

La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo enogastronomico

*Original*

La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo enogastronomico / Mellano, P. - In: Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from past to present / Mocrelli L.. - STAMPA. - Torino : AISU International, 2023. - ISBN 9788831277051. - pp. 597-606

*Availability:*

This version is available at: 11583/2980863 since: 2023-08-02T08:35:13Z

*Publisher:*

AISU International

*Published*

DOI:

*Terms of use:*

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

*Publisher copyright*

(Article begins on next page)

# A

**Aisu International**  
**Associazione Italiana**  
**di Storia Urbana**

# SU

**CITTÀ E CIBO**  
**DALL'ANTICHITÀ A OGGI**  
**CITIES AND FOOD**  
**FROM PAST TO PRESENT**

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial statements. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and transfers between accounts.

Next, the document outlines the process of reconciling bank statements with the company's records. This involves comparing the bank's record of transactions with the company's ledger to identify any discrepancies. Common reasons for differences include timing differences, such as deposits in transit or outstanding checks, and errors in recording or bank statements.

The document then provides a detailed explanation of the accounting cycle, which consists of eight steps: 1) identifying and recording transactions, 2) journalizing, 3) posting to the ledger, 4) determining debits and credits, 5) preparing a trial balance, 6) adjusting entries, 7) preparing financial statements, and 8) closing the books. Each step is described in detail, including the necessary journal entries and ledger postings.

Finally, the document discusses the importance of internal controls to prevent fraud and errors. It suggests implementing measures such as segregation of duties, regular audits, and the use of standardized procedures. The document concludes by stating that a strong internal control system is essential for the success of any business.

INSIGHTS

**3**

**CITTÀ E CIBO  
DALL'ANTICHITÀ A OGGI**

**CITIES AND FOOD  
FROM PAST TO PRESENT**

a cura di

Luca Mocarrelli

**AISU**

Aisu International  
Associazione Italiana  
di Storia Urbana

COLLANA EDITORIALE / EDITORIAL SERIES

Insights

DIREZIONE / DIRECTION

Rosa Tamborrino

Luca Mocarelli

COMITATO SCIENTIFICO DEL VOLUME / SCIENTIFIC BOARD OF THE VOLUME

Alfredo Buccaro, Donatella Calabi, Giovanni Cristina, Gerardo Doti, Marco Folin, Giovanni Luigi Fontana, Paola Lanaro, Francesca Martorano, Fabio Mangone, Luca Mocarelli, Sergio Onger, Heleni Porfyriou, Marco Pretelli, Massimiliano Savorra, Donatella Strangio, Elena Svalduz, Rosa Tamborrino, Guido Zucconi

*Città e cibo dall'antichità a oggi. Cities and food from Past to Present*

a cura di /edited by Luca Mocarelli

CONTRIBUTO ALLA CURATELA / EDITORIAL ASSISTANT

Giulia Becevello

COLLABORAZIONE REDAZIONALE / COPY EDITING

José Gregorio Castillo Zacarias, Laura La Rosa, Francesca Padovano, Alessandro Spadaro, Eleonora Veneziano

PROGETTO GRAFICO / GRAPHIC DESIGN

Luisa Montobbio

IMPAGINAZIONE TESTI / LAYOUT

Luisa Montobbio

AISU International 2023

DIRETTORE EDITORIALE / EDITORIAL DIRECTOR

Rosa Tamborrino



Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> o spedisci una lettera a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Citare con link a: <https://aisuinternational.org/collana-insights/>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA. Please quote link: <https://aisuinternational.org/en/collana-insights/>

Prima edizione / First edition: Torino 2023

ISBN 978-88-31277-05-1

AISU international

c/o DIST (Dipartimento Interateneo di Scienze, Progetto e Politiche del Territorio / Interuniversity Department of Regional and Urban Studies and Planning)

Politecnico di Torino, Viale Pier Andrea Mattioli n. 39, 10125 Torino

<https://aisuinternational.org/>

# LA VALORIZZAZIONE DEI PAESAGGI DEL CIBO: NUOVE IDENTITÀ PER I LUOGHI DEL TURISMO ENO-GASTRONOMICO

PAOLO MELLANO

## Abstract

*Excellent landscapes have been at the centre of economic development for years. These are dynamics of opposition to globalization, in order to trigger the recovery of the values of tradition, to strengthen and regenerate the different identities of the slow territories. Recounting its transformations, trying to imagine its enhancement and redevelopment, also means ordering the many images of these territories that have been defined, in a novel around the issues of quality of dwelling.*

## Keywords

*Landscape, travel, identity.*

## Introduzione

Da qualche anno i “paesaggi eccellenti” sono al centro dello sviluppo economico, non soltanto del nostro Paese: penso ai territori decretati dall’Unesco quale Patrimonio dell’Umanità, ai presidi Slow Food, e in generale a tutti quei luoghi che, quasi per un effetto volano, stanno entrando a far parte dei percorsi turistici di massa, in nome della valorizzazione del territorio e dei prodotti della cultura materiale.

Si tratta cioè di dinamiche di contrapposizione alla globalizzazione, al fine di innescare la ripresa dei valori della tradizione, per rafforzare e rigenerare le diverse identità di questi «territori lenti» [Lancerini 2005]. Raccontarne le trasformazioni, provare a immaginare nuovi interventi di valorizzazione e riqualificazione, significa anche ordinare le tante immagini che di questi territori si sono andate definendo negli anni più recenti, in un racconto intorno ai temi della qualità dell’abitare.

Prima di intraprendere un viaggio attraverso questi paesaggi, prima di immergerci nelle diverse sfumature, nelle differenti interpretazioni del tema proposto, vorrei però introdurre e inquadrare le due parole chiave che emergono sullo sfondo di questa breve premessa: paesaggio e viaggio.

