

**Tobias Boos e Daniela Salvucci (eds.), 2022,
*Cultures in Mountain Areas: Comparative Perspectives /
Culture in aree di montagna: Prospettive comparative /
Kulturen in Gebirgsregionen: Vergleichende Perspektiven,*
Bolzano, Bozen-Bolzano University Press**

DI ELISABETTA DALL'Ò*

Il volume, curato da Boos e Salvucci, è il primo edito di tre lavori collettivi nati in seno al Malinowski Forum for Ethnography and Anthropology (MFEA) dell'Università di Bolzano; forum che promuove la ricerca e il dialogo interdisciplinare in ambito alpino. Ed è proprio da qui, dalle montagne “vicine” e “lontane” – le Alpi e le Ande, che i “sentieri” e le prospettive teoriche e di ricerca degli autori dipartono, talvolta incontrandosi, talaltra scorrendo in parallelo nello spazio e nel tempo, ma sempre restituendo al lettore un frammento importante nella comprensione di quell'oggetto complesso e sfaccettato che chiamiamo “montagna”.

Diversi sono i temi trattati, diverse le prospettive adottate, come diverse sono le “questioni” disciplinari che orientano i contributi: dall'antropologia culturale e sociale alla storia, dalla geografia umana agli studi folklorici. Le montagne emergono in questo volume nella loro dimensione di “prodotti” e di “processi storici”, ma anche in quella, fondamentale, di produttrici di Storia e di storie.

Se l'antropologia è un sapere di frontiera¹, le sue relazioni con la storia sono allora la “frontiera della frontiera²”. È il caso analizzato da Boos (capitolo 7), che ci mostra il ruolo, determinante, delle discipline umanistiche tra Ottocento e Novecento nel costruire le identità nazionali lungo la frontiera alpina italo-austriaca nel Sud Tirolo. Di altre frontiere identitarie, o identità di frontiera, ci parla Kuhn (capitolo 8): si tratta dei Walser e della complessa opera di produzione e di co-costruzione (insieme politica, scientifica e accademica) di una “identità etnica” comune a queste popolazioni alpine. Ma l'identità, si sa, è sempre anche “finzione”. Kezich (capitolo 6) ripercorre qui

* elisabetta.dallo@unito.it

1 Fabietti, U. (2004), La costruzione dei confini in antropologia: pratiche e rappresentazioni, *Convegno di Studi SISSCO*, Bolzano 23-25 Settembre (<http://www.sisso.it/articoli/confinigrenzen-598/ugo-fabietti-606/>).

2 Bellagamba, A. (2019), Futuri passati: la frontiera in divenire fra antropologia e storia. *Antropologia*, 6 (1), pp. 277-297.

un'altra frontiera: sulla scia di quella "nascosta" di Cole e Wolf³ che divide l'alta e la bassa Val di Non in comunità germanofone e comunità romanze, ci conduce alla ricerca delle radici culturali del contrasto. Emergono così due concezioni opposte di montagna: la montagna romanza, silvofoba, che separa ambito domestico da tutto ciò che è *wilderness* (non-umano incluso), e quella germanica, silvofila, dove ogni specie ha il proprio posto, umani compresi. A molti verrà immediatamente in mente il "confine identitario" che separa gli Efe e i Lese descritto nelle ricerche di campo in Congo da Grinker⁴ e discusso da Remotti,⁵ in cui non solo le rispettive identità ma anche le rispettive concezioni della "natura" vengono costantemente rinegoziate e ridefinite su quel confine (e grazie a quel confine), permeabile, tra "noi" e "loro".

