



Citation: Autiero, A. (2025). *Cibo slow e nuove forme di mobilità: nella costruzione dei foodscapes. Il caso di Siviglia*. *Bollettino della Società Geografica Italiana* serie 14, 8(2): 85-99. doi: 10.36253/bsgi-7503

© 2025 Author(s). This is an open access, peer-reviewed article published by Firenze University Press (<https://www.fupress.com>) and distributed, except where otherwise noted, under the terms of the CC BY 4.0 License for content and CC0 1.0 Universal for metadata.

Data Availability Statement: All relevant data are within the paper and its Supporting Information files.

Competing Interests: The Author(s) declare(s) no conflict of interest.

Cibo *slow* e nuove forme di mobilità: nella costruzione dei *foodscapes*. Il caso di Siviglia

Slow Food and New Forms of Mobility: in the Construction of Foodscapes. The Case of Seville

ANNACHIARA AUTIERO

Dipartimento di Scienze Umane e Sociali, Università degli Studi di Napoli "L'Orientale", Italia

E-mail: annachiara.autiero@gmail.com

Abstract. The interaction between mobility, natural and cultural landscape is at the centre of growing academic debates, especially in the field of geography. This paper aims to investigate the complex relationship between so-called “slow food” and the mobility of the landscapes. The contribution focuses on how the diffusion of slow food, understood – socially and culturally – as heritage, contributes to the material and symbolic transformation of urban and rural landscapes, creating new spatialities. The link between food and slowness is profoundly influenced by globalisation and in response to the effects of homogenisation and depersonalisation that characterise this phenomenon, attempts are increasingly being developed to recover the locality, wholesomeness and authenticity of food. According to the “new mobility paradigm”, in contemporary times, forms of deterritorialisation are accompanied by reterritorialisation processes of various kinds. From this perspective, the evolution of foodscapes is the result of complex hybridisations between dynamic mobile and interconnected. The contribution, through field research conducted in two different areas of Seville in 2022, carried out using qualitative research tools, intends to examine how mobilities are interrelated with new practices and lifestyles related to food, influencing, in some cases, the construction of so-called “rurban” landscapes.

Keywords: food mobility, slow food, slow practices, rurban landscapes, Seville.

Riassunto. L'interazione tra mobilità, paesaggio naturale e culturale è al centro di crescenti dibattiti accademici, specie in ambito geografico. Questo lavoro ha per obiettivo quello di indagare la complessa relazione tra il cibo cosiddetto “lento” e la mobilità dei paesaggi. Il contributo si concentra sul modo in cui la diffusione del cibo *slow*, inteso – socialmente e culturalmente – come patrimonio, contribuisca a trasformare in forma simbolica e materiale i paesaggi urbani e rurali, dando luogo a nuove spazialità. Il legame tra cibo e lentezza è profondamente influenzato dalla globalizzazione e, in risposta agli effetti di omogeneizzazione e spersonalizzazione che caratterizzano il fenomeno, si sviluppano sempre più spesso tentativi per recuperare località, salubrità e genuinità degli alimenti. In base al “nuovo paradigma della mobilità”, nell'epoca contemporanea le forme di deterritorializzazione sono accompagnate da processi di riteritorializzazione di vario tipo. In tale ottica, l'evoluzione dei *foodscapes* è il risultato di complesse ibridazioni tra dinamiche mobili e interconnesse. Il contributo, attraverso

indagini di terreno condotte in due aree diverse di Siviglia nel 2022, svolte attraverso l'utilizzo di strumenti di ricerca qualitativi, intende esaminare come le mobilità siano interrelate a nuovi stili di vita a pratiche connessi al cibo, influenzando, in alcuni casi anche la costruzione di cosiddetti paesaggi "rurbani".

Parole chiave: mobilità del cibo, cibo lento, pratiche lente, paesaggi rurbani, Siviglia.