La concezione moderna di “paesaggio” nasce nel XIV secolo: secondo Ritter, infatti, l’attenzione moderna per la natura in quanto paesaggio ha origine il 26 aprile 1335

con l'ascesa di Petrarca al Mont Ventoux [Ritter 2004], e soprattutto con il racconto, ricco di allegorie, scritto dal sommo poeta in forma di lettera all'amico Dionigi de' Roberti. Questo episodio è considerato paradigmatico in quanto alla cultura del tempo di Petrarca non era data la possibilità di intrattenere con la natura un rapporto di tipo estetico, essendo il mondo naturale lo specchio dell'ordine divino del cosmo: contemplare la natura significava adorare la grandezza di Dio. Petrarca invece sale insieme a suo fratello sul monte, portando con sé una copia delle *Confessioni* di Sant'Agostino, e quando arriva in cima si ritira in meditazione, analizza gli incontri con i contadini e i montanari incrociati lungo il sentiero, con i quali si era intrattenuto per commentare le bellezze della natura, apre a caso il libro e legge una frase che lo disorienta: «E gli uomini se ne vanno ad ammirare gli alti monti e i grandi flutti del mare e i larghi letti dei fiumi e l'immensità dell'oceano e il corso delle stelle; e trascurano se stessi» [Ritter 2004].

Per la cultura di Petrarca la natura è nota nelle teorie filosofiche, e non è necessario uscire per vederla. E per questo la scalata appare quasi incomprensibile allo stesso poeta. Eppure proprio con questa azione Petrarca testimonia un'attrazione non solo per gli spettacoli della natura, ma anche per quegli episodi capaci di scuotere profondamente l'animo, di far provare sensazioni di bellezza, al di fuori del riferimento al trascendente. La sua sensibilità ha intravisto un tipo di conoscenza non concettuale, ma legata al sentimento soggettivo. Da qui la definizione moderna di paesaggio, che non è più solo ciò che vediamo, ma anche, forse, l'insieme dei nostri punti di vista su ciò che ci circonda, il segno delle nostre prospettive sulle cose e il disegno di come le vorremmo; per dirla come Merleau Ponty: «il nostro contatto muto con le cose, quando esse non sono ancora cose dette» [Merleau-Ponty 1964]. E prende avvio la fortuna critica di questo tema, sul quale – soprattutto negli ultimi decenni – sono stati versati fiumi di inchiostro, si sono spesi congressi, convegni, mostre. Sul paesaggio è stata siglata addirittura una Convenzione Europea.

## 1. Il paesaggio e il viaggio in Italia

In Italia, in particolare, il paesaggio è diventato un argomento che spazia dalla filosofia all'architettura, dalla pianificazione territoriale alla sociologia, dall'ingegneria civile e delle infrastrutture alla letteratura e all'arte, alla geografia: «tutto è paesaggio» scrive con efficace ironia Lucien Kroll [Kroll 1999], parafrasando la definizione di architettura che diede William Morris nel 1880.

Il “viaggio” in Italia ha origini anch'esso nel Medioevo, quando le strade del nostro Paese erano percorse da pellegrini, mercanti, artisti e studiosi. Il viaggio a Roma, in particolare, rappresentò sempre un momento fondamentale nella vita di molti viaggiatori, divenendo a volte occasione mondiale e, soprattutto a partire dal XV secolo, una destinazione prevalentemente laica e culturale. A Roma si affiancarono presto altre città: Milano, Venezia, Firenze, Bologna.

È da osservare, però, che i viaggiatori non erano attratti, raramente guardavano ciò che li circondava, e quando lo facevano, ne traevano una testimonianza di carattere

pragmatico o parziale (sono frequenti, ad esempio, gli elenchi di *mirabilia*). Solo a partire dalla fine del XVI secolo, nell'immaginario collettivo, il viaggio acquistò valore per le sue proprietà intrinseche; indipendentemente dalla soddisfazione di questo o quel bisogno, si propose esso stesso come unico e solo fine, in nome di una curiosità sempre più audace, all'insegna del sapere e della conoscenza da un lato e del puro piacere ludico o dell'evasione, dall'altro. Questa idea innovativa, in Europa si configurò alla fine del Seicento come vera e propria istituzione, quando diventò la tappa privilegiata di un tour che i giovani rampolli dell'aristocrazia europea, gli artisti, gli uomini di cultura in genere, cominciarono a intraprendere con regolarità. Diventò presto una moda e acquisì anche un'etichetta internazionale: il *Grand Tour*, che aveva come fine «la formazione del giovane gentiluomo attraverso il salutare esercizio del confronto»<sup>1</sup>.

Il termine *tour*, che subentra ai termini *travel* o *journey* o *voyage*, chiarisce come il tipo di viaggio si trasformi da lineare ad anello, un tragitto che può anche attraversare i Paesi continentali, sviluppandosi a volte lungo ampi itinerari, ma sempre senza soluzione di continuità, con partenza e arrivo nello stesso luogo; il traguardo prediletto e irrinunciabile è ovviamente l'Italia, non più quella degli *itineraria* medievali, quindi, ma questa volta il Paese delle cento città, forse per la prima volta messe in rete, per diventare meta di nuovi percorsi.

## 2. La valorizzazione dei paesaggi del cibo

Il paesaggio italiano è cambiato, e per raccontarlo oggi credo che la metafora più incisiva sia proprio il viaggio. Se un viaggiatore dei giorni nostri intraprendesse un *Grand Tour* attraverso il Bel Paese, cosa osserverebbe?

In primo luogo il paesaggio italiano certamente non è più quello raccontato da Goethe alla fine del Settecento. Le città non sono più cinte da mura, le strade non sono più quelle polverose percorse dalle carrozze, i paesaggi incantati «dove fioriscono i limoni» bisogna oramai andarli a cercare nei parchi o nelle riserve naturali. La pianura Padana è diventata via via una grande distesa urbanizzata (la definizione di città diffusa è nata proprio da qui), e i paesaggi agrari raccontati da Emilio Sereni sono ormai un lontano ricordo [Sereni 1961]; oggi Goethe vedrebbe solo ciminiere, capannoni, villette, centri commerciali, grandi assi infrastrutturali (autostrade, ferrovie, elettrodotti), ecc.