Ragionando di frontiere e di "saperi di frontiera", ci chiediamo, con Mathieu (capitolo 1), cosa siano e quali siano i confini "sacri" delle montagne, e con quali strumenti metodologici e cornici di riferimento parlarne. Qui l'autore ricostruisce alcune delle complesse dinamiche scientifiche, storiche, politiche e culturali che hanno "costruito" il sacro e la nozione di "montagna sacra" come ambito disciplinare e interdisciplinare, e lascia aperta la strada a questioni e a nuovi soggetti emergenti nel dibattito contemporaneo. Nei prossimi anni nuova linfa alla ricerca arriverà dallo studio delle questioni dei ruoli di genere nei culti montani, come pure dallo studio degli attori internazionali e degli enti che a vari livelli e a vario titolo "rappresentano" e traslano la sacralità dei luoghi dal piano religioso e spirituale a quello amministrativo.

In modo quasi speculare, Arnold (capitolo 2) analizza nei territori andini e amazzonici le relazioni e i legami tra esseri umani e montagne facendo riferimento alle nozioni di "predazione"⁶, "reciprocità", "offerta", "sacrificio". Tutte queste pratiche rituali trovano eco, oltre che su un piano etico e simbolico, anche nella diretta gestione dell'ambiente e delle risorse naturali. Sempre in area andina si colloca la ricerca di Branca e Haller (capitolo 3), che indagano i processi di urbanizzazione, gentrificazione e trasformazione turistica a Cusco, processi che richiamano da vicino la storia delle Alpi del secondo Novecento, e che qui in Perù hanno dato avvio anche a delle "contromisure" di "salvaguardia" e di "conservazione" ecologiche: è il caso (non privo di contraddizioni) della Servitù Ecologica di Santa Maria, un'area pro-

3 Cole, J. W., Wolf, E. R. (1974), *The Hidden Frontier Ecology and Ethnicity in an Alpine Valley*, New York: Academic Press.

4 Grinker, R. R. (1994), *Houses in the Rainforest: Ethnicity and Inequality among Farmers and Foragers in Central Africa*, Berkeley and Los Angeles: University of California Press.

5 Remotti, F. (2000), *Prima lezione di antropologia*, Roma-Bari: Laterza

6 de Castro, E. B. V. (2012), *Cosmological perspectivism in Amazonia and elsewhere*, Manchester: HAU Journal of Ethnographic Theory.

tetta, privata, costruita “dal basso” da un’associazione di cittadini impegnati nella tutela ecosistemica all’interno della città.

Restando sul tema dei processi di trasformazione e di ri-popolamento, Viazzo e Zanini (capitolo 4) analizzano i più recenti approcci teorici allo studio delle Alpi: dall’ecologia culturale all’approccio ecosistemico, fino ad una vera e propria antropologia ambientale centrata sugli impatti dei cambiamenti climatici sulle comunità. Se il mondo alpino ha vissuto, in questi decenni, tutta una serie di cambiamenti ecologici, sociali e demografici, le scienze sociali, e in particolare l’antropologia, sono chiamate a dotarsi di nuovi strumenti concettuali e di ricerca per cogliere queste istanze. Andando a ritroso nel tempo, Albera (capitolo 5) riprende il suo lavoro di ricerca sull’organizzazione domestica delle Alpi⁷ e ripercorre i processi storici (e anche microstorici) e politici che ne hanno portato alla territorializzazione. Secondo la prospettiva dell’autore, a giocare un ruolo chiave nelle trasformazioni territoriali delle Alpi sarebbero stati i processi di natura giuridica e politica ancora più, e ancora prima, di quelli di natura etnica, ambientale e linguistica.

Il volume chiude —e non a caso— con un altro spunto a carattere storico; Salvucci (capitolo 9) ci propone di guardare agli studi antropologici andini e alpini nella prospettiva dell’ecologia culturale delle origini⁸ attraverso le reti accademiche e informali che hanno legato, a partire dagli anni ’60 del Novecento, i suoi interlocutori accademici. L’eredità concettuale e teorica dell’ecologia culturale, lungi dall’essersi esaurita, costituisce così un terreno comune da cui nuove prospettive e tendenze di ricerca potranno prendere avvio.

Il taglio scelto da Boos e Salvucci colloca il contributo in una dimensione certamente interdisciplinare, mettendo in dialogo (tra loro e con la Storia) una pluralità di saperi — pure fondamentali — che ruotano attorno al “continente montagna”, lasciando però ai margini (compare infatti solo nel capitolo 4) un tema tanto emergente quanto oramai imprescindibile e urgente anche per le scienze umane e sociali: l’attuale crisi ambientale e climatica. Crisi che affonda radici in un’altra dimensione storica, sociale, e culturale: quella dell’Antropocene, di cui oggi la montagna è protagonista a pieno titolo.

7 Albera, D. (2011), La mixité religieuse dans les pèlerinages: Esquisse d’une réflexion comparative, *Archives de sciences sociales des religions*, 155, pp. 109-129.

8 Steward, J. D. (1955), *Theory of culture change: The methodology of multilinear evolution*. University of Illinois.

Cristina Grasseni, 2017
The Heritage Arena:
Reinventing Cheese in the Italian Alps
Oxford & New York: Berghahn Books

DI VALENTINA PEVERI*

Per sopravvivere, una tradizione deve essere *ricalibrata*, talvolta in modo opportunistico e strategico. In questo libro complesso e minuziosamente documentato, l'Autrice offre una etnografia longitudinale dei produttori di formaggio e delle 'forme' (rotonde, quadrate, a pasta cruda, cotta, semicotta) delle valli bergamasche—delle scelte e dei compromessi, delle dinamiche di continuità e cambiamento, aderenza e manipolazione attraverso cui il cibo viene trasformato in patrimonio il cui valore è certamente modellato da peculiarità territoriali e da intricate politiche identitarie—ma anche, non ultimo, dal mercato.

Il melodramma di colore donizettiano (giocosso ma non troppo) si svolge in tre atti fra proscenio e retroscena, mobilitando i concetti di patrimonio, tipicità, eccellenza, autenticità: *The War of the Cheeses* (Part 1), *We the People of Val Taleggio* (Part 2), e *Dulcamara's Senses* (Part 3). Il filo conduttore è la disanima ferma delle narrazioni (voci e controvoci) e delle pratiche—dal locale al globale attraverso scale intermedie—del lavoro culturale intorno ai formaggi sullo sfondo di furti di identità, diritti negati, vertigine della certificazione, convergenze e divergenze tattiche, e una raffinata ma spietata politica di denominazione e localizzazione.

Per 'fare del cibo patrimonio' servono spirito di reinvenzione e capacità di navigare i protocolli (certificazioni europee, caratteristiche da presidio Slow Food, linee guida delle camere di commercio); un posizionamento socio-politico tale da poter articolare il diritto a 'possedere culturalmente' quel cibo/prodotto; una certa dose di risentimento e passione (oltre che di animosità interne fra la valle e l'altopiano) che deriva dal percepirsi e poi rappresentarsi nell'arena globale come comunità montana dimenticata e marginalizzata dall'economia di mercato (a cui nonostante tutto ci si vorrebbe ricongiungere per vie traverse); e sapere come confezionare e servire il prodotto finale, a parole e per immagini, alla simbolica tavola del turismo gastronomico, delle fiere e delle degustazioni professionali, nonché della competitiva gerarchia globale del valore – dove i sensi (tuttavia appresi e

* v.peveri@aur.edu

affinati) finalmente possano prevalere sulle frizioni e sulle negoziazioni che quel prodotto tanto faticosamente hanno generato.

The Heritage Arena non è un libro romantico, in cui di formaggi si scrive con trasporto emotivo per i produttori e sensoriale per il prodotto. Al contrario, l'occhio etnografico decostruisce nel tempo e nello spazio, con estrema lucidità, i vari caratteri (uomini e formaggi) che popolano le valli: i primi, custodi di tradizioni in competizione e costante evoluzione dove con ambivalenza si amalgamano elementi di nostalgia, autenticità e fabbricazione; i secondi, nella morsa dei regolamenti sulla sicurezza alimentare e delle oscillanti aspettative di mercato.

Lo sguardo è tanto dissacrante che, significativamente, fra tutti gli esemplari in corsa per la legittimazione (e le risorse economiche, politiche e simboliche che possono derivarne), si appunta sullo Strachitunt della Val Taleggio – un formaggio naturalmente blu capace di conciliare gli opposti geografici e le ecologie di produzione e di sentimento, caratterizzato da una peculiare tecnica casearia ma non da una identità esclusivamente d'alpeggio che non esiste più e che, seppure rievocata, ne irrigidirebbe il disciplinare di produzione, e tuttavia ben confinato e quindi carico di sapori del territorio: infatti, “a post-transhumant hybrid/reinvention” (p. 75).

L'intriccatezza delle storie dietro questi formaggi (alcuni diventati di nicchia) e queste valli (in cerca di riconoscimento e sviluppo) sono sapientemente collocate nel dibattito accademico e professionale dell'*heritage-making* come processo di acquisizione di valore non solo del prodotto ma anche delle agentività che lo producono, della fabbrica sociale e – proprio perché mai date e finite, pure ed originali – delle “tradizioni”. Il cibo, anche e soprattutto nella processualità fratturata che lo rende patrimonio legittimato, apprezzato e mangiabile in circuiti più larghi di quelli di produzione, diventa uno strumento potente di articolazione e distinzione di identità. Che la tradizione sia spuria o inconsistente non inibisce e forse addirittura stimola la (re)invenzione di tecniche, sapori e gastronomia, oltre che di forme di imprenditorialità legate ai processi di valorizzazione. Qui intorno ai formaggi, altrove ai grani antichi e dimenticati, e un po' ovunque ai “piatti tipici” resuscitati dalle sagre di paese, vari attori si muovono in uno scenario post-rurale dove la resistenza passa anche per la diversificazione, estroversione e multifunzionalità delle aree interne e montane in spopolamento, nei tentativi di appropriazione di chi le abita (di un marchio registrato, di pedigree, di guadagno) e nello sforzo di re-immaginare comunità laddove prevale il senso di abbandono.

“I do not often eat cheese; I simply do not like it” (p. 2). Così si apre il libro. Questa nota tagliente sulla posizionalità dell'Autrice (lei stessa parte dell'ecosistema che descrive) anticipa altre forme di dissacrazione e decostruzione che, con ironia e un pizzico di cinismo, costituiscono il collante della narrazione. In effetti, nonostante il “sensorium” e le molto reali de-

gustazioni di formaggio che il testo dettaglia, questa non è una etnografia sensoriale dove si possano con lirismo e vividamente intravedere le relazioni d'amore e di cura tra il cibo, le mani che l'hanno prodotto, il paesaggio, la terra. La strategia, invece, è quella del disincanto – specialmente efficace nell'affrontare “the perils of belonging” e il formaggio come soggetto politico. Tale incipit contiene un sottotraccia, che qui articolo in due movimenti. Entrambi hanno a che fare col tema del *confine* (in opposizione al tema della *mixture*).

Il primo è ampiamente sviluppato e dice che i processi di nomenclatura e standardizzazione sono intesi a generare la replicabilità dei processi e dei prodotti, a consolidare l'unicità, a rafforzare l'identità. Inevitabilmente, una politica dei confini ben definiti (e sorvegliati) è necessaria per rimodellare e rendere fruibile il paesaggio in termini di “territorial branding”. Ma tutela e protezione hanno costi di reinvenzione: pratiche e saperi storicamente mobili (la transumanza, l'alpeggio, i corpi di uomini e animali, i serbatoi mai sigillati di conoscenza, la sfrangiatura fra alto e basso, caldo e freddo) confluiscono in una tradizione/metafisica del sedentarismo. “A ‘complex’ cheese”, spiega l'Autrice riprendendo la linea intransigente di Slow Food, “cannot be ‘typical’, namely, literally repeatable according to a standard” (pp. 161-162); le valli devono farsi una (e armoniosa) per poter essere mangiate; le memorie spurie e frastagliate sfumare nell'idillio rurale. La semplificazione di ciò che era ibrido e in movimento in più stabili unità porta con sé rischi e derive identitarie, che sono esplicitamente evocati nel testo come costi nascosti della tipicità: l'“autenticità anacronistica” del paesaggio e del prodotto; una cosmetica della montagna in assenza di pulsante e condivisa economia e vita di comunità; una “estetica della produttività” e forme di possesso individualistiche più che comunitarie del patrimonio; un'etica del controllo (delle risorse naturali, animali, paesaggistiche, gastronomiche) e non della cooperazione e della cura; così come un sottostante immaginario politico statico e conservatore. Ciò che è locale e tradizionale in fondo rassicura, evocando la nostalgia di spazi sociali ad alto tasso di coesione sociale e identificazione identitaria. Ma per chi, e silenziando quali altre storie e narrazioni?

Il secondo sottotraccia, più elusivo e intermittente, parla di comunità bergamasche fragili e marginalizzate, che si fanno resistenti e in cerca di rinascita. L'ineguale accesso alle reti politiche ed economiche, e quindi a forme più o meno o per nulla vincenti di imprenditorialità nell'arena della valorizzazione, è documentato con precisione. Ma marginalità e privilegio sono relativi – o meglio, intersezionali. Negli anni coperti dal lavoro etnografico e in quelli successivi, particolarmente in queste stesse comunità per poi estendersi a forme di *nation-branding*, il discorso dell'iperlocalità e della tipicità sono stati mobilitati in supporto di economie e saperi tradizionali, ma anche cooptati da ideologie fortemente gastro-nativiste ed esclusionarie: il “nostro cibo” come patrimonio da difendere; boicottaggi di food policies

che siano inclusive del “loro cibo” (cioè di cibi che siano accettabili da un punto di vista culturale e religioso per persone non native); la polenta come baluardo contro la contaminazione di kebab e cous cous. Forme esasperate di localismo alimentare e nuove, insidiose interpretazioni della “sovranià alimentare” hanno portato all’erosione dei saperi e dei diritti di immigrati, rifugiati, richiedenti asilo e altri lavoratori a basso reddito e tutela (che in modo crescente vanno a ripopolare proprio le tristi montagne e impervie zone interne), così come del loro contributo al sistema-cibo e alle altrettanto legittime aspirazioni di visibilità politica e piena cittadinanza.

A sei anni dalla pubblicazione di questo libro così ricco e sensibile al tema dei confini, sia reali che immaginari, una rinnovata attenzione andrebbe posta alle questioni di classe, razza-etnicità, genere, diverse abilità, e altri differenziali di potere; alle possibili storture create da un’etica spinta della sterilizzazione e della purezza; e in generale a quale tasso e quale tipo di diversità sia in effetti consentita dai discorsi e dalle pratiche che fino ad ora hanno caratterizzato il *food heritage-making*.

Roberto Leggero, Marta Villa (a cura di), 2022
Nutrire le città italiane attraverso le pianure e le montagne: il contributo delle scienze umane attraverso un approccio applicativo
Roma, Aracne

DI MARZIA MAURIELLO*

Il volume esplora e analizza in chiave storica e antropologica il grande tema dell'approvvigionamento alimentare, attraverso un'analisi delle dinamiche, delle strategie e dei movimenti che nel tempo, con riferimento a particolari luoghi presi in esame nei vari contributi, hanno segnato il rapporto tra gli spazi urbano e rurale, venendo nel contempo a definirli. L'interdisciplinarietà del volume, con particolare riferimento alla storia e all'antropologia, consente una riflessione a tuttotondo che nei sei saggi presentati illumina alcune grandi questioni del presente in termini di produzione e approvvigionamento alimentare, affrontando temi centrali quali quello della sicurezza. Questa è da intendersi nel suo senso più ampio che include quel che la lingua inglese distingue tra *food security* and *food safety* (Bravin, Fontana) ovvero tra l'accesso adeguato al cibo, sul piano della quantità, e l'accesso al cibo adeguato, nei termini di una qualità che include anche gli aspetti della salubrità e dell'igiene. La possibilità di accedere a quantità adeguate di cibo e l'opportunità che questo cibo non sia compromesso, tossico e dannoso si lega a sua volta alla questione tanto attuale quanto urgente della sostenibilità, alla cui base, in vari saggi del volume, si pone la relazione significativa tra cibo e potere. Nello specifico, l'analisi del rapporto tra città e campagna in relazione alla produzione e alla distribuzione del cibo, dunque il suo movimento da un contesto all'altro, rende evidente come cibo e potere siano imprescindibilmente connessi. La descrizione di alcuni specifici luoghi nel passato di cui il volume tratta nei primi due saggi, di taglio storico, di Roberto Leggero e Stefania Duvia, mostra nel dettaglio i processi che nel tempo sono venuti a determinare culture alimentari, territori, paesaggi. Leggero, in particolare, si sofferma sulla relazione tra città e insediamenti rurali nel territorio piemontese in età medievale, con l'affermazione sempre più consistente della città (comune urbano) come soggetto politico a gestire e regolamentare gli spazi periurbani e rurali, mentre Duvia, presentando il caso lombardo nel tardo medioevo, mostra come le entità politico-istituzionali del tempo siano venute a regolamentare l'approvvigionamento alimentare in quei terri-

* marziamauriello@gmail.com

tori, con uno sguardo attento a quello che l'autrice definisce "l'intreccio fra circolazione di beni alimentari e rapporti di forza" (p. 66). Tali intrecci si traducono talvolta in un vero e proprio esercizio di resistenza, da intendersi come l'insieme delle azioni messe in atto dalle collettività, nel passato come nel presente, per contrastare le varie forme e forze egemoniche in relazione all'approvvigionamento alimentare. Come nel saggio di Gaia Cottino, in cui si propone un'analisi contemporanea del rapporto tra le città di pianura e le zone montane del cuneese, territorio in cui l'autrice ha svolto la sua ricerca etnografica in anni recenti. In questo saggio si ritrovano molti dei temi presenti nel dibattito contemporaneo sul cibo, dalla produzione e consumo sostenibili all'importanza e centralità della valorizzazione dei saperi e dei prodotti alimentari locali, a partire dalla questione del ripopolamento delle valli. Qui emerge la questione del potere e dei dislivelli generati nell'egemonia storica delle città di pianura nei confronti della montagna rurale, dislivello che si risolve o si tenta di risolvere, seppure parzialmente, grazie a specifici interventi e, prima ancora di questi, al ripopolamento da parte di diversi soggetti, che l'autrice presenta in dettaglio: dai nuovi produttori di cibo, che "scelgono" la montagna, ai migranti che "per forza" si trovano ad abitare questi luoghi mutandone l'assetto e il senso, riformulando in questo modo la relazione tra città e montagna sul piano della produzione e del consumo alimentare, tra sostenibilità ed ecologia. I nuovi montanari, ossia chi torna in montagna o ci arriva per scelta, sono coloro che si autodefiniscono integralisti rispetto alla proposta di "pratiche agricole sostenibili, integrate, multifunzionali e generative" (p. 74) da intendersi come vere e proprie azioni di resistenza. Ancora più intricata è la situazione delle Cinque Terre, territorio in cui Francesco Bravin ha svolto la sua ricerca restituendo nel suo saggio la dimensione contraddittoria e a tratti paradossale di un contesto patrimonializzato e a forte vocazione turistica che, se da un lato deve necessariamente fare i conti con il mantenimento e la preservazione dell'autenticità delle produzioni locali, dall'altro, per la stessa ragione, si sottopone a continui riadattamenti, nel tentativo e nella necessità di raggiungere un difficile equilibrio tra idea di autenticità, patrimonio, ecologie locali, economia. Il saggio stimola un'importante riflessione anche sul complesso rapporto tra alto e basso per quel che attiene all'idea di autenticità e tradizione, presentando, tra gli altri, il caso assai significativo dell'acciuga di Monterosso la cui tecnica di preparazione tradizionale (per essere "autentica" non andrebbe congelata prima della salatura) si scontra con le attuali normative legate alla sicurezza alimentare, nella forma del più recente disciplinare che ne prevede, invece, il congelamento.

Dinamiche di potere legate al cibo e azioni di resistenza in direzione della sostenibilità alimentare si ritrovano anche nel saggio di Marta Villa, in cui l'autrice presenta una descrizione accurata del territorio della Piana rotaliana (fondovalle delle Alpi orientali) da una prospettiva storico-antropologica.

L'autrice ragiona sulle dinamiche di potere che si sono prodotte nel tempo, tradotte di volta in volta in regolamentazioni e politiche di definizione dei territori e controllo su questi attraverso vari strumenti, tra cui il catasto. La ricerca sul campo e lo sguardo sul contemporaneo, seppur presentati brevemente e nella parte conclusiva del saggio, offrono una riflessione sulle ricadute attuali dei processi trasformativi che nel corso della seconda metà del Novecento hanno rotto alcuni fondamentali equilibri esistenti per quel che attiene alle forme di approvvigionamento delle zone prese in esame, con particolare riferimento al passaggio da coltivazioni diversificate alla monocoltura della vite che ha condotto all'impossibilità materiale delle campagne di nutrire le città. L'autrice accenna al tentativo di ripristino, da parte di alcuni agricoltori da lei intervistati, di una diversificazione delle coltivazioni, così come accadeva fino alla prima metà del Novecento, allo scopo di ristabilire "la relazione virtuosa tra gli spazi agricoli prossimali e periurbani e le città di riferimento" (p. 184). La prospettiva ecologica in relazione a un'agricoltura sostenibile è al centro dell'ultimo saggio, di Federico Bigaran e Paola Fontana, che ragiona sull'agricoltura urbana da una prospettiva agro-ecologica. Nell'ottica di uno sviluppo urbano sostenibile, gli autori parlano della necessità di "forme innovative di agricoltura multifunzionale" (p. 197) in grado di sviluppare una relazione virtuosa tra città e campagna attraverso lo "scambio di beni e servizi" tra le due (*ibidem*). Si discute qui anche della sicurezza alimentare introducendo l'importante elemento del benessere legato al cibo, che non si limita al mero soddisfacimento calorico ma che include l'elemento culturale, ovvero "l'accettabilità culturale" (p. 198) di questo, come definita dagli autori di questo interessante saggio che, nell'ultima parte, si sofferma sulla descrizione dell'iniziativa "Nutrire Trento", fornendo dettagli sul progetto, le sue finalità, le sue modalità di diffusione sul territorio, il suo impatto.

Sicurezza, potere, resistenza sono dunque concetti e pratiche al centro delle riflessioni presenti nei sei contributi di questo ricco volume; saggi che dialogano bene tra loro illustrando relazioni e strategie tra contesto urbano e rurale attraverso il tempo e le collettività interessate. Il testo ha il pregio di offrire a chi legge importanti spunti di analisi su quali strategie possano essere messe in atto, quali lo siano state e quali sono in corso, ragionando sul grande tema dell'approvvigionamento alimentare in relazione a una sempre più urgente richiesta di sostenibilità ambientale, economica e sociale.