"The food which we think of as characterising a particular place always tells stories of movement"
(Bell e Valentine, 1997, 169)

1. Introduzione

Collegare cibo, mobilità e paesaggi può sembrare un'ardua impresa, ma in realtà si tratta di elementi intrinsecamente interconnessi. Nell'affrontare lo studio di tali interconnessioni, vanno in primo luogo esplicitate le ragioni per cui il cibo è un elemento mobile, in senso simbolico e materiale, e perché da esso dipende anche la mobilità dei cosiddetti *foodscapes* (paesaggi del cibo), la cui costruzione è indissolubilmente associata anche a determinati tipi di pratiche sociali, culturali oltre che economiche. Per tali ragioni, dopo una breve ricostruzione del dibattito connesso a cibo e mobilità, in particolare nell'ambito della letteratura geografica, il *focus* di questo lavoro si sposterà sulla costruzione di peculiari paesaggi del cibo a seguito dello sviluppo di determinate tipologie di pratiche *slow*, dalle quali dipende anche il concretizzarsi di paesaggi in cui si ibridano dimensioni urbane e rurali. Saranno infine riportati i risultati dell'indagine di terreno svolta nella città di Siviglia a giugno 2022. La scelta del caso sivigliano si deve al riscontro della presenza di particolari paesaggi del cibo nelle aree indagate e si inserisce nell'ambito di un più ampio lavoro volto ad analizzare le dinamiche di trasformazione urbana connesse al cibo e allo sviluppo di peculiari *foodscapes* a Siviglia e Porto, due città non capitali, situate in paesi dell'Europa meridionale e di dimensioni contenute¹. I due centri urbani, nel contesto europeo, sono generalmente considerati più periferici e marginali nell'ottica della lettura di macro-fenomeni che risultano tendenzialmente più chiari e leggibili in città capitali o comun-

que di dimensioni più estese. Inoltre, quello dell'Europa meridionale è uno scenario in cui sembrano esprimersi specificità locali nelle risposte a fenomeni globali, in grado di originare una complessa ibridazione tra omogeneizzazione e unicità (D'Alessandro 2018, 172). Tutto questo vale anche sul piano dell'accoglienza e della diffusione di determinati tipi di pratiche, in questo caso connesse al cibo.

Alla luce di quanto sinteticamente introdotto, il presente lavoro indaga la diffusione di determinate tipologie di cibo a Siviglia, più precisamente nella parte settentrionale del centro storico della città dove si evidenzia la presenza di nuovi modi di intendere l'alimentazione, che sembrano dovuti a precise scelte da parte di determinati gruppi di individui. L'indagine prosegue poi nell'area di *Miraflores*, periferia settentrionale della città, in cui l'istituzione di vasti orti urbani e le pratiche di autoproduzione hanno generato forme inaspettate di mobilità, specie sul piano del paesaggio.

Metodologicamente, si è scelto di utilizzare strumenti di ricerca qualitativi volti a interpretare in particolare gli aspetti simbolici che comportano la sempre crescente influenza di nuovi modi di intendere il cibo e le sue mobilità: sopralluoghi; mappature; diari di bordo; osservazione partecipante; interviste semi-strutturate e foto-testimonianze.

2. Cibo, mobilità e paesaggi

Il cibo, oltre a soddisfare il gusto e fornire nutrimento, si intreccia con varie forme di mobilità, che possono essere fisiche, tecnologiche, immaginative o virtuali. Le culture alimentari non solo influenzano le esperienze culinarie, ma anche le connessioni più ampie nelle diverse sfere della mobilità (Gibson 2007).