Sarebbe troppo facile, però, aggiungere un tassello alla demolizione dell'immagine del paesaggio italiano e al disfattismo che, in questi anni, ha caratterizzato la saggistica in materia. Mi piace invece, in questa occasione, provare a estrarre da un ipotetico nuovo *Italienische Reise*, un racconto di come stanno cambiando le cose attraverso il tema dei paesaggi di eccellenza: il successo dei vini italiani, del turismo enogastronomico e lo sviluppo del settore agroalimentare hanno indotto negli scorsi trent'anni un grande processo di modernizzazione dei territori agricoli. Un cambiamento epocale, che si

<sup>1</sup> Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze. <http://grandtour.bncf.firenze.sbn.it> (u.c. luglio 2015).



I: La rete delle infrastrutture ferroviarie per i treni ad alta velocità (immagine di repertorio Trenitalia).

confronta con la qualità e la fragilità dei paesaggi rurali italiani generando nuove sfide di tutela e valorizzazione per costruire scenari di sviluppo locale. Ma non solo.

A fianco delle trasformazioni per ottimizzare e rendere più efficienti i sistemi di produzione, vi sono le importanti innovazioni di carattere infrastrutturale, necessarie per adeguare il territorio alle sempre maggiori esigenze di mobilità: per esempio la realizzazione del progetto di Alta Velocità/Alta Capacità, una rete articolata ed estesa lungo le direttrici principali di comunicazione fra le maggiori città. Potremmo dire che l'Alta Velocità declina in forma contemporanea il *Grand Tour* attraverso l'Italia del XXI secolo, ma – soprattutto – impone al paesaggio una trasformazione importante e imponente, spesso avversata, ma comunque necessaria.

Wolfgang Schivelbusch scrive che la ferrovia pone fine all'intensità del viaggio romantico. Il nuovo mezzo di locomozione in un certo senso riformula i concetti di spazio e tempo negli spostamenti fisici. Per la prima volta l'uomo riesce a percorrere lunghi viaggi ad una velocità inconsueta ma «gli odori, i rumori, o addirittura le sinestesie, che per i viaggiatori contemporanei di Goethe facevano parte dell'itinerario, vengono meno» [Schivelbusch 1988].

Insomma, l'empatia con il paesaggio circostante si perde, a causa dell'attraversamento rapido e panoramico offerto dalla ferrovia, che collega le stazioni attraverso linee il più possibile rette e di uniforme pendenza.



2: Un tratto dell'autostrada A33, verso il Monviso (Paolo Mellano).

Lo stesso si potrebbe dire dell'autostrada: anche in questo caso la realizzazione di nuove arterie di grande comunicazione su un *layer* sovrapposto alla rete capillare delle strade e dei sentieri storici ha, di fatto, stravolto la concezione degli spostamenti fra le città.

Le autostrade e le ferrovie possono uscire però dallo stereotipo di realtà anonime, prive di specificità e identità storico-geografica, in favore di una loro interpretazione come spazi d'interazione fra le persone e i luoghi, fra un gruppo sociale e i territori in cui vive, da cui deriva parte della propria identità. L'infrastrutturazione del territorio gioca pertanto un ruolo dominante nel focus della valorizzazione dei paesaggi: le città sono legate dalle linee ferroviarie e dalla rete autostradale, e queste attrezzature per la mobilità possono diventare non soltanto una connessione di punti nevralgici del Paese, ma un biglietto da visita per il viaggiatore.

Credo che la progettazione dei grandi assi di comunicazione debba contemplare, oltre alle questioni prettamente tecniche e strutturali, anche e soprattutto i fattori ambientali e le trasformazioni indotte: è possibile fare in modo che le infrastrutture diventino una risorsa? Quale nuovo tipo di paesaggio italiano generano le nuove trasformazioni? E soprattutto che tipo di dialogo può essere intrapreso con il sistema consolidato del paesaggio italiano?

Esiste una compatibilità tra il processo di adeguamento del territorio alle esigenze della modernizzazione e la qualità dell'ambiente in cui viviamo?

I nostri studi di questi ultimi anni ci hanno portato a pensare che sì, esiste un modo di attrezzare il suolo su cui ci muoviamo, compatibilmente con le bellezze del paesaggio. Gli esempi virtuosi non mancano, e le immagini che scorrono spesso sui mass media credo possano significativamente avallare questa tesi; se poi rivolgiamo il nostro sguardo all'estero, gli esempi positivi non si contano più. Ebbene, proprio perché si è riusciti ad ottenere risultati positivi, allora bisogna fare in modo che in Italia – detentrica del primato mondiale dei siti riconosciuti dall'Unesco come patrimonio dell'umanità – si prenda coscienza che l'infrastrutturazione può essere compatibile ed eco-sostenibile, che il costruire di per sé non è sempre e per forza un atto vandalico, e che la mobilità non è un termine in contrasto con il vivere e l'abitare.

A questo proposito mi pare interessante il caso della promozione a Patrimonio dell'Umanità (Unesco) dei paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato. In questo caso mi sembra di poter affermare che la riqualificazione, la valorizzazione e la promozione di un bene quale il paesaggio non passino esclusivamente attraverso la salvaguardia e la tutela imposte mediante vincoli e restrizioni, ma si possano accompagnare a un sapiente e consapevole programma di interventi migliorativi e di sviluppo, organizzati secondo progetti guida. È la *Green Landscape Economy*<sup>2</sup>, così è stata battezzata questa nuova tendenza dell'economia turistica: pare che la "patente" di Patrimonio dell'Umanità valga una campagna pubblicitaria da due milioni di dollari all'anno, ed un aumento del 15-25% di visitatori nel giro di cinque anni. Credo che governare con sapienza lo sviluppo edilizio e infrastrutturale di questi ambiti, su cui è concentrato l'interesse degli investitori, piuttosto che bloccare inesorabilmente la crescita, mediante l'apposizione di vincoli e divieti, sia la strada da percorrere per evitare gli errori del passato e garantire il progresso economico e sociale.

Citando ancora Emilio Sereni: «nella forma consistente che il paesaggio agricolo viene assumendo, si esprimono non solo i dati bruti di una realtà geologica o climatica, né solo quello di un rapporto tecnico nuovo fra l'uomo e la natura [...]: d'un solo getto [...] da questo rapporto nuovo si svolgono nuove forme di rapporti fra gli uomini associati stessi [...] e trovano la loro espressione nelle forme del paesaggio agrario [...]» [Sereni 1961].

In quest'ottica ogni nuovo progetto di trasformazione del territorio può diventare un tassello di recupero ambientale che cerca di trarre il maggior vantaggio possibile dall'esistente, mettendo a sistema il territorio, evitando il consumo di suolo e producendo il recupero e la rigenerazione del patrimonio esistente, attraverso l'attivazione di sinergie tra le diverse azioni progettuali, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza, l'operatività e l'economicità dell'intero processo. A questo proposito mi pare emblematico il caso delle cantine, o più in generale dei luoghi della produzione vitivinicola, che negli ultimi trent'anni hanno vissuto una grande e vera rivoluzione: alla modernizzazione tecnologica e alla meccanizzazione del lavoro agricolo si è affiancata la necessità di valorizzare la nobile cultura del vino e con essa tutto ciò che le gravita attorno, dal territorio alle strutture per la produzione, dalla popolazione locale alle sue tradizioni.

<sup>2</sup> <http://www.greenlandscapeeconomy.org/il-manifesto-gle/> (u.c. luglio 2015)

Il *terroir*, entità agronomica, caratterizzata dall'omogeneità degli elementi geologici, topografici, orografici e climatici e completata da fattori umani, diventa così elemento determinante per l'identificazione di un vino. E dilaga la tendenza a concepire le cantine non più semplicemente come contenitori di un'attività, ma come luoghi caratterizzanti di un'immagine del territorio, quasi un *brand* da promuovere sul mercato, non solo agroalimentare, ma del turismo. Un vero e proprio «culto del vino» [Chiorino 2007]. Il fenomeno è particolarmente sviluppato nelle regioni in cui si coltivano i vitigni di maggior pregio: in Francia il Bordolese e lo Champagne, in Spagna la Navarra, in Italia le terre di Langa, Monferrato e Roero in Piemonte, le valli di produzione del Prosecco e delle "bollicine" in Veneto e Trentino, le colline del Chianti in Toscana e, oltreoceano, la California.

Come per gli *châteaux* francesi del Seicento, in cui venivano usati gli stili più in voga dell'architettura del tempo, così anche le cantine, a partire dagli anni Ottanta del XX secolo, si trasformano in edifici "alla moda" e a firmarne i progetti vengono chiamati gli architetti più in voga: Frank O. Gehry, Michael Graves, Piero Sartogo, Ricardo Bofill, Herzog & De Meuron, Rafael Moneo, Jean Nouvel, Tadao Ando, Santiago Calatrava, Mario Botta sono solo alcuni dei nomi che affiancano la loro *griffe* alle etichette dei vini maggiormente pregiati.

Non si tratta solo di qualità architettonica, ma il fenomeno assume un vero e proprio significato socio-economico e il circolo virtuoso diventa quasi automatico: il territorio produce un vitigno pregiato, che viene lavorato e commercializzato in un contenitore di qualità, e venduto a prezzi maggiori, producendo maggiore ricchezza che si riversa sul territorio, attirando flussi di turisti, che alimentano a loro volta un indotto via via sempre più ricco e vario (alberghi, ristoranti, negozi e poi musei, ecomusei, attività



**3:** Il paesaggio vitivinicolo di St-Emilion: il caso-studio di Château Magdelaine. (Giulia Pavin, Tesi di laurea magistrale in Architettura per il Progetto Sostenibile, Politecnico di Torino, a.a. 2014/15, rel. P. Mellano con S. Briffaud -ENSAP Bordeaux- e M. Forgia -enologo-).

culturali, fiere, parchi, ecc.). La qualità dell'architettura diventa strumento per costruire l'identità dei luoghi, attraverso la quale si produce la qualità dell'abitare e del vivere. La buona progettualità, quando si diffonde, dà luogo alla ristrutturazione e rigenerazione complessiva del territorio; questi luoghi hanno saputo mantenere nel tempo la loro storica matrice costruttiva, che è diventata poi l'ossatura delle trasformazioni indotte dai nuovi fenomeni economici, ribaltando lo stereotipo del "marginale" attraverso la valorizzazione delle eccellenze ambientali e dei paesaggi costruiti, in un complesso, ma al tempo stesso intrigante, intreccio tra peculiarità locali e pratiche insediative. La realizzazione di queste nuove cantine, di fatto ha costituito una reinterpretazione delle immagini che giacevano latenti sullo sfondo del paesaggio.

È necessario estendere il lavoro a una dimensione collettiva, nel senso più ampio del termine, che attraversi tutte le scale (da quella dell'infrastruttura all'edificio) e tenga insieme la dimensione pubblica con quella privata. Con una grande attenzione verso la territorializzazione dei sistemi di diffusione della cultura materiale, verso le esigenze della famiglia contemporanea, ma anche verso le nuove forme del turismo e del paesaggio come risorsa per la promozione dei luoghi, così come alle occasioni per qualificare gli spazi del lavoro.

## Conclusioni

Qualche anno fa, sul Corriere della Sera, sono apparsi una serie di articoli di Beppe Severgnini, contemporaneamente raccolti in un blog<sup>3</sup>, molto suggestivi. Il tema è un viaggio in treno tra Berlino e Palermo, poi restituito in un video.

«La ferrovia è un'analogia» – scrive Severgnini – «la ferrovia che corre non è diversa da quella che sta ferma», e il paesaggio è dato dai «motori, gnocco fritto e gran donne» di Modena, o dai «capolavori di fantasia e imprevidenza visti fra Lamezia e Palermo». Ecco, mi interessano proprio questi paesaggi; e mi paiono particolarmente interessanti poiché costituiscono il palinsesto su cui noi operiamo, come architetti. Io credo che, prima di essere trasformato, o meglio, al fine di trasformarlo consapevolmente, in modo cosciente ed appropriato, il paesaggio lo si debba conoscere, a partire dalla sua Storia.

La Storia, afferma Gregotti, «è il terreno ineliminabile su cui camminiamo», ma – per fortuna, aggiungo io – «non ci dice nulla intorno alla direzione da prendere» [Gregotti 2008, p. 27]; bisogna invece saperla interpretare. Il che vuol dire anche saper discernere, da ciò che ci viene tramandato, ciò che ha valore, significato, e deve essere mantenuto, da quanto invece può essere sostituito, cancellato, dimenticato. Saper interpretare significa inoltre avere la capacità di calarsi nella realtà dei luoghi da trasformare con coscienza, e forse anche con l'umiltà di vedere le cose, l'architettura, dalla parte di chi la abita. Bisogna progettare il paesaggio guardando anche da dentro, per far ritornare i luoghi a dialogare con chi li vive, ad appartenere all'immaginario dei loro fruitori.

<sup>3</sup> <http://blog.corriere.it/berlino-palermo/> (u.c. luglio 2015)



4: Proprio come il viaggiatore nella nebbia di Caspar David Friedrich, noi architetti dovremmo cercare di entrare nel paesaggio, di farne parte. (A. Delpiano e E. Goldschmidt, fotomontaggio).

Proprio come il viaggiatore nella nebbia di Caspar David Friedrich, noi architetti dovremmo cercare di entrare nel paesaggio (nel quadro), di farne parte, e non soltanto guardare da fuori, come invece spesso accade, al di là della cornice. Per progettare il paesaggio, io credo, occorre togliere le cornici, aprire le finestre, capire che in quei paesaggi che disegniamo ci siamo anche noi.

«Alla fine di un viaggio, c'è sempre un viaggio da ricominciare». È il titolo dell'ultima pagina del blog di Severgnini. E mi piace concludere con questo invito a ripartire – magari con uno sguardo rinnovato, più attento al paesaggio che cambia – a riprendere questo paziente racconto di città, di infrastrutture e di luoghi.

Per costituire una sorta di inventario dei paesaggi. Forse, più di tante carte, o mappe, o atlanti, un modo efficace e incisivo per raccontare oggi il paesaggio potrebbe essere una videocamera puntata dal finestrino di un treno, che – come i nostri occhi – riesca a guardare, osservare, vedere... Le Corbusier scriveva: «la clef c'est: regarder... regarder/observer/ voir/ imaginer/ inventer/ créer» [Croset 1987].

## Bibliografia

- CHIORINO, F. (2007). Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino. Milano, Electa.
- CROSET, P.A. (1987). Occhi che non vedono, in «Casabella», nn. 531-532, pp. 4-7.
- GREGOTTI, V. (2008). Contro la fine dell'architettura. Torino, Einaudi.
- KROLL, L. (1999). Tutto è paesaggio. Torino, Testo&Immagine.
- LANCERINI, E. (2005). Territori lenti: contributi per una nuova geografia dei paesaggi abitati italiani, in «Territorio», n. 34, pp. 9-15.

MERLEAU-PONTY, M. (1964). *Le visible et l'invisible*. Paris, Gallimard (trad. it., 1969. *Il visibile e l'invisibile*, Milano, Bompiani).

RITTER, J. (2004). *Paesaggio. Uomo e natura nell'età moderna*. Milano, Guerini e Associati.

SCHIVELBUSCH, W. (1988). *Storia dei viaggi in ferrovia*. Torino, Einaudi.

SERENI, E. (1961). *Storia del paesaggio agrario italiano*. Bari, Laterza.

### *Sitografia*

<http://grandtour.bncf.firenze.sbn.it> (luglio 2015)

<http://www.greenlandscapeconomy.org/il-manifesto-gle/> (luglio 2015)

<http://blog.corriere.it/berlino-palermo/> (luglio 2015)

## SOMMARIO

<b>Introduzione</b>	3
LUCA MOCARELLI	
<b>Nutrire la città mobilitata. Problema alimentare e Grande Guerra: il caso senese</b>	5
ELEONORA BELLONI	
<b>Genova e il consumo alimentare durante la guerra di Successione austriaca (1745-1746)</b>	14
CINZIA BONATO	
<b>Il restyling di una vecchia icona pop: la storia transnazionale degli spaghetti alla bolognese</b>	19
PATRIZIA BATTILANI, GIULIANA BERTAGNONI	
<b>Il cibo da strada tra narrazione, promozione e valorizzazione della destinazione turistica della “succulenta” città di Palermo attraverso l’esperienza di Streaty Tours Srls</b>	28
FRANCESCA MALLEO	
<b>Il Panforte: un’eccellenza dell’economia senese. L’immagine di una città attraverso la sua industria dolciaria</b>	34
GIACOMO ZANIBELLI	
<b>Alla ricerca di una identità turistico-gastronomica. Il Molise fra mari e monti</b>	44
ILARIA ZILLI	
<b>Le culture del cibo “naturale”. Gruppi di Acquisto Solidale, produttori neo-rurali e alta cucina</b>	58
MANUELA TASSAN	
<b>Notes on sugar refineries in early modern Venice</b>	68
ISABELLA CECCHINI	
<b>Enoscena: Storia del vino a teatro</b>	77
IVAN BUONANNO	
<b>Cucinare discorsi di memoria. Cibi, tradizioni e “valori” delle Botteghe Storiche di Milano</b>	93
LUCA RIMOLDI	
<b>Tra il dire e il fare. Pellegrino Artusi e la scienza sociale in cucina versus liste vertiginose, ricette di casa e ricevute ritrovate</b>	99
SIMONE FAGIOLI	

---

<b>Simbolismo alimentare nei processi di costruzione identitaria di una minoranza etnico-linguistica: il case study dei riti di fertilità di Stilfs in Vinschgau nelle Alpi orientali</b>	106
MARTA VILLA	
<b>Boundaries: from private land to communal festive meals</b>	113
MARIA VIDALI	
<b>Scienza, società e approvvigionamento idrico nel Settecento veneto</b>	120
ELENA GRANUZZO	
<b>Vivere alle Terme e sviluppo urbano nel Settecento veneto</b>	129
MASSIMO GALTAROSSA	
<b>Storie di acque. Le acque minerali in Molise tra Otto e Novecento</b>	140
MARIA IAROSSE	
<b>L'acqua nell'era del turismo: i problemi idrici di Capri tra Settecento e primi Novecento</b>	147
LAURA GENOVESE	
<b>A map of food in the Byzantine XV century (in Radoslav Petković's <i>Perfect remembrance of death</i>)</b>	156
PERSIDA LAZAREVIĆ DI GIACOMO	
<b>Cibi e bevande nella narrativa di Giuseppe O. Longo</b>	163
TIZIANA PIRAS	
<b>«Sgnavolat Vicentia plena gatellis»: strippate gastronomiche dai testi macaronici quattrocenteschi padovani al Folengo</b>	174
OTELLO FABRIS	
<b>Abiti da lavoro come progetti di design nell'esperienza creativa di Nanni Strada</b>	180
ORNELLA CIRILLO	
<b>Vestire con decoro sul lavoro. Gli abiti di servizio del personale alberghiero in Italia tra le due guerre mondiali</b>	191
PAOLO RASPADORI	
<b>La mesa del arzobispo: comida, moda y apariencia en los palacios episcopales compostelanos (siglos XVII-XVIII)</b>	199
FERNANDO SUÁREZ GOLÁN	
<b>I consumi alimentari del ceto mercantile bassomedievale. Un caso di studio: Francesco di Marco Datini da Prato</b>	205
MARIA GIAGNACOVO	

- 
- El valor social de los alimentos: prácticas de comensalidad entre las monjas “de vida particular” (Sevilla, siglo XVII)** 218  
MARÍA LUISA CANDAU CHACÓN
- Pecar de gula: conflictividad en torno a la comida en el Santiago monástico de época moderna** 227  
ANA MARÍA SIXTO BARCIA
- Products and merchandise in the squares and streets of Mexico City, the Church, the Town Council and private traders, in the sixteenth-seventeenth centuries** 237  
MARÍA LUISA PAZOS PAZOS, CAROLINE MÉNARD
- È pane davvero? Un percorso letterario seicentesco tra banchetti, osterie e brindisi** 244  
MICHELE NAJJAR
- «Per i loro bisogni et necessità oneste»: clientela e ritmo delle attività di prestito del Monte Pio di Prato delle origini** 251  
PAOLA PINELLI
- L'istituzionalizzazione del credito agrario nella Sardegna sabauda (1767-1851)** 265  
CECILIA TASCA
- Casa, Cucina, Cantina: fonti d'archivio per un cerimoniale domestico tra Cinquecento e Seicento** 278  
CRISTINA CUNEO
- Il cerimoniale della “piccola” corte dei principi sabaudi nella tenuta di Casotto: pranzi e gite in montagna** 291  
SILVIA BELTRAMO
- Credenza e cucina. Le spese alimentari dei Paternò di Raddusa tra Sette e Ottocento** 305  
FABIO PAOLO DI VITA
- La riforma doganale siciliana del 1802: conflitti e resistenze nella “grande trasformazione”** 313  
PIETRO SIMONE CANALE
- Maccaroni, salzume e copeta. Consumi alimentari a Benevento tra Ottocento e primo Novecento** 322  
ROSSELLA DEL PRETE
- Cibo e istituzioni in Irpinia nell'Ottocento** 336  
DANIELA STROFFOLINO

<b>Changing food regulations: from sufficiency concerns to sanitary norms (1865-1914)</b>	345
SIMION CÂLȚIA	
<b>Contro le cattive abitudini. Modelli e comportamenti alimentari, igienici e sanitari nella Bessarabia dell'età moderna</b>	354
SILVIA CORLĂTEANU-GRANCIUC	
<b>Cibo e grandi eventi: la dieta mediterranea in Sicilia, crocevia di culture</b>	364
ISABELLA FRESCURA	
<b>Nutrire i poveri congiunturali: la Casa d'industria a Brescia nell'Ottocento</b>	374
SERGIO ONGER	
<b>Crisi economica, povertà urbana e alimentazione</b>	380
MARIA RITA SEBASTIANI	
<b>L'Italia razionalista attraverso il dibattito sulla cucina (1920-1940)</b>	394
LORENZA PERINI	
<b>Il gusto della libertà. Donne e alimentazione a Milano (1940-1945)</b>	410
DEBORA MIGLIUCCI	
<b>Il potere del cibo. Luoghi e spazi del sistema agricolo-commerciale in Principato Ultra nel XIX secolo</b>	421
DANIELA STROFFOLINO	
<b>La Piazza del Mercato e le due piazze Commestibili ottocentesche a Caserta</b>	430
FRANCESCA CAPANO	
<b>«Piazze de' commestibili» nel Regno delle Due Sicilie. Il caso di Piazza Duca della Verdura a Potenza</b>	440
LIA ROMANO	
<b>La sala da pranzo degli alberghi italiani tra Otto e Novecento: Dalla table d'hôte del grand hotel all'albergo-ristorante</b>	448
EWA KAWAMURA	
<b>Market areas in Lisbon (Portugal): rua Nova dos Mercadores (15th and 16th centuries)</b>	462
DANIELA NUNES PEREIRA	
<b>Il fondaco/funduq nel territorio di Palermo: studio di deboli indizi in assenza di tracce</b>	472
VINCENZA GAROFALO	
<b>Gli orti urbani in Regione Lombardia. Esperienze a confronto</b>	483
VALENTINA CATTIVELLI	

- 
- Gli orti urbani come nuova frontiera del benessere? Il caso della città di Napoli** 501  
GENNARO CIVERO, VINCENZO RUSCIANO
- I Magazzini Generali di Verona: storia, patrimonio, riuso** 510  
ERIKA BOSSUM, VALERIA RAINOLDI
- La «Società Meridionale dei Magazzini Generali» e l'economia napoletana fra Ottocento e Novecento** 518  
SERENA POTITO
- La vicenda dei Magazzini generali di Roma: dalle origini alla riconversione** 529  
GIUSEPPE STEMPERINI
- I sette mercati capitali. Budapest 1897** 537  
PAOLO CORNAGLIA
- Zagreb City Slaughterhouse. Construction, Style and Corruption Scandals of the Largest Public Investment in Inter-War Zagreb** 547  
DRAGAN DAMJANOVIĆ
- Il mercato Lehel** 557  
ZSUZSANNA ORDASI
- Le sale per la ristorazione negli alberghi europei della Belle Époque: tipologia, funzione e architettura** 564  
ANDREA MAGLIO
- Due mercati al coperto di Luigi Piccinato a Carrara** 575  
GEMMA BELLÌ
- I mercati storici nella Barcellona contemporanea. Il caso del Guinardó** 582  
CHIARA INGROSSO, MIRIAM GERMENO
- La valorizzazione dei paesaggi del cibo: nuove identità per i luoghi del turismo eno-gastronomico** 597  
PAOLO MELLANO
- I distretti di villeggiatura del Genovesato nel XVIII secolo: la piana albisolese come modello di organizzazione produttiva e messa in prospettiva del paesaggio** 607  
SARA RULLI
- L'invenzione della tradizione a tavola: ricettari e antropologia dell'alimentazione in Trentino dal XVIII ad oggi. Il caso dei ricettari della famiglia Todeschi di Rovereto** 620  
MARTA VILLA

- 
- Tra valorizzazione e tutela dei paesaggi vitati. Lo sviluppo del comparto vitivinicolo nel Sannio nel secondo dopoguerra** 627  
VITTORIA FERRANDINO, ERMINIA CUOMO
- Infrastrutture per il commercio sul fronte a mare de La Valletta tra XVII e XVIII secolo** 646  
ARMANDO ANTISTA
- Architettura e scena urbana per la celebrazione del Corpus Domini** 661  
ELENA GIANASSO
- Dal calice all'immunità: Eucaristia, diritto d'asilo e controllo dello spazio in Ancien Régime** 669  
WALTER LEONARDI
- L'attività molitoria lungo il torrente irpino Salzola in epoca pre-industriale fra tecnologia e sviluppo urbano** 676  
ALESSANDRO GIORDANO
- Passato e presente dell'industria molitoria nel Sud della penisola Iberica. Évora (Portogallo)-Jaén (Spagna)** 685  
SHEILA PALOMARES ALARCÓN
- La vendita e il consumo di prodotti ittici nei rioni napoletani nell'immaginario collettivo dei viaggiatori stranieri (1503-1861)** 691  
MARIA SIRAGO
- I colori del cibo. Spazi e luoghi di Napoli nella pittura dal Seicento alla prima metà dell'Ottocento** 704  
ANNA GRIMALDI
- Viaggiatori tedeschi a Napoli: merci e mercati (secoli XVIII-XIX)** 716  
MIRELLA VERA MAFRICI
- Markets and merchandise a Napoli nelle impressioni dei viaggiatori inglesi (secc. XVIII-XIX)** 724  
CLAUDIA PINGARO
- "Attaccare un commercio". Traffici e merci alla fine del secolo XVIII nei carteggi dei viaggiatori tedeschi in Sicilia** 732  
LAVINIA GAZZÈ
- Cibo, mercati e mercanti in Sicilia nelle descrizioni dei viaggiatori arabi e nelle cronache normanno-sveve** 739  
ELISA VERMIGLIO
- How Italian cuisine brought the Renaissance to Amsterdam. An essay** 748  
MENNE C. KOSIAN

- 
- On the Road to Constantinople-Food and Markets in Urban Settlements of Serbia from 15<sup>th</sup> to 19<sup>th</sup> Centuries** 755  
DRAGANA AMEDOSKI, GORDANA GARIĆ PETROVIĆ
- Investigations about common food in essays of an eighteenth century traveller in Italy and all over Sicily: Jean Baptiste Labat** 767  
FRANCA PIROLO
- Food in Text and Image. Long Nineteenth Century Historical Images of nowadays Romanian Towns** 778  
ANDA-LUCIA SPÂNU
- The Potato: A Socio-Political Evaluation of its Impact on the People of Malta** 789  
CARMEL CASSAR
- Gli immondezzai di Montecorvino: analisi di un centro urbano attraverso lo studio dei reperti ceramici** 797  
VINCENZO VALENZANO
- Semi, frutti e legni da un pozzo di Sassari: uno spaccato della vita quotidiana di un centro urbano nella Sardegna del XIV secolo** 810  
GIOVANNA BOSI, GIOVANNA BECCA, LAURA BICCONE, ALESSANDRA DEIANA, ROSSELLA FILIGHEDDU, MARTA MAZZANTI
- Discariche, rifiuti e ricerca archeologica: le trasformazioni della città antica tra Medioevo ed Età Moderna. Il caso di Piazza della Vittoria a Palermo** 817  
CARLA ALEO NERO, ANTONIO DI MAGGIO
- Dimmi cosa butti e ti dirò chi sei: informazioni da materiali archeologici, botanici e zoologici in vasche di scarico a Ferrara tra Medioevo e Rinascimento** 830  
CHIARA GUARNIERI, GIACOMO CESARETTI, GIOVANNA BOSI, LARA DAL FIUME, MARTA MAZZANTI, VALENTINA CASELLI, AURORA PEDERZOLI, IVANO ANSALONI
- Storia, costume, società ed economia della città di Cagliari e del quartiere di Marina, tra Medioevo ed Età Moderna, attraverso lo studio dei materiali del riempimento del pozzo della chiesa di San Sepolcro** 839  
RAFFAELLA CARTA
- Complessi di stoccaggio di Età romana nel territorio di Vibo Valentia: il deposito di Santa Maria di Ricadi, la produzione e la commercializzazione delle anfore Dressel 1** 850  
PAOLA VIVACQUA, MARIA TERESA IANNELLI

- 
- Fonti storiche e dati archeologici per la ricostruzione del sistema di approvvigionamento della città di Reggio Calabria in epoca tardoantica** 861  
RICCARDO CONSOLI, LAURA BATTAGLIA
- Insedimenti nobiliari genovesi in Oltregiogo nei secoli XVII e XVIII: tra produzione agricola e immagine architettonica** 868  
DANIELA BARBIERI
- La trasformazione del paesaggio rurale siciliano: la colonizzazione del latifondo** 878  
MARIA ROSSANA CANIGLIA
- Marzamemi: dinamiche e sviluppo di un borgo marinaro nel sud del Mediterraneo (1655-1951)** 888  
FEDERICO FAZIO
- Le "vie" della produzione a Crotone: direttrici della conversione da paesaggio rurale a paesaggio urbano (XIX-XX secolo)** 898  
BRUNO MUSSARI
- Chiostri lagunari e approvvigionamento alimentare a Venezia: l'isola di San Secondo** 910  
LUDOVICA GALEAZZO
- «...un disnare solennissimo sotto una loza aderente a un bellissimo zardino...». Logge e giardini come luoghi conviviali nella Roma del Quattrocento** 923  
ALESSANDRO CREMONA
- Cibo, cultura e tempo libero a Napoli e lo "studio" per i Caffè di Luigi Cosenza** 936  
CAROLINA DE FALCO
- Il caffè Pedrocchi: un edificio per una nuova centralità urbana** 946  
STEFANO ZAGGIA
- La strada dei muratori nel Lazio del Sud: influenze e rapporti tra le città** 955  
EMMA TAGLIACOLLO
- Il paesaggio certosino tra desertum, eremo e orti monastici** 966  
SILVIA BELTRAMO
- Cibo e fede: Trisulti e la rete delle certose dell'Italia meridionale** 981  
MASSIMILIANO SAVORRA, ADRIANA MARRA
- Tra terra e mare: insediamenti abitativi e industrie alimentari a Keratsini Pireo** 994  
VASSILIKI PETRIDOU, HELENI KYRAMARIOU

- 
- The Colonization Villages in Spain and the improvement of the agricultural production through the irrigation of the field. Guidelines for their present regeneration** 1002  
M. ROSARIO DEL CAZ ENJUTO, ANTONIO ÁLVARO TORDESILLAS, JOSÉ LUIS SÁINZ GUERRA, FÉLIX JOVÉ-SANDOVAL
- La colonizzazione del latifondo siciliano. Architetture e paesaggio** 1010  
MATTEO IANNELLO
- Food and holiday: the image of the Russian Imperial city** 1019  
MARIYA KOMAROVA
- Beccerie, pescherie e abattoirs nelle città fluviali. Varianti tipologiche come paradigma per differenti modelli urbani** 1027  
ANDREA NEGRISOLI
- Porta da terra, porta da mar. Accesso e approvvigionamento nella Venezia insulare tra XVIII e XX secolo** 1037  
EMMA FILIPPONI, CLAUDIO MISTURA
- Firenze, il perimetro della città moderna: dall'abbattimento delle mura alla cinta daziaria (1864-1880)** 1045  
SERENA PESENTI

Il cibo, nel corso dei secoli, ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella storia della città permeando, in un rapporto serrato con il territorio, la sua economia, la strutturazione dei luoghi, l'articolarsi delle funzioni, la conformazione degli spazi costruiti e aperti, lo scorrere della vita quotidiana e le ritualità collettive. Attraverso le scelte alimentari hanno trovato espressione materiale le divisioni e le commistioni tra gruppi, etnie, religioni; si sono manifestati i divari sociali; si è creata l'intimità del desco domestico; si è realizzata la condivisione di eventi straordinari sia in tempo di pace che di guerra. I legami del cibo con la vita sociale dei luoghi hanno prodotto valori culturali che oggi vengono riconosciuti come parte del patrimonio storico di città e territori, come una componente essenziale di memorie e narrazioni collettive, come fondamento di identità urbane, regionali e nazionali. A partire dall'antichità e fino all'età contemporanea i processi inerenti la produzione, la preparazione, lo scambio, la distribuzione e il consumo del cibo sono stati al centro delle politiche messe in atto da autorità cittadine e statali, terreno di confronto e di scontro tra ceti sociali e gruppi di interesse, in una continua dialettica tra produttori e consumatori, tra norme e pratiche, tra regolamentazione e libera iniziativa. L'architettura degli spazi destinati a queste funzioni, gli allestimenti e le rappresentazioni dei conviti e delle cerimonie, i mutamenti dei costumi e delle mode mettono in scena i legami molteplici del cibo con la vita urbana, offrendo spunti per valorizzare il suo significato specifico nella storia delle città e dei territori.