretta per il design: la crisi climatica non introduce una logica di migrazione vegetale che prima non c'era. Ne accelera e rende visibile una già operante da secoli. Il mango sull'Etna è strutturalmente la stessa cosa di un arancio portato dagli Arabi, ma con una differenza cruciale che Nicolò Scaglione (2025) coglie con acutezza: nel mondo del cibo il pensiero è sempre stato un passo indietro rispetto ai piaceri e ai bisogni. La naturalizzazione culturale di una specie migrante avveniva un tempo in modo lento, implicito, non governato. Oggi deve avvenire velocemente, in decenni, e il design può scegliere se governare quel processo o subirlo. Brignoni e Varini (2022) descrivono questa condizione come quella in cui il *design riparativo* è più necessario: quando i cicli di rottura si accorciano al punto che le comunità non hanno il tempo di elaborare autonomamente le nuove narrazioni, il designer diventa un facilitatore della rielaborazione collettiva — non il narratore, ma il garante delle condizioni in cui la comunità può narrare se stessa.

Due casi come stress test: il *cous cous* e il “caffè made in Sicily”

Metodologia dei casi

I due casi empirici vengono qui usati non per illustrare il framework, un errore metodologico frequente nella design research, ma per testarlo attraverso una logica di analisi controfattuale. Per ciascun caso viene posta la domanda: cosa avrebbe fatto un *transition design* canonico, *non-situated*? La mediazione critica proposta, cosa avrebbe cambiato nel processo e nel risultato? Questo confronto produce la proposizione verificabile enunciata alla fine della sezione.

Il *cous cous* di Mazara del Vallo: co-design distribuito e deficit di giustizia

Enzo Pace (2022) ricostruisce il periplo mediterraneo del *cous cous*: dall'Africa subsahariana al Maghreb, dal Maghreb alla Sicilia occidentale, dalla Sicilia all'Europa intera. Il legame con l'islam è strutturale, non accessorio: sono state le comunità musulmane (i pescatori tunisini di Mazara, le famiglie miste, i mercati condivisi) a portare il piatto attraverso il Mediterraneo (Carlestål 2012), con pratiche di ospitalità e significati simbolici che si sono sedimentati senza cancellarsi. Cusumano (2023) lo inquadra come "fatto sociale totale" nel senso maussiano (Mauss 1925/2002). Roddy (2023) individua il fondamento della sua naturalizzazione nella convivialità. De Masi (1990/2005) vi riconoscebbe un gruppo creativo distribuito: eterogeneo per origini, tenuto insieme da un problema comune, capace di innovare attraverso la propria diversità interna. Cipolla e Manzini (2009) definirebbero questo processo come generazione spontanea di un *servizio relazionale*: un sistema di interazioni in cui il valore non è nel piatto, ma nelle relazioni che la sua preparazione e condivisione attivano.

Un TD canonico avrebbe probabilmente prodotto: una mappatura delle pratiche culinarie esistenti, una visione di futuro centrata sulla convivenza interculturale come asset territoriale, un percorso di co-design per formalizzare e trasmettere le pratiche. Cosa avrebbe mancato? Avrebbe mancato la domanda di Appadurai (1988): *chi non è al tavolo quando si costruisce la narrativa?* I lavoratori nordafricani precari che nei cantieri navali mazaresi cuocevano quel piatto, spesso senza contratto e senza protezioni, non hanno partecipato alla costruzione del racconto del *cous cous* come simbolo di convivenza. La transizione culturale è riuscita. La transizione sociale è rimasta irrisolta. Costanza-Chock (2020) chiama questo "design justice deficit". Un design di comunità nel senso di Brignoni e Varini (2022) avrebbe riconosciuto in questo deficit il segnale di una *prossimità mancante*: non c'era stata vicinanza reale (fisica, relazionale, temporale) tra chi costruiva la narrativa del *cous cous* e chi lo cuoceva nelle condizioni più precarie. Un TD *situated*, mediato dalla critica di Cassano e dall'*autonomous design* di Escobar, avrebbe iniziato chiedendo: qual è la condizione

di vita di chi questo piatto lo ha davvero portato? Quella domanda avrebbe cambiato non solo il processo, ma il risultato.

Il “caffè made in Sicily”: rigore scientifico e deficit di radicamento

Il progetto “Caffè made in Sicily” ha una struttura deliberata: la torrefazione Morettino ha avviato la sperimentazione negli anni Novanta con semi donati dall’Orto Botanico; il progetto è cresciuto coinvolgendo i Dipartimenti SAAF e STEBICEF dell’Università di Palermo e il CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l’analisi dell’economia agraria), producendo il campo sperimentale all’Orto Botanico con 25 piante di *Coffea arabica* di sette varietà (UNIPA Heritage, 2025; Bartalozzi, 2024; Regione Siciliana, 2023). Le analisi mostrano caratteristiche bioattive paragonabili ai chicchi tropicali. Il risultato narrativo è eccellente: il primo caffè 100% europeo ripositiona la Sicilia da vittima a laboratorio della crisi climatica. Un TD canonico avrebbe approvato questo processo: visione di lungo termine chiara, gruppo multi-stakeholder eterogeneo (De Masi, 1990/2005), innovazione sistemica che collega ricerca, produzione e narrazione di prodotto. La mediazione critica proposta aggiunge però una domanda diversa: questo processo ha incluso i soggetti che più avrebbero bisogno di diversificare la produzione per sopravvivere alla siccità? I piccoli agricoltori dell’entroterra, le cooperative delle aree marginalizzate, le comunità rurali che vivono la crisi climatica non come opportunità di marketing ma come catastrofe immediata: questi soggetti non erano al tavolo. La struttura del progetto è stata top-down: l’innovazione è scesa dall’università e dall’impresa verso il territorio, invece di emergere dal territorio verso l’alto. Escobar (2018) chiamerebbe questo un “deficit di autonomia”; Manzini (2015) lo identificherebbe come un caso in cui il *design esperto* ha operato senza attivare il *design diffuso* delle comunità locali. Il design di comunità di Varini et al. (2021) lo descriverebbe come un processo in cui le *comunità rurali come luoghi per il cambiamento progettuale* sono state trattate come contesto del progetto, non come co-autrici del processo.

Proposizione verificabile

Le transizioni alimentari di maggiore durata e giustizia sono quelle in cui le comunità locali esercitano agenda-setting, cioè il potere di definire quale problema viene affrontato, e non soltanto partecipazione alla soluzione (cfr. Miessen 2010) di un problema già formulato da altri.

La traduzione concreta ed empirica della proposizione richiede due indicatori qualitativi. Il primo è l'*agenda-setting index*: in quale fase del processo progettuale entrano le comunità locali? Prima della definizione del problema (alta agency), durante la progettazione della soluzione (media agency), o nella fase di implementazione di decisioni già prese (bassa agency)? Il secondo è la *durata post-progetto*: le pratiche generate dal processo di design sono ancora attive nella vita quotidiana delle comunità a cinque e dieci anni dalla fine del progetto? Il *cous cous* di Mazara ha alta durata ma bassa agency delle comunità più vulnerabili; il "Caffè made in Sicily" ha alta visibilità narrativa ma necessita ancora di essere testato sulla durata e sull'inclusione delle comunità dell'entroterra. Entrambi i casi confermano la proposizione per via negativa: dove l'agenda-setting è stato basso, il deficit di giustizia è rimasto irrisolto.

Proposta metodologica: tre operazioni e uno scenario applicativo

Prima operazione: mappatura sistemica delle relazioni e delle asimmetrie

Il design sistemico di Bistagnino (2011) e Fassio e Tecco (2018) fornisce gli strumenti per mappare le reti di relazioni tra produzione, trasformazione, distribuzione e consumo nel sistema agro-alimentare siciliano. Jones (2014) ha mostrato come il *systemic design* applicato ai sistemi sociali complessi richieda non solo la mappatura dei flussi materiali ma anche la comprensione delle strutture di governance. La mappatura *situated* aggiunge la dimensione delle asimmetrie di potere. Chi controlla i nodi strategici della rete? Chi ha accesso alla conoscenza agronomica sulle

nuove specie? Chi beneficia dei riconoscimenti DOP e chi ne è escluso? Questa mappatura usa strumenti specifici: la *systems map* (Irwin, 2015) per visualizzare i flussi di materia, energia, conoscenza e valore; la *stakeholder map* per identificare chi è presente e chi è assente dai nodi decisionali; la *causal layered analysis* (Inayatullah, 2004) per distinguere i livelli superficiali del problema (la siccità come dato meteorologico) da quelli strutturali (le politiche idriche regionali) e da quelli profondi (le narrazioni culturali che determinano quali coltivazioni vengono considerate “siciliane” e quali no). Come mostrano Brignoni et al. (2023) mostrano come questa mappatura multistrato, applicata ai processi di rigenerazione dei borghi dell’entroterra italiano, consenta di identificare le *voci assenti* come primo passo necessario di qualsiasi intervento progettuale *situated*.

Seconda operazione: costruzione partecipata di visioni dal basso

Dunne e Raby (2013) propongono il *design speculativo* come pratica di *what if*: apertura di spazi di discussione su quale futuro si vuole e quale non si vuole, attraverso oggetti e scenari che rendono tangibili le possibilità altrimenti non immaginabili. Cerpina e Stenslie (2022) mostrano come questi dispositivi speculativi non siano esercizi accademici ma strumenti per allargare il campo dell’immaginabile. Housley (2025) mostra che la mancanza di narrative di futuro desiderabile è essa stessa un fattore di blocco sistemico: senza immaginazione condivisa, la transizione diventa adattamento reattivo.

Il TD *situated* usa il *backcasting* (partire da una vision desiderabile del futuro e ripercorrere a ritroso le condizioni che la rendono possibile) e il *futures wheel* (esplorazione delle conseguenze di secondo e terzo ordine di un cambiamento) come strumenti per costruire queste visioni. La differenza rispetto all’uso convenzionale è che questi strumenti devono essere co-costruiti con le comunità locali. Barthes (1988) ricorda che il cibo è un sistema linguistico che organizza la realtà: progettare nuovi piatti con le comunità è co-progettare con loro nuove frasi in quella lingua. Il *design di*

comunità di Brignoni e Varini (2022) aggiunge una dimensione cruciale a questa co-costruzione: gli oggetti relazionali, artefatti progettati non per la loro funzione d'uso ma per la loro capacità di attivare conversazioni e di mediare tra soggetti che normalmente non si parlano, sono gli strumenti specifici attraverso cui la costruzione partecipata di visioni può avvenire senza che il designer anticipi le conclusioni del processo.

Terza operazione: attivazione di legami deboli tra scale istituzionali

Granovetter (1973) mostra che i legami deboli, le connessioni trasversali tra mondi sociali diversi, sono il canale attraverso cui l'innovazione si diffonde nelle reti sociali. Manzini e Meroni (2014) descrivono il design come attivatore di risorse sociali latenti. Manzini (2015; 2016) elabora questa funzione nel concetto di *design connettivo o dialogico*: il designer come costruttore di ponti tra mondi che altrimenti non comunicano. Costanza-Chock (2020) aggiunge la condizione necessaria di giustizia: questi legami devono essere costruiti in modo che il potere di definire l'agenda rimanga nelle mani delle comunità più vulnerabili.

Il design di comunità di Varini et al. (2021) descrive questo tipo di legame attraverso il concetto di *spazi soglia* (Varini, 2019): luoghi fisici e relazionali in cui comunità diverse si incontrano senza che una debba diventare l'altra: spazi in cui la differenza non è un ostacolo alla collaborazione ma la sua condizione di possibilità. Nel contesto siciliano, questi spazi soglia potrebbero essere i mercati rionali dove i produttori dell'entroterra incontrano i consumatori urbani, i festival gastronomici dove le tradizioni delle province interne vengono portate alla visibilità, i laboratori universitari dove ricercatori e agricoltori condividono lo stesso tavolo. Il TD *situated* lavora sulla costruzione consapevole di questi spazi e dei legami deboli che li attraversano: tra piccoli agricoltori dell'entroterra e ricercatori universitari palermitani, tra comunità di pesca mazaresi e food designer, tra custodi di varietà antiche e sperimentatori di nuove specie tropicali.

Scenario applicativo: un processo per le aree interne siciliane

Uno scenario concreto illustra come le tre operazioni si articolerebbero in un caso specifico, con attori nominabili, strumenti definiti e arco temporale indicativo. Il contesto è quello delle aree interne della Sicilia (le province di Enna, Caltanissetta, Agrigento) colpite dalla siccità, con popolazione agricola in rapida diminuzione e accesso limitato alle reti di innovazione.

Il processo inizia con una fase di mappatura sistemica (mesi 1-6) condotta *con* le comunità locali, non *sulle* comunità. La systems map viene costruita attraverso sessioni di *participatory system mapping* con agricoltori, tecnici delle cooperative, amministratori locali e responsabili dei mercati. La causal layered analysis viene applicata per distinguere le cause superficiali della crisi (il deficit idrico stagionale), strutturali (le infrastrutture idriche obsolete, la mancanza di filiere per le nuove colture) e profonde (le narrazioni culturali che rendono alcune coltivazioni ‘siciliane’ e altre no). La stakeholder map identifica le voci assenti, in particolare le donne anziane custodi dei saperi varietali tradizionali, i giovani agricoltori in cerca di alternative reddituali, le comunità migranti che potrebbero portare competenze sulle specie tropicali di loro conoscenza. Come mostrano Brignoni, Dall’Osso, Gasparotto e Varini (2023) nel contesto dei borghi italiani dell’entroterra, questa fase di mappatura ha una funzione performativa oltre che informativa: il fatto stesso di essere mappati produce un cambiamento nella postura delle comunità rispetto al processo che seguirà.

Nella seconda fase (mesi 7-18), workshop di *backcasting* e *futures wheel* co-producono con le comunità visioni di futuro desiderabile: non “il mango delle aree interne” come brand già definito, ma “cosa vogliamo che sia possibile coltivare e mangiare qui tra vent’anni” come domanda collettiva aperta. Gli oggetti relazionali del design di comunità (Brignoni e Varini 2022), cioè menu speculativi, mappe visive del paesaggio futuro e prototipi di prodotti non ancora esistenti, fungono da dispositivi di attivazione del pensiero collettivo: rendono tangibili le possibilità altrimenti non immaginabili, creano occasioni di confronto tra generazioni diverse, tra saperi tradizionali e conoscenze agronomiche nuove.

Nella terza fase (mesi 19-36), i legami deboli vengono attivati intenzionalmente: tra le cooperative rurali e il sistema universitario che ha già competenze sulle specie tropicali (il gruppo SAAF che lavora sul caffè), tra i festival gastronomici del territorio e i piccoli produttori che normalmente ne restano fuori, tra le banche del seme locali e le reti di seed saving internazionali (Shiva, 2015). Il risultato atteso non è un prodotto: è una struttura di governance distribuita, nella terminologia di Manzini (2015) una collaborative organization, e e nel linguaggio del design di comunità di Varini et al. (2021), una comunità come luogo per il cambiamento progettuale, che garantisce che il potere di agenda-setting rimanga nelle mani delle comunità, con meccanismi espliciti di accountability nei confronti dei soggetti più vulnerabili.

Fig. 1 | Mappa concettuale del Framework «*Transition design “situato” nei contesti agroecologici mediterranei*» (2026). Elaborazione degli autori. La mappa si legge dall’alto in basso su sette livelli. La struttura verticale riflette la logica argomentativa del paper: dal problema teorico alla proposta metodologica, fino alla verifica empirica.

Contesto → il *wicked problem* climatico-identitario siciliano

Problema → tensione tra TD canonico e rischio di applicazione acritica, con la critica situata come risposta

Mediazione teorica → i tre pilastri (Cassano / Escobar / tradizione italiana) che convergono sul campo d’applicazione

Campo d’applicazione → identità alimentare come campo di potere a scale multiple, letta come palinsesto migrante

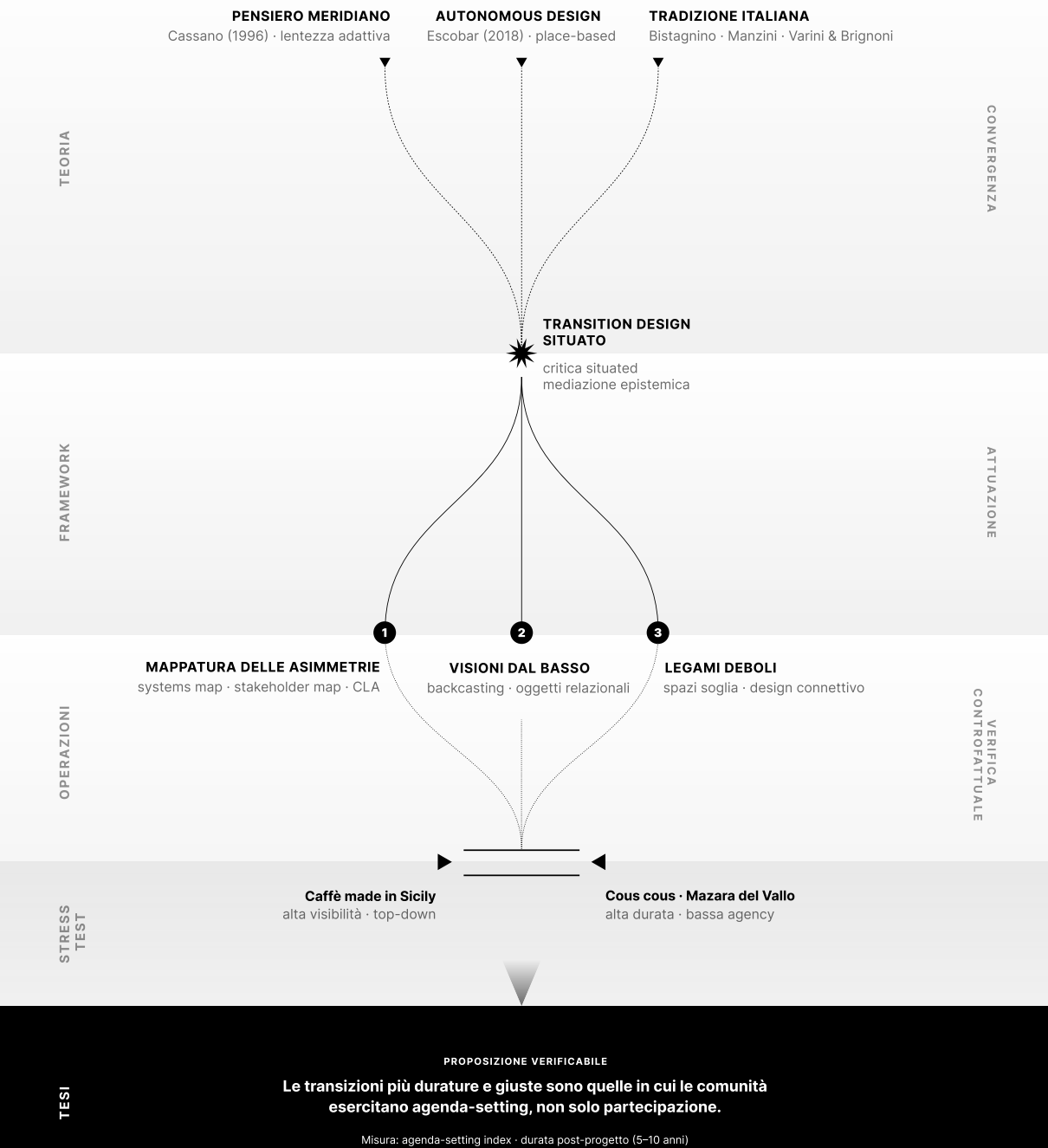
Tre operazioni → mappatura sistemica · costruzione di visioni · attivazione di legami deboli, ciascuna con gli strumenti specifici

Stress test empirico → i due casi analizzati in chiave controfattuale, con il deficit identificato per ciascuno

Proposizione verificabile → la tesi centrale, materializzata nei due indicatori (*agenda-setting index* e durata post-progetto)

Transition design Mediterraneo

Tre teorie convergono in un framework, tre operazioni lo attuano, due casi lo mettono alla prova.



Conclusioni, limiti e direzioni di ricerca

La siccità del 2024 ha reso visibile un processo già in corso: un'isola che deve negoziare la propria identità alimentare in tempo reale, senza la mediazione del tempo lungo della storia. Il mango dell'Etna, il caffè all'Orto Botanico, l'avocado di Cassibile sono le prime frasi di un vocabolario alimentare che ancora non ha un nome e che verrà chiamato siciliano se qualcuno avrà la cura di progettarne la grammatica con rigore, con giustizia, e dall'interno delle comunità che abitano quel territorio.

L'approccio proposto (un TD situato, mediato dalla critica epistemica di Cassano e dalla radicalizzazione place-based di Escobar, radicato nella tradizione italiana del systemic design [Bistagnino 2011], del design per l'innovazione sociale [Manzini 2015] e del design di comunità [Brignoni e Varini 2022]) non risolve il problema. Offre una postura metodologica per affrontarlo senza riprodurre le asimmetrie di potere che strutturano il contesto. La proposizione centrale è verificabile: le transizioni alimentari di maggiore durata e giustizia sono quelle in cui le comunità locali esercitano agenda-setting, non solo partecipazione.

È opportuno sottolineare che esistono almeno tre limiti, o punti critici, nel framework. Il primo è che l'analisi dei casi è basata su fonti documentali e secondarie, non su ricerca etnografica diretta: le asimmetrie di potere identificate sono ragionevolmente inferibili dal contesto, ma richiedono verifica empirica attraverso interviste e osservazione partecipante con i soggetti coinvolti. Il secondo è che lo scenario applicativo della sezione 5 è ipotetico: mostra come il processo potrebbe essere strutturato, non come si comporta quando incontra la complessità reale delle istituzioni locali, dei tempi burocratici e delle resistenze culturali. Il terzo limite è, invece, teoretico: l'adattamento del TD a contesti periferici mediterranei che questo articolo propone non è ancora stato testato empiricamente in modo sistematico e le proposizioni avanzate richiedono validazione attraverso ricerca applicata.

Tre direzioni di ricerca futura emergono da questi limiti. La prima è un'indagine etnografica sulle asimmetrie di potere nella costruzione dell'identità alimentare siciliana, con attenzione specifica alle

sce sub-regionali e alle voci normalmente escluse dalla narrativa dominante. La seconda è un progetto pilota di TD *situated* nelle aree interne siciliane, strutturato secondo le tre operazioni metodologiche proposte e documentato sistematicamente per produrre conoscenza replicabile: un cantiere di design di comunità nel senso di Brignoni e Varini (2021) che verifichi empiricamente la proposizione sull'agenda-setting. La terza è un'analisi comparativa con altri contesti periferici mediterranei (Sardegna, Calabria, Grecia meridionale, Maghreb rurale) che affrontano sfide agroecologiche analoghe.

Cassano (1996/2005) ha scritto che occorre restituire al Sud l'antica dignità di soggetto del pensiero. Hall (1990) ha mostrato che l'identità appartiene al futuro tanto quanto al passato. Barbera (2019) ha scritto che dal rispetto della diversità naturale e culturale dipende il futuro della civiltà dell'*Homo sapiens*. Brignoni e Varini (2022) ci ricordano che il design riparativo non ha come obiettivo la perfezione di un sistema, ma la riattivazione delle relazioni che permettono a una comunità di continuare a esistere come comunità anche dopo la frattura. Il design che prende sul serio queste quattro affermazioni non si limita a progettare prodotti, servizi o sistemi: progetta le condizioni attraverso cui le comunità possono diventare soggetti del proprio futuro alimentare con gli strumenti del *transition design*, con la postura dell'*autonomous design*, con la profondità sistemica del *systemic design* italiano, con la prossimità riparativa del *design di comunità*, e con la consapevolezza critica che il pensiero meridiano ci lascia in eredità.

Bibliografia

- Abulafia, D. (2023). Il mare tra le terre. (pp. 12–23). In AA.VV., *Mediterraneo. The passenger. Per esploratori del mondo*. Iperborea, Milano
- Aime, M. (2004). *Eccessi di culture*. Einaudi.
- Anceschi, G. (1992). *L'oggetto della raffigurazione*. Etaslibri.
- Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine: Cookbooks in contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24. <https://doi.org/10.1017/S0010417500015024>

- Barbera, G. (2018). *Tuttifrutti: Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei, fra scienza e letteratura*. Aboca Edizioni.
- Barbera, G. (2019). *Antropocene, agricoltura e paesaggio: Considerazioni a margine di un viaggio in Cina*. Aboca Edizioni.
- Barbera, G. (2021). *Il Giardino del Mediterraneo: Storie e paesaggi da Omero all'Antropocene*. Il Saggiatore.
- Barone, G. (2025). *L'isola-mondo: Breve storia della Sicilia*. Laterza.
- Bartalozzi, G. (2024). *Caffè made in Sicily: l'esperimento all'Orto Botanico di Palermo*. Notiziario Accademia dei Georgofili, 29 maggio 2024. <https://www.georgofili.info/contenuti/caff-made-in-sicily-lesperimento-allorto-botanico-di-palermo/29802>
- Barthes, R. (1988). L'alimentazione contemporanea. In R. Barthes, *Scritti* (pp. 31–41). Einaudi.
- Branzi, A. (1988). *Learning from Milan: Design and the second modernity*. MIT Press.
- Branzi, A. (2006). *Modernità debole e diffusa: Il mondo del progetto all'inizio del XXI secolo*. Skira.
- Brignoni, M., Dall'Osso, G., Gasparotto, S., & Varini, R. (2023). Mapping design-driven processes for the regeneration of small fortified towns in inland areas. *AGATHÓN: International Journal of Architecture, Art and Design*, 13, 281–290. <https://doi.org/10.19229/2464-9309/13242023>
- Brignoni, M., & Varini, R. (2022). Design riparativo: Verso una cultura di prossimità. *MD Journal*, 14, 36–49.
- Buchanan, R. (1992). Wicked problems in design thinking. *Design Issues*, 8(2), 5–21.
- Butera, F. (2021). *Affrontare la complessità: Per governare la transizione ecologica*. Edizioni Ambiente.
- Camporesi, P. (1989). *La terra e la luna: Alimentazione, folklore e società*. Garzanti.
- Carlestâl, E. (2012). *La famiglia: Un'indagine su una comunità di pesca in Sicilia* (D. Ganga, Trad.). Istituto Euro Arabo.
- Cassano, F. (2005). *Il pensiero meridiano*. Laterza. (Opera originale pubblicata 1996)

- Cerpina, Z., & Stenslie, S. (2022). *The Anthropocene cookbook: Recipes and opportunities for future catastrophes*. MIT Press.
- Cipolla, C., & Manzini, E. (2009). Relational services. *Knowledge, Technology & Policy*, 22(1), 45–50. <https://doi.org/10.1007/s12130-009-9066-z>
- Costanza-Chock, S. (2020). *Design justice: Community-led practices to build the worlds we need*. MIT Press.
- Cusumano, A. (2023). Nella storia del couscous il periplo del Mediterraneo. *Dialoghi Mediterranei*. <https://www.istitutoeuroarabo.it/DM/nella-storia-del-couscous-il-periplo-del-mediterraneo/>
- De Masi, D. (2005). *L'emozione e la regola: I gruppi creativi in Europa dal 1850 al 1950*. Rizzoli. (Opera originale pubblicata 1990)
- Di Girolamo G. (2024). Tropico di Sicilia. In AA.VV., *Sicilia. The passenger. Per esploratori del mondo*. Iperborea, Milano.
- Dunne, A., & Raby, F. (2013). *Speculative everything: Design, fiction, and social dreaming*. MIT Press.
- Escobar, A. (2018). *Designs for the pluriverse: Radical interdependence, autonomy, and the making of worlds*. Duke University Press.
- Fassio, F., & Tecco, N. (2018). *Circular economy for food: Materia, energia e conoscenza nel sistema alimentare*. Edizioni Ambiente.
- Giallombardo, F. (2003). *La tavola, l'altare, la strada: Scenari del cibo in Sicilia*. Sellerio.
- Granovetter, M. S. (1973). The strength of weak ties. *American Journal of Sociology*, 78(6), 1360–1380. <https://doi.org/10.1086/225469>
- Gregotti, V. (2008). *Il territorio dell'architettura*. Feltrinelli. (Opera originale pubblicata 1966)
- Hall, S. (1990). Cultural identity and diaspora. In J. Rutherford (Ed.), *Identity: Community, culture, difference* (pp. 222–237). Lawrence and Wishart.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (2002). *L'invenzione della tradizione* (E. Basaglia, Trad.). Einaudi. (Opera originale pubblicata 1983)
- Housley, S. (2025). *Designing hope: Visions to shape our future*. The Indigo Press.
- Inayatullah, S. (Ed.). (2004). *The causal layered analysis (CLA) reader*. Tamkang University Press.

- Irwin, T. (2015). Transition design: A proposal for a new area of design practice, study, and research. *Design and Culture*, 7(2), 229–246. <https://doi.org/10.1080/17547075.2015.1051829>
- Irwin, T., Tonkinwise, C., & Kossoff, G. (2025). Transition design: Elements of practice. *Design and Culture*. <https://doi.org/10.1080/14606925.2025.2597448>
- Jones, P. H. (2014). Systemic design principles for complex social systems. In G. Metcalf (Ed.), *Social systems and design* (pp. 91–128). Springer Japan. https://doi.org/10.1007/978-4-431-54478-4_4
- Manzini, E. (2016). Design Culture and Dialogic Design. *DesignIssues: Vol. 32, N. 1 Winter 2016*, 52–59. The MIT Press. http://dx.doi.org/10.1162/DESI_a_00364
- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs: An introduction to design for social innovation* (R. Coad, Trad.). MIT Press.
- Manzini, E., & Meroni, A. (2014). Catalyzing social resources for sustainable changes. In C. Vezzoli, C. Kohtala, A. Srinivasan, L. Xin, M. Fusakul, D. Sateesh, & J. C. Diehl (Eds.), *Product-service system design for sustainability* (pp. 362–379). Greenleaf Publishing.
- Mauss, M. (2002). *Saggio sul dono: Forma e motivo dello scambio nelle società arcaiche* (F. Zannino, Trad.; M. Aime, Introd.). Einaudi. (Opera originale pubblicata 1925)
- Miessen, M. (2010). *The nightmare of participation*. Sternberg Press.
- Pace, E. (2022). *Couscous: Una storia mediterranea*. CLEUP.
- Pievani, T. (2022). *La natura è più grande di noi*. Raffaello Cortina.
- Regione Siciliana. (2024). *Deliberazione n. 51 del 20 febbraio 2024: Dichiarazione dello stato di crisi e di emergenza*. Regione Siciliana.
- Regione Siciliana – Terra. (2023, 8 maggio). Caffè made in Sicily, avviata sperimentazione. *Terra*. <https://terra.regione.sicilia.it/cantieri-aperti-per-il-caffe-made-in-sicily-incoraggianti-i-primi-risultati-della-ricerca/>
- Rizzo, F. (2009). *Strategie di co-design: Teorie, metodi e strumenti per progettare con gli utenti*. Franco Angeli.
- Roddy R. (2023). Uno stile di vita. In AA.VV., *Mediterraneo. The passenger. Per esploratori del mondo*. Iperborea, Milano.

Monterosso, Schifano

- Scaglione, N. (2025). *Sul gusto (o del gusto): Saggi di filosofia gastronomica*. Maretti Editore.
- SIAS – Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano. (2024). *Report siccità 2024*. Regione Siciliana.
- Shiva, V. (2015). *Chi nutrirà il mondo? Manifesto per il cibo del terzo millennio* (L. Cornalba, Trad.). Feltrinelli.
- Tonkinwise, C. (2015). Design for transitions: From and to what? *Design Philosophy Papers*, 13(1), 26–33. <http://dx.doi.org/10.1080/14487136.2015.1085686>
- UNIPA Heritage. (2025). *Campo sperimentale del caffè: Orto Botanico*. Università degli Studi di Palermo. <https://musei.unipa.it/it/campo-sperimentale-del-caffe>
- Varini, R. (2019). Design di comunità: Spazi soglia tra persone e territori. In G. Sinni (Ed.), *Designing civic consciousness / ABC per la ricostruzione della coscienza civile* (pp. 235–236). Quodlibet.
- Varini, R., Bartolini, E., Brignoni, M., Rosati, F. N., & Venturini, K. (2023). Unirsm: Design di comunità. In M. Della Rocca Morozzo, C. Olivastri, G. Zappia, & I. Zignego (Eds.), *Design, comunità e aree rurali: Sinergie e prospettive. Atti del Convegno Nazionale* (pp. 174–178). De Ferrari Editore.
- Varini, R., Brignoni, M., & Abdollahian, A. (2021). Rural communities as places for design change. In A. Bosco & S. Gasparotto (Eds.), *Updating values: Perspectives on design education* (pp. 186–191). Quodlibet.

Cibo e design per un territorio circolare

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il presente testo esamina il sistema alimentare nella sua relazione con il territorio e la sostenibilità, rilevando gli impatti ambientali e sociali degli odierni modelli produttivi, tra cui perdita di biodiversità, emissioni di gas serra e spreco di risorse. In tale contesto viene esaminato la necessità di una transizione ecologica che riguardi i modelli di produzione e consumo, proponendo una maggiore coscienza nelle produzioni alimentari. Il contributo approfondisce inoltre l'apporto dell'economia circolare applicata al cibo, basata sulla riduzione degli sprechi, il riuso e la rigenerazione dei sistemi naturali. In questo contesto, il design assume un ruolo strategico nella progettazione di sistemi alimentari sostenibili. Infine, facendo riferimento alla Ellen MacArthur Foundation e al concetto di "Sitopia" elaborato da Carolyn Steel, il cibo viene interpretato come elemento centrale per lo sviluppo di territori resilienti e connessi alle filiere locali.

PAROLE CHIAVE: Sistema Alimentare, Sostenibilità, Economia Circolare, Design, Territorio, Sitopia.

Introduzione

Il legame tra cibo e uomo coinvolge ambiti multisensoriali, sociali e culturali fortemente radicate nel territorio di origine. Il modo di cuocere e consumare del cibo rivela la biodiversità, le varietà locali, le tradizioni e la storia di una collettività. Capire la provenienza e la filiera degli alimenti consente di comprendere come il cibo raffiguri le produzioni agricole che si differenziano da luogo a luogo, concorrendo a definire l'identità dei territori (Montanari, 2004; Counihan & Van Esterik, 2013). A questo proposito gli eventi sul cibo come Expo Milano 2015

hanno suscitato riflessioni legate all'alimentazione, sottolineando le disuguaglianze sociali, la scarsa sostenibilità dei modelli di produzione e consumo e l'attuale ruolo del design nella valorizzazione delle risorse locali. Oggi il design, diversamente dal passato, non sviluppa prodotti slegati dal territorio e replicabili su larga scala, mira ad una progettazione orientata alla specificità dei luoghi che sono considerati strategici per la progettazione di sistemi sostenibili (Bertola & Manzini, 2004). La filiera agroalimentare ha un impatto rilevante sull'ambiente, influenzando sul consumo di risorse naturali, sulle emissioni di gas serra e sulla biodiversità, delineando un sistema ecologico complesso, legato al clima e all'identità territoriale (FAO, 2019; Arneth et al., 2019; Alexandratos & Bruinsma, 2012). In base a quanto detto il cibo e il territorio assumono un ruolo cruciale nella transizione ecologica, reclamando un cambiamento dei modelli produttivi e di consumo della rivoluzione industriale e una maggiore coscienza dei cittadini sui processi di produzione e distribuzione alimentare. Questo metodo evidenzia l'importanza di una progettazione sistemica e integrata per un sistema alimentare sostenibile (Butera, 2021; Steel, 2013). Infatti, negli ultimi decenni, il sistema alimentare globale, caratterizzato da produzioni intensive e filiere lunghe, ha determinato impatti ambientali e sociali significativi, tra cui perdita di biodiversità, aumento delle emissioni climalteranti, spreco alimentare e sfruttamento eccessivo delle risorse, oltre a problemi di salute pubblica come obesità e malnutrizione. Oggi l'economia circolare applicata al cibo propone un'alternativa al modello lineare "produzione-consumo-scarto", mirando alla diminuzione degli sprechi, al rinnovamento dei sistemi naturali e alla rivalutazione delle risorse. In questo contesto, il design ha un ruolo fondamentale nel determinare gli impatti ambientali dei prodotti e dei servizi. Questo elaborato esamina il rapporto tra sistema alimentare circolare e territorio, approfondendo il contributo del design nell'ideazione di modelli alimentari sostenibili e integrati nel territorio.

Sistema alimentare ed economia circolare

L'attuale sistema alimentare che, comprende oltre alla filiera, anche gli impatti ambientali, sociali ed economici legati al cibo e ai comportamenti dei consumatori, presenta numerose criticità sia nel-

la produzione sia nel consumo delle risorse. Negli ultimi decenni, il modello alimentare dominante ha evidenziato numerose criticità. L'agricoltura intensiva, l'elevato uso di combustibili non rinnovabili, la catena di approvvigionamento, le eccedenze alimentari e le perdite di cibo concorrono considerevolmente alle emissioni di gas serra e al deterioramento degli ecosistemi. Inoltre, la distanza tra luoghi di produzione e consumo ha gradualmente indebolito il legame tra cibo e territorio. In tale contesto si inserisce il modello dell'economia circolare che è orientato alla riduzione degli sprechi e alla valorizzazione delle risorse attraverso il riuso, il riciclo e la rigenerazione dei sistemi naturali (McDonough & Braungart, 2002). Applicata al sistema alimentare, l'economia circolare propone di superare il tradizionale modello lineare basato sul principio "produci, consuma e smaltisci", promuovendo invece processi capaci di mantenere il valore delle risorse il più a lungo possibile. Secondo la Ellen MacArthur Foundation (2019), la transizione verso un sistema alimentare circolare si basa su tre principi: promozione di coltivazioni rigenerative e locali, valorizzazione del cibo evitando che diventi rifiuto e progettazione di alimenti più sani e sostenibili. Le pratiche rigenerative tendono a ottimizzare la fertilità del terreno, accrescere la biodiversità e diminuire l'uso di input chimici; invece, l'utilizzo degli scarti acconsente la riutilizzazione dei sottoprodotti per utilizzi come concimi o energia. In questa prospettiva, l'economia circolare assume una dimensione sistemica che rafforza i legami tra città e territori periurbani, facilita filiere corte e riduce gli impatti ambientali collegati al trasporto delle merci. Contemporaneamente, la valorizzazione degli scarti alimentari consente di trasformare residui organici e sottoprodotti agroalimentari in nuove risorse, come fertilizzanti, bioplastiche o energia rinnovabile. In tal modo il rifiuto non viene più considerato uno scarto privo di valore, ma una componente utile all'interno di un ciclo produttivo continuo. Inoltre, l'economia circolare applicata al cibo promuove il rafforzamento delle filiere corte e delle produzioni locali, riducendo le distanze tra produzione e consumo e limitando gli impatti ambientali legati al trasporto delle merci. Questo metodo facilita una maggiore connessione tra città e territorio agricolo, contribuendo alla realizzazione di sistemi alimentari più resilienti e sostenibili. La transizione verso un sistema alimentare circolare richiede quindi una variazione culturale, economica e progettuale in

grado di inserire innovazione, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale. In questa prospettiva, il cibo ha un ruolo centrale non solo come bene di consumo, ma come elemento strategico per la rinascita del territorio e la realizzazione di modelli di sviluppo più equilibrati.

Il ruolo del design nella transizione circolare

Nella realizzazione di un sistema alimentare circolare il design svolge un ruolo fondamentale. Il Piano d'Azione per l'Economia Circolare della Commissione Europea indica come gran parte degli impatti ambientali di prodotti e servizi venga determinata nella fase di progettazione. Di conseguenza, il design rappresenta uno strumento strategico per prevenire la produzione di rifiuti e promuovere modelli produttivi sostenibili. Il design impiegato al cibo può intervenire a differenti livelli. Principalmente, può facilitare la progettazione di nuovi prodotti alimentari ottenuti dal recupero di sottoprodotti agroalimentari, contribuendo alla riduzione degli sprechi. Un esempio significativo è rappresentato dalla produzione di farine, snack o prodotti da forno derivati da residui vegetali precedentemente considerati inutilizzabili. Secondariamente, il design può migliorare i sistemi di confezionamento attraverso packaging sostenibili e intelligenti in grado di prolungare la conservazione degli alimenti e ridurre lo spreco domestico. L'impiego di materiali biodegradabili, compostabili o provenienti da fonti rinnovabili rappresenta una delle principali strategie progettuali in questo settore. Un successivo contributo del design riguarda la costruzione di filiere territoriali integrate, capaci di connettere produzione, distribuzione e consumo all'interno di sistemi locali più resilienti. In questa prospettiva il territorio non viene considerato esclusivamente come spazio fisico, ma come ecosistema relazionale in cui ambiente, economia e cultura risultano strettamente interconnessi. Una riflessione particolarmente significativa sul rapporto tra cibo e territorio è proposta da Carolyn Steel nel volume *Sitopia*. L'autrice inserisce il concetto di "Sitopia", termine derivato dall'unione delle parole greche *sitos* (cibo) e *topos* (luogo), per descrivere una società in cui il cibo rappresenta il principio organizzatore della vita economica, sociale e territoriale (Steel, 2021). Secondo Steel, il cibo non rappresenta solamente un bene di consumo, ma un elemento capace di modellare il paesaggio, le

relazioni sociali, l'economia e l'organizzazione delle città. L'avanzante industrializzazione del sistema alimentare ha però staccato il cibo dai luoghi di origine, trasformandolo a semplice merce e indebolendo il rapporto tra abitanti, produttori e territorio. Invece il modello sitopico propone di riorganizzare queste unioni con modelli alimentari fondati sulla prossimità territoriale, sulla sostenibilità ambientale e sulla valorizzazione delle produzioni locali. In questo senso, il cibo diventa uno strumento di rigenerazione territoriale e sociale, capace di favorire economie locali resilienti e pratiche di consumo più consapevoli. Questa visione risulta connessa anche con gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e con le strategie europee Food 2030, indirizzate alla costruzione di sistemi alimentari sostenibili, inclusivi e salutari.

Conclusioni

La transizione verso un sistema alimentare circolare descrive una delle maggiori sfide contemporanee per far fronte alle problematiche ambientali, economiche e sociali generate dal modello alimentare industriale. L'applicazione dei principi dell'economia circolare al cibo permette di ripensare l'intero sistema produttivo attraverso pratiche rigenerative, la riduzione degli sprechi e la valorizzazione delle risorse locali. In questo contesto il design assume un ruolo strategico, poiché permette di intervenire sulla progettazione di prodotti, servizi e filiere territoriali orientate alla sostenibilità. Ripensare il territorio a partire dal cibo significa quindi promuovere modelli produttivi più resilienti, sostenibili e integrati, capaci di affrontare le sfide ecologiche contemporanee e di costruire nuove forme di relazione tra uomo, ambiente e risorse naturali.

Bibliografia

- Alexandratos, N., & Bruinsma, J. (2012). *World agriculture towards 2030/2050: The 2012 revision*. FAO.
- Alexandratos, N. and J. Bruinsma. 2012. *World agriculture towards 2030/2050: the 2012 revision*. ESA Working paper No. 12-03. Rome, FAO.

- Arneth, A., Denton, F., Agus, F., Elbehri, A., Erb, K. H., Osman Elasha, B., Rahimi, M., Rounsevell, M., Spence, A., & Valentini, R. (2019). *Framing and context*. In P. R. Shukla, J. Skea, E. Calvo Buendía, V. Masson-Delmotte, H.-O. Pörtner, D. C. Roberts, P. Zhai, R. Slade, S. Connors, R. van Diemen, M. Ferrat, E. Haughey, S. Luz, S. Neogi, M. Pathak, J. Petzold, J. Portugal Pereira, P. Vyas, E. Huntley, K. Kissick, M. Belkacemi, & J. Malley (Eds.), *Climate change and land: An IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems* (pp. 77–130). Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC). <https://doi.org/10.1017/9781009157988.003>
- Bertola, P., & Manzini, E. (2004). *Design multiverso: Appunti di fenomenologia del design*. Edizioni POLI.design.
- Butera, F. M. (2021). *Affrontare la complessità per governare la transizione ecologica*. Edizioni Ambiente.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and culture: A reader*. Routledge.
- European Commission. (2020). *Circular Economy Action Plan: For a cleaner and more competitive Europe*
- European Commission. (2020). *Food 2030: Pathways for action 2.0*. Publications Office of the European Union.
- FAO. (2019). *The state of the world's biodiversity for food and agriculture*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Cities and circular economy for food*. Ellen MacArthur Foundation
- McDonough, W., & Braungart, M. (2002). *Cradle to cradle: Remaking the way we make things*. North Point Press.
- Montanari, M. (2004). *Il cibo come cultura*. Roma-Bari: Laterza.
- Steel, C. (2013). *Hungry city: How food shapes our lives*. London: Vintage.
- Steel, C. (2021). *Sitopia. Come il cibo può salvare il mondo*. Einaudi

Il mercato e il cibo. Prossimità alimentare e trasformazioni dei mercati storici siciliani

CARMEN TRISCHITTA

ABSTRACT

Il saggio propone una lettura dei mercati storici siciliani a partire dalla relazione tra cibo e prossimità, assumendo quest'ultima come categoria interpretativa capace di cogliere l'intreccio tra dimensioni spaziali, sociali, culturali e organizzative che sostiene la vita quotidiana dei territori. Attraverso un disegno di ricerca qualitativo basato sullo studio di caso multiplo, l'indagine prende in esame Ballarò, il Capo, la Vucciria, la Pescheria di Catania e il mercato Zaera di Messina, combinando osservazione partecipante, etnografia visiva, analisi documentale e conversazioni informali con commercianti, residenti e altri attori locali. L'analisi evidenzia come la prossimità alimentare assuma configurazioni profondamente differenziate, strettamente connesse alle traiettorie di trasformazione che interessano ciascun mercato. Nei contesti in cui permane una funzione quotidiana di approvvigionamento, il cibo continua a favorire relazioni di fiducia, trasmissione di saperi e continuità delle pratiche comunitarie. Dove, invece, la crescita delle economie dell'esperienza e della pressione turistica riconfigura gli usi dello spazio, emerge una progressiva ridefinizione delle funzioni originarie del mercato, accompagnata dall'indebolimento dei legami con la residenza e dalla riduzione dell'accessibilità alimentare per le comunità locali. I risultati mostrano che il futuro dei mercati storici dipende dalla capacità di preservare il loro ruolo nella vita ordinaria delle città, mantenendo un equilibrio tra attrattività esterna e bisogni quotidiani delle popolazioni residenti. Da questa prospettiva, la prossimità alimentare emerge come una chiave interpretativa utile per comprendere le trasformazioni dei mercati mediterranei e per orientare strategie di progetto e di governance attente alla qualità delle relazioni, alla continuità delle pratiche locali e alla permanenza delle funzioni alimentari come componente essenziale dell'abitare urbano.

PAROLE CHIAVE: Mercato Storico, Prossimità, Design Per L'innovazione Sociale, Sistemi Alimentari Urbani.

Introduzione

Negli ultimi anni i mercati alimentari sono tornati al centro dell'attenzione scientifica come luoghi privilegiati per osservare le trasformazioni che attraversano i sistemi del cibo, le economie urbane e le forme della socialità contemporanea (González & Waley, 2013; González, 2017; Fusté-Forné, 2023). Lontani dall'essere semplici infrastrutture dedicate allo scambio commerciale, i mercati rappresentano contesti nei quali pratiche economiche, relazioni sociali, significati culturali e forme di appartenenza territoriale si intrecciano quotidianamente. In essi il cibo circola non soltanto come bene di consumo, ma come elemento capace di attivare relazioni, costruire fiducia e contribuire alla riproduzione della vita collettiva.

Questa prospettiva assume particolare rilevanza alla luce delle profonde trasformazioni che hanno interessato i sistemi alimentari negli ultimi decenni. L'industrializzazione delle filiere agroalimentari, l'espansione della grande distribuzione organizzata e la crescente separazione tra luoghi di produzione e luoghi di consumo hanno progressivamente ridefinito le modalità attraverso cui il cibo viene distribuito, acquistato e consumato (Steel, 2020). In questo scenario i mercati alimentari continuano a rappresentare uno dei pochi contesti nei quali la dimensione relazionale dello scambio rimane visibile e accessibile all'esperienza quotidiana. La letteratura ha ampiamente evidenziato come i mercati urbani costituiscano inoltre spazi di produzione culturale, luoghi di costruzione identitaria e ambienti nei quali si sviluppano forme diffuse di socialità e interazione tra gruppi differenti (Watson, 2009; Lyon & Back, 2012; González, 2017). Allo stesso tempo, numerosi studi hanno mostrato come questi contesti siano oggi attraversati da processi di rigenerazione urbana, patrimonializzazione e turistificazione che ne stanno ridefinendo funzioni, pratiche e significati (González & Waley, 2013; González, 2017; Fusté-Forné, 2023). Con il passare degli anni e l'avvento dei social, i mercati storici sono divenuti pian piano elementi centrali nelle strategie di valorizzazione urbana e nelle economie dell'esperienza, generando nuove opportunità economiche ma anche tensioni rispetto al loro ruolo tradizionale di supporto alla vita quotidiana delle comunità locali.

Nonostante l'ampiezza di questo dibattito, una questione rimane ancora relativamente poco esplorata. Se numerosi studi hanno analizzato i mercati come spazi di patrimonio culturale, attrazione turistica o rigenerazione urbana, minore attenzione è stata dedicata alla comprensione delle configurazioni relazionali che sostengono la loro capacità di continuare a svolgere una funzione alimentare all'interno di contesti caratterizzati da crescente pressione turistica e trasformazione economica. In altre parole, resta aperta la questione di come i mercati storici riescano o non riescano a preservare forme di prossimità alimentare mentre vengono incorporati in circuiti urbani e turistici sempre più globalizzati. Riprendendo la prospettiva sviluppata negli studi sulla prossimità (Boschma, 2005), la prossimità viene qui intesa non soltanto come vicinanza geografica, ma come intreccio di relazioni cognitive, organizzative, istituzionali e sociali che favoriscono la costruzione di fiducia, apprendimento reciproco e capacità di azione collettiva. Applicata ai mercati alimentari, questa prospettiva consente di osservare come pratiche quotidiane di acquisto, conoscenze condivise, relazioni di fiducia e forme diffuse di reciprocità contribuiscano alla produzione di valore sociale e alla resilienza dei territori. Questa interpretazione trova un ulteriore fondamento negli studi sul Design per l'Innovazione Sociale. Secondo tale prospettiva, le configurazioni sociali caratterizzate da elevata densità relazionale costituiscono contesti favorevoli all'emergere di pratiche collaborative e forme diffuse di innovazione sociale (Manzini, 2015; Meroni & Sangiorgi, 2011). Più che come semplici luoghi di scambio, i mercati possono quindi essere osservati come infrastrutture relazionali nelle quali attori differenti cooperano, negoziano significati e producono valore collettivo attraverso pratiche ordinarie radicate nel territorio.

Il presente saggio esplora queste dinamiche attraverso il caso dei mercati alimentari storici siciliani. Caratterizzati da una lunga tradizione commerciale e da una forte centralità nella vita urbana mediterranea, contesti come Ballarò, il Capo, la Vucciria, la Pescheria di Catania e il mercato Zaera di Messina offrono un osservatorio privilegiato per indagare il rapporto tra cibo, prossimità e trasformazione urbana.

Cibo, luoghi e prossimità: un quadro teorico

Il rinnovato interesse verso i mercati alimentari si inserisce all'interno di una più ampia riflessione sul ruolo del cibo nella costruzione delle relazioni sociali e nella produzione della vita collettiva. Il cibo costituisce una delle più potenti infrastrutture relazionali della vita urbana. Ogni città può essere letta attraverso i propri sistemi alimentari, poiché i processi di produzione, distribuzione, scambio e consumo modellano lo spazio costruito, le pratiche sociali e le forme della convivenza. In questa prospettiva, il cibo assume il ruolo di principio ordinatore capace di connettere corpi, territori, economie e culture all'interno di una trama di interdipendenze che attraversa l'intero metabolismo urbano (Capra, 1997; Capra, 2002; Steel, 2013; Steel, 2020). Come evidenziato dal paradigma della Sitopia, il mondo contemporaneo vive immerso in una condizione profondamente plasmata dal cibo, attraverso cui prendono forma identità, appartenenze, ritualità e sistemi di relazione. La città emerge quindi come un dispositivo alimentare prima ancora che come una configurazione fisica. Le reti del cibo organizzano tempi, mobilità, paesaggi e relazioni sociali, contribuendo alla costruzione di quello che può essere definito un ecosistema urbano della prossimità (Moreno, 2024; Manzini, 2021; Lefebvre, 2014). In tale quadro, la qualità urbana dipende dalla capacità di generare densità relazionali, occasioni di incontro e forme di cooperazione radicate nei luoghi (Boschma, 2005; Balland, 2011; Rallet & Torre, 1999). La prossimità acquisisce così una natura multidimensionale che intreccia dimensioni geografiche, cognitive, sociali e istituzionali, favorendo processi di apprendimento collettivo e produzione di valore condiviso. All'interno di questa ecologia urbana, i mercati alimentari assumono un ruolo peculiare, rappresentando spazi in cui le relazioni economiche si intrecciano con processi culturali, pratiche di cura e dinamiche di riconoscimento reciproco. Il mercato produce prossimità, alimenta fiducia, favorisce la trasmissione di conoscenze e consolida forme di appartenenza territoriale. Più che semplici infrastrutture commerciali, i mercati agiscono come dispositivi sociali capaci di trasformare il cibo in occasione di relazione e costruzione del comune. La condivisione alimentare rafforza infatti i legami sociali attraverso meccanismi culturali, simbolici e biologici che sostengono fiducia, reciprocità e cooperazione (Dunbar, 2018; Zak,

2012). Da questo punto di vista, il cibo ha la capacità di diventare materia progettuale capace di rigenerare le connessioni tra produzione e vita sociale (Bistagnino, 2011), orientando pratiche di innovazione sociale, inclusione e rigenerazione urbana (Manzini et al., 2006; Jégou & Manzini, 2008; Fassi et al., 2013; Ferrara & Massari, 2015; Catania, 2011; Corubolo et al., 2024). I mercati urbani assumono pertanto il valore di laboratori civici in cui convergono prossimità, cura e interdipendenza. Essi rendono visibili le connessioni tra città e territorio, tra consumo e produzione, tra dimensione locale e sfide globali. Attraverso il cibo, tali spazi alimentano comunità di pratica, comunità di luogo e forme diffuse di cura (Puig de la Bellacasa, 2017; Tronto, 1993) e innovazione sociale (Murray et al., 2010; Ostrom, 1990; Sennett, 2012; Manzini, 2015; Manzini, 2021; Cottam, 2018). In questa lettura, progettare sistemi alimentari e mercati significa progettare relazioni, costruire ecologie di fiducia e rafforzare le capacità collettive di immaginare e coltivare futuri urbani più sostenibili, inclusivi e desiderabili.

I mercati storici siciliani tra dualismo e mutamento

L'indagine empirica sui mercati storici siciliani si colloca all'interno di un disegno di ricerca qualitativo e comparativo fondato sulla case study methodology, intesa come dispositivo di analisi multi-sorgente orientato alla comprensione di fenomeni urbani complessi nel loro contesto di sviluppo (Yin, 2018; Stake, 2005; Mills et al., 2010; Ebneyamini & Sadeghi Moghadam, 2018; Mason et al., 2020). Il corpus di analisi è costituito dai principali mercati storici siciliani, includendo Ballarò, il Capo e la Vucciria a Palermo, la Pescheria di Catania e il mercato Zaera di Messina, selezionati in quanto configurazioni urbane caratterizzate da differenti intensità di continuità funzionale, densità relazionale e pressione trasformativa. La produzione del materiale empirico si è avvalsa di un campionamento teorico e di una prolungata osservazione partecipante condotta fino al raggiungimento della saturazione informativa. Seguendo le prospettive dell'etnografia visiva e sensoriale delineate da Pink (2015), l'indagine sul campo ha privilegiato un'immersione diretta nei contesti di studio per cogliere la materialità e le atmosfere dello spazio urbano. La validità interna della ricerca è garantita dalla triangolazione strategica

tra l'analisi delle fonti documentali, le mappature spaziali e le narrazioni raccolte attraverso interviste informali condotte con i mercatali, i residenti storici e gli attori istituzionali locali. Le conversazioni spontanee con commercianti, residenti e frequentatori abituali sono quindi state utilizzate come materiali interpretativi, consentendo di ricostruire le rappresentazioni locali dei processi di trasformazione e di integrare l'osservazione partecipante con narrazioni situate. Tale assetto metodologico ha consentito di isolare le traiettorie differenziali di mutamento cogliendo la densità delle pratiche quotidiane senza dover ricorrere a metriche puramente quantitative.

Quello che emerge dall'indagine condotta tra i mercati storici siciliani è che la dimensione del cibo e le pratiche di prossimità non si articolano in modo omogeneo, ma danno vita a configurazioni locali complesse, costantemente tese tra la persistenza di logiche comunitarie e la pressione dei flussi globali. Se si osserva il mercato Zaera di Messina, che tra tutti i mercati analizzati risulta essere quello che ancora oggi continua a mantenere la sua vocazione prettamente alimentare, emerge con chiarezza come la prossimità geografica e quella relazionale possano entrare in conflitto a causa di interventi di rigenerazione puramente spaziali. Il recente rinnovamento architettonico del mercato, pur rispondendo a necessarie istanze igienico-sanitarie, ha introdotto una frattura morfologica con il tessuto urbano circostante, configurando una sorta di contenitore chiuso che ha parzialmente disorientato i venditori e alterato i flussi storici della clientela locale. Tale percezione emerge chiaramente anche dalle conversazioni raccolte durante il lavoro di campo. Come osserva uno storico venditore di frutta: *«È tuttu beddu, sì... ma mi pari 'n'anticchia cunfusu, 'nnaturali... comu si 'u mercatu l'avissiru misu dintra 'na scatula»* ("È tutto bello, ma mi sembra un po' confuso, innaturale... come se avessero messo il mercato dentro una scatola"). L'espressione restituisce efficacemente il senso di spaesamento prodotto dalla riconfigurazione dello spazio, evidenziando come la qualità relazionale del mercato non dipenda esclusivamente dalla modernizzazione dell'infrastruttura, ma anche dalla continuità delle pratiche quotidiane che ne sostengono l'uso. Ciononostante, all'interno di questa nuova struttura la prossimità alimentare sopravvive come una trama sociale sotterranea, alimentata da storiche relazioni di vicinato e da una frequentazione quotidiana da parte delle fasce più anziane della popolazione, per le quali

l'approvvigionamento alimentare resta indissolubile da una forma di socialità e riconoscimento reciproco. Tale persistenza emerge anche nelle parole di alcune residenti abituali del quartiere, che descrivono il mercato come luogo di incontro prima ancora che di acquisto: «*Can-
ciau, ma vinemu u stissu, picchè cca ncontramu l'amiche*» (“È cambiato, ma veniamo lo stesso, perché qui incontriamo le amiche”).

Una dinamica differente, ma altrettanto emblematica delle trasformazioni in atto, attraversa il Mercato del Capo a Palermo e la Pescheria di Catania, contesti in cui la forte densità relazionale originaria si trova a negoziare costantemente con le emergenti economie dell'esperienza. Nel caso del Capo, la ritualità vernacolare delle contrattazioni e delle ostensioni delle merci definisce ancora una prossimità cognitiva e culturale profonda, radicata in genealogie familiari di venditori e in saperi taciti condivisi; tuttavia, questa dimensione sperimenta oggi una marcata ibridazione temporale, oscillando tra la funzione annonaria mattutina a supporto della residenzialità e una spettacolarizzazione pomeridiana orientata prevalentemente al visitatore transitorio. In modo analogo, la Pescheria di Catania mostra come la tradizionale filiera ittica e il capitale sociale a essa connesso vengano progressivamente affiancati, e talvolta marginalizzati, dalla proliferazione di attività di ristorazione veloce e street food, traducendo un'autenticità relazionale spontanea in un prodotto di consumo estetico a uso esterno. Entrambi i casi rivelano quindi forme di ibridazione nelle quali la funzione alimentare permane, pur convivendo con usi progressivamente orientati al consumo turistico.

Questa faglia evolutiva si fa radicale e pervasiva quando si analizzano i casi di Ballarò e della Vucciria, dove il nesso originario tra cibo, mercato e territorio rischia di spezzarsi definitivamente, offrendo la base empirica per comprendere i processi di vulnerabilità del panorama urbano contemporaneo. A Ballarò, la contrazione dei banchi tradizionali di materie prime fresche a vantaggio di una somministrazione alimentare immediata evidenzia una riconfigurazione delle pratiche di approvvigionamento quotidiano che indebolisce la funzione di servizio del mercato, riducendo l'accessibilità economica per i residenti storici e per le comunità migranti del quartiere. Le osservazioni sul campo hanno evidenziato come la progressiva sostituzione dei banchi di ortofrutta e pesce con attività di street food venga percepita da abitanti e associazioni presenti nel territorio, non come

una semplice diversificazione commerciale, bensì come una perdita della funzione annonaria del mercato.

Il culmine drammatico di questa traiettoria si compie tuttavia nella Vucciria, un contesto in cui l'originaria funzione annonaria si presenta oggi in una condizione di marcata marginalità. Questa trasformazione emerge con particolare chiarezza anche nelle narrazioni raccolte durante il lavoro di campo. Nel corso di una conversazione con uno degli ultimi venditori ancora presenti alla Vucciria, un antico proverbio palermitano viene richiamato per descrivere il mutamento del mercato:

«I balati ra Vucciria non si asciucano mai... Ora però i balati si bagnanu p'i birri, p'i drink, p'a notti... non c'è cu travagghia, ma cu bivi.»

(“Le lastre di marmo della Vucciria non si asciugano mai. Ora però i basolati si bagnano per le birre, per i drink, per la notte... non c'è chi lavora, ma chi beve.”)

L'uso contemporaneo del proverbio segnala uno slittamento del suo significato originario: i “balati”, un tempo metafora della vitalità del commercio quotidiano, diventano oggi il simbolo della trasformazione della Vucciria in spazio prevalentemente dedicato al consumo serale e alla socialità turistica. La progressiva metamorfosi del mercato in un distretto monofunzionale legato esclusivamente alla movida notturna ha determinato quindi l'espulsione della residenzialità storica e l'azzeramento delle reti di prossimità cognitiva ed economica, segnando una netta discontinuità rispetto al ruolo storico del mercato da spazio di supporto alla vita quotidiana a mera quinta teatrale ad uso e consumo dei flussi turistici transitori.

Persistenze e trasformazioni delle relazioni alimentari nei mercati siciliani

L'analisi dei mercati storici siciliani consente di individuare alcuni elementi comuni che ne spiegano il dualismo osservato durante l'indagine empirica. L'osservazione comparata dei cinque casi mostra che le trasformazioni in atto non seguono una traiettoria uniforme, ma delineano un gradiente attraverso cui la prossimità alimentare assu-

me configurazioni differenti. Più che descrivere diverse tipologie di mercato, questi casi restituiscono infatti differenti configurazioni della prossimità alimentare, mostrando come le trasformazioni urbane ridefiniscano il rapporto tra pratiche di approvvigionamento, relazioni sociali e vita quotidiana. Zaera conserva una funzione quotidiana di approvvigionamento ancora profondamente radicata nelle pratiche di vicinato; il Capo e la Pescheria esprimono condizioni ibride, nelle quali le relazioni alimentari continuano a sostenere la vita del mercato pur intrecciandosi con usi orientati al consumo turistico; Ballarò evidenzia una progressiva riconfigurazione dell'offerta alimentare che riduce il peso della funzione annonaria; la Vucciria rappresenta infine il caso nel quale tale processo raggiunge la sua espressione più avanzata, lasciando prevalere attività rivolte quasi esclusivamente ai flussi serali e ai visitatori. Tuttavia, il riconoscimento dei mercati storici siciliani come ecosistemi di prossimità non deve occultare le profonde tensioni sistemiche e i processi di vulnerabilità che ne minacciano la persistenza nel panorama urbano contemporaneo e il rapporto che questi possono mantenere nel tempo come luoghi del cibo.

Negli ultimi decenni, l'inserimento di questi contesti all'interno dei flussi del turismo globale ha infatti attivato dinamiche di scomposizione del loro valore d'uso tradizionale a favore di un valore di scambio di matrice esperienziale (González & Waley, 2013). Tale processo può essere interpretato come una forma di gentrificazione commerciale e, più specificamente, come una forma di estrattivismo relazionale, nella quale il capitale sociale, le ritualità quotidiane e l'estetica vernacolare sedimentati nel tempo vengono progressivamente cooptati e trasformati in risorse di attrazione turistica senza che ciò produca un corrispondente rafforzamento delle condizioni che sostengono la funzione alimentare del mercato. La pressione esercitata dai flussi transitori modifica così l'equilibrio tra usi quotidiani e pratiche di consumo, accelerando la transizione da luoghi destinati prevalentemente all'approvvigionamento delle comunità residenti a spazi orientati in misura crescente alla fruizione esterna. Se, come osservato da de Certeau (1984), le pratiche dello spazio che definiscono la quotidianità urbana possono essere formalizzate e reificate fino a trasformare la vitalità informale in un prodotto standardizzato, anche l'autenticità relazionale delle abbanniate, delle ostensioni delle merci e delle interazioni quotidiane tende progressivamente a essere

performata per lo sguardo del visitatore, alimentando un processo di progressiva alienazione della comunità residente.

L'effetto più evidente di tali tensioni si manifesta nel progressivo disaccoppiamento tra la crescente capacità dei mercati di generare valore attraverso il consumo esperienziale e l'indebolimento della loro funzione alimentare originaria. I casi analizzati mostrano che tale processo assume intensità differenti nei diversi contesti osservati: dove la funzione di approvvigionamento continua a mantenere un ruolo centrale, la prossimità alimentare conserva la capacità di sostenere relazioni di fiducia, reciprocità e continuità territoriale; dove, al contrario, prevalgono logiche orientate principalmente al consumo turistico, il progressivo ridimensionamento della funzione annonaria modifica il rapporto tra mercato e comunità residente, riducendo la capacità del cibo di operare come principio organizzatore della vita quotidiana. In questa prospettiva, le trasformazioni osservate nei mercati storici siciliani possono essere lette come espressioni di quella che Steel (2020) definisce una deriva sitopica, nella quale il cibo perde progressivamente la propria capacità di connettere produzione, approvvigionamento e vita collettiva, assumendo prevalentemente il ruolo di esperienza di consumo.

L'interpretazione comparativa dei casi analizzati consente infine di delineare alcune implicazioni per il progetto. Le trasformazioni osservate evidenziano come la permanenza della funzione alimentare rappresenti una condizione essenziale per la continuità delle relazioni di prossimità che storicamente caratterizzano i mercati siciliani. In questa prospettiva, il contributo del Design per l'Innovazione Sociale riguarda la costruzione di strategie capaci di sostenere tali relazioni, accompagnando i processi di trasformazione senza compromettere il ruolo quotidiano dei mercati per le comunità residenti. Ciò implica lo sviluppo di dispositivi progettuali orientati a rafforzare le reti di cura e di supporto informale descritte da Watson (2009), promuovendo forme di governance bottom-linked (Moulaert et al., 2013) nelle quali commercianti storici, residenti e nuove comunità urbane partecipino alla definizione del futuro dei mercati. In questa prospettiva, il mantenimento di un equilibrio tra attrattività turistica e funzione alimentare quotidiana emerge come una condizione favorevole alla continuità delle reti di prossimità, alla trasmissione dei saperi locali e alla capacità dei mercati storici di continuare a sostenere forme diffuse di

coesione territoriale. L'indagine suggerisce infine che la prossimità alimentare costituisca una categoria interpretativa capace di leggere simultaneamente le trasformazioni spaziali, sociali e alimentari dei mercati storici. La prospettiva sitopica suggerisce infatti che il modo in cui una società organizza il proprio sistema alimentare riflette il modo in cui costruisce le proprie relazioni sociali, i propri spazi di vita e le proprie forme di convivenza (Steel, 2020). Attraverso questa lente, il mercato ha la possibilità di emergere come indicatore della qualità delle relazioni urbane: laddove il cibo continua a organizzare la vita quotidiana, persistono reti di reciprocità, cura e appartenenza; laddove tale funzione si attenua, anche le forme della prossimità tendono progressivamente a riconfigurarsi.

Bibliografia

- Balland, P. A. (2012). Proximity and the evolution of collaboration networks: evidence from research and development projects within the global navigation satellite system (GNSS) industry. *Regional studies*, 46(6), 741-756.
- Bistagnino, L. (2011). *Systemic design: Designing the productive and environmental sustainability*. Slow Food Editore.
- Boschma, R. (2005). Proximity and innovation: A critical assessment. *Regional Studies*, 39(1), 61-74.
- Capra, F. (1997). *The web of life: A new scientific understanding of living systems*. Anchor Books.
- Capra, F. (2002). *The hidden connections: A science for sustainable living*. Doubleday.
- Catania, A. (2011). Design, territorio e sostenibilità: ricerca e innovazione per la valorizzazione delle risorse locali.
- Corubolo, M., De Sainz Molestina, D., Meroni, A., & Viganego Ballesteros, L. (2024). Urban and peri-urban food systems: exploring proximity and care in alternative food networks. In C. Gray, E. Ciliotta Chehade, P. Hekkert, L. Forlano, P. Ciuccarelli, & P. Lloyd (Eds.), DRS2024: Boston, 23-28 June. <https://doi.org/10.21606/drs.2024.887>

- Cottam, H. (2018). *Radical help: How we can remake the relationships between us and revolutionise the welfare state*. Virago.
- de Certeau, M. (1984). *The practice of everyday life*. University of California Press.
- Dunbar, R. I. M. (2018). *Friends: Understanding the power of our most important relationships*. Little, Brown.
- Ebneyamini, S., & Sadeghi Moghadam, M. R. (2018). Toward developing a framework for conducting case study research. *International Journal of Qualitative Methods*, 17(1).
- Fassi, D., Meroni, A., & Simeone, G. (2013). Design for Social Innovation as a form of design activism: An action format. DESISLab.
- Ferrara, M., & Massari, S. (2015). Evoluzione del concept Food Design. *AIS/Design. Storia e Ricerche*, 3(5), 12-35.
- Fusté-Forné, F. (2023). Marketing places through food markets' supply. *Food and Humanity*, 1, 22- 27.
- González, S. (2017). Contested markets: Contesting the market. *Journal of Cultural Economy*, 10(5), 451–465.
- González, S., & Waley, P. (2013). Traditional retail markets: The new gentrification frontier? *Antipode*, 45(4), 965–983.
- Jégou, F., & Manzini, E. (2008). *Collaborative services: Social innovation and design for sustainability*. Edizioni POLI.design.
- Lefebvre, H. (2014). *The production of space*. Wiley-Blackwell. (Original work published 1974)
- Lyon, D., & Back, L. (2012). *Fishmongers in a global economy: Craft and social relations on a London market*. Routledge.
- Manzini, E. (2021). *Livable proximity: Ideas for the city that cares*. Egea.
- Manzini, E., Jégou, F., & Meroni, A. (2006). *Creative communities for sustainable lifestyles*. Edizioni POLI.design.
- Mason, W., Morris, K., Webb, C., Daniels, B., Featherstone, B., Bywaters, P., ... & Scourfield, J. (2020). Toward full integration of quantitative and qualitative methods in case study research: Insights from investigating child welfare inequalities. *Journal of Mixed Methods Research*, 14(2), 164-183.

- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs: An introduction to design for social innovation*. MIT Press.
- Meroni, A., & Sangiorgi, D. (Eds.). (2011). *Design for services*. Gower.
- Mills, A. J., Durepos, G., & Wiebe, E. (Eds.). (2010). *Encyclopedia of case study research*. Sage.
- Moreno, C. (2024). *La città dei 15 minuti. Per una cultura urbana democratica*. add editore.
- Moulaert, F., MacCallum, D., Mehmood, A., & Hamdouch, A. (2013). *The international handbook on social innovation*. Edward Elgar.
- Murray, R., Caulier-Grice, J., & Mulgan, G. (2010). *The open book of social innovation*. Nesta.
- Ostrom, E. (1990). *Governing the commons: The evolution of institutions for collective action*. Cambridge University Press.
- Pink, S. (2015). *Doing sensory ethnography* (2nd ed.). Sage.
- Puig de la Bellacasa, M. (2017). *Matters of care: Speculative ethics in more than human worlds*. University of Minnesota Press.
- Rallet, A., & Torre, A. (1999). Is geographical proximity necessary in the innovation networks in the era of global economy? *GeoJournal*, 49(4), 373–380.
- Sennett, R. (2012). *Together: The rituals, pleasures and politics of cooperation*. Yale University Press.
- Stake, R. E. (2005). Qualitative case studies. In N. K. Denzin & Y. S. Lincoln (Eds.), *The Sage handbook of qualitative research* (3rd ed., pp. 443–466). Sage.
- Steel, C. (2013). *Hungry city: How food shapes our lives*. Random house.
- Steel, C. (2020). *Sitopia: how food can save the world*. Random House.
- Tronto, J. C. (1993). *Moral boundaries: A political argument for an ethic of care*. Routledge.
- Watson, S. (2009). The magic of the marketplace: Sociality in a neglected public space. *Urban Studies*, 46(8), 1577-1591.
- Yin, R. K. (2018). *Case study research and applications: Design and methods* (6th ed.). Sage.
- Zak, P. J. (2012). *The moral molecule: The source of love and prosperity*. Random House.

PARTE SECONDA

Design, risorse locali e cibo
per un territorio competitivo
e sostenibile

Cibo di eccellenza, identità territoriale e design per nuove patrimonializzazioni

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il contributo esamina le interconnessioni tra le produzioni agroalimentari d'eccellenza, i processi di coprogettazione dell'identità territoriale e le metodologie del design applicate alla patrimonializzazione agroalimentare e allo sviluppo locale (Olivieri et al., 2025). In un contesto globale caratterizzato dall'omologazione dei sistemi produttivi e dei consumi, il patrimonio gastronomico si configura come un bene materiale e immateriale che custodisce biodiversità, saperi tecnici, pratiche culturali e memorie collettive (Bessière, 1998; Montanari, 2006). La sua tutela e valorizzazione assumono pertanto un ruolo strategico sul piano culturale, sociale, economico e ambientale, contribuendo alla salvaguardia delle identità locali, alla resilienza dei territori e alla promozione di modelli di sviluppo sostenibile (UNESCO, 2003; FAO, 2018). Attraverso le prospettive teoriche e metodologiche del Food Design, del Design Sistemico (Bistagnino, 2011) e del Sistema Prodotto-Servizio (Product-Service System) (Vezzoli et al., 2015), lo studio indaga il ruolo del progetto come dispositivo di mediazione tra attori, risorse e processi territoriali, capace di promuovere innovazione sociale e sostenibilità. L'obiettivo è analizzare approcci progettuali orientati all'individuazione e alla valorizzazione delle risorse agroalimentari locali, evitando sia la loro riduzione a forme di rievocazione nostalgica del passato, sia l'insorgere di dinamiche di esclusione sociale e di gentrificazione alimentare (Alkon & Cadieux, 2015). In questa prospettiva, il design assume una funzione strategica nella costruzione di sistemi territoriali collaborativi, favorendo la co-creazione di valore tra comunità locali, produttori, istituzioni e consumatori (Manzini, 2015). L'elaborato propone infine una riflessione sulle strategie di patrimonializzazione e valorizzazione che mettono in relazione cultura materiale, terroir e innovazione sociale, delineando il contributo del

Catania

design alla costruzione di modelli di sviluppo territoriale inclusivi, sostenibili e capaci di rafforzare il legame tra comunità, patrimonio agroalimentare e identità locale (Bérard & Marchenay, 2004).

PAROLE CHIAVE: Food Design, Identità Territoriale, Patrimonio Gastronomico, Sviluppo Locale

Introduzione

Oggi, il cibo supera la sua funzione primaria di nutrimento per rappresentarsi come un fenomeno complesso che intreccia dimensioni culturali, sociali, economiche e politiche. La filiera agroalimentare contribuisce infatti a modellare le trasformazioni dei territori e delle comunità, rendendo il cibo una chiave interpretativa per capire i processi di cambiamento culturale e gli andamenti di sviluppo locale (Björk et al., 2019). A questo riguardo, il cibo del territorio non identifica solo un prodotto di origine locale, ma un artefatto capace di esprimere il patrimonio di conoscenze, pratiche e valori che definiscono l'identità di una comunità. Il valore delle eccellenze locali deriva quindi dalla relazione tra risorse ambientali, processi produttivi, saperi locali e patrimonio culturale che costituiscono il *terroir* (Pecqueur, 2001). Il riconoscimento di questi concetti alimenta processi di patrimonializzazione attraverso i quali i beni, le pratiche e i saperi vengono individuati come patrimonio culturale da preservare e trasmettere (Bessièrè & Tibère, 2013). In precedenza, questi processi interessavano primariamente monumenti e paesaggi storici, oggi interessano anche il patrimonio culturale immateriale e le tradizioni enogastronomiche (Geyzen, 2014). Da questo impianto teorico, il presente contributo esamina la funzione della specificità alimentare come strumento di patrimonializzazione e incentivo per lo sviluppo territoriale. In particolare, intende sottolineare come i prodotti tipici collaborino alla costruzione di racconti identitari e alla valorizzazione delle risorse locali, ma anche come possano generare criticità connesse all'omogeneizzazione dei paesaggi e alla diminuzione della diversità bioculturale. Una specifica riflessione è riservata inoltre alle tensioni tra cultura materiale e immateriale e la globalizzazione, che condizionano la trasformazione dei sistemi produttivi e delle iden-

tà territoriali. In questo contesto, il design ha un ruolo strategico nella realizzazione di modelli di sviluppo territoriale orientati alla sostenibilità. Attraverso un approccio sistemico, esso interpreta il patrimonio agroalimentare come una risorsa capace di generare valore condiviso, rafforzare la resilienza dei territori e promuovere processi di rigenerazione ecologica, economica e sociale. Le risorse gastronomiche locali diventano così non solo testimonianze del passato, ma strumenti progettuali per pensare percorsi sostenibili di sviluppo dei territori (Bistagnino, 2011).

La costruzione dell'eccellenza: tra terroir e capitale identitario

La produzione agroalimentare di eccellenza non proviene unicamente dalle peculiarità ambientali di un definito territorio. Un prodotto tipico descrive infatti il risultato di una lunga interazione tra ambiente, storia, cultura, conoscenze locali e relazioni sociali sviluppatesi nel tempo. Il territorio non è solo uno spazio geografico, ma un sistema articolato costituito da abilità artigianali e agricole, tecniche produttive trasmesse tra generazioni, risorse naturali, condizioni climatiche e pratiche sociali condivise. È esattamente questa unione di elementi materiali e immateriali a concedere ai prodotti locali caratteristiche proprie e raramente replicabili in altro luogo. Da questo punto di vista, Bernard Pecqueur (2001) sostiene che il territorio non possa essere inteso come un confine geografico, invece come una struttura socioeconomica eterogenea prodotta dalle reciprocità tra una varietà di attori. Aziende, istituzioni, associazioni e comunità locali infatti intervengono alla valorizzazione delle risorse specifiche del contesto, collaborando alla realizzazione di forme produttive uniche. Da questi processi risulta quella che l'autore definisce rendita territoriale, ossia un vantaggio competitivo fondato sulla peculiarità del luogo e delle produzioni che vi si sviluppano. Il valore di questi prodotti non dipende solo dalla loro qualità, ma anche dal legame con il territorio, la storia e il patrimonio di conoscenze che li hanno generati. Questa visione trova un importante punto di contatto con il concetto di *embeddedness* elaborato da Polanyi (1944/2001). Se il valore economico è incluso nelle relazioni sociali, anche il valore delle produzioni agroalimentari deriva dalla concatenazione tra ri-

sorse naturali, istituzioni, competenze locali e pratiche collettive che diversificano uno specifico contesto territoriale. Il territorio può quindi essere considerato un ambiente dinamico nel quale gli attori locali collaborano per valorizzare qualità e specificità non riproducibili altrove, generando risorse economiche, culturali e simboliche. Se il territorio raffigura una costruzione collettiva, diviene fondamentale includere attraverso quali strumenti questo valore venga riconosciuto, tutelato e trasmesso. In questa ottica prendono specifica importanza le certificazioni europee di qualità, come la Denominazione di Origine Protetta (DOP) e l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), insieme ai Presìdi Slow Food promossi da Carlo Petrini (2005). Questi strumenti ottimizzano risorse materiali e immateriali, tra cui saperi artigianali, biodiversità e patrimonio culturale (Belletti & Marescotti, 2011; Tregear, 2003). Le certificazioni DOP e IGP esercitano attraverso un quadro normativo istituzionale orientato alla custodia delle indicazioni geografiche. I Presìdi Slow Food, invece, lavorano tramite reti sociali e culturali indirizzate alla protezione delle produzioni tradizionali e della biodiversità alimentare. Pur perseguendo sistemi differenti, entrambi gli strumenti sostengono percorsi di sviluppo locale sostenibile (Petrini, 2005; Bowen & De Master, 2011) e permettono di modificare l'origine geografica e il patrimonio culturale in risorse economiche utilizzabili nei mercati agroalimentari contemporanei (Ray, 1998). Questi sistemi, in più alla loro funzione economica, trattano anche un ruolo simbolico e istituzionale, giacché rafforzano il legame tra produzioni, comunità locali e territori specifici, ostacolando i processi di deterritorializzazione associati alla globalizzazione dei mercati agroalimentari (Goodman, 2004; Murdoch et al., 2000). Il cibo, così, non descrive solo un bene di consumo, ma una risorsa territoriale inclusa nelle relazioni sociali, nelle pratiche produttive e nei patrimoni culturali costruiti nel tempo. Attraverso la certificazione dell'origine e la valorizzazione delle specificità locali, questi strumenti tendono a conservare forme di diversità economica e culturale, contrastando ai processi di standardizzazione sostenuti dalle filiere agroindustriali globali (Van der Ploeg et al., 2000; Petrini, 2005). Nonostante, il capitale identitario territoriale non può essere considerato un patrimonio immutabile. Come osserva Grasseni (2003), esso costituisce il risultato di continui processi di costruzione e ricostruzione sociale favoriti dalle attività e dai rapporti che superano il territorio.

In qualche caso, questi sviluppi possono trasformare simboli e pratiche identitarie in beni rivolti al consumo turistico (MacCannell, 1976). Di conseguenza risulta fondamentale una progettazione consapevole in grado di gestire i processi di valorizzazione territoriale, inserendo innovazione e continuità culturale. Questo orientamento valuta il patrimonio culturale in modo non immobile, ma come un processo sociale costantemente reinterpretato dalle collettività risiedenti e che lo tramandano (UNESCO, 2003; Smith, 2006). La valorizzazione del patrimonio agroalimentare associa infatti i prodotti a specifici contesti storici, culturali e geografici, assegnando loro significati che vanno oltre la funzione alimentare. Sotto questo aspetto, la patrimonializzazione del cibo può essere definita come una forma di ostilità culturale rispetto ai processi di omologazione e standardizzazione tipici dei sistemi agroalimentari globalizzati. Secondo Olivieri, Cesarini e Bressan (2025), la patrimonializzazione agroalimentare descrive un metodo che capta la ricerca di autenticità da parte del consumatore, sempre più attratto dall'origine dei prodotti, alle pratiche produttive tradizionali e ai legami con il territorio. Gli autori la definiscono come il processo attraverso cui alimenti, pratiche produttive, ricette, saperi locali e tradizioni gastronomiche vengono riconosciuti e valorizzati come patrimonio culturale di una comunità e di un territorio. Questo processo consolida l'identità territoriale e il senso di legame delle comunità locali, trasformando prodotti e tradizioni alimentari in risorse culturali ed economiche. Inoltre, unisce il sistema agroalimentare alle strategie di sviluppo locale sostenibile, incoraggia la promozione turistica e rinforza la protezione e la trasmissione delle conoscenze e dei valori associati alla cultura alimentare locale. Un ulteriore effetto della patrimonializzazione consiste nella riduzione della distanza, sia simbolica sia materiale, tra produttori e consumatori. Da un lato, essa valorizza il lavoro agricolo e le identità territoriali; dall'altro, promuove forme di consumo più consapevoli e relazioni più dirette con i sistemi produttivi locali. Si determina così una riconnessione tra il mondo rurale della produzione e quello urbano del consumo, contrastando l'anonimato e la frammentazione che caratterizzano le moderne filiere alimentari. Il caso dei Castelli Romani esaminato da Olivieri, Cesarini e Bressan (2025) mostra come la tradizione enogastronomica locale, fondata da prodotti tipici, certificazioni di qualità, pratiche culinarie e reti di produzione territoriale, possa diventare

uno mezzo di attestazione identitaria e di diversificazione rispetto al contesto metropolitano romano. In questa prospettiva, il patrimonio agroalimentare non rappresenta unicamente una risorsa economica, ma un sistema territoriale tramite cui le comunità costruiscono identità collettive, rinforzano la coesione sociale e propongono modelli di sviluppo fondati sulla valorizzazione delle specificità locali.

Le sfide delle nuove patrimonializzazioni: museificazione e gentrificazione

Sebbene la codificazione sia uno strumento indicato per la tutela e la valorizzazione economica dei prodotti territoriali, essa presenta limiti quando punta a fissare in modo rigido pratiche che sono, per definizione, il prodotto di processi storici dinamici e in costante evoluzione (Montanari, 2006). Da questa visione, l'originalità del patrimonio alimentare non coincide con la sua invariabilità, ma con la capacità di modificarsi nel tempo custodendo la continuità del proprio significato culturale (Hobsbawm & Ranger, 1983). Il tentativo di conciliare custodia e dinamismo delle tradizioni alimentari raffigura uno degli aspetti più controversi dei processi di patrimonializzazione. Come evidenziano Bessière e Tibère (2013), la costruzione del patrimonio alimentare coinvolge pratiche di selezione, riproduzione e legittimazione culturale che possono produrre forme di esclusione e di immobilizzazione delle tradizioni locali. Numerosi studiosi hanno inoltre sottolineato come questi processi siano mescolati a strategie identitarie e logiche di mercato, che contribuiscono a ridefinire il significato sociale delle pratiche gastronomiche e delle identit  territoriali a esse associate (Smith, 2006; Waterton & Watson, 2015). Una prima tensione riguarda il rischio di museificazione del patrimonio alimentare. La trasformazione delle pratiche gastronomiche in oggetti da conservare e rappresentare tende infatti a immobilizzare tradizioni che, per loro natura, sono il risultato di continui processi di adattamento, contaminazione e innovazione. A questo si accosta una seconda questione, di natura primariamente economica: la food gentrification o gentrificazione gastronomica (Alkon & Cadieux, 2015). In questo caso, la valorizzazione del patrimonio alimentare pu  ge-

nerare processi di esclusione sociale ed economica, nei quali le stesse comunità che hanno contribuito a costruire quel patrimonio vengono gradualmente marginalizzate dai vantaggi provenienti dalla sua commercializzazione e dal suo successo turistico. Museificazione e food gentrification rappresentano dunque due manifestazioni complementari della patrimonializzazione contemporanea. Se, da un lato, essa contribuisce alla custodia e alla rivalutazione delle risorse territoriali, dall'altro può produrre forme di immobilizzazione culturale e di estrazione del valore, soprattutto quando le comunità locali vengono escluse dai processi decisionali e dalla redistribuzione dei benefici economici. Queste criticità mostrano come la semplice tutela del patrimonio non sia sufficiente a garantirne la sostenibilità sociale. Diventa quindi necessario individuare modelli di valorizzazione capaci di coniugare conservazione, innovazione e giustizia territoriale, mantenendo il valore generato all'interno dei contesti locali. Da questa visione, il design dei sistemi territoriali ha un ruolo non solo produttivo, ma anche etico e politico. Il progetto, infatti, non si configura come un'attività neutrale, bensì interviene nella costruzione, nell'organizzazione e nella redistribuzione del valore prodotto dai territori (Manzini, 2015). Le logiche estrattive tendono infatti a separare la produzione di valore dai contesti locali, favorendo processi di depauperamento ambientale, economico e sociale riconducibili ai paradigmi dello sviluppo lineare e non rigenerativo (Escobar, 2018). Come risposta a queste evoluzioni, il design territoriale indica forme di sviluppo consolidate nelle realtà locali e indirizzate alla rigenerazione delle risorse materiali e immateriali. Progettare per il territorio significa adoperare un approccio partecipativo, nel quale il progetto diventa un processo di co-produzione tra una varietà di attori locali. In questa direzione, Bistagnino (2011) indica il design sistemico come metodologia capace di mettere in relazione risorse, competenze e flussi produttivi secondo una logica circolare e rigenerativa. Questa organizzazione si contrappone ai modelli top-down, privilegiando processi distribuiti, adattivi e coerenti con il funzionamento dei sistemi complessi (Morin, 2007). La valorizzazione del territorio viene così interpretata come un processo di attivazione delle relazioni tra comunità, ambiente, cultura ed economia e non come un'operazione di conservazione. Il coinvolgimento attivo delle comunità e dei produttori diventa quindi una condizione essenziale per l'attivazione del

capitale identitario, inteso come l'insieme di conoscenze, pratiche, relazioni e memorie collettive che organizzano una risorsa strategica per lo sviluppo locale (Magnaghi, 2010). Quando viene riconosciuto e rigenerato, esso contribuisce non solo alla conservazione del patrimonio culturale, ma anche alla costruzione di forme di sviluppo economico più inclusive, rafforzando la capacità dei territori di contrastare i processi di espropriazione simbolica ed economica descritti dalla letteratura sulla patrimonializzazione. Il design territoriale si avvicina così alle teorie dello sviluppo interno che pongono al centro l'autonomia delle comunità, la valorizzazione delle risorse locali e la capacità dei territori di autodeterminare i propri percorsi di trasformazione (Escobar, 2018). In questa prospettiva, il patrimonio alimentare non costituisce un insieme di pratiche da conservare immutabili né una semplice risorsa economica da valorizzare, ma un sistema relazionale in continua evoluzione attraverso cui le comunità costruiscono identità, producono valore e definiscono collettivamente le proprie traiettorie di sviluppo.

Il Food Design come mediatore strategico del patrimonio alimentare

Il progetto, applicato al settore alimentare, si declina nella macro-categoria del Food Design, inteso come un campo transdisciplinare che integra design, food studies, antropologia del consumo e scienze gastronomiche. Da questo punto di vista, il cibo non è considerato solo un prodotto, bensì un sistema culturale e relazionale capace di costruire identità, significati e pratiche sociali (Counihan & Van Esterik, 2013). Il Food Design si configura pertanto come un ambito progettuale che opera simultaneamente sulle dimensioni sistemiche, esperienziali e culturali dell'alimentazione, superando la tradizionale attenzione rivolta alla sola dimensione estetico-funzionale del prodotto. La letteratura contemporanea evidenzia come il Food Design agisca all'interno di sistemi alimentari complessi, caratterizzati da relazioni dinamiche tra fattori ambientali, sociali, economici e comportamentali (Spence, 2018). In tale contesto, il cibo assume il ruolo di interfaccia tra individuo e sistema, mediando le

relazioni tra cultura, territorio, economia e ambiente. Gli approcci riconducibili al Design for Food Systems sottolineano infatti la necessità di progettare scenari orientati alla transizione sostenibile, nei quali il design non si limita a favorire l'innovazione di prodotto, ma agisce come leva di trasformazione sistemica (Corubolo & Meroni, 2024). Interpretato come un sistema progettuale multilivello, il Food Design interviene su tre dimensioni tra loro interconnesse — prodotto, comunicazione e spazio/servizio — che concorrono alla reinterpretazione contemporanea del patrimonio alimentare e alla sua valorizzazione culturale (Kimbell, 2011; Parasecoli, 2017). Alla prima dimensione relativa al prodotto il design partecipa sui requisiti morfologici, materici e sensoriali dell'alimento, agendo su forma, consistenza, texture, modalità di preparazione e consumo. Lo scopo è adeguare il prodotto ai nuovi stili di vita e alle esigenze modificate degli utenti senza coinvolgere l'identità originaria, il legame con il territorio e i requisiti delle materie prime locali. Questo approccio intende il design come attività di mediazione tra cultura materiale, pratiche d'uso e innovazione, facilitando la trasformazione dei prodotti alimentari nel rispetto della loro stabilità storica e culturale (Norman, 2013). La seconda dimensione riguarda la comunicazione, il packaging. Gli strumenti di comunicazione si trasformano in dispositivi in grado di raccontare il prodotto e le sue origini, la tracciabilità della filiera e il patrimonio culturale incluso negli alimenti. Il packaging cessa così di essere un semplice contenitore per diventare un'interfaccia attraverso cui vengono costruiti significati, aspettative e relazioni tra produttore, territorio e consumatore (Celhay & Trinquescoste, 2014). Analogamente, il progetto della comunicazione concorre a superare rappresentazioni stereotipate o folkloristiche dei territori, proponendo descrizioni più veritiere, consapevoli e contemporanee del patrimonio gastronomico. La terza dimensione riguarda la progettazione integrata di spazi, servizi e infrastrutture che sostengono la produzione, la distribuzione e il consumo del cibo. Mercati, cantine, percorsi enogastronomici e reti distributive di prossimità vengono considerati come componenti di un ecosistema progettuale capace di connettere esperienza alimentare, sviluppo locale e rigenerazione territoriale. In questo campo il design partecipa sia sulla conformazione degli spazi fisici e sia sulle pratiche, sulle interazioni che definiscono l'esperienza del consu-

mo (Lefebvre, 1991; Pallasmaa, 2012). Nel loro insieme, queste tre dimensioni delineano il Food Design come uno strumento di mediazione culturale e sistemica. L'azione progettuale non si limita infatti alla valorizzazione del prodotto alimentare rendendolo accessibile e significativo per pubblici sempre più ampi senza cancellarne la stratificazione storica, territoriale e identitaria (Parasecoli, 2017). In questa prospettiva, il Food Design si raffigura come uno strumento strategico capace di connettere innovazione, sostenibilità e patrimonio culturale, contribuendo alla costruzione di sistemi alimentari più resilienti e territorialmente radicati. Quando tale approccio progettuale si concentra specificamente sulla tutela, reinterpretazione e trasmissione del patrimonio gastronomico, emerge il concetto di Heritage Food Design: un ambito di ricerca e di progetto che integra i principi del design con le pratiche di salvaguardia e valorizzazione dell'eredità alimentare.

Co-design e Design Partecipativo nella costruzione del patrimonio alimentare

Negli ultimi anni il tema del food heritage si è intersecato con le dinamiche della gentrificazione urbana, evidenziando come le pratiche alimentari locali possano essere oggetto di valorizzazione culturale e di estrazione economica. Infatti, la patrimonializzazione del cibo da un lato partecipa alla costruzione di identità territoriali e alla salvaguardia dei saperi gastronomici, dall'altro può provocare fenomeni di food gentrification, nei quali tradizioni culinarie e produzioni locali vengono reinterpretate e reimmesse sul mercato per attrarre consumatori esterni e più abbienti, modificando gli equilibri socioeconomici delle comunità originarie (Zukin, 2010; Johnston & Baumann, 2015). In questo ambito il rischio è duplice: da un lato la separazione di valore culturale ed economico dai territori, dall'altro la museificazione delle pratiche alimentari, trasformate in repertori statici e consumabili, privati della loro natura dinamica, relazionale e processuale. Per contrastare tali derive, il progetto di patrimonializzazione deve fondarsi su un solido impianto metodologico basato sul Design Partecipativo (Participatory Design) e sul

Co-design. In questa prospettiva il designer abbandona il ruolo di autore unico per assumere quello di facilitatore di processi collaborativi e sistemici, orientati alla costruzione di ecosistemi territoriali resilienti (Manzini, 2015). L'azione progettuale del designer si sposta verso una progettazione con le comunità, riconoscendo agli attori locali il ruolo di esperti del proprio contesto e delle pratiche che lo caratterizzano (Sanders & Stappers, 2008). La patrimonializzazione del cibo viene quindi interpretata come un processo dinamico e rigenerato, nel quale la capacità del patrimonio alimentare emerge dall'interazione tra pratiche, territori e comunità. L'approccio metodologico per le reti agroalimentari locali si articola in tre macrofasi sequenziali così da permettere la verifica, l'apprendimento e la ridefinizione del progetto. La prima fase adotta strumenti di ricerca-azione, osservazione partecipante per mappare il capitale territoriale e documentare i processi produttivi locali. La seconda fase prevede l'attivazione di Food Living Labs, come spazi di sperimentazione aperta e transdisciplinare nei quali produttori, designer, tecnologi alimentari, istituzioni, cittadini e altri stakeholder collaborano alla definizione di nuove soluzioni progettuali. La fase conclusiva riguarda la realizzazione, la sperimentazione e la validazione delle soluzioni progettuali attraverso processi di prototipazione collaborativa. Vengono sviluppati prototipi di packaging, strumenti di comunicazione, dispositivi narrativi e simulazioni in scala ridotta di servizi turistici ed esperienze territoriali. I prototipi sono successivamente sottoposti a una valutazione dell'impatto sistemico, finalizzata a verificare la sostenibilità sociale, economica, ambientale e culturale delle soluzioni proposte, nonché la loro capacità di generare valore distribuito all'interno della comunità locale. Il percorso si conclude con la definizione di strumenti di governance condivisa e di specifici attraverso i quali gli attori territoriali acquisiscono le competenze necessarie per gestire autonomamente i processi, gli strumenti e le pratiche di design sviluppati durante il progetto. In questa prospettiva il Design Partecipativo si configura non soltanto come una metodologia progettuale, ma come un dispositivo di mediazione culturale, innovazione sociale, capace di trasformare il patrimonio alimentare in una risorsa viva, condivisa e continuamente rigenerata dalle comunità che lo producono, lo custodiscono e lo reinterpretano nel tempo.

Conclusioni

L'analisi esposta permette di presentare il rapporto tra cibo di eccellenza, territorialità e progettazione partecipativa come una componente strutturale della transizione socio-tecnica promossa dall'European Green Deal, in particolare attraverso la Farm to Fork Strategy e il Circular Economy Action Plan (European Commission, 2020). In questa visione, la qualità alimentare non rappresenta una proprietà intrinseca del prodotto, bensì una proprietà di sistemi socio-tecnici complessi, generata dall'interazione tra risorse territoriali, assetti istituzionali, reti di attori e processi di innovazione. Questo trasferimento dal prodotto al sistema territoriale ridefinisce il ruolo del progetto. Il design sistemico e il design partecipativo operano come infrastrutture di governance capaci di attivare processi di riconfigurazione socio-tecnica, facilitando la costruzione di nuove relazioni tra attori, risorse e conoscenze (Geels, 2002; Irwin, 2015; Manzini, 2015). Analogamente, la prospettiva dell'economia circolare estende queste interpretazioni, riconoscendo nei sistemi alimentari territoriali ecosistemi metabolici nei quali produzione, consumo e post-consumo costituiscono fasi di un metabolismo territoriale, orientato alla rigenerazione delle risorse (Kennedy et al., 2011). I risultati emersi nei contesti mediterranei, mostrano come le pratiche di co-progettazione possano costituire efficaci leve di transizione. Esse favoriscono processi di sviluppo interno attraverso la riconfigurazione delle filiere corte e dei sistemi di tracciabilità, l'introduzione di pratiche di simbiosi industriale rurale e di *bio-based upcycling*, nonché l'integrazione tra patrimonio agroecologico, conoscenze locali e innovazione tecnologica. Il principale contributo teorico della ricerca consiste, pertanto, nel proporre una lettura del cibo di eccellenza come infrastruttura territoriale e dispositivo di transizione, capace di connettere dimensioni ambientali, economiche, sociali e culturali all'interno di un'unica prospettiva sistemica. In questo quadro, il paradigma del New European Bauhaus amplia ulteriormente il campo progettuale, configurando la qualità del sistema alimentare come esito della coevoluzione tra sostenibilità, inclusione e qualità estetico-percettiva. Ne consegue una concezione del progetto non come pratica di intervento sul singolo prodotto

o servizio, ma come dispositivo strategico di governance territoriale, orientato alla costruzione di sistemi alimentari rigenerativi, resilienti e inclusivi, coerenti con gli obiettivi della transizione ecologica europea.

Bibliografia

- Alkon, A. H., & Cadieux, K. V. (2015). *Food justice: Conceptual insights from an emerging movement*. *Environmental Justice*, 8(1), 5–12. <https://doi.org/10.1088/1748-9326/aac4b2>
- Bérard, L., & Marchenay, P. (2004). *Les produits de terroir: Entre cultures et règlements*. CNRS Éditions.
- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Björk, P., Kauppinen-Räsänen H., 2019, *Destination foodscape: A stage for travelers' food experience*, in *Tourism Management*, n. 71, pp. 466-475.
- Bessière, J., & Tibère, L. (2013). Traditional food and tourism: French regions and patrimonialization processes. *Anthropology of Food*, (7), 1-15.
- Bistagnino, L. (2011). *Systemic Design: Designing the productive and environmental sustainability*. Slow Food Editore.
- Bowen, S., & De Master, K. (2011). New rural livelihoods or museums of production? Quality food initiatives in practice. *Journal of Rural Studies*, 27(1), 73–82. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2010.08.002>
- Celhay, F., & Trinquécoste, J. F. (2015). *Package graphic design: Investigating the variables that moderate consumer response to atypical designs*. *Journal of Product Innovation Management*, 32(6), 1014–1032. <https://doi.org/10.1111/jpim.12212>
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader* (3rd ed.). Routledge.
- Corubolo, M., & Meroni, A. (2024). Transitioning design-orienting scenarios for food systems. *Sustainability*, 16(21), 9598. <https://doi.org/10.3390/su16219598>

- Escobar, A. (2018). *Designs for the pluriverse: Radical interdependence, autonomy, and the making of worlds*. Duke University Press.
- European Commission. (2020). *A new Circular Economy Action Plan: For a cleaner and more competitive Europe* (Communication from the Commission to the European Parliament, the Council, the European Economic and Social Committee and the Committee of the Regions, COM(2020) 98 final). Publications Office of the European Union.
- FAO. (2018). *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*. FAO
- Geels, F. W. (2002). *Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: A multi-level perspective and a case study*. *Research Policy*, 31(8–9), 1257–1274. [https://doi.org/10.1016/S0048-7333\(02\)00062-8](https://doi.org/10.1016/S0048-7333(02)00062-8)
- Geyzen, A. (2014). *Food Studies and the heritage turn: A conceptual repertoire*. *Food & History*, 12(2), 67–96. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.108963>
- Goodman, D. (2004). Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change. *Sociologia Ruralis*, 44(1), 3–16. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9523.2004.00258.x>
- Grasseni, C. (2003). *Skilled visions: Between apprenticeship and standards*. Berghahn Books.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Irwin, T. (2015). *Transition design: A proposal for a new area of design practice, study, and research*. *Design and Culture*, 7(2), 229–246.
- Johnston, J., & Baumann, S. (2015). *Foodies: Democracy and distinction in the gourmet foodscape* (2nd ed.). Routledge.
- Kennedy, C., Cuddihy, J., & Engel-Yan, J. (2011). The changing metabolism of cities. *Journal of Industrial Ecology*, 11(2), 43–59. <https://doi.org/10.1162/jie.2007.1107>
- Kimbell, L. (2011). *Designing for service as one way of designing services*. *International Journal of Design*, 5(2), 41–52.
- Lefebvre, H. (1991). *The production of space*. Blackwell
- Murdoch, J., Marsden, T., & Banks, J. (2000). Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the

- food sector. *Economic Geography*, 76(2), 107–125. <https://doi.org/10.1111/j.1944-8287.2000.tb00136.x>
- MacCannell, D. (1976). *The tourist: A new theory of the leisure class*. Schocken Books
- Manzini, E. (2015). *Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation*. MIT Press.
- Montanari, M. (2006). *Il cibo come cultura*. Laterza.
- Morin, E. (2007). *Introduzione al pensiero complesso*. Sperling & Kupfer.
- Norman, D. A. (2013). *The design of everyday things* (Revised ed.). Basic Books.
- Olivieri, F. M., Cesarini, B., & Bressan, G. (2025). *La patrimonializzazione del cibo come strumento di affermazione identitaria. La tradizione enogastronomica nei Castelli Romani*. In S. Benetti, S. Cerutti, & G. Pettenati (a cura di), *Geografia e patrimonio* (Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici, Nuova Serie, 27, pp. 477–484). Società di Studi Geografici.
- Pallasmaa, J. (2012). *The eyes of the skin: Architecture and the senses*. Wiley.
- Parasecoli, F. (2017). *Knowing where it comes from: Labeling traditional foods to compete in the global market*. University of Iowa Press.
- Pecqueur, B. (2001). Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens. *Économie rurale*, 261(1), 37-49.
- Petrini, C. (2005). *Buono, pulito e giusto: Principi di nuova gastronomia*. Einaudi.
- Polanyi, K. (2001). *The great transformation: The political and economic origins of our time*. Boston, MA: Beacon Press. (Opera originale pubblicata nel 1944).
- Ray, C. (1998). Culture, intellectual property and territorial rural development. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 3–20. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00060>
- Sanders, E. B.-N., & Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *CoDesign*, 4(1), 5–18. <https://doi.org/10.1080/15710880701875068>
- Smith, L. (2006). *Uses of heritage*. Routledge
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. UNESCO.
- Van der Ploeg, J. D., Renting, H., Brunori, G., Knickel, K., Mannion, J., Marsden, T., De Roest, K., Sevilla-Guzmán, E., & Ventura, F. (2000). Ru-

Catania

ral development: From practices and policies towards theory. *Sociologia Ruralis*, 40(4), 391–408.

Vezzoli, C., Kohtala, C., Srinivasan, A., Xin, L., Fusakul, S. M., Sateesh, D., & Diehl, J. C. (2015). *Product-Service System Design for Sustainability*. Greenleaf Publishing.

Waterton, E., & Watson, S. (Eds.). (2015). *The Palgrave Handbook of Contemporary Heritage Research*. Palgrave Macmillan. <https://doi.org/10.1057/9781137293565>

Zukin, S. (2010). *Naked City: The Death and Life of Authentic Urban Places*. Oxford University Press.

Design e cibo per l'identità di un territorio. Progettare la transizione dalle risorse locali

ANNA CATANIA

ABSTRACT

Il testo esamina il rapporto tra design e cibo, mettendo in evidenza il ruolo strategico del design come catalizzatore di innovazione e sostenibilità nel sistema agroalimentare. Il cibo è considerato non solo come prodotto, ma anche come espressione culturale in grado di raccontare l'identità di un territorio, i suoi valori, i suoi simboli e la sua tradizione gastronomica. In considerazione di ciò, il design, attraverso i propri strumenti e approcci metodologici, costruisce una relazione virtuosa tra prodotto e territorio, favorendo processi di rigenerazione territoriale e promuovendo la sostenibilità delle attività economiche locali. L'analisi prende avvio dal progetto di ricerca e didattica *Design e cibo per l'identità di un territorio*, finalizzato alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari mediante metodologie di co-design e un approccio transdisciplinare che integra ricerca scientifica e cultura del progetto. Questa integrazione favorisce lo sviluppo di soluzioni innovative e sostenibili a supporto della transizione ecologica. Attraverso le sinergie tra cibo, territorio, design sistemico, design per l'innovazione sociale e sistema prodotto-servizio, il progetto propone nuove prospettive di intervento fondate su una visione olistica e sistemica. In particolare, sviluppa modelli orientati all'economia circolare basati sul recupero degli scarti agricoli per la produzione locale di nuovi materiali a base cellulosica, destinati a essere reinseriti nei cicli produttivi del territorio. Tale approccio contribuisce alla costruzione di un sistema agroalimentare più inclusivo, sostenibile e resiliente, in coerenza con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.

PAROLE CHIAVE: Design per il Territorio, Food Design, Design Sistemico, Co-Design, Innovazione Sociale, Economia Circolare, Identità Territoriale.

Introduzione

Il cibo ha sempre svolto un ruolo fondamentale nella storia delle società umane, influenzando il rapporto con il territorio, l'economia locale, la vita quotidiana e le pratiche rituali e sociali. Attraverso il cibo si sono costruite relazioni tra comunità, popoli e culture differenti, contribuendo alla formazione di valori condivisi e di identità collettive. Le connessioni tra alimentazione e vita sociale hanno prodotto nel tempo patrimoni culturali che oggi sono riconosciuti come componenti essenziali della memoria storica dei territori e delle narrazioni collettive che ne definiscono l'identità (Devine et al., 1999; Fischler, 1988; Rozin, 2005; Sobal & Nelson, 2003). Ogni territorio è caratterizzato dall'interazione tra fenomeni sociali, culturali, ambientali, economici e politici che si influenzano reciprocamente e che incidono direttamente sul sistema alimentare. Quest'ultimo può essere definito come l'insieme delle attività, dei processi e degli attori coinvolti nelle diverse fasi della filiera, dalla produzione alla trasformazione, dalla distribuzione al consumo, fino alla gestione degli scarti. Il sistema cibo genera effetti rilevanti sul benessere delle comunità, producendo impatti sociali, ambientali ed economici che incidono sulla qualità della vita e sulla sicurezza alimentare (McKeon, 2019). In questa prospettiva, il cibo non rappresenta soltanto una fonte di nutrimento, ma costituisce un vero e proprio medium culturale attraverso cui si manifestano dimensioni biologiche, sociali, economiche, ambientali e simboliche. Tali dimensioni contribuiscono a definire gli stili di vita degli individui e delle comunità, influenzando al contempo le dinamiche di sviluppo dei territori. Un momento particolarmente significativo nel processo di ridefinizione del ruolo del cibo è stato rappresentato da Expo Milano 2015, che ha contribuito a portare all'attenzione internazionale questioni legate alle disuguaglianze alimentari, alla sostenibilità dei modelli produttivi e di consumo e alla necessità di garantire sistemi alimentari più equi, inclusivi e resilienti. A partire da questa esperienza, il dibattito sul cibo si è progressivamente ampliato, evidenziando l'urgenza di affrontare le sfide della sostenibilità come condizione necessaria per assicurare il benessere delle persone e dei territori. In tale conte-

sto, il sistema alimentare assume una funzione strategica poiché le attività che lo compongono – produzione, trasformazione, distribuzione, consumo e smaltimento – influenzano profondamente gli equilibri ambientali, economici e sociali di un territorio (Butera, 2021). La necessità di ripensare tali processi ha favorito l'emergere di approcci interdisciplinari capaci di interpretare il cibo come elemento chiave per comprendere e orientare le trasformazioni territoriali. Tra i contributi più significativi in questa direzione si colloca la riflessione di Carolyn Steel (2009), che propone di utilizzare il cibo come strumento di lettura delle dinamiche urbane e territoriali. Secondo l'autrice, le scelte alimentari influenzano non soltanto la vita delle persone ma anche i luoghi in cui esse vivono, poiché coinvolgono l'intera filiera alimentare: produzione, distribuzione, preparazione, consumo e gestione degli scarti. La nota affermazione "Food shapes our lives" sintetizza efficacemente questa prospettiva, evidenziando come la cultura alimentare e i comportamenti di consumo contribuiscano a modellare sia le relazioni sociali sia l'organizzazione dello spazio e delle risorse territoriali. Questa visione ha influenzato anche il campo del design, determinando un progressivo superamento delle logiche produttive standardizzate che caratterizzavano il modello industriale tradizionale. Se in passato progetto, processo e prodotto erano spesso concepiti indipendentemente dal contesto territoriale, oggi il design tende a riconoscere nelle specificità locali una risorsa strategica per l'innovazione e lo sviluppo sostenibile. La crescente attenzione verso il rapporto tra cibo e territorio ha favorito la diffusione di approcci che interpretano il sistema alimentare come un insieme complesso di relazioni sociali, culturali, economiche e ambientali. In questa prospettiva, il cibo viene considerato all'interno di processi sistemici che richiedono modalità di analisi e progettazione capaci di integrare differenti discipline e competenze (Manzini, 2015). Nel settore agroalimentare, la ricerca scientifica e il design hanno assunto un ruolo sempre più rilevante nello sviluppo di sistemi sostenibili e resilienti attraverso l'adozione di processi partecipativi e pratiche di co-design (Hagy et al., 2017). Questi approcci consentono di affrontare le sfide legate alla sostenibilità e alla transizione ecologica, promuovendo filiere alimentari in grado di rispondere alle esigenze ambientali, economiche e sociali con-

temporanee (Frison, 2016). L'adozione di una prospettiva olistica, fondata sull'integrazione tra ricerca scientifica e pratiche progettuali, permette inoltre di generare nuove sinergie tra imprese, enti di ricerca, istituzioni pubbliche, organizzazioni del terzo settore e comunità locali. Questo approccio risulta particolarmente rilevante alla luce degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, in particolare quelli relativi alla sicurezza alimentare (SDG 2), alla salute e al benessere (SDG 3), alla produzione e al consumo responsabili (SDG 12), alla costruzione di partnership efficaci (SDG 17). In questo quadro si inserisce il percorso di ricerca che mette in relazione design, cibo e territorio, esplorando il potenziale del sistema alimentare come leva per lo sviluppo locale. Questo percorso è stato avviato attraverso lo studio sul rapporto tra design e cibo come fattore strategico per il territorio della provincia di Ragusa, esperienza documentata nel volume *Design, Territorio e Sostenibilità* (2011) e realizzata in collaborazione con associazioni, imprenditori e la Camera di Commercio della provincia di Ragusa. Dal 2014 l'esperienza è stata sviluppata attraverso il progetto "Design e Cibo per l'identità di un territorio"¹, promosso dal Corso di Laurea in Disegno Industriale e dal Corso di Laurea Magistrale in Design, Sostenibilità e Cultura Digitale per il Territorio. Il progetto ha progressivamente ampliato la rete di collaborazione coinvolgendo associazioni del terzo settore, istituzioni, imprese e comunità locali del territorio siciliano. La costruzione di una rete territoriale di attori ha consentito di integrare competenze differenti e sviluppare percorsi di co-progettazione orientati all'individuazione di bisogni sociali, alla promozione delle economie locali e alla definizione di filiere sostenibili e replicabili. Nel corso degli anni, il progetto ha analizzato varie eccellenze dell'agroalimentare siciliano con l'obiettivo di sostenere le piccole comunità attraverso il riconoscimento e la valorizzazione dei patrimoni materiali e immateriali, promuovere soluzioni innovative sviluppate insieme ai

¹ *Design e cibo per l'identità di un territorio*, a cura di Anna Catania, è un percorso di ricerca e di didattica sviluppato all'interno del Corso di Laurea in Disegno Industriale, iniziato nel 2014 e attualmente in corso all'interno del Laboratorio di design per l'agroalimentare, Corso di Laurea Magistrale in Design e Cultura del Territorio dell'Università degli Studi di Palermo.

portatori di interesse, diffondere pratiche sostenibili e sperimentare nuovi ambiti di applicazione delle strategie del design. Alla luce di queste premesse, il presente studio analizza il ruolo del cibo come driver di cambiamento nel sistema agroalimentare siciliano e propone un framework metodologico capace di integrare approcci e strumenti propri del Food Design, del Design Sistemico, del Design Strategico e dei Sistemi Prodotto -Servizio (o *Product-Service System* - PSS). Attraverso una collaborazione transdisciplinare tra attori locali, istituzioni, enti di ricerca e imprese, il framework mira a configurare un modello di sviluppo territoriale fondato sui principi della sostenibilità, dell'innovazione sociale e dell'economia circolare, contribuendo alla costruzione di sistemi alimentari più resilienti, inclusivi e sostenibili.

Ricerca e didattica sul Sistema Cibo

Il progetto *Design e Cibo per l'identità di un territorio* analizza il cibo a partire dalle specie agroalimentari locali e dall'intero ciclo di produzione, trasformazione e distribuzione. Come altri ambiti del design contemporaneo, il Sistema Cibo è oggi interessato da profonde trasformazioni che richiedono nuove strategie progettuali orientate alla sostenibilità, alla riduzione degli sprechi alimentari (food waste) e all'implementazione di modelli di economia circolare (Ellen MacArthur Foundation, 2019; FAO, 2019). L'approccio adottato integra competenze provenienti dal design, dall'ingegneria, dalle scienze agrarie, biologiche e chimiche, oltre che dalle discipline umanistiche. Attraverso il metodo del learning by doing, vengono approfonditi gli aspetti scientifici, culturali ed economici che caratterizzano la filiera alimentare contemporanea, con l'obiettivo di sviluppare prodotti e servizi innovativi capaci di rendere il sistema più responsabile, resiliente e sostenibile (Kolb, 1984; Manzini, 2015). In questa prospettiva, il design sistemico concentra l'attenzione sul contesto locale, individuando nelle tradizioni alimentari, nelle produzioni tipiche e nelle pratiche culinarie del territorio opportunità di innovazione. Lo scopo è valorizzare risorse spesso poco conosciute o sottoutilizzate, rafforzarne il riconoscimento collettivo e generare nuove forme di sviluppo

territoriale, attraverso sviluppi che mettono in relazione ambiente, economia e comunità locali (Bistagnino, 2011; Magnaghi, 2010).

Nel corso degli anni, le attività di ricerca e didattica hanno sviluppato progetti finalizzati a:

- valorizzare il capitale territoriale delle comunità locali, individuando risorse materiali e immateriali da utilizzare come motori di sviluppo;
- promuovere percorsi di crescita che integrino innovazione digitale e tutela del territorio, secondo i principi della Twin Transition European Commission, 2022;
- coinvolgere cittadini e stakeholder nei processi decisionali per costruire visioni condivise e partecipate;
- sviluppare ecosistemi di progettazione collaborativa orientati all'innovazione sociale e alla risposta ai bisogni emergenti della società;
- favorire il dialogo interculturale e la valorizzazione delle diversità come risorsa per la crescita delle comunità;
- sperimentare nuovi paradigmi progettuali capaci di diffondere comportamenti virtuosi e modelli di consumo sostenibili, contribuendo alla transizione verso un'economia circolare.

Attraverso queste attività, il design si configura come uno strumento di connessione tra territorio, cultura, tecnologia e sostenibilità, capace di generare valore economico, sociale e ambientale per le comunità locali, partecipando alla realizzazione di sistemi alimentari più equi, inclusivi e sostenibili (Manzini, 2015; FAO, 2019).

Design, territorio e filiere agroalimentari: il Made in Sicily come modello di filiera co-partecipata

Il progetto *Design e cibo per l'identità di un territorio* nasce da un percorso di ricerca applicata alla didattica e rappresenta il risultato dell'integrazione di diversi approcci disciplinari che costituiscono il quadro teorico di riferimento del presente volume. L'iniziativa ha coinvolto il Corso di Laurea in Design (già Disegno Industriale) e il Corso di Laurea Magistrale in Design, Sostenibilità e Cultu-

ra Digitale per il Territorio (già Design e Cultura del Territorio), sviluppandosi attraverso l'incontro tra i principi del Social Design (Resnick, 2019), del Food Design (Bassi, 2015) e delle pratiche di co-design orientate alla costruzione di sistemi agroalimentari sostenibili e resilienti (Hagy et al 2017). La ricerca si inserisce in uno scenario caratterizzato da profonde trasformazioni ambientali, sociali, digitali e culturali, che impongono una riflessione sul valore dei patrimoni materiali e immateriali legati ai territori. In questo contesto, la salvaguardia dei saperi tradizionali assume un ruolo centrale, poiché tali conoscenze contribuiscono a definire l'identità dei luoghi, conferendo unicità ai prodotti, ai processi produttivi e alle pratiche culturali che li caratterizzano. Partendo da queste premesse, il progetto si colloca nell'ambito degli studi dedicati alla valorizzazione delle risorse locali, delle competenze artigianali e delle tradizioni produttive, interpretando il design non come semplice attività di progettazione di artefatti, ma come pratica strategica e relazionale capace di attivare processi di innovazione territoriale. Questa visione trova un importante riferimento nel concetto di design territoriale elaborato da Ugo La Pietra, secondo il quale il territorio non descrive solo uno spazio fisico, ma un sistema articolato di relazioni culturali, produttive e sociali. Ideare per il territorio significa, quindi, identificare, comprendere e valorizzare le particolarità locali – le conoscenze dell'artigianato, le identità culturali, i materiali e le tradizioni produttive – modificando la diversità in una risorsa strategica per l'innovazione. In questa visione, il design prende il ruolo di mediatore tra patrimonio e modernità, concorrendo alla realizzazione di modelli di sviluppo sostenibili, radicati nelle caratteristiche culturali, sociali ed economiche dei territori (La Pietra, 1983; La Pietra, 2020). In tale quadro teorico si inserisce il concetto di design per il territorio, secondo cui il progetto supera la definizione di prodotti, servizi o sistemi di comunicazione e diviene leva di innovazione sociale, culturale ed economica. Il design diventa così uno strumento in grado di innescare reti di relazioni tra attori, risorse e competenze locali, facilitando processi di valorizzazione del patrimonio territoriale e la realizzazione di nuove forme di sviluppo sostenibile (Villari, 2012). Il progetto individua nelle eccellenze del Made in Sicily un ambito privilegiato di sperimentazione, nel quale il pa-

trimonio materiale e immateriale della Sicilia si configura come leva strategica per la generazione di nuove opportunità di crescita, innovazione e collaborazione (Parente et al., 2017). In questa visione, il patrimonio territoriale è considerato come una risorsa dinamica, in grado di attivare processi di sviluppo locale determinati sulla valorizzazione delle identità culturali e delle produzioni tipiche (Manzini, 2015). Attraverso un approccio che integra Social Design, Food Design e pratiche di co-design, la ricerca ha sviluppato un modello strategico di filiera co-partecipata volto a promuovere processi produttivi fondati su una visione sistemica, collaborativa e circolare. Questa impostazione si inserisce all'interno del design per l'innovazione sociale, che conferisce al progetto il ruolo di facilitatore di processi partecipativi orientati alla sostenibilità (Sanders & Stappers, 2008). Questo approccio mette in relazione imprese, produttori, centri di ricerca e altri attori del territorio, incentivando cooperazioni indirizzate alla realizzazione di valore condiviso. Da questo punto di vista specifica attenzione è stata dedicata alla valorizzazione dei saperi lungo le filiere produttive, al recupero e alla reimmissione nei cicli produttivi delle materie prime seconde, e inoltre all'attivazione di processi di simbiosi industriale e territoriale, in un'ottica di economia circolare (Ellen MacArthur Foundation, 2013; Korhonen et al., 2018). Infatti, la simbiosi industriale favorisce lo scambio di materiali, energia e conoscenze tra diverse organizzazioni, concorrendo a potenziare l'efficienza delle risorse e la sostenibilità dei sistemi produttivi (Chertow, 2000). Così la filiera agroalimentare è considerata non solo come un sistema economico-produttivo, ma come un sistema culturale capace di attivare processi di innovazione sostenibile, fortificare l'identità locale e sostenere nuove forme di collaborazione tra imprese, istituzioni e comunità. Il Food Design, in questa visione, descrive uno dispositivo risolutivo per progettare prodotti, servizi ed esperienze che valorizzano le risorse alimentari locali e il patrimonio culturale dei territori. L'obiettivo è la realizzazione di reti collaborative in grado di valorizzare le eccellenze del Made in Sicily attraverso la progettazione integrata di prodotti, servizi e strategie orientati alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica. In questo quadro, il territorio assume una duplice funzione: da un lato rappresenta l'oggetto dell'azione progettuale, in quanto

patrimonio di risorse materiali, culturali e produttive da valorizzare; dall'altro costituisce il contesto entro cui sperimentare nuovi modelli di sviluppo locale fondati sulla partecipazione, sulla cooperazione tra gli attori e sulla valorizzazione delle specificità identitarie della Sicilia (Meroni, 2007; Manzini, 2015).

Metodologia e fasi del progetto di ricerca

Il progetto di ricerca adotta una metodologia bottom-up che, a partire dall'analisi del territorio, individua i requisiti progettuali necessari per lo sviluppo di un modello di filiera produttiva co-partecipata. Il percorso metodologico si articola in tre fasi principali, ciascuna caratterizzata da specifiche azioni finalizzate al raggiungimento degli obiettivi della ricerca e dall'impiego di differenti approcci progettuali. In particolare, l'approccio *community-centered* (Villari, 2012) e il *co-design* vengono utilizzati per l'analisi delle criticità e dei bisogni del territorio, nonché per l'organizzazione di workshop partecipativi che coinvolgono le realtà produttive e gli enti operanti nel contesto siciliano. Il design sistemico e il design circolare supportano invece la definizione di processi di simbiosi industriale e lo sviluppo di sistemi di prodotto secondo i principi *cradle to cradle* (McDonough et al., 2003). La prima fase della ricerca è dedicata alla costruzione del quadro teorico di riferimento e all'analisi dello stato dell'arte relativo al ruolo del design nei processi di sviluppo territoriale. Essa comprende inoltre l'esame di casi di studio significativi e l'analisi della normativa vigente in materia di filiere produttive, al fine di individuare modelli, strumenti e strategie replicabili nel contesto di studio. La seconda fase prevede l'organizzazione di workshop partecipativi finalizzati al coinvolgimento attivo delle realtà produttive e degli enti territoriali nel processo di co-progettazione. Attraverso tali attività sarà possibile raccogliere conoscenze, esigenze, competenze e opportunità utili alla definizione del modello di filiera e alla costruzione di una rete collaborativa tra gli attori coinvolti. La terza fase riguarda la progettazione e la sperimentazione del modello di filiera produttiva co-partecipata nel territorio siciliano. La sperimentazione prevede lo sviluppo di concept e prototipi derivanti dagli esiti dei workshop e delle attività di ricerca precedenti. I risultati ottenuti permetteranno

oltre valutare l'efficacia del modello proposto a favorire la nascita e il consolidamento di nuove collaborazioni sinergiche tra i soggetti coinvolti, favorendo processi di sviluppo territoriale sostenibile e partecipato.

Esiti della ricerca e prospettive future

Il presente progetto di ricerca si fonda sull'ipotesi che la diversità dei sistemi produttivi presenti nei contesti territoriali possa costituire una risorsa strategica per l'attivazione di processi di innovazione orientati dal design e per la promozione di modelli di transizione sostenibile. Attraverso un approccio di ricerca-azione (Lewin, 1946), sono state individuate e sperimentate pratiche finalizzate alla costruzione di un modello di filiera produttiva co-partecipata, concepito come dispositivo operativo per lo sviluppo territoriale nell'ambito delle filiere del Made in Sicily. L'analisi del contesto produttivo regionale ha messo in evidenza la presenza di un sistema articolato e diffuso di attività economiche, con un ruolo significativo svolto dalle aree produttive tradizionali e dalle piccole e medie imprese localizzate nelle principali province siciliane. L'indagine ha evidenziato l'esistenza di un significativo patrimonio imprenditoriale, legato sia ai tradizionali insediamenti produttivi sia alla presenza diffusa di piccole e medie imprese nelle province di Catania, Trapani, Agrigento, Ragusa, Siracusa, Palermo e Messina. L'analisi settoriale ha inoltre rilevato la presenza di comparti produttivi altamente diversificati, tra cui l'industria chimica, l'agroalimentare, la trasformazione dei prodotti agricoli e ittici, la produzione di mezzi di trasporto e le lavorazioni della plastica, dei metalli, del legno, della ceramica e della cellulosa. Tale eterogeneità rappresenta una risorsa strategica per l'attivazione di processi di innovazione interdisciplinare e di contaminazione tra filiere differenti, favorendo la generazione di nuove opportunità progettuali e produttive e rafforzando la competitività dei sistemi territoriali (Florida, 2002). Il territorio si configura pertanto sia come laboratorio di sperimentazione progettuale sia come oggetto stesso dell'intervento di design, finalizzato alla valorizzazione del capitale territoriale e delle risorse locali (Manzini, 2015). In questa direzione, il design assume un ruolo

lo centrale come disciplina abilitante, capace di connettere risorse territoriali e sistemi produttivi attraverso processi di innovazione design-driven (Verganti, 2009)

Particolare attenzione è stata dedicata alle produzioni di eccellenza radicate nel territorio, spesso riconducibili a presidi e comunità del cibo tutelati da esperienze come Slow Food, che rappresentano un riferimento per la valorizzazione delle identità locali e delle pratiche produttive sostenibili (Petrini, 2001). Queste produzioni costituiscono un ambito privilegiato per la sperimentazione di strategie di innovazione orientate alla sostenibilità, sia attraverso lo sviluppo di nuovi prodotti gastronomici sia mediante il riutilizzo degli scarti per la realizzazione di materiali bio-based e applicazioni progettuali innovative, in coerenza con i principi dell'economia circolare. Il design si configura dunque come strumento strategico per l'innovazione dei processi produttivi e per la promozione di pratiche ambientalmente responsabili e socialmente inclusive. Tra i principali risultati emersi si evidenzia la volontà di costruire una comunità attiva e collaborativa, in grado di coinvolgere studenti, imprese e attori locali in un processo condiviso di ricerca, formazione e progettazione. In tale contesto, attività quali workshop, talk, convegni e mostre hanno rappresentato dispositivi fondamentali di interazione e trasferimento della conoscenza, contribuendo alla diffusione dei risultati della ricerca e al consolidamento delle reti attivate. In prospettiva, il progetto mira a rafforzare e ampliare queste reti relazionali, consolidando il dialogo tra ricerca, formazione e sistema produttivo. Le future linee di sviluppo includono l'estensione del modello di filiera co-partecipata ad ulteriori settori strategici del contesto siciliano, l'approfondimento delle pratiche di economia circolare e la sperimentazione di nuovi materiali e prodotti sostenibili. In questa direzione, il design continuerà a svolgere un ruolo centrale come agente di innovazione sociale, ambientale ed economica, contribuendo alla definizione di modelli di sviluppo territoriale più resilienti, inclusivi e sostenibili (Meroni, 2007; Manzini, 2015; Ellen MacArthur Foundation, 2019). Un ulteriore elemento di forza del progetto è rappresentato dal rendere consapevoli gli studenti delle filiere produttive locali, favorendo al contempo lo sviluppo di competenze progettuali e una maggiore coscienza del patrimonio territoriale. In sintesi, il progetto conferma come la valo-

rizzazione delle eccellenze produttive locali, integrata con approcci progettuali collaborativi e sistemici, possa rafforzare l'attrattività del territorio e favorire un modello di sviluppo fondato sull'innovazione, sulla sostenibilità e su un'identità del Made in Sicily.

Bibliografia

- Bassi, A. (2015). *Food design in Italia. Progetto e comunicazione del prodotto alimentare*. Mondadori Electa
- Bistagnino, L. (2011). *Design sistemico: Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale*. Slow Food Editore.
- Butera, F. (2021). *Affrontare la complessità: Per governare la transizione ecologica*. Edizioni Ambiente.
- Camagni, R. (2008). Regional Competitiveness: Towards a Concept of Territorial Capital. In: *Modelling Regional Scenarios for the Enlarged Europe*. Advances in Spatial Science. Springer, Berlin, Heidelberg. https://doi.org/10.1007/978-3-540-74737-6_3
- Capello, R., & Nijkamp, P. (Eds.). (2009). *Handbook of regional growth and development theories*. Edward Elgar
- Catania, A. (a cura di). (2011). *Design, territorio e sostenibilità. Ricerca e innovazione per la valorizzazione delle risorse locali*. Franco Angeli.
- Chertow, M. R. (2000). Industrial symbiosis: Literature and taxonomy. *Annual Review of Energy and the Environment*, 25, 313–337. <https://doi.org/10.1146/annurev.energy.25.1.313>
- Devine, C. M., Sobal, J., Bisogni, C. A., & Connors, M. (1999). Food choices in three ethnic groups: Interactions of ideals, identities, and roles. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 31(2), 86–93. [https://doi.org/10.1016/S0022-3182\(99\)70400-0](https://doi.org/10.1016/S0022-3182(99)70400-0).
- European Commission. (2022). *The twin green and digital transition: Opportunities and challenges for regions and cities*. Publications Office of the European Union.
- Ellen MacArthur Foundation. (2013). *Towards the Circular Economy: Economic and business rationale for an accelerated transition*. Ellen MacArthur Foundation.

- Ellen MacArthur Foundation. (2019). *Cities and circular economy for food*. Ellen MacArthur Foundation.
- FAO. (2019). *The state of food and agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–292. <https://doi.org/10.1177/053901888027002005>
- Florida, R. (2002). *The rise of the creative class*. Basic Books.
- Frison, E.A. IPES-Food. (2016) From uniformity to diversity: a paradigm shift from industrial agriculture to diversified agroecological systems. Louvain-la-Neuve (Belgium): IPES.
- Hagy, S., Morrison, G.M., Elfstrand, P. (2017). Co-creation in Living Labs. In: Keyson, D., Guerra-Santin, O., Lockton, D. (eds) *Living Labs*. Springer, Cham.
- https://doi.org/10.1007/978-3-319-33527-8_13
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- Korhonen, J., Honkasalo, A., & Seppälä, J. (2018). Circular economy: The concept and its limitations. *Ecological Economics*, 143, 37–46. <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2017.06.041>
- La Pietra, U. (1983). *Abitare la città*. Alinea.
- La Pietra, U. (2020). *Argomenti per un dizionario del design* (C. Vinti Ed.). FrancoAngeli.
- Lewin, K. (1946). *Action Research and Minority Problems*. *Journal of Social Issues*, 2(4), 34–46. <https://doi.org/10.1111/j.1540-4560.1946.tb02295.x>
- Magnaghi, A. (2010). *Il progetto locale: Verso la coscienza di luogo* (Nuova ed.). Bollati Boringhieri.
- Perini, C. (2001). *Slow Food: The case for taste*. Columbia University Press.
- Manzini, E. (2015). *Design, when everybody designs: An introduction to design for social innovation*. MIT Press.
- McDonough, W., & Braungart, M. (2003). *Cradle to cradle: Remaking the way we make things*. North Point Press.

- McKeon, Nora (2019). *Food governance. Dare autorità alle comunità. Regolare le imprese*. Ecologica. Jaca Book.
- Meroni, A. (2007). *Creative Communities: People Inventing Sustainable Ways of Living*. Edizioni POLI.design.
- Parente, M., Lupo, E., Sedini, C. (2017). *Tangibile/Intangibile. Dialoghi sul design per i territori*. D4T Design for territories. Dipartimento di Design, Politecnico di Milano.
- Resnick, E. (2019). *The Social Design Reader*. Bloomsbury.
- Rozin, P. (2005). *The meaning of food in our lives: A cross-cultural perspective on eating and well-being*. *Journal of Nutrition Education and Behavior*, 37, S107–S112. [https://doi.org/10.1016/S1499-4046\(06\)60209-1](https://doi.org/10.1016/S1499-4046(06)60209-1)
- Sanders, E. B.-N., & Stappers, P. J. (2008). Co-creation and the new landscapes of design. *CoDesign*, 4(1), 5–18. <https://doi.org/10.1080/15710880701875068>
- Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). *Commensal eating patterns: A community study*. *Appetite*, 41(2), 181–190. [https://doi.org/10.1016/S0195-6663\(03\)00078-3](https://doi.org/10.1016/S0195-6663(03)00078-3)
- Steel C. (2009), *Hungry City. How Food Shapes our Lives*, Vintage, GB
- Villari, B. (2012). *Design per il territorio. Un approccio community centered*. Franco Angeli.
- Verganti, R. (2009). *Design-driven innovation: Changing the rules of competition by radically innovating what things mean*. Harvard Business Press.

Raccontare un territorio e le sue risorse. Introduzione ai contributi dei portatori di interesse del territorio di Naso

ANNA CATANIA

Raccontare un territorio vuol dire valorizzare il patrimonio materiale e immateriale, evidenziando il paesaggio, le tradizioni, la storia, le produzioni locali e le competenze delle comunità che lo abitano. Tramite un racconto condiviso è possibile creare un'identità, in grado di proporre lo sviluppo culturale, sociale ed economico della collettività. Attualmente la valorizzazione del patrimonio culturale descrive una delle basilari sfide per le realtà locali impegnate nella custodia e nel trasferimento delle proprie risorse materiali e immateriali. Da questo punto di vista, il territorio non è considerato solamente come uno spazio geografico, ma come un sistema articolato di relazioni sociali, attività culturali e produttive che collaborano alla realizzazione e alla trasmissione dell'identità culturale di una collettività (Magnaghi, 2010; UNESCO, 2003). Questo elaborato dedica una specifica attenzione al ruolo dei portatori di interesse locali, individuati come attori necessari nei processi di conoscenza, custodia e valorizzazione del patrimonio territoriale, prendendo in esame il progetto *"Design e cibo per l'identità di un territorio"*, realizzato per il Comune di Naso, in provincia di Messina. Ubicato nel comprensorio dei Nebrodi, il Comune di Naso rappresenta un significativo caso di studio per esaminare il rapporto tra patrimonio culturale, memoria, tradizione e sviluppo locale. La presenza di produzioni radicate, come la ceramica artigianale e la calia, conferma la continuità di saperi produttivi che, pur paragonandosi con i cambiamenti economici e sociali contemporanei, descrivono ancora

gli elementi propri della cultura locale. Queste produzioni rappresentano sia una risorsa economica che un patrimonio culturale vivente, in grado di narrare la storia della collettività e la relazione con il territorio (Smith, 2006). Alla luce di queste considerazioni, il coinvolgimento dei portatori di interesse rappresenta un ruolo centrale. Infatti, imprenditori, artigiani, studiosi, rappresentanti delle istituzioni e associazioni culturali collaborano alla realizzazione di una competenza partecipata del patrimonio locale. La partecipazione descrive quindi un principio essenziale per la produzione di valore culturale e sociale (Manzini, 2015; Sen, 1999). Inoltre, l'analisi prende in considerazione il rapporto tra tradizione, innovazione e identità culturale, evidenziando come i prodotti identitari non costituiscano esclusivamente beni economici, ma strumenti di trasmissione della memoria collettiva e delle pratiche culturali locali. Nel territorio di Naso la ceramica artigianale rappresenta una delle principali espressioni della tradizione manifatturiera siciliana. Le tecniche decorative e produttive conferiscono ai manufatti un valore che va oltre la funzione estetica o commerciale, trasformandoli in testimonianze della relazione tra comunità, territorio e patrimonio culturale. Simile valore assume la calia, alimento tradizionale ottenuto dalla tostatura dei ceci, legato alla cultura gastronomica siciliana. Il valore identitario e sociale di questa produzione è confermato nella sua presenza nelle feste popolari, nelle fiere e nei mercati locali. Nondimeno i cambiamenti dei sistemi produttivi, distributivi e dei modelli di consumo rendono indispensabili nuove strategie di valorizzazione, in grado di associare il rispetto della tradizione con innovative forme di promozione. La valorizzazione delle produzioni locali richiede la collaborazione tra istituzioni culturali, studiosi, artigiani, associazioni e comunità. Nel caso di Naso, il contributo di esperti del settore ha favorito una maggiore consapevolezza del valore storico e culturale delle produzioni identitarie. L'approccio adottato si colloca nell'ambito del design territoriale e dei processi partecipativi, che individuano nella collaborazione tra gli attori locali una condizione imprescindibile per la valorizzazione delle identità culturali (Meroni, 2008; Manzini, 2015). In questa prospettiva il patrimonio culturale è considerato dinamico da reinterpretare e trasmettere alle nuove generazioni attraverso pratiche innovative, sostenibili e condivise (UNESCO, 2003). I contributi raccolti nel vo-

lume sono il risultato dell'incontro tra competenze disciplinari differenti e conoscenze sviluppate nel contesto territoriale. L'intervento della Consigliera del Comune di Naso, dott.ssa Rosina Ferrarotto, insieme ai contributi di carattere tecnico del prof. Roberto Rifici e della dott.ssa Maria Reginella, storica dell'arte presso la Soprintendenza dei Beni Culturali e Ambientali di Palermo, procurano un quadro interpretativo utile all'intendimento del valore storico, artistico e identitario delle produzioni locali. Il dialogo con i portatori di interesse e con la comunità locale ha permesso di esaminare le modifiche che hanno interessato i processi produttivi, distributivi e comunicativi della ceramica e della calia, evidenziandone le dinamiche evolutive e le potenzialità in relazione ai temi della sostenibilità e dello sviluppo territoriale. In questa prospettiva, il design è interpretato come uno strumento strategico di mediazione tra cultura, economia e comunità, capace di avviare processi di valorizzazione del patrimonio locale e di orientare percorsi di innovazione coerenti con le specificità del contesto territoriale. Il dialogo tra sapere accademico e competenze locali descrive un elemento essenziale negli sviluppi di custodia del patrimonio. Infatti, la partecipazione dei portatori di interesse consente di sviluppare pratiche condivise di valorizzazione e di proporre nuove opportunità di sviluppo sostenibile. Nel territorio di Naso, un approccio progettuale orientato alla sostenibilità può aiutare alla salvaguardia del sapere artigianale e al trasferimento delle pratiche tradizionali alle nuove generazioni. Da questo punto di vista, l'innovazione, non sostituisce la tradizione, ma la reinterpreta attraverso nuovi linguaggi comunicativi, modelli distributivi e strategie di promozione. Inoltre, la valorizzazione delle produzioni identitarie attraverso il design può avvantaggiare lo sviluppo del turismo culturale e la realizzazione di reti collaborative tra produttori, istituzioni e comunità, modificando il patrimonio culturale in una risorsa attiva per il futuro del territorio. L'analisi del caso di studio di Naso evidenzia come la ceramica artigianale e la calia rappresentino un patrimonio culturale di grande valore per la comunità locale. Esse rappresentano attestazioni vive di competenze, pratiche e relazioni sociali trasmesse nel tempo. Così il coinvolgimento di studiosi, esperti e portatori di interesse si conferma fondamentale per la tutela e la valorizzazione di queste risorse. Attraverso metodologie interdisciplinari e strumenti propri del desi-

gn sostenibile è possibile promuovere processi innovativi capaci di coniugare tradizione, identità e sviluppo locale. Le pagine che seguono presentano quindi un racconto corale del territorio di Naso, costruito tramite le testimonianze dei diversi protagonisti coinvolti nel progetto. Il confronto tra competenze specialistiche e pratiche locali rende una visione partecipata del territorio come bene comune, la cui tutela e valorizzazione provengono dalla capacità della collettività di identificare il valore delle proprie risorse culturali e di modificarle in opportunità di sviluppo per il futuro (Magnaghi, 2010; Smith, 2006; Sen, 1999).

Bibliografia

- Magnaghi, A. (2010). *Il progetto locale. Verso la coscienza di luogo*. Bollati Boringhieri.
- Manzini, E. (2015). *Design, When Everybody Designs: An Introduction to Design for Social Innovation*. MIT Press.
- Meroni, A. (2008). *Strategic design: Where are we now? Reflection around the foundations of a recent discipline*. In *Proceedings of the Design Research Society Conference (DRS 2008)*, Sheffield, UK.
- Sen, A. (1999). *Development as Freedom*. Oxford University Press.
- Smith, L. (2006). *Uses of Heritage*. Routledge.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. UNESCO.

Design e territorio: collaborazione tra UNIPA e il Comune di Naso

ROSINA FERRAROTTO*

“Design e cibo per l’identità di un territorio. Innovazione sostenibile per la mandorla di Sicilia, la Calia e Ceramica di Naso” è il titolo del progetto che vede coinvolta la città di Naso nella promozione di alcune risorse tra le eccellenze che essa detiene. Un progetto in rete con altri piccoli comuni dell’entroterra siciliano che, come molti, subiscono il decremento demografico e le sue conseguenze. Assistere ad un convegno, durante il quale si profilavano sinergia d’intenti tra peculiarità di un territorio, oggetto di studio per la creazione di progetti funzionali e competitivi nella combinazione di design e cibo, e l’immissione sul mercato di originali ed innovativi articoli identificativi, aveva dato impulso ad un’affascinante chiave di lettura. La valorizzazione del patrimonio agroalimentare, dell’artigianato e dei beni culturali presenti nei territori siciliani mi fecero pensare, infatti, ad un’opportunità di rilancio in chiave moderna di alcune peculiarità del territorio di Naso che ha molto da offrire in ogni ambito. Quanto avrebbe potuto incidere la nostra partecipazione all’iniziativa? Sicuramente avrebbe rappresentato nell’ambito del turismo un segmento specifico anche per la nostra Città. Non ho esitato a proporre un rapporto di collaborazione alla docente universitaria prof.ssa Catania, promotrice dell’iniziativa e che ringrazio per l’occasione offertaci, la quale ha accolto positivamente l’idea. L’idea si è concretizzata nel progettare nuove forme di food design nella combinazione tra calia

* Consigliere comunale dal 2015 ed attualmente in carica. (2015-2020 consigliere comunale 2020-2026 assessore comunale 2026-2031 consigliere comunale)

e maiolica di Naso. L'immaginario, comunque, non avrebbe mai potuto supporre cosa gli studenti del Corso di Studi in Disegno Industriale dopo un'attenta ricerca ed analisi delle caratteristiche storico artistico-culturali del nostro territorio, avrebbero realizzato. La stipula della Convenzione tra il Dipartimento di Architettura di Palermo ed il Comune di Naso, ha posto le condizioni, affinché si procedesse alla prima fase: la presentazione del progetto presso il laboratorio di Disegno Industriale II a.a. 2017/18, del Corso di Laurea in Disegno Industriale. Tra i presenti, oltre agli studenti ed ai relatori, il maestro ceramista Pierluigi Scardino, a cui l'Amministrazione comunale ha affidato la direzione del Laboratorio - Museo della ceramica e maiolica nasitana, la ditta Triscari che da decenni fa della trasformazione e vendita della Calia il proprio mestiere anche oltre lo stretto, e la rappresentanza dell'Amministrazione del Comune di Naso. Ospitare un gruppo di studenti a Naso fu il secondo passaggio. Fare esperienza sul e del luogo era necessario, affinché potessero avviare uno studio personale sulle tracce dell'arte maiolicara nasitana e la trasformazione della calia. Insieme alla prof.ssa Catania, dopo aver appreso le antiche modalità di lavorazione e tostatura dei ceci tramandate da padre in figlio, hanno fatto visita ai siti di maggiore interesse storico artistico culturale di Naso. Ripercorrere i luoghi in cui anticamente si sono insediate le comunità ebraiche, ha permesso loro di analizzare ulteriori peculiarità che caratterizzano la Città di Naso. È stata una giornata ampiamente caratterizzata da appunti personali e numerosi scatti fotografici che sarebbero serviti agli studenti di Architettura per dar vita alle loro opere dell'ingegno e della creatività a marchio Naso. Adesso bisognava solo attendere. Alla fine del semestre, in occasione di "Palermo, Città della Cultura 2018" a Villa Niscemi presso la Sala delle Carrozze, sono stati presentati i progetti degli studenti del laboratorio di Disegno Industriale II. Il design, la scelta appropriata dei colori, tecniche all'avanguardia e la perfezione stilistica hanno contraddistinto gli articoli che parlano visibilmente di Naso anche attraverso la calia e la maiolica. È la creazione di prodotti turistici che oltre a valorizzarne il cibo rappresentano pure souvenir del viaggio nel ricordo del luogo d'origine. Costatare l'entusiasmo e l'interesse di giovani curiosi nell'apprendere e vivere le nostre radici per produrne un risultato in chiave innovativa, ha alimentato in me ulteriormente la consapevolezza della bontà dell'iniziativa e del dovere di ognuno

di custodire e valorizzare ciò che abbiamo provvisoriamente ereditato. È questo l'atteggiamento che in questi anni di esperienza amministrativa mi sono prefissata: "ascoltare e supportare le necessità degli abitanti". Ciò diviene possibile nella misura in cui analizzi e vivi il loro habitat e le risorse: l'ambiente. È impossibile pensare all'uomo al di fuori dal suo contesto. Provare ad indicare lo sviluppo del potenziale di cui si dispone con l'ausilio di strumenti diversificati necessari ed in rete con altri comuni, rappresenta oggi un fondamentale canale comunicativo e di interscambio. Non appartarrebbe al principio di libertà quello di trattenere le giovani generazioni nei luoghi in cui sono cresciute, ma sicuramente è vitale trasmettere loro il senso di appartenenza, la conoscenza delle radici su cui costruiranno il loro avvenire. Credo che offrire un'opportunità alle future generazioni stia alla base delle nostre scelte. Esse rappresentano sicuramente occasioni, apertura verso coloro che si attendono un approccio propositivo in una realtà in continua evoluzione.

Il Comune di Naso e la calia nasitana

ROBERTO RIFICI

Quando, per ragioni di lavoro, studio, divertimento o per altro, ci si trova fuori Naso, capita di imbattersi in alcune persone che esprimono stupore, ilarità o addirittura incredulità che possa esserci un luogo con questo nome, perché il suo appellativo richiama alla mente la parte prominente del volto umano, posto tra la bocca e la fronte; di contro, però, ci sono tante altre persone che collegano il nome della città di Naso alla terra che ha dato i natali al grande patrono san Cono oppure a quella dei "caliari", il mestiere dei quali, di generazione in generazione, si è tramandato sino ai nostri giorni. Il poeta nasense Corradino Drago nella sua poesia "Nasu"¹, dedicata a questo luogo, riferisce che un'altra città più bella non si può trovare. Essa "... di storia è antica e china di splinnuri..." - "...Li so' tramunti, chini di culuri, sunnu vardati commu cosi rari; li frutti sunnu chini di sapuri e a lorizzonti spicchialia lu mari. A lu BedduVidiri e a lu Casteddu, cu' si trova a vardari lu paisaggiu, pi forza àvi a diri: <Quant'è beddu!>. Ma quannu 'u sulì, 'ntra l'urtimu viaggiu, tinci la cima di lu Mungibeddu, pi descrivirlu non c'è chiù linguaggiu".

Il Comune di Naso è uno di quei pochi paesi limitrofi che può vantare una storia delle epoche passate e dei nomi di chi, nel bene e nel male, l'ha governata per parecchi secoli. Richiamare alla memoria gli avvenimenti salienti, legati all'origine del primo insediamento umano, credo che possa aiutare a comprendere meglio le risorse economiche locali, tra cui anche quella della calia nasitana. E' dovere di tutti, conoscere e trasmettere queste notizie storiche, per suscitare nelle giovani

¹ C. Drago (1976), I lastimi du' me' cori – Tipogr. Panta, Patti (Me).

generazioni, oltre all'orgoglio di appartenenza, l'amore, l'autostima e la fierezza di "essere" nasitani. "Ignorare le patrie cose" - come sosteneva saggiamente il Palmieri - è proprio di quegli sciagurati, i quali gelidi di cuore, voti di mente, vivono senza lode, né brama di lode".

Cenni Storici

Argomentare con cognizione di causa della calia nasitana, significa farsi carico delle vicende realmente accadute nel territorio nasense, ricco di storia, di tradizioni e di importanti attività commerciali, alcune delle quali sono ancora una risorsa economica di questa zona e del suo centro urbano. La sua storia è antica e le fonti, i documenti in nostro possesso non sono frutto di leggende, ma fatti storicamente accaduti e risalenti alle origini di Naso. Tra questi ricordiamo le seguenti opere: "La città di Naso e il suo illustre figlio San Cono Abate" dell'arciprete, monsignore Antonino Portale, "Naso illustrata" di Carlo Incudine², ed "Enciclopedia nasitana multimediale" del ragioniere Calogero Calcerano³ e del dottore Giovanni Manera, un'opera in DVD, definita una fonte inesauribile di notizie storiche e di argomenti di religione, arte, letteratura, scienza politica e folklore a Naso. E' per questo motivo che ritengo interessante, prima di parlare della calia nasitana, spendere qualche riflessione sulla storia di questa terra di Naso, la cui origine "...rimonta ad epoca molto remota ed oscura." Inizialmente, fu un piccolo villaggio, abitato da gente raccoglitrice, dedita alla pastorizia e che dapprima ebbe il nome di "Neso" dal vocabolo greco "nesos" ossia « isola » per la sua posizione sopra "un'altura del tutto segregata ed indipendente, in mezzo ai fiumi e alle campagne sottostanti". Questa terra "...circondata da sempre verdi e lussureggianti campagne, in Val Demone, ad ovest di Messina, dalla quale - dista circa cento chilometri, è la città di Naso -, che sorge quasi a 500 metri sul livello del mare. Si godono all'intorno molte variate e suggestive vedute: mare, fiumi, vallate, paesaggi, isole, vulcani". "...Fondata nel 1218 a.C. da Agatirsi o Agatirio figlio di

² Carlo Incudine, (1978), Naso illustrata, Ed. Giuffrè, Milano.

³ Calogero Calcerano – Giovanni Manera, (2008) Enciclopedia Nasitana Multimediale in Dvd.

Eolo, il Dio dei venti, in prossimità di Capo d'Orlando, precisamente nella contrada di San Martino e la spiaggia di S. Gregorio, si chiamò Agatirsi." Secondo le storie di Tito Livio e di Plinio, Naso "godette della civiltà e della cultura greca e, con il passare del tempo divenuta sempre più importante e popolosa, rivaleggiò con Tindari, con Alunzio e Alesa". Poi, "distrutta dai Saraceni intorno all'anno 901 d.C. gli abitanti di Agatirsi, per sfuggire alle orde saracene, si ritirarono in collina e vi fondarono l'odierna Naso insieme ad altri coloni, scampati alle incursioni saracene provenienti da Naxida, città quest'ultima situata presumibilmente nei pressi della località di S. Antonio – Fiumara nel Comune di Naso"⁴ La sua posizione favorevole richiamò su questa collina una moltitudine di gente e il primitivo insediamento umano crebbe sino a divenire una città, che fu resa fiorente nello studio dalla genialità di insigni studiosi e nelle varie arti dall'operosità della popolazione

L'identità urbana

Chi arriva a Naso (Me), in ogni angolo di strada, nelle piazze e nelle viuzze, pare che respiri quegli stessi sentimenti che animarono gli antenati di questa città, definita "popolata e ricca" dal Perdicaro, "ragguardevolissima" dal Di Giovanni, "nobile e ricca" dal Cimarelli, "ricca e antica" dall'Aprile, "antica, ragguardevolissima e popolata" dal Marchese di Villabianca. Chi vuol capire i lineamenti dell'identità cittadina, può leggere il sonetto del poeta nasense Francesco Trassari "Funtana e Rusignolu", i cui versi sono scolpiti in una lapide posta sulla parete semicircolare del cosiddetto ultimo sedile del castello e, all'entrata del centro urbano, può sostare ad ammirare, nella parete sottostante il celebre teatro Vittorio Alfieri, "I colori a Naso"⁵, il murale pittorico, omaggio del maestro nasense Franco Reale all'espressione figurativa siciliana. In questa opera, che raffigura l'imponenza di alcuni antichi palazzi, le piazze, le principali Chiese, le strade, la bella veduta del Convento dei Mi-

⁴ Antonino Portale, (1938), *La città di Naso e il suo illustre figlio San Cono Abate*, Tipografia Bellotti, Palermo.

⁵ R. Rifici, (2014), *Riflessione sul murale di pittura "I colori a Naso"*, Facebook.

nori Osservanti con la Chiesa di Santa Maria del Gesù, le case del quartiere della Chiesa del SS. Salvatore e, sullo sfondo, le due gobbe dell'isola di Salina, facente parte dell'Arcipelago delle Isole Eolie, c'è pure una parte significativa della storia delle persone vissute in questa terra e di quegli attori che calcarono le scene del novecentesco teatro "Vittorio Alfieri", un bene socio-culturale, famoso per aver ospitato compagnie teatrali come quella del catanese Angelo Musco. I rintocchi dell'orologio del campanile, che scandiscono il trascorrere delle ore, richiamano alla memoria i ricordi del tempo che fu, mentre l'occhio, scorrendo, vi scorge le quattro palme imponenti per la loro elevata altezza all'interno della Villa Comunale, la maestosità del palazzo dell'ex Casa Collica, attualmente in fase di restaurazione, piazza Roma con la bella facciata rinascimentale della Chiesa Matrice, dedicata ai santi apostoli Filippo e Giacomo, l'Istituto Professionale e, all'estremità dell'affresco, in basso, uno scorcio del soleggiato quartiere di San Cono, la Chiesa omonima e il suo campanile. Insomma, un maxi quadro di grandi dimensioni, che metaforicamente raffigura il posto del primo innamoramento, la Chiesa, dove ognuno è stato protagonista felice di alcuni riti religiosi, le stradine interne, lungo le quali da bambino ha giocato a nascondino o a guardie e ladri e, per ultimo, non per importanza, quel particolare senso di nostalgia che affiora nella mente dell'emigrante, che, essendo stato lontano per molto tempo dai luoghi della sua prima fanciullezza, torna a casa in vacanza o per la festa del santo patrono San Cono.

Il "cicer arietinum". La calia nasitana

L'Amministrazione del Comune di Naso (Me), aderendo al progetto "Design e Cibo per l'identità di un territorio", curato dalla docente Anna Catania e sviluppato nel laboratorio di Disegno Industriale II a.a. 2017/18, del Corso di Laurea in Disegno Industriale, Dipartimento di Architettura dell'Università di Palermo, ha deliberato di promuovere la calia nasitana che, assieme alla maiolica, è una di quelle eccellenze locali che "possono innescare una nuova economia sostenibile e rispettosa della diversità dei territori". In particolare, prendendo in considerazione l'attività commerciale del "caliaru" di Naso,

si può asserire che egli rappresenta la figura eroica di ieri e di oggi per la sua continua presenza in ogni tipo di manifestazione o festa siciliana. Egli ha continuato il suo lavoro, tramandando in famiglia l'antica tradizione della tostatura della calia, legume quest'ultimo che deriva dalla coltivazione di "una pianta erbacea delle Papilionacee con fusto peloso, foglie composte da foglioline dentate, fiori solitari ascellari, bianchi, rosei o rossi, e semi commestibili (*Cicer arietinum*)"⁶. In generale, i ceci sono tutti rotondeggianti; possono, però, essere lisci, rugosi, angolosi e "a testa di ariete". Il loro colore solitamente è il giallo, ma con delle varietà che producono ceci rossi o di color marrone. Ai fini della commerciabilità, i ceci di grosse dimensioni sono maggiormente richiesti in zone come Italia, Spagna e Nord-Africa; invece, quelli piccoli sono più richiesti in Medio Oriente, Iran, India ⁷ "...perché utilizzati per preparare alimenti che ne prevedono la sfarinatura". Nella storia delle antiche civiltà questi legumi sono stati i più rappresentativi dell'alimentazione umana. I ceci Pascià, Sultano, Visir, i cui nomi esotici rimandano alla genesi del prodotto, proveniente dal mondo arabo, sono il terzo legume più consumato al mondo e la loro coltura occupa un posto di rilievo in diverse province siciliane. Accanto ad essi, degni di menzione sono i ceci Etna e i ceci Vulcano.⁸

E' noto che gli Arabi, durante la loro dominazione in Sicilia tra il IX e XI secolo, ne macinavano i semi, ricavandone una farina che, mescolata all'acqua e cotta sul fuoco, dava una sorta di impasto crudo, dal sapore non eccezionale. La sfoglia sottile di questa pasta, cotta a sua volta in una sostanza oleosa, diede vita alle prime prove della «panella», una specie di schiacciata di piccole dimensioni, di un bel colore dorato, tipico oggi del cibo di strada palermitano, diffusosi anche nelle province di Agrigento, Trapani e Caltanissetta. Anticamente i ceci, i fagioli, le fave erano molto utilizzati nell'alimentazione umana e come attesta l'abate Domenico Sestini, nel capitolo III "Delle fave, dei fagioli, dei ceci e delle cicerchie"⁹, la gente comin-

⁶ N. Zingarelli, (1987), *Il Nuovo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana*, Zanichelli Ed. - Bologna.

⁷ Marta Abbà, (2017), *Pianta ceci: come e quando si coltiva*. Idee Green, Milano.

⁸ Giorgio Rimmaudo, chef (2016), *I legumi nell'alimentazione dei Siciliani*, sito Web.

⁹ D. Sestini, (1777), *Descrizione dei vari prodotti dell'isola di Sicilia relativi al commercio della medesima con l'estere nazionali*, G. Cambiagi editore, bnc Firenze.

ciò a mangiarli anche abbrustoliti. Oggi, come allora, si continuano a mangiare lessi o con la pasta. Il nome cece o cecio deriva dal latino “cicer arietinum” per la somiglianza che esso ha con il profilo della testa di un ariete; pare pure che il cognome Cicerone discendesse da un suo antenato che aveva una caratteristica verruca a forma di cece sul naso. Le prime testimonianze archeologiche della coltivazione dei ceci, risalenti all’età del bronzo, sono quelle che sono state rinvenute in Iraq. Successivamente, la coltivazione dei ceci si diffuse nell’antico Egitto, nella Grecia e nell’Impero Romano. Durante il Medioevo questo prodotto fu particolarmente apprezzato per l’alto valore nutritivo. Sappiamo che la storia del cece è legata ad un episodio sanguinoso della guerra dei Vespri siciliani. Durante la rivolta di Palermo del 1282, si narra che i rivoltosi siciliani, per poter riconoscere gli Angioini (francesi), che volevano scappare da Palermo travestiti da popolani, mostravano loro un pugno di ceci, chiedendo di pronunciarne il nome <iciri>. “...Poiché i Francesi non riuscivano a non accentare la «i» finale, chi pronunciava «ciceri» veniva ucciso. E così i ceci divennero la discriminante tra la vita e la morte.¹⁰”

Un’altra considerazione da evidenziare è che i principali produttori mondiali di ceci sono India, Pakistan, Turchia e Iran, mentre in Europa c’è la Spagna con 26.500 tonnellate, seguita dall’Italia con 13.300 tonnellate. Negli ultimi dieci anni, la produzione italiana per i legumi in genere è stata del 10%, mentre per i ceci, negli ultimi cinque anni, è raddoppiata in Abruzzo e anche in Sicilia, dove il legume viene maggiormente coltivato. Nel territorio di Naso, la tipologia del terreno e il clima anche adesso non permettono di coltivare in grandi quantità questo tipo di legume, che “ob quam rem” una volta si acquistava ad Enna e Siracusa. Oggi, sotto questo profilo le cose vanno in un altro modo. Comunque sia, quando si parla di ceci, per lo più la gente fa riferimento ai legumi che si cuociono in pentola con cipolla e sedano e che si mangiano con la pasta; a Naso, invece, i ceci, oltre ad essere consumati con la pasta, si mangiano “caliati” tostati. Da questa tostatura dei ceci deriva la calia, che è una prerogativa tutta nasitana, scoperta agli inizi del ventesimo secolo e successivamente

¹⁰ Scheda Co.Ri.Bi.A, costituito nell’anno 2001, (Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura).

continuata e perfezionata dalle famiglie dei cosiddetti caliarì locali. Il mestiere del “caliaru”, apparentemente facile, richiede nella lavorazione della calia attenzione, esperienza e pazienza, per far sì che i ceci abbiano la giusta sapidità e croccantezza. A Naso, la tostatura della calia avveniva dopo la pulitura dei ceci, che abitualmente coinvolgeva le persone del vicinato, disponibile a dare sempre una mano, seguendo il seguente procedimento. In un apposito recipiente, preparata la salamoia, fatta di acqua e sale, la si aggiungeva poco per volta ad “*u quadaruni*”, ossia un contenitore più grande contenente acqua semplice, che veniva riscaldata con il fuoco della legna che era stata preparata a ferro di cavallo sotto un tripode di forma circolare. Quando l’acqua era ben calda, i ceci, sistemati in sacchi di juta, si immergevano dentro questo pentolone, contando sino ad ottanta, novanta secondi. Subito dopo la conta dei secondi, si tirava fuori il sacco e lo si lasciava a colare, stando molto attenti alla dose del sale, che doveva essere precisa, per non causarne lo spellamento. “... *Successivamente i ceci, tolti dal sacco, venivano messi nella “maidda” (madia in italiano, il recipiente in legno in cui si impastava il pane) a riposare con sopra delle coperte per 15 minuti circa. Poi, in un calderone più piccolo (in siciliano chiamato “menzu aranciu”) si metteva la sabbia marina; il caliaro controllava poi che fosse alla giusta temperatura per metterci a poco a poco i ceci, e iniziava lo spettacolo: con un cucchiaino di legno di grandi dimensioni girava rapidamente i ceci formando col movimento un otto; al suono scoppiettante simile a quello dei pop-corn la calia era pronta. Disposta in una cesta larga e bassa con una fascia diagonale ai lati da mettere al collo, “u’ trinnigghiu”, il caliaro partiva in groppa al suo asinello in giro per i vari paesini limitrofi: Militello, Frazzanò, Alcara Li Fusi, Mirto, fin quando non giunsero i tempi dell’automobile e iniziò a montare le bancarelle in occasione di festeggiamenti di santi patroni*”¹¹.

Questo esempio spiega in concreto come a Naso, nei primi anni del Novecento, nacque la figura del “caliaru”, il cui mestiere si è tramandato da padre in figlio. Qui, secondo la cronaca locale e la memoria orale di persone ancora viventi, il capostipite dell’arte della calia nasitana fu il sig. Carmelo Campana, la cui attività, portata avanti dal figlio Nicola, si è affermata con buoni risultati, frutto dei sacrifici e della collaborazione

¹¹ A. Campana, (2018), testimonianza orale, Naso (Me).

della moglie e dei due figli maschi, di cui Carmelo Campana continua tuttora il lavoro. Un'altra insigne famiglia, degna di menzione in questo settore commerciale, è quella dei F.lli Triscari, impegnati da gran tempo a far conoscere i sapori di Sicilia in tante città d'Italia, in particolare quelle della zona centrale della penisola. Il procedimento della lavorazione della calia, già descritto, è lo stesso di quello che si usava una volta e non è cambiato, fatta eccezione, nell'ultima fase di preparazione, per la seguente novità: *"...un macchinario rudimentale, creato dalle idee di queste famiglie "caliare"¹², per ottimizzare i tempi e avere sempre la calia bella calda. In pratica si posiziona su una fiamma una sorta di pentola/ cestello in alluminio con una estremità aperta inclinata verso l'alto che gira di continuo con ceci e sabbia grazie ad un motorino preso per l'occorrenza da una lavatrice".* Altre famiglie da ricordare sono quelle di Spaticchia e Caliò, che con la loro presenza continuano a mantenere viva la tradizione, "caliando", cioè tostando la calia sul posto, per consentire di consumarla calda calda per strada, ancora tiepida e croccante. Questa tecnica della caliatura, dall'arabo "haliah", probabilmente è di origine araba. Infine, "bannari", "urlare" la qualità dei prodotti e invitare i passanti all'assaggio sono i verbi con cui i venditori ambulanti si relazionano con l'ambiente, quando dalle bancarelle, per farsi meglio notare dai passanti, arricchiscono il loro invito tramite piacevoli filastrocche, come *"signora Maria, signora Rosa, sta calia è tutta n'atra cosa"* o con delle parole siciliane a doppi sensi, come per esempio *"u' pizzica e muzzica pi li signurini"*, espedienti inventati, per avere la meglio sulla concorrenza. Un tempo, un'altra usanza, per fortuna, ormai scomparsa, era quella di tirare la calia addosso alle vare dei Santi in segno di devozione.

Conclusioni

In ultima analisi, concludendo il mio discorso, emergono i seguenti quattro punti:

- Il primo riguarda la delibera di adesione dell'attuale Amministrazione di Naso al progetto "Design e Cibo per l'identità di un territorio", per promuovere le eccellenze locali, che "possono in-

¹² Artigiani, (2016), art. I Caliari di Naso (Me) info@messina.web.

nescare una nuova economia sostenibile e rispettosa della diversità dei territori”;

- il secondo, la calia nasitana, la cui tecnica di lavorazione, scoperta agli inizi del ventesimo secolo, è stata continuata sino ad oggi dai cosiddetti “caliari”, che mantengono viva l’antica arte della lavorazione della calia, molto apprezzata per la giusta sapidità e croccantezza;
- il terzo, la preparazione della calia adesso viene realizzata con l’ausilio di un macchinario appositamente inventato dai “caliari” nasensi.

Non meno importanti, poi, sono le dimensioni delle bancarelle, che risultano più grandi rispetto a quelle di una volta e sono ricolme, assieme alle ceste di calia e noccioline, non soltanto di vistosi canestri di cannellina zuccherata, pistacchio, caramelle, liquirizia, paste di mandorle e al pistacchio, cassata siciliana, torrone, nocciole, frutta marturana, cannoli, ma anche di tanti giocattoli per bambini, verso i quali ‘u caliaru’ ha sempre un sorriso accattivante. Per tutto questo, credo che la calia nasitana debba essere valorizzata meglio, essendo un cibo che “...*passiannu, passiannu, e riscurennu, riscurennu*, - si consuma per strada, tanto d’estate quanto d’inverno, ancora calda e croccante, come passatempo - “...*il siciliano ammazza u tempu consumandone chilate*”¹³. Potenziare, infine, ogni risorsa economica locale, è una scommessa che questa antica terra di Naso non deve perdere. Ringraziando la prof.ssa Anna Catania, i partner del progetto “Design e Cibo per l’identità di un territorio” e gli Amministratori del Comune di Naso, auspico a tutti di essere protagonisti diligenti e non semplici spettatori.

Bibliografia

- Corradino Drago (1976), *I lastimi du’ me’ cori* – Tipogr. Panta, Patti (Me).
Antonino Portale, (1938), *La città di Naso e il suo illustre figlio San Cono*
Abate, Tipogr. Bellotti, Palermo.
Carlo Incudine, (1978), *Naso illustrata*, Ed. Giuffrè, Milano.

¹³ Federica Cordone, (2014), “Càlia e semenza”, *Cucina Siciliana*.

Rifici

- Calogero Calcerano – Giovanni Manera, (2008) Enciclopedia Nasitana Multimediale in Dvd
- Roberto Rifici, (2014), Riflessione sul murale di pittura “I colori a Naso”, Facebook
- Nicola Zingarelli, (1987), Il Nuovo Zingarelli. Vocabolario della lingua italiana, Zanichelli Ed. Bologna
- Marta Abbà, (2017), Pianta ceci: come e quando si coltiva. Idee Green, Milano
- Giorgio Rimmaudo, chef (2016), I legumi nell'alimentazione dei Siciliani, sito Web
- D. Sestini, (1777, Descrizione dei vari prodotti dell'isola di Sicilia relativi al commercio della medesima con l'estere nazionali, G. Cambiagi editore, bnc Firenze
- Scheda Co.Ri.Bi.A, (costituito nell'anno 2001), Consorzio di Ricerca sul Rischio Biologico in Agricoltura
- A. Campana, (2018), Testimonianza orale - Naso (Me).
- Artigiani, (2016), art. I Caliari di Naso (Me) – info@messina web
- Federica Cordone, (2014), “Càlia e semenza”, Cucina Siciliana.

La ceramica a Naso dal XVI al XIX secolo

MARIA REGINELLA

Lungo la strada che collega Palermo con Messina, si scorge tra le vette dei Nebrodi l'antico paese di Naso, ricco di storia e di opere d'arte. Situato a circa 500 m di altezza, si affaccia sul mare dove si elevano le isole Eolie. Secondo lo storico Carlo Incudine*, in origine l'abitato di Naso si trovava presumibilmente sulla costa, nei pressi della Fiumara di Sant'Antonio. Intorno all'820 d.C., in seguito alle continue scorrerie saracene, le famiglie superstiti¹ provenienti da alcune antiche città si raccolsero in un unico luogo sui monti, vicino il fiume Timeto, l'attuale Naso.

Le vicende storiche che portarono più tardi anche all'inserimento di una comunità ebraica sono documentate dal Di Giovanni che, nell'introduzione dell'opera pubblicata nel 1748 *L'Ebraismo della Sicilia*, informa il lettore di "avere faticato dietro la ricerca delle antiche carte" per poter delineare la storia delle origini di ogni singola comunità ebraica esistente in Sicilia. Lo storico per quanto riguarda Naso premette di non aver ritrovato alcuna scrittura circa l'isediamento degli ebrei in età medievale, eccetto un diploma datato 1094 con il quale Ruggero I accettava la donazione di un giudeo figlio di Naso fatta al Monastero di San Bartolomeo nell'isola di Lipari. È certo che, dopo numerosi contrasti, la comunità ebraica ebbe il

* Il presente lavoro è stato redatto nel febbraio 2021 e alla bibliografia va aggiunto il libro di G. Fatta e C. Vinci, *Cuspidi maiolicate nel paesaggio siciliano. Storia, tecnica e arte*, pubblicato a Palermo nel 2024. Il testo risulta fondamentale per chiunque intenda affrontare uno studio storico e scientifico delle cuspidi maiolicate in Sicilia. Incudine 1975, pp. 8-9

¹ Gli abitanti provenivano dalla città di Agatirsida di origine siceliota, Nasida di origine greca e da altri piccoli centri abitati sparsi nella campagna, a cui successivamente si aggiunsero normanni ed ebrei.

permesso di abitare in un borgo fuori le mura della città, in una vallata ai piedi di un colle, detto poi degli Ebrei. Non conosciamo il numero di coloro che abitavano nel borgo ma molti furono costretti ad abbandonare il paese per episodi d'intolleranza religiosa da parte degli abitanti del luogo, ancora prima dell'espulsione decretata nel 1492 dal re Ferdinando II il Cattolico. Tuttavia, la permanenza di convertiti al cattolicesimo è documentata nei Registri parrocchiali della Chiesa Madre, nei quali sono segnate fino alla fine del XVIII elemosine elargite da "Ebrei fatti cristiani".²

Il borgo, distrutta la sinagoga, fu abitato da "figuli e tintori paesani"³ ed in seguito all'edificazione di una abbazia cistercense prese il nome di Bazia o Basia. Diventò un centro artigianale dove avevano luogo le fiere, che godevano della franchigia per la durata di più giorni, privilegio concesso dal feudatario Artale de Alagona fin dal 1347, confermato in seguito dai successori Aragona Cardona e poi dai Conti Ventimiglia. Perciò, la terra di Naso acquistò nel 1575 il titolo di Contea.

Bazia era un borgo vicino al paese ma abbastanza isolato da accogliere attività artigianali inquinanti, come la produzioni di fumi da parte degli stazzoni e le vasche per la tintura di tessuti in seta.

In Sicilia era frequente trovare cave d'argilla e fuori dai centri abitati sorgevano numerosi "stazzuni" che fornivano il materiale da costruzione in terracotta come mattoni, tegole (*canali*), grondaie (*catusi*), ma anche brocche, lucerne, anfore e piatti, che spesso venivano invetriati per renderli impermeabili. Queste fabbriche erano stutture fondamentali per città come Naso, la cui storia è stata contrassegnata dal susseguirsi di frequenti e disastrosi terremoti⁴, frane ed esondazioni, per cui molti monumenti sono andati perduti e continuamente ricostruiti. Nei registri d'archivio di parrocchie e palazzi si riscontrano numerose richieste di materiale da costruzione dagli stazzonari e pagamenti a "mastri" per la messa in opera del materiale. Nei riveli, dopo le brevi informazioni sul nucleo familiare, alla voce proprietà, spesso si legge *stabile diruto* per il terremoto.

² Di Giovanni 1976, pp. IX-XIII; pp. 394-395. Alcuni ebrei ricchi cambiarono il cognome, altri lo tradussero in siciliano e in tal modo continuarono a vivere in Sicilia. Trasselli 1981, pp. 151-152.

³ Portale 1938.

⁴ Gli eventi più disastrosi sono i terremoti del 1693 del 1786 del 1823 e l'esondazione del 1848.

Il materiale ceramico recuperato durante i lavori di scavo nella chiesa di Santa Maria di Gesù a Naso, edificata nel 1475, ha messo in luce l'esistenza di mattoni di produzione ceramica di importazione spagnola di ottima fattura. Gli *azulejos* sono stati realizzati, come confermato dalle indagini petrografiche in sezione sottile⁵, a Manises (Valenza) tra la fine XV e gli inizi del XVI secolo.

I frammenti rinvenuti sono caratterizzati da uno smalto di buona qualità in bianco e blu e presentano motivi decorativi floreali o romboidali nei quali sono inseriti cerchi concentrici o un rosone centrale e palmette in ciascun angolo, che probabilmente si alternavano con altre in cotto, una tipologia documentata non solo a Naso, ma in tutta la Sicilia⁶. Era consuetudine delle famiglie di origine spagnola residenti in Sicilia mantenere rapporti commerciali con i paesi di origine. Particolarmente intenso era il commercio del grano e della seta siciliana esportata allo stato grezzo soprattutto a Valenza, sede della Borsa della seta, l'antica Lonja. A Naso l'attività agricola prevalente era la bachicoltura e proprio la vicina città di Messina era la sede del Consolato della Seta, la più antica della Sicilia dalla fine del X secolo. E' corretto pensare che siano state le famiglie feudatarie nasitane di origine spagnola a commissionare le pavimentazioni a Valenza, cosiderando che il fondatore della chiesa di Santa Maria di Gesù fu proprio Artale Cardona.

In Sicilia sono stati rinvenuti molti esemplari di mattoni valenzani in palazzi nobiliari e in chiese. Si ricordano quelli più antichi, raccolti e donati dallo studioso siciliano, Alessandro Giuliana Alajmo, all'ex Museo Nazionale di Palermo e oggi custoditi nel Museo di Caltagirone. Si tratta di mattoni in monocroma blu su smalto bianco con motivi ad intreccio, con elementi vegetali e floreali oppure con le armi delle famiglie siciliane committenti, come i Paruta, gli Amodei, i Bonito e gli Antiochia⁷. Anche a Messina è stato trovato un brano di pavimentazione costituito da mattoni esagonali e "tozzetti", in bianco e blu con una iscrizione in catalano *fer be'* (fai del bene), in un edificio addossato

⁵ L'analisi archeometrica di un frammento dei mattoni in questione, confrontati con due di sicura provenienza valenzana, ha evidenziato la medesima composizione e quindi si ritiene che questa produzione dei primi anni del cinquecento non sia nasitana. Si veda C. Gioia in Reginella 2003, pp. 92-93.

⁶ Pavone 1986, schede n. 4-8. Gonzalez Marti, 1952, II, pag. 376 e f. 488.

⁷ Ragona 1981, pp. 91-97.

alla chiesa dell'Annuziata dei Catalani, probabilmente l'Ospedale dei Trovatelli, distrutto durante il terremoto del 1908. Questa preziosa testimonianza, oggi, è conservata presso il Museo Regionale di Messina.⁸

Una prima produzione pavimentale locale può essere individuata in mattoni rivestiti da un'invetriatura monocroma in verde, manganeso e bianco⁹, come i frammenti rinvenuti presso la Torre del Capitano a San Salvatore di Fitalia o a Naso presso la chiesa di Santa Maria di Gesù. Questi manufatti sono di varie forme: romboidali, triangolari, ottagonali e quadrangolari che potevano essere disposti in maniera da formare disegni geometrici. Molto spesso i mattoni colorati costituivano la cornice di pavimentazioni in cotto.

Le fiere che si svolgevano anche in piccoli centri, come nell'ex borgo ebraico Bazia, contribuirono ad incrementare gli scambi commerciali e culturali. Ad esempio, è documentata nell'isola anche una larga presenza di comunità genovesi e di ricchi commercianti che importavano beni di lusso, panni, mursia, piombo, rame, ferro, seta lavorata e laggioni (mattoni prodotti in Liguria). Inoltre, la diffusione delle innumerevoli opere scultoree dei Gagini lombardi e dei Massa genovesi, i corredi di aromaterie provenienti dai maggiori centri di produzione ceramica dell'Italia settentrionale e centrale, le tavole dipinte, gli arazzi realizzati nelle Fiandre e importati dalle navi liguri contribuirono a diffondere in Sicilia la cultura rinascimentale.

Questi nuovi stimoli culturali spinsero gli artigiani locali a rendersi autonomi e a produrre nei loro stazzoni, oltre a materiale da costruzione, anche oggetti d'uso, non solo utilizzando la tecnica dell'invetriatura piombifera ma anche introducendo l'uso dello stagno, materiale più costoso. Non sappiamo se ceramisti di altre regioni abbiano impiantato delle proprie botteghe a Naso, diventando così punto di riferimento per la crescita degli artigiani del luogo che cominciavano ad aggiornarsi sulle nuove tecniche di produzione, acquistavano colori e smalti in altri paesi lontani e affinavano lo stile usando colori più brillanti.

Sebbene siano rare le testimonianze di questa produzione cinquecentesca¹⁰ a Naso, della fine del secolo abbiamo, invece, notizie di un

⁸ A.Giuliano, 2005 p. 4-7.

⁹ Pavone 1986, schede n. 1-3.

¹⁰ Secondo la Pavone (1986, schede 9, 10) gli esemplari della fine del '500 sono quelli della chiesa di Santa Maria di Gesù di Mirto. Il frammento della scheda n 11 è invece prodotto a Sciacca nel XVI secolo.

ceramista, Girolamo Lazzaro, che nella contrada di Bazia aveva una grande bottega con lo “stazzone” e una più piccola in paese. La sua competenza doveva esser nota tanto che a lui vennero commissionati, nel 1591, quattromila mattoni per la pavimentazione dell’aula *magna* del Palazzo Pretorio di Palermo. Dopo quell’importante lavoro Girolamo Lazzaro, divenuto “stazonarius civis panormitanus”, impiantò nella città un’officina per produrre pregevole vasellame maiolicato secondo il gusto rinascimentale, pur continuando a mantenere contatti con la sua città natia fino alla morte, non solo per motivi affettivi, ma anche per il commercio di seta e grano. Infatti possedeva in contrada Rupila, un fondo per la coltivazione dei gelsi e l’allevamento dei bachi da seta, affidato alle cure del fratello Giuseppe e del nipote Antonino Di Martino, figlio della sorella Franceschiella, come risulta da alcuni documenti rintracciati da Antonino Ragona¹¹.

Le testimonianze pavimentali della fine del XVI e del XVII ritrovate a Naso e nei paesi vicini presentano una pittura curata ma rapida, forse per la realizzazione della produzione seriale, e gli smalti policromi sono smaglianti ma con qualche difetto di cottura. Le pavimentazioni mostrano una decorazione a volute e motivi floreali (Fig.1), trecce dette anche “catinelle”, e rosoni polilobati inseriti in poligoni stellati, comunemente detti anche stelle ad otto punte.

Il motivo della treccia (già utilizzato in Sicilia da secoli nei mosaici di epoca romana, nei manufatti arabi, nelle ceramiche medievali e nei tessuti) (Fig. 2) si ripresenta anche nei manufatti ceramici continentali di importazione e si ritrova nella ceramica nasitana per il bordo dei pavimenti a tappeto, trasformato e realizzato “a cordone” come nella Chiesa di Santa Maria di Gesù di Mirto, piccolo comune vicino Naso (Fig. 3); “a cuore” nella Chiesa di Santa Maria di Gesù di Naso; “a doppia catenella” nella Chiesa di San Salvatore, generalmente completato da mattoni angolari decorati con un mascherone (Fig. 4).

Il motivo della stella ad otto punte, che si alterna ad una croce greca, nasce dall’intreccio di nastri che racchiudono rosoni polilobati ed elementi vegetali. Si ottiene dalla rotazione di due quadrati sovrapposti ed è di antica tradizione, utilizzata anche nei soffitti lignei, nella ceramica medievale nelle architetture normanne. Tale stella si riscontra nel

¹¹ Ragona, 1986, pp. 35-59.



Fig. 1. Naso, Casa Piccolo. Pavimentazione del XVII secolo.

pavimento maiolicato della Chiesa di Santa Maria di Gesù in Mirto¹², in alcuni esemplari recuperati tra il materiale di riporto della Chiesa di Santa Maria di Gesù e della Chiesa Madre in Naso e, sia pure con qualche variante, nella Chiesa Madre di San Salvatore di Fitalia.

La produzione ceramica di Naso del XVII secolo presenta una notevole affinità con quella cinquecentesca dei "laggioni" liguri per le

¹² Pavone, 1986, pp. 65-74.



Fig. 2. Mirto, Chiesa di Santa Maria di Gesù. Particolare del pavimento della prima cappella a sinistra, fine XVII secolo.

dimensioni del mattone, la cromia e i decori, ma se ne differenzia per la pittura più sommaria, i contorni più marcati e l'uso del manganese per delinearne le figure invece del blu. Rara testimonianza di questi manufatti di importazione, a mio parere differente dalla produzione locale, è la mattonella raffigurante un uccellino con uno stilizza-

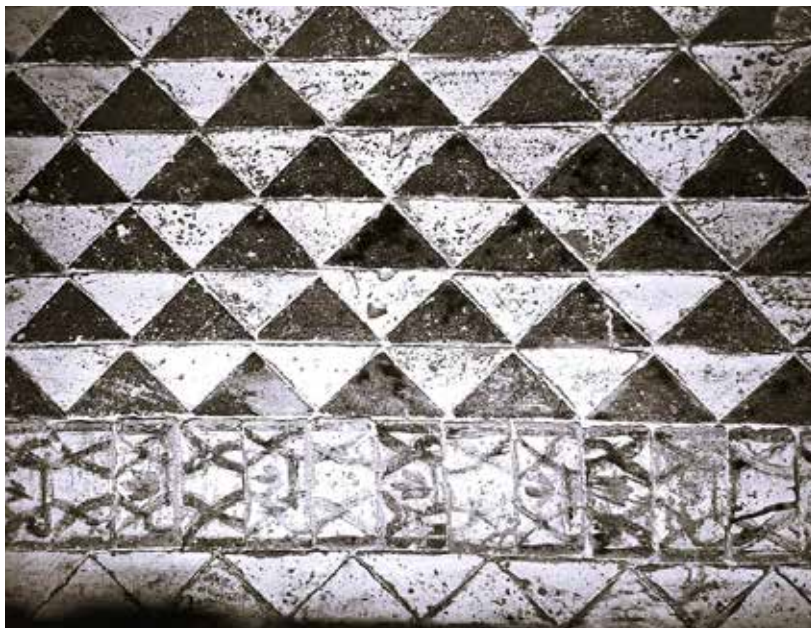


Fig. 3. Frazzanò, Chiesa di San Filippo di Fragalà. Particolare del pavimento della navata, inizio XVII secolo.



Fig. 4. Naso, Museo della Chiesa di San Cono. Mattoni con mascheroni, XVII secolo .

to paesaggio¹³, collocato su un gradino d'altare della chiesa di Santa Maria Di Gesù di Mirto (si veda la foto 2). La mattonella di piccole dimensioni (cm 12,5x 12,5) presenta una decorazione raffinata e tecnicamente ben curata, prodotta probabilmente a Savona nei primi anni del Cinquecento, come quella ritrovata in un palazzo della città ligure e pubblicata dallo studioso Arrigo Cameirana¹⁴. Al contrario, si ispirano tutti alla produzione dei laggioli liguri la pavimentazione con decoro a stella e la treccia tondeggiante, i mattoni con i sintetici profili delineati in blu su fondo giallo e la torre¹⁵, visibili nella medesima chiesa di Mirto¹⁶, la mattonella angolare raffigurante un mascherone¹⁷ che concludeva la treccia che circondava il pavimento proveniente dalla Chiesa di San Salvatore di Naso.

Nel Seicento numerosi motivi decorativi, utilizzati a Naso e nei paesi vicini, si ritrovano a Palermo come nella Chiesa Santa Maria di Gesù, nella cappella di Santa Maria di Guadalupe della Gancia e nell'Oratorio dei Terziari¹⁸, probabilmente realizzate dalla bottega dei Lazzaro. Nel 1668 il motivo della stella ricompare arricchito da trofei e cartigli nel rivestimento maiolicato della piramide di Porta Nuova ed anche a Caltagirone, a Sciacca, a Collesano sia pure con varianti.

Altra tipologia interessante, diffusa nei paesi dei Nebrodi, delle Madonie e a Palermo, sono le mattonelle con le raffigurazioni di un fiore centrale e quattro palmette agli angoli; quelle bipartite in due triangoli: uno in verde o manganese e l'altro in bianco con un fiore centrale e due boccioli o foglie ai lati (Fig. 5).

Le officine nasitane, avendo raggiunto un buon livello artistico, produssero grossi quantitativi di mattoni, come risulta dalla numerosa documentazione rintracciata da Antonello Pettignano nell'Archivio parrocchiale di Naso¹⁹, in cui sono segnati "li conti d'introito ed exito della Matrice Chiesa" dal 1652 al 1798 che hanno fornito notizie inedite sulle maestranze locali. Escono dall'anonimato i nomi degli

¹³ Reginella 2003, p.88.

¹⁴ Cameirana 1999, p. 57, f. 7.

¹⁵ Reginella 2003, p.80; p.83

¹⁶ Cameirana 1999, p. 57, f. 8.

¹⁷ M.P. Pavone, 1986, pp. 29-30; Reginella 2003, p.88.

¹⁸ Oggi l'Oratorio dei Terziari è adibito a sala espositiva dell'Archivio di Stato di Palermo-sezione Gancia. Si veda Reginella 2003, pp. 100-103.

¹⁹ Pettignano1986, pp.14-29.



Fig. 5. Naso, Museo della Chiesa di San Cono. Pannello con motivo floreale, XVII secolo.

stazzonari: M.^o Antonio Brandunj, Francesco Causarano, Francesco Pronobis, registrati a partire dal 1665, per aver consegnato *maduni*, *coppi* e *catusi*; Antonio Coniglio, Antonio Ciconaro, Marco Mormino, Vincenzo Lo Castro per la realizzazione di mattoni a cuneo e per la costruzione delle guglie; ma anche i nomi di Francesco Galluzzo, Antonio Marino, Cono Merlino e Giuseppe Drago, operai pagati per la posa del materiale. Si leggono i nomi dei pittori Giuseppe Fusto, Giuseppe Spataro, Francesco Calio, Antonio Giofrè e Francesco Roverisco per il numero di giornate impiegate “per fare li catinj delli maduni”, ossia per decorare trecce o catenelle sui mattoni. Nei docu-

menti, inoltre, M^o Marco Antonino Culluva è citato più volte per la realizzazione di “maduni di lustro” utili al completamento del coro, “per l’astrico della sacristia”, ed anche “duemila maduni di lustro per servitio della Cappella del Carmine” da trasportare nel 1681 “da Bazia alla terra”, cioè dall’ antico borgo nel quale la Chiesa Madre possedeva un fondaco, che cedeva per contratto ai “stazzunari” in cambio del pagamento in natura “di mattuni e catusi”.

Il termine “maduni di lustro” spesso utilizzato nei documenti è improprio, dato che i mattoni non erano realizzati con riflessi metallici, per cui il termine è adoperato per tradizione o per similitudine con i preziosi manufatti “a lustro” che dalla fine del trecento le navi catalane esportavano in tutti i paesi del Mediterraneo e che probabilmente erano note anche nel paesino messinese. Similmente, a Palermo fino all’Ottocento si è usato il termine improprio “maduni di Valenza”, non alludendo alla provenienza, ma alla tecnica.

Un’interessante informazione è la progettazione affidata nel 1735 a M^o Alfio Sabato, intagliatore della vicina terra di Mirto, per il disegno della guglia della Chiesa Madre ed in seguito, dopo ulteriori danni sismici, per il disegno e il modello per “gli aguglioli e i grasti verdi posti al finimento” del campanile. Per il lavoro M^o Sabato ricevette “una libra di tabacco” e 4 onze per la “cavalcatura col vittorino per il trasporto da Mirto a Naso”. Quest’opera fu realizzata in seguito con tremilasettecento mattoni cuneiformi policromi dai ceramisti Antonino Ciconaro, Marco Mormino e Rosario Controsceri.

Il documento che attesta la vendita nell’ anno 1725 di una fornace ubicata in contrada San Giacomo ci consente di ipotizzare che in questa località esistessero altri stazzoni attivi, oltre quelli di Bazia. Nella documentazione della seconda metà del XVIII secolo è citata la fornitura di mattoni grandi “rustici”, quadrati o ottagonali e “quadrelli” o “quadretti”, un’antica tipologia comune in Sicilia che nasceva dalla combinazione di mattoni grezzi di terracotta alternati con quelli smaltati, com’è annotato in qualche documento dell’Archivio Parrocchiale della Chiesa di San Luca di Galati Mamertino. La produzione di Naso era apprezzata ed esportata per via di mare nei vari centri dell’isola, come testimonia l’esistenza della “Cala delli Canali”, ma, in quei luoghi in cui era possibile impiantare le fornaci, erano gli stessi artigiani che si trasferivano per risparmiare le spese di trasporto e gli eventuali danni data la fragilità del materiale. Anche la produzio-



Fig. 6. Bugnette per la costruzione delle guglie.

ne di mattoni cuneiformi (Fig. 6) parzialmente smaltati fu largamente utilizzata per la realizzazione di guglie non solo a Naso, ma anche nel territorio circostante, ne è esempio la guglia conica della Chiesa di Santa Barbara nel vecchio centro Castania, oggi Castell'Umberto (Me), o quella emisferica della Chiesa di Sant'Alfio a Mirto (Fig.7).

La copertura maiolicata nasce per diverse esigenze: estetica e decorativa per valorizzare architetture semplici rendendole punto di riferimento nel tessuto urbano; pratica perché l'invetriatura insieme alla malta idraulica dava impermeabilità alla superficie e proteggeva la parte sottostante del campanile dalle infiltrazioni e, ultima ma non meno importante, economica. Purtroppo, molti degli esemplari più antichi sono stati distrutti o danneggiati da fulmini o terremoti e spesso ricostruiti utilizzando materiali diversi.

Le cuspidi dei campanili poggiano su un tamburo in pietra o muratura e sono generalmente sormontate da un pinnacolo completato da un globo e una croce in metallo, all'interno una armatura di legno sorregge la copertura²⁰.

²⁰ Per la costruzione delle cuspidi si veda: G.Fatta, C. Vinci 2007, pp.493-500; G. Fatta e C. Vinci, *Cuspidi maiolicate nel paesaggio siciliano. Storia, tecnica e arte*, Palermo 2024.

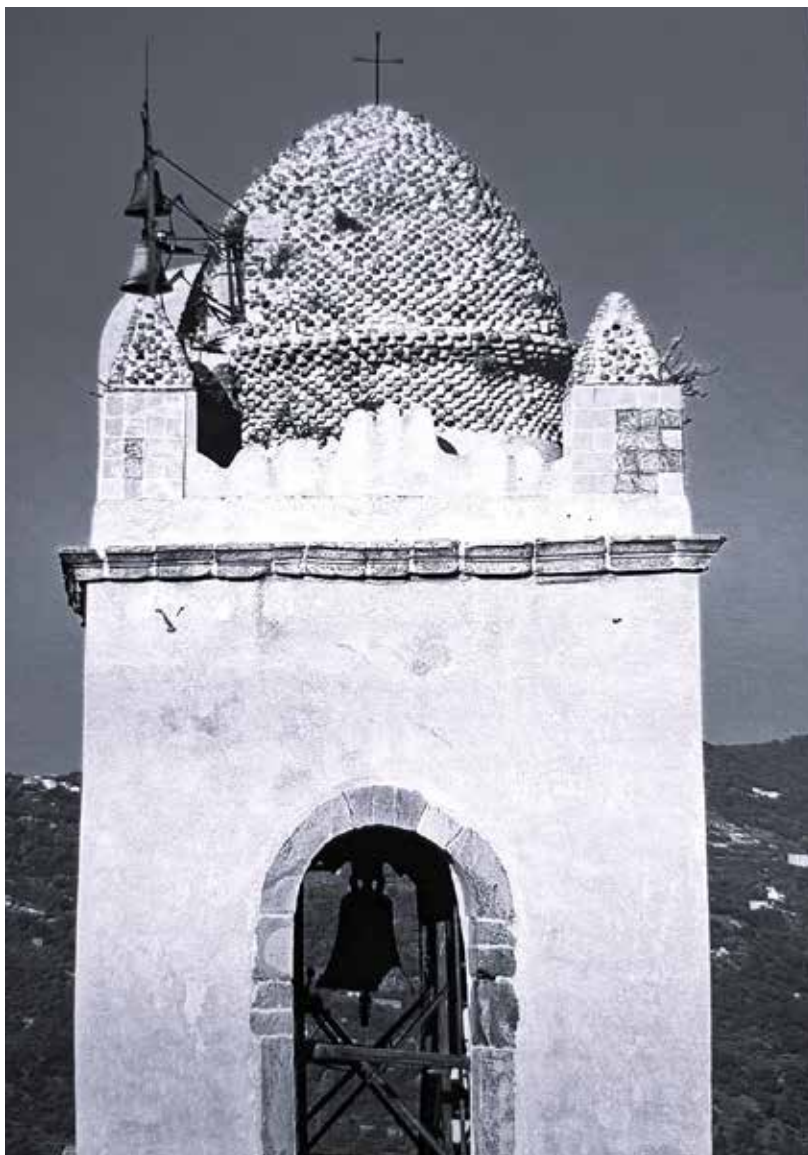


Fig. 7. Mirto Chiesa di Sant' Alfio, Copertura del campanile.

Il rivestimento con laterizi cuneiformi utilizza “bugnette” o “mattoni a zoccolo” smaltati nella parte esterna curva e con un incavo nella parte sottostante. Le “bugnette” sono disposte a cerchi concentrici sovrapposti e sfalsati a degradare verso l’alto, parallelamente all’armatura e fissati con malta idraulica. Spesso i mattoni cuneiformi sono di diverse misure, più lunghi alla base e più piccoli verso l’alto in modo da rendere più leggera la copertura. I laterizi nella maggior parte dei casi sono invetriati con una coperta piombifera colorata, in altri casi si utilizzavano elementi maiolicati, come nella cuspidi della Chiesa di Santa Maria di Loreto a Petralia Soprana e in altre cuspidi madonite. I motivi decorativi sono geometrici e disposti a fasce con rombi, triangoli, a zig-zag, mentre i colori ricorrenti sono il giallo, il verde ramina, il blu e il manganese. La ricchezza di decori e di colori ricordano i tappeti popolari detti *frazzate*²¹, che si tessono ad Erice, nel trapanese, nelle Madonie e nei Nebrodi, e i disegni che i pastori incidevano sui legni o sui gotti. Le forme delle cuspidi sono piuttosto varie -coniche, a bulbo, emisferiche, a padiglione e piramidali- e sono diffuse in tutta la Sicilia: nei Nebrodi, nelle Madonie, nella parte orientale dell’isola e nella provincia di Agrigento²².

In Sicilia, oltre a conci cuneiformi, è possibile trovare altre tipologie di rivestimento: quello più raro a squame, probabilmente di intro-

²¹ Le frazzate sono tappeti popolari ottenuti tessendo minuti frammenti di stoffa, ridotti a filamenti e variamente colorati; nelle Madonie invece viene usata la lana, una volta filata e dipinta a mano con colori vegetali. La trama decorativa di questi tessuti è costituita da composizioni geometriche, libere o intrecciate.

²² Tra le guglie delle chiese delle Madonie si ricordano quella maiolicata della Chiesa di Santa Maria la Vecchia a Collesano probabilmente secentesca; della Chiesa di Santa Maria di Loreto a Petralia Soprana, realizzata nel 1730 da Pietro Cellino; delle Chiese di San Cataldo e della Chiesa di San Salvatore a Ganci; della Chiesa di Santo Stefano, una delle più antiche e della Chiesa Madre Santa Maria Maggiore realizzata nel 1844 a Geraci Siculo. Per quest’ultima è documentata la commissione a ceramisti collesanesi che però non portarono a termine il lavoro, per cui l’opera fu completata da ceramisti di Santo Stefano. Nella Sicilia orientale si annoverano le cuspidi di forma conica e variamente colorate della Chiesa di Maria SS Annunziata ad Acireale, della Chiesa Madre di Pedara, della Chiesa di San Benedetto di Cerami, di Santa Maria della Consolazione a Mascalucia, della Chiesa di San Pietro ad Adrano; a base poligonale della Chiesa Madre di Palagonia e di forma cestiforme con pinnacoli angolari della Chiesa di San Giuseppe a Mazzarino. Provincia di Agrigento: cuspidi di Santa Maria della Motta e della Chiesa di San Giuseppe a Burgio.

duzione napoletana, e a piastrelle quadrangolari diffuso nella Sicilia occidentale, soprattutto nel palermitano, nel trapanese e, occasionalmente, nel siracusano.

Le coperture ad embrici o a squame sono più rare e sono state utilizzate in tempi più recenti, come per esempio quelle delle cupolette in giallo e verde della cattedrale di Palermo, realizzate dopo il 1781 ad opera delle maestranze palermitane, o del campanile della Chiesa del Crocifisso di Castelbuono, commissionata nel 1806 ad una fabbrica napoletana.

I rivestimenti realizzati con piastrelle (*maduni*) maiolicate poggiavano direttamente su un letto di malta aderendo l'uno all'altro come nelle pavimentazioni e nei rivestimenti murali. Questa tipologia era particolarmente diffusa nella provincia palermitana e trapanese²³. Tra gli esempi più significativi si ricordano: le cuspidi secentesche delle torrette del Palazzo della Zisa con le insegne della famiglie Sandoval e Platamone; la copertura della piramide di Porta Nuova realizzata da Onofrio Cosentino nel 1669 su cui è dipinta, su ogni lato della piramide, l'aquila con la sigla senatoriale di Palermo; la scenografica cupola maiolicata della Chiesa del Carmine Maggiore realizzata intorno al 1681, riccamente decorata con lo stemma carmelitano; ma soprattutto il rivestimento della cuspide del campanile della Chiesa Madre di Carini, rimosso nel 1931 in seguito ai danni causati da un fulmine e oggi collocato sulla parete esterna dell'edificio religioso. Vengono raffigurati il Crocifisso, l'Assunta, Santa Rosalia e San Vito e quest'ultimo, in basso, riporta l'iscrizione con la firma del ceramista "Giorgio Milone Fecit 1715". Nella stessa città è ancora integra la cuspide della Chiesa di Sant'Antonio, successivamente dedicata a San Rocco, con la raffigurazione dell'Immacolata, San Rocco, San Francesco D'Assisi e Sant'Antonio da Padova. A Termini Imerese, all'interno del giardino pubblico, troviamo il cinquecentesco campanile della Chiesa di San Giovanni con la cuspide ottagonale, decorata con una croce rosso-arancio su fondo bianco, simbolo sia di San Giovanni che dei Cavalieri di Malta dell'Ordine del Santo Sepolcro.

Ci si è chiesto il perché di questa differenza tipologica costruttiva ed estetica tra i rivestimenti con mattoni piani a Palermo e provincia, mentre a bugnette soprattutto nel territorio dei Nebrodi e delle Madonie.

²³ Cupola della Chiesa di San Francesco e della Chiesa di San Lorenzo a Trapani

Le cuspidi palermitane presentano spesso pianta quadrata o ottagonale per ottenere superfici che possano accogliere i mattoni con decorazioni complesse. Sono manufatti costosi, richiesti da ricchi committenti, progettati da architetti che preparavano il cartone con il disegno a grandezza naturale, il cotto doveva essere di ottima qualità e ben rifinito, mentre la decorazione veniva realizzata esclusivamente da un maestro ceramista, un pittore-decoratore. Queste raffigurazioni poste in alto rappresentano una sorta di pubblicità *ante litteram*: espressione del potere politico. Emblematico è il caso della cuspidi di porta Nuova dove è raffigurata la gigantesca aquila del Senato palermitano o quello della Zisa dove la famiglia appone i propri stemmi come affermazione di un potere aristocratico. Il campanile di San Giovanni a Termini Imerese con lo stemma dei Cavalieri di Malta, posto su un roccione davanti al mare diventa un punto di riferimento ma anche di avvertimento per le navi. La raffigurazione di stemmi di ordini monastici e di santi sulle cuspidi e sulle cupole è espressione di un potere religioso che si manifestava nell'indicare il territorio appartenente alle singole parrocchie, oltre a segnare probabilmente i percorsi processionali.

Questi rivestimenti carichi di decorazioni sono tipici della cultura barocca che si attarda fino alla metà del settecento e che successivamente, con l'introduzione del gusto rococò, si semplificano privilegiando le monocromie verde e blu²⁴.

Al contrario le cuspidi dei campanili realizzati a bugne si trovano in centri minori soprattutto in zone montane o dell'entroterra dove più difficilmente giungono le innovazioni e dove gli artigiani si tramandano le tecniche tradizionali, perfezionandole. I campanili sono espressione e punto di riferimento della comunità che all'ombra di esso si stringe per le feste ed eventi tragici. E' l'elemento architettonico maggiormente visibile da lontano e indica la strada al viaggiatore.

²⁴ Alla fine del settecento appartengono le coperture in verde ramina (ossido di rame) della chiesa di S. Maria della Purificazione all'interno del complesso monumentale dell'Albergo dei Poveri (1779 Furetto) e quella in blu cobalto di San Giovanni dei Napoletani a Piazza Marina. Anche nel trapanese è frequente il rivestimento in verde smagliante delle cupole realizzate nello stesso periodo, ed ancora oggi si possono ammirare le cupole della Cattedrale di San Lorenzo, progettate nel 1740 da Biagio Amico, della Chiesa di San Francesco, della Madonna della Cava a Marsala e della Cattedrale di Mazara del Vallo.

Le bugnette cuneiformi si realizzano negli stazzoni insieme ad altro materiale da costruzione (mattoni, grondaie) e oggetti d'uso (lemmi, brocche, anfore). L'invetriatura a base di piombo, utilizzata da secoli per impermeabilizzare i manufatti poveri della vita quotidiana, è un procedimento economico e rapido perché avviene immergendo solo la parte esterna della bugnetta, lasciando in cotto la parte che sarà murata.

Tuttavia diverse cuspidi sono realizzate utilizzando bugnette maiolicate, cioè con smalti stanniferi e quindi più costosi, e si trovano in centri urbani più ricchi e vicino a città di antica tradizione ceramica come per esempio Caltagirone.

Componente estetica fondamentale è la progettazione delle forme delle cuspidi (a cono, a bulbo..) e delle combinazioni dei mattoni per la creazione di motivi geometrici sempre più complessi. Sicuramente le comunità avranno fatto a gara per ottenere i risultati più spettacolari e le decorazioni dei rivestimenti anche con l'aggiunta di gugliette, vasotti e altri elementi ceramici per rendere più originale il campanile del proprio paese.

Quindi si può concludere che le differenze costruttive ed estetiche dei rivestimenti sono indissolubilmente legate alla rilevanza politica e alla distribuzione delle ricchezze sul territorio, le cuspidi con bugnette sono più legate alla cultura locale mentre quelle palermitane ai grandi poteri politici e religiosi.

Alla fine del secolo XVIII le officine nasitane entrarono in crisi anche per l'importazione di manufatti napoletani che in quel tempo invadevano il mercato siciliano e i ceramisti, abbandonando i tradizionali repertori decorativi, ne introdussero nuovi di ispirazione napoletana, tra i quali: cerchi che si intrecciano, ghirlande, motivi roccaille e floreali. Al napoletano Giuseppe Massa (1719-post 1788) "fornaciario e professore della pasta di porcellana" (da non confondersi con l'omonimo riggiolaro napoletano che aveva lavorato nel chiostro maiolicato di Santa Chiara) si deve la richiesta di privativa e la costituzione nel 1777 di una società con Don Gaetano Piccolo di Naso per impiantare una fabbrica servendosi della collaborazione di quattro operai napoletani specializzati "per manipolare generi di robbe di riggiole e faenze", ma il tentativo fallì²⁵.

²⁵ L.Arbace, 1997, p.32.

Reginella

Nel XIX secolo a Naso si continuarono a produrre prevalentemente manufatti d'uso, fatta eccezione di due bei pannelli maiolicati: il primo collocato sul frontone della chiesa del Convento dei Cappuccini, che rappresenta lo stemma dell'Ordine, datato 1831 (Fig. 8), e il secondo con la raffigurazione dell'*Annunciazione* sito nel quartiere di Bazia presso la chiesa dell'Annunziata. Fino al primo ventennio del XX secolo gli "stazzonari" si dedicarono alla produzione di laterizi, soprattutto tegole e "catusi", in seguito la produzione nasitana venne assorbita da quella industriale del vicino centro ceramico di Santo Stefano di Camastra.

I Lazzaro a Palermo

Purtroppo l'assenza di una programmazione di scavi archeologici nel quartiere di Bazia o nelle zone dove si ritiene ci sia stata una attività ceramica, la mancata individuazione degli scarichi di fornace, la carenza delle fonti archivistiche e le poche testimonianze rinvenute in loco non ci ha permesso di capire la qualità e le caratteristiche della produzione vascolare delle botteghe di Naso.

Documentata è invece la produzione palermitana di Girolamo Lazzaro, definito "honorabilis magister", che da Naso si trasferì a Palermo quando il Senato palermitano gli commissionò nel 1591 quattromila mattonelle "ben decorate", rifinite con un smalto lucido, ben cotte e ben dipinte, di giusta forma, secondo le indicazioni date per contratto su disegno dell'Architetto Regio Giovanni Battista Collipetra, per l'impiantito dell'*Aula magna* di Palazzo Pretorio. Il pavimento fu sostituito nel 1852 da uno marmoreo, proveniente dalla demolizione dell'Oratorio della Nobilissima Compagnia di Maria Santissima sotto il titolo della Pace di Palermo.²⁶ Non sappiamo se Lazzaro abbia preso in locazione un magazzino e realizzato la pavimentazione a Naso, dove possedeva già due officine in con-

²⁶ Ragona 1975, p. 62. Il pavimento marmoreo venne acquistato dal Pretore Antonino Alvaro Paternò, Principe di Manganeli, in occasione della demolizione della Porta di Termini. I mattoni sono stati pubblicati da A. Ragona nella 2 edizione di *La maiolica dalle origini all'Ottocento*, come possibile confronto con la pavimentazione dei Lazzaro che presentava la medesima decorazione.

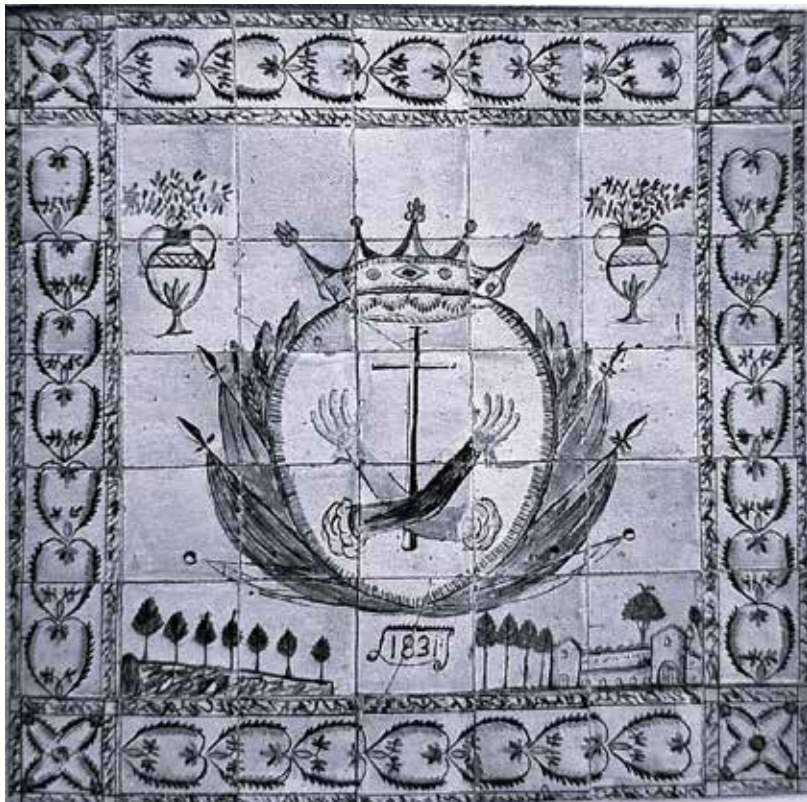


Fig. 8. Naso, Chiesa dei Cappuccini. Pannello con l'insegna francescana, 1831.

trada Bazia, e successivamente abbia trasportato le mattonelle via mare a Palermo. Nel 1595, avendo contratto a Palermo matrimonio con la vedova Paulizia Sinagra, prese in affitto una casa con fornace, cortile e baglio con pergolati, sita nel quartiere dell' Albergheria, in contrada San Giovanni dei Tartari. Nel 1593 risulta anche impegnato nella fornitura di diecimila mattoni di "Valenza" (cioè come quelli prodotti a Valenza) e quattrocento canalette per i costoloni della cupola della Abbazia di San Martino delle Scale "secondo un disegno che gli veniva consegnato"; nel 1599 nella realizzazione della pavimentazione della Cappella di San Benedetto della stessa

Abbazia, costituita da mattoni romboidali in bianco, manganese e azzurro. Successivamente negli anni 1601- 1603 sono registrati, dietro relazione stilata dal Collipietra, per conto del Tesoriere del Regno Don Bernardo De Lielmo, due pagamenti per la fornitura “di trenta migliaia di mattoni” per ammattonare il “cammarone novo delle udienze fatto sopra il corpo della Guardia di questo Sacro Regio Palatio”, oggi Palazzo dei Normanni²⁷.

In numerose commissioni di pavimentazioni da parte di ordini religiosi e confraternite compaiono spesso indicazioni precise sul tipo di decorazione richiesta “a rosone”, “a festina”, “a punta di diamanti”, “frixì” o fregi, che ricordano la produzione di Naso ed è ancora oggi possibile riconoscere, a mio parere, la fattura dei Lazzaro a Palermo nel rivestimento della fontana del chiostro del Convento di Santa Maria di Gesù, nella pavimentazione della cappella di S Maria di Guadalupe alla Gancia, nell’ Oratorio dei Terziari (oggi sala espositiva dell’ Archivio di Stato-sezione Gancia) e nei frammenti della Chiesa dell’ Orto a Monreale. Si tratta di mattoni di buona fattura dai colori brillanti, decorati con foglie che formano dei rosoni, nastri che si intrecciano formando una stella ad otto punte, un fiore centrale con quattro palmette agli angoli, o bipartite in due triangoli, uno in verde l’altro in bianco, con un fiore centrale e due boccioli ai lati.

Girolamo fu anche un abilissimo pittore di vasellame maiolicato di gusto rinascimentale, che si ispirava ai modelli faentini e di Casteldurante. La parte centrale dei vasi è in genere decorata da trofei, in cui si alternano armi, tamburi, iscrizioni (spesso la firma e la data), figure antropomorfe e zoomorfe e la sigla senatoriale S.P.Q.P. (Senatus Populusque Panormitanus) posta su un cartiglio. Sul verso invece vi sono ampi medaglioni racchiusi da una robbiana o da una cornice baccellata, entro cui campeggiano, su un paesaggio rarefatto e quasi sempre montuoso con vette appuntite, figure ieratiche, allegoriche o di santi, caratterizzate da teste piccole, somiglianti fra loro. Completano la decorazione la treccia gialla su fondo blu e i tralci bianchi su fondo arancio e alcune volte la testa d’aquila o di cane, simbolo di Palermo, città *prudens et fidelis*. I numerosi corredi farmaceutici realizzati ne sono testimonianza. Nella sua bottega hanno lavorato i

²⁷ P. Scibilia in Reginella 2003, pp.259-263.



Fig. 9. Geronimo Lazzaro, albarello con trofei e iscrizione, inizi del XVII secolo (firmato).



Fig. 10. Geronimo Lazzaro, albarello con Re Davide, inizi del XVII secolo.

suoi fratelli Cono e Paolo ma anche altri valenti artisti come Andrea Pantaleo di Monreale. Spesso Girolamo appone sulle sue opere la sua firma e la data: *Ieronimo Laczaro figulo na(sitano)* (Fig. 9-10).

Grazie ai numerosi atti di vendita rintracciati da Ragona²⁸ si apprende che nel 1599 l'aromatario G.B. Di Mitri di Palermo deve pagare

²⁸ Ragona 1986, pp. 35-59.

il vasellame acquistato nella bottega di Lazzaro ubicata in via Stazzone. Nello stesso anno vende quaranta vasi decorati a “gruttische” (cioè motivi ornamentali diversi da quelli a trofei) a Pietro Longo aromataro suo concittadino; duecento ventiquattro vasi istoriati (evidentemente con una decorazione più complessa di un solo santo in un medaglione) a Francesco Florino e Michele D’ Urso di Mazara e centosettanta vasi decorati a “mensoli” (cioè con il medaglione formato da volute combacianti) invece della ghirlanda a Vincenzo Zumbardo di Corleone. Girolamo Lazzaro viene chiamato anche per delle valutazioni come nel caso della vedova Margherita che chiede di stimare le attrezzature della bottega del defunto marito, Silvestro Lo Bue, noto ceramista di Sciacca, per cederle ai maestri Antonio Oliva, Domenico Abate e Vincenzo Rizzo.

Girolamo muore l’8 aprile 1607 e viene sepolto, a Palermo, nell’oratorio della Compagnia di S. Girolamo, lasciando come eredi universali i fratelli Cono e Paolo. Le botteghe di Naso e di Palermo furono ereditate dai due fratelli fino al 1609, anno in cui Cono vendette la sua parte di eredità al Paolo, preferendo l’attività serica e agraria delle proprietà di Naso. Cono però continuò a mantenere ancora una casa nel quartiere dello stazzone di Palermo, battezzò nel 1625 la figlia Rosalia nella chiesa di San Giovanni dei Tartari e nella stessa città morì nel 1626, probabilmente di peste.

Paolo Lazzaro, in società con il suocero Antonio Oliva, specializzato nella produzione di “maduni”, completarono nel 1610 la copertura della cupola dell’Abbazia di San Martino con “tegole di otto modelli diversi e negli anni 1619-1623 forniscorono “maduni di Valenza” per il Regio Palazzo.

Nella stessa bottega si continuarono a produrre vasellame da farmacia, infatti sono documentate le vendite di centosette vasi con le “armi” che fornirà il compratore Giuseppe Coppola e centocinquanta vasi a Giuliano Calajura e a Girolamo Xibeca.

Paolo Lazzaro si servì anche della collaborazione di operai, tornitori e pittori ceramisti, come Andrea Pantaleo, il cognato Giuseppe Oliva, esperto come il padre e il fratello Francesco nella produzione di mattonelle e il nipote Antonino Di Leo con il quale costituì una società per la durata di tre anni, divenendo un punto di riferimento per i maiolicari di Burgio e Sciacca ai quali vendeva piombo, stagno e colori.

Andrea Pantaleo, che si firma *pictor monrealensis* nei cartigli dei vasi, fu un pittore itinerante e probabilmente non ebbe una bottega

propria, ma lavorò soprattutto presso la bottega dei Lazzaro, prima con Girolamo e poi alla sua morte, con il fratello Paolo, come riferiscono molti contratti redatti dal 1600 al 1618 in cui Andrea è testimone. Pur aderendo alle direttive stilistiche dell'officina dei Lazzaro che prediligevano una decorazione *a trofei* di tipo durantino, Pantaleo rivolse la sua attenzione ai raffinati manufatti faentini delle botteghe degli Umili e dei Calamelli, dipinti con motivi *a quartiere* e giunti in Sicilia in gran quantità proprio nella seconda metà del XVI secolo per arredare le farmacie del tempo. La pittura di Andrea Pantaleo è precisa e ricca di dettagli. I profili maschili e femminili raffigurati nei medaglioni hanno caratteri somatici simili (naso appuntito e mento sporgente), mentre nei ritratti frontali Pantaleo disegna figure esili, quasi sempre uomini calvi con piccoli ciuffi di capelli ai lati e uno centrale. La tavolozza cromatica è varia, utilizzava il rosso-mattone caratteristico della bottega dei Lazzaro e lo stemperava qualche volta nel giallo, inoltre introduceva una tonalità di verde-smeraldo, adoperato nella produzione saccense. Muori intorno al 1630.

Nel gennaio del 1638, muore Paolo Lazzaro e secondo Ragona, probabilmente la direzione della fabbrica passò al nipote Antonino Di Leo, ma in un documento inedito dello stesso anno venne registrato un certo Pietro Lazzaro (probabilmente figlio di Paolo, che secondo la consuetudine siciliana, avrebbe avuto il nome del nonno paterno), che con il socio Francesco Oliva riscosse un pagamento disposto dal tesoriere del Regio Palazzo per la fornitura di quadrelli e mattoni.

Le opere dei Lazzaro sono conservate presso i più importanti musei italiani ed europei.

Bibliografia

Arbace, L. (1997). *Palermo e l'Europa. Note sulla produzione ceramica tra Sette e Ottocento*. In: L. Arbace, & G. Donatone (a cura di), *Terzo fuoco a Palermo 1760-1825*, pp. 31-49.

Cameirana, A. (2000). *Contributo per una ricerca sull'origine savonese delle decorazioni sopra i mattoni saccensi*. In: *La maiolica siciliana tra e secoli XV e XVII ed i rapporti con le manifatture della penisola: il ruolo delle botteghe saccensi*, pp.49-62.

- Campanella, S. (a cura di) (2003). *Maruna, riggiole, laggioni, quadrelle, azulejos, carreaux, tiles. Mattonelle in terracotta maiolicata dal XV al XX secolo*.
- Di Giovanni, G. (1976). *L'Ebraismo della Sicilia*. A. Forni. (Ristampa fotomeccanica di *L'Ebraismo della Sicilia*, Palermo 1748).
- Di Paola, F., Fatta, G., & Vinci, C. (2018). Wedge-shaped bricks spires and domes. Construction and decorative aspects. In Gabardella, C. (a cura di) *World heritage and Knowledge Le vie dei Mercanti – XVI International Forum*, Naples 14-Capri 15/16 June 2018, pp.594-605.
- Fatta, G., & Vinci, C. (2007). *Cuspidi maiolicate nell'architettura religiosa "minore" in area siciliana*. In: C. Aymerich, A. C. Dell'Acqua, G. Fatta, & et alii (a cura di). *Architettura di base*, pp.493-500.
- Fatta, G., & Vinci, C. (2024) *Cuspidi maiolicate nel paesaggio siciliano. Storia, tecnica e arte*.
- Giuliano, A. (2005). *Fer be' Dai depositi del museo regionale di Messina un pavimento di Antonello*. In *Karta. Periodico di arte e cultura*.
- Fiorilla, S. (1986). *Campanili con cuspidi maiolicate nella Sicilia sud-orientale*. In: *Atti del XIX Convegno Internazionale della Ceramica*.
- Giuliano, A. (2005). *Fer be' Dai depositi del museo regionale di Messina un pavimento di Antonello*. *Karta. Periodico di arte e cultura*, I(4), 4-7.
- Incudine, C. (1975). *Naso illustrato. Storia e documenti di una civiltà municipale*. Giuffrè. (Ristampa di *Naso illustrato. Storia e documenti di una civiltà municipale*, Napoli 1882).
- Pavone, M.P. (1986). *Aspetti artistici della maiolica di Naso. Repertori e cromie e schede*. In: *Li maduni di lustro dei maiolicari di Naso*, catalogo di mostra. Salone di rappresentanza del Comune, 3 agosto-3 settembre 1986 Palermo, 65-80; 100-141.
- Pessa, L., & Mattiauda, E. (a cura di) (2007). *Azulejos, Laggioni. Ceramica per l'architettura in Liguria dal XIV al XVI secolo*.
- Pessa, L., & Ramagli, P. (a cura di) (2013). *Azulejos e Laggioni. Atlante delle piastrelle in Liguria dal Medioevo al XVI secolo*.
- Pettignano, A. (1986). *Dalla terracotta dei Nebrodi centrali alla maiolica natana*. In: *Li maduni di lustro dei maiolicari di Naso*, catalogo di mostra.

La ceramica a Naso dal XVI al XIX secolo

- Salone di rappresentanza del Comune, 3 agosto-3 settembre 1986 Palermo, pp. 9-31.
- Pettinano, A., Ragona, A., Pavone, M.P., & Calabrese, C. (1986). *“Li maduni di lustro dei maiolicari di Naso”*.
- Portale, A. (1938). *La città di Naso in Sicilia e il suo illustre figlio San Cono abate*.
- Ragona, A. (1975). *La maiolica siciliana dalle origini all'Ottocento* (I e II edizione).
- Ragona, A. (1986). *I Lazzaro Maiolicari nasitani tra Naso e Palermo*. In: *Li maduni di lustro dei maiolicari di Naso*, catalogo di mostra. Salone di rappresentanza del Comune, 3 agosto-3 settembre 1986 Palermo, 35-59.
- Reginella, M. (2003). *Maduni pinti. Pavimenti e rivestimenti maiolicati in Sicilia*.
- Reginella, M. (2013). *La cuspide del campanile della Chiesa di San Giovanni Battista a Termini Imerese*. In: *Atti del XLVI Convegno internazionale della ceramica*, Savona 24-25 maggio 2013, pp. 199-207.
- Trasselli, C. (1981). *Siciliani tra quattrocento e cinquecento*.

Biografie autori

ANNA CATANIA

Professoressa associata di Design presso l'Università di Palermo, dove coordina il Corso di Laurea in Design. Svolge ricerca sui materiali per il design, sul rapporto tra design, territorio e sostenibilità ambientale per promuovere i prodotti e il saper fare locale, l'innovazione sociale, i sistemi prodotto -servizio e il packaging design connessi ai principi dell'economia circolare.

ROSINA FERRAROTTO

Rosina Ferrarotto è docente di Religione Cattolica e, dal 2010, Consigliere comunale a Naso. Unisce la formazione umanistica e amministrativa a una profonda vocazione per la promozione delle risorse umane e la valorizzazione del patrimonio culturale della sua città.

FRANCESCO MONTEROSSO

Architetto, visual designer e ricercatore presso il Dip. di Architettura dell'Università di Palermo, insegna nei Laboratori di Design. Si occupa di design della comunicazione per i patrimoni culturali e di innovazione tecno-sociale. Membro DRS, SID, ADI e AIAP, ha coordinato ricerche, workshop e convegni. Alcuni suoi progetti sono stati candidati al Compasso d'oro.

Biografie autori

MARIA REGINELLA

Maria Reginella ha lavorato come storico dell'arte presso la Soprintendenza di Palermo, studiando in particolar modo la ceramica. Ha collaborato con diversi musei, Curie, Università di Palermo e con la Fondazione Orestiadi di Gibellina per l'allestimento di mostre e la realizzazione di cataloghi

ROBERTO RIFICI

Roberto Rifici è laureato in Lettere moderne e docente di ruolo di Lettere e Storia. Ha insegnato a Naso nel corso "Tecnico per la valorizzazione dei beni culturali" e pubblica su Fb riflessioni culturali e recensioni.

GIACOMO MAURIZIO SCHIFANO

UX designer, docente e facilitatore. È professore a contratto nel Master in "Interaction, Ux etc etc" e nei Laboratori di Design della Comunicazione I del CdS in Design (DARCH) dell'Università di Palermo. La sua ricerca esplora more-than-human design, design speculativo e pedagogia hacker. Vicepresidente di Architecta, direttivo RENA.

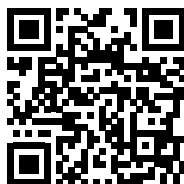
MARIA ANTONIETTA SBORDONE

Architetto e professore di Design, Moda e Tessile (UniCampania), l'attività di ricerca adotta un approccio sistemico, sviluppando progetti practice-based finalizzati allo sviluppo territoriale e al Wellness, in un'ottica di integrazione tra ricerca applicata, teorica e progettuale, e didattica innovativa.

CARMEN TRSISCHITTA

Dottore di ricerca in Architettura, Arti e Pianificazione. I suoi studi esplorano il rapporto tra territorio, comunità e sviluppo sostenibile, con particolare attenzione ai mercati come luoghi di scambio, cultura e costruzione di valore locale.

Visita il nostro catalogo:



Finito di stampare nel mese di
Luglio 2026
Presso la ditta Photograph s.r.l.- Palermo
Editing e typesetting: Michela D'Alessandro
Progetto grafico copertina: Michela D'Alessandro

Design, territorio e cibo analizza il ruolo del design come strumento di innovazione e di rigenerazione territoriale attraverso la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari. Il volume raccoglie contributi di ricerca e di didattica che connettono design sistemico, scienze gastronomiche, innovazione sociale, sostenibilità e definiscono una transdisciplinarietà orientata alla valorizzazione delle risorse del territorio. Il cibo è considerato un bene materiale e un messaggero di cultura e relazioni, in grado di attivare processi di innovazione, di rafforzare le reti tra gli attori locali e di promuovere modelli di sviluppo sostenibili, inclusivi e resilienti. Nel volume, gli approcci teorici e metodologici, insieme al contributo dei portatori di interesse coinvolti nel caso di studio del Comune di Naso, in provincia di Messina, evidenziano come il design possa contribuire a rafforzare le connessioni tra territorio, identità e innovazione, favorendo pratiche orientate alla resilienza, all'inclusione, alla consapevolezza e alla sostenibilità.