Per un'empirica dimostrazione di quanto il cibo sia essenzialmente mobile basti pensare alle parole a cui spesso lo associamo per definirne precise caratteristiche o le distanze che lo separano dal "campo alla forchetta": *fast food*, *slow food*, *food miles*, filiera lunga, filiera corta ecc. tutte esplicitamente riferite a categorie di movimento. Ciononostante, lo studio dello stretto rapporto tra cibo e mobilità nella ricerca accademica è stato spesso trascurato, limitandosi, nell'ambito degli studi sulla mobilità, all'analisi di questioni strettamente connesse al trasporto e alla logistica mentre in quelli del cibo, nell'esaminare i suoi spostamenti, gli studiosi si sono principalmente concentrati sull'analisi delle filiere, dei percorsi dei singoli prodotti e sulle reti alimentari (Cook 2004; 2006; Cook, Harrison 2007; Goodman, Goodman 2009; Goodman et al. 2012). In realtà, in base a quanto eviden-

¹ Includere nel presente contributo un'analisi dettagliata dei risultati delle indagini condotte in entrambe le città avrebbe comportato un'estensione eccessiva del testo. Pertanto, per una sintesi dei risultati emersi da una parte delle ricerche effettuate a Porto, in particolare riguardo allo sviluppo degli orti urbani, si rimanda al lavoro di Autiero (2024).

ziato da Cook e Crang (1996), il cibo non è solo qualcosa collocabile in un preciso contesto in un dato momento ma è anche un elemento in movimento, in grado di attraversare tempi e spazi, tra loro interconnessi e interrelati. Uno studio più articolato del legame tra cibo e mobilità dovrebbe dunque contemplare oltre agli approcci sopramenzionati, anche le dinamiche sociali, relazionali e culturali implicite nell'essenza materiale e immateriale del cibo (Hayden, Zunino Singh 2020, 279-280). In effetti, in base ad una ricostruzione parziale della letteratura, i lavori che, nelle scienze sociali e in particolare in geografia, in forma esplicita e diretta, provano a connettere gli studi sulla mobilità a quelli sul cibo non sono molti e si sono concentrati principalmente su altri aspetti: sul ruolo della cultura nella costruzione degli spazi alimentari (Gibson 2007); su come il cibo aiuta a mettere in evidenza le questioni della costruzione sociale della mobilità non umana, i sistemi socio-tecnologici per la circolazione degli alimenti e le influenze reciproche tra il trasporto e ciò che viene trasportato (Hyaden, Zunino Singh 2020); sulle varie modalità di produzione culturale creativa che spingono gruppi di persone a prediligere determinate pratiche mobili connesse al cibo come la dimensione *slow*, nel tentativo di resistere alla modernità capitalista e ai cambiamenti nelle relazioni e nei valori sociali ad essa associati (Blankenship, Hayes-Conroy 2017). Altri lo hanno fatto concentrandosi su aspetti connessi al turismo e alle migrazioni, dove l'idea di mobilità riferibile al cibo è espressione di specifici bisogni o aspettative (Fullagar et al. 2012; Abbots et al. 2016).

Poiché è coinvolto nelle dinamiche del sistema economico capitalista, se osservato attraverso il ragionamento di Polanyi (1984), come tutte le merci, il cibo, è *embedded* nella società ma, se considerato come "fatto sociale totale" come precedentemente lo intendeva Mauss (1954), lo sarebbe in qualità di "merce fittizia" (Polanyi 1984, 94).

In epoca contemporanea, riferendoci in particolare ai processi di globalizzazione economica, il fatto che il cibo non rappresenti esclusivamente un elemento di sussistenza, lo renderebbe essenzialmente una merce e cioè una materia mobile coinvolta nelle dinamiche globali di produzione, lavorazione, distribuzione, commercializzazione e consumo. In realtà, le sue mobilità sono complesse e contraddittorie, poiché esso è implicato in una serie di spostamenti attraverso infrastrutture globali di produzione e trasporto che influenzano inevitabilmente pratiche alimentari, culturali e di consumo (Gibson 2007, 9).

Nell'ambito delle scienze sociali è stato ampiamente dibattuto quanto il cibo sia un elemento le cui funzioni prescindono dal solo atto del nutrimento, esso è infatti oggetto di specifici bisogni sociali, culturali e relazionali

li radicati nelle società e nelle abitudini di diversi gruppi di individui² (Appadurai 1981; Finkelstein 1999; Bell, Valentine 1997; Freidberg 2003). In altre parole, il cibo non dovrebbe essere ritenuto una merce come qualunque altra, poiché il suo valore intrinsecamente sociale e simbolico in grado di definire luoghi, identità e pratiche relazionali non lo renderebbe *tout court* monetizzabile se non all'interno di un'economia di mercato completamente distaccata dalla dimensione sociale in cui è calata³. Il fatto che, oggi giorno, a scala globale i sistemi del cibo siano espressione di dinamiche essenzialmente votate al profitto ed articolate in lunghe filiere "disumanizzate", interrelate a complesse mobilità, genera inevitabilmente dei "contro-movimenti" che, in molti casi, fanno leva proprio sulla distanza e cioè sull'assenza di connessione tra "la fattoria e la tavola". Questi ultimi si concretizzano nella costruzione dei cosiddetti movimenti del cibo alternativi⁴, alla cui base vi è l'idea di contrastare i processi di deterritorializzazione operati dall'industria capitalista, attuando pratiche di riterritorializzazione, volte a ristabilire il legame tra luoghi, cibo e persone. Per questi movimenti il "locale" si converte nella dimensione privilegiata in cui operare la costruzione di sistemi del cibo più equi, sostenibili e soprattutto meno distanti dalle persone; inoltre tra i loro principali obiettivi vi è l'intenzione di un rovesciamento dei principi che regolano l'industria convenzionale, non solo in termini di distanza, bensì anche attraverso approcci, modalità e pratiche contrapposti ai ritmi veloci di produzione e consumo delle filiere lunghe, per cui, se il globale è "*fast*", allora il locale deve essere "*slow*". La "lentezza" assume in tal senso un enorme carico simbolico, divenendo una sorta di forma di sovversione alle dinamiche che regolano il mondo contemporaneo, determinando cambiamenti non solo nel modo di pensare al cibo ma anche in quello di pensare ai suoi spazi di produzione e consumo.

La costituzione di questi modi alternativi di ragionare sul cibo sta mettendo in crisi il modello di produzione a "spazio fisso"⁵, sostituendolo con un sistema più fluido,

² Per una parziale ma recente ricostruzione del dibattito italiano sul rapporto che intercorre, nello specifico, tra cibo e Geografia si vedano Battisti, Graziani, Epifani e Dansero (2023); Bourlessas, Loda e Puttilli (2022); Spadaro, Toldo e Dansero (2022).

³ In questo quadro, la costruzione di nuove pratiche, modelli di consumo legati alla lentezza e lo sviluppo di reti agroalimentari alternative, si configurerebbero come forme di resistenza contro i potenziali effetti dannosi del neoliberalismo, che tende a capitalizzare esseri umani e strutture sociali. (Misleh 2022, Autiero 2024)

⁴ *Alternative Food Networks* o «movimenti alternativi del cibo» sono termini ombrello che raggruppano diverse tipologie di iniziative alimentari alternative a quelle praticate secondo gli schemi della filiera lunga globale (Misleh 2022, 2).

⁵ Lo *Spatial Fix* riferito al cibo indica la netta separazione che contempla anche distanze molto vaste – operata nell'ottica neoliberale

interconnesso, multidimensionale e multilivello, in altre parole in movimento (Marsden 2013). Tali mobilità, che determinano la costruzione di spazi e pratiche connesse al cibo molto più eterogenee rispetto al passato, non rappresenta però in alcun modo una forma di liberazione dalle categorie di spazio e luogo, bensì sottolinea il fatto che, nell'era della globalizzazione, "le forme di deterritorializzazione sono accompagnate da processi di riteritorializzazione di vario tipo" (Sheller, Urry 2006, 210) e, per ciò che concerne il cibo, tali processi si concretizzano nei tentativi di ricostruire dimensioni e spazi in cui la sua materialità, dispersa tra gli innumerevoli passaggi che caratterizzano i sistemi globali, diventa circoscritta, visibile, una forma di collegamento diretta tra "la terra e la bocca". In quest'ottica, si rafforza l'idea per cui il cibo "non "viene semplicemente dai luoghi"; esso "crea luoghi" come costrutti simbolici" (Cook, Crang 1996, 140). In altri termini, le mobilità del cibo sono in grado di creare territorialità, la cui espressione è contenuta nei paesaggi (Raffestin 2005). "I paesaggi stessi, sono dunque creati dalla presenza di movimenti di vario tipo" (Cisani 2020, 26).

La nozione di paesaggio, intesa come sintesi della complessa interazione tra uomo e ambiente, dunque, tra natura e cultura, così come tra potere e identità (Dematteis 1985; Cosgrove 1998; Raffestin 2005; Wylie 2007), offre molti vantaggi quando si tratta di studiare fenomeni che sono distribuiti in modo non uniforme nello spazio e appaiono in una varietà di forme e contesti (Brembeck, Johansson 2010, 800). Ciò vale anche per i *foodscapes* o paesaggi del cibo che, in base alla definizione di Pettenati (2019, 119), sono "l'insieme di tutti i luoghi fisici e virtuali nei quali una persona viene in contatto col cibo nel corso della sua vita quotidiana e al tempo stesso l'insieme delle influenze materiali, socio-culturali, economiche e politiche che influenzano le scelte alimentari ad ogni livello". Sebbene *foodscape* non sia un termine comunemente usato nella letteratura sugli studi del paesaggio, è riconosciuto come "un dispositivo retorico" in grado di comunicare concetti relativi alla distribuzione, all'impatto e alle relazioni tra cibo e persona⁶ (Roe et al. 2016, 2) e ciò lo rende intrinsecamente interconnesso alle mobilità del cibo. L'idea di *foodscape*

rimanda dunque a dinamiche mobili, di interconnessione e ibridazione tra pratiche simboliche e materiali che ripercuotendosi sullo spazio, sono in grado di generare peculiari paesaggi che assumono precise caratteristiche a seconda delle specificità dei luoghi e dei contesti in cui prendono forma. In tale ottica, per approfondire il ruolo dell'influenza delle nuove pratiche del cibo sulla mobilità di spazi e paesaggi, in particolare di quelli urbani, risulta necessario un approfondimento relativo alla diffusione di quelle idee che si contrappongono alle logiche delle filiere lunghe.

3. Le mobilità "lente" del cibo: riflessioni sulla costruzione dei *foodscapes* contemporanei

Alla luce di quanto in precedenza esposto, appare chiaro che, in epoca contemporanea, la lentezza emerge come una risposta critica al ritmo frenetico e all'ipermobilità imposti dalla globalizzazione. Come sottolineato da Fullagar, Markwell e Wilson (2012), "essere lenti" oggi diventa un modo per rifiutare le forme di velocità che sotto molti aspetti caratterizzano le vite degli individui, specie nelle città. In tale contesto, la lentezza diventa una forma di opposizione al capitalismo e ai suoi schemi di produzione e consumo. Questo nuovo modo di rispondere alla frenesia della contemporaneità influenza le scelte e i comportamenti delle persone sotto molti aspetti: basti pensare alle recenti modalità *slow* di viaggiare, di approcciarsi al quotidiano, di ripensare al lavoro e, prima di tutto, di relazionarsi al cibo. Sebbene infatti il modo in cui ad oggi intendiamo il termine *slow* in relazione al cibo sia cambiato, la sua diffusione, nonché quella delle pratiche ad esso associate, si deve in primo luogo alla costituzione del movimento *Slow Food*. Quest'ultimo si sviluppa proprio come forma di contestazione e opposizione ai modelli *fast* di produzione e consumo legati alle grandi imprese multinazionali. Tra le parole d'ordine del movimento figurano: difesa della biodiversità; educazione al gusto; promozione dell'eccellenza dei prodotti e delle materie prime; riconnessione tra produttori e consumatori ma soprattutto locale come dimensione in cui agire per costruire sistemi del cibo lontani dalle logiche della velocità (Petrini 2013; 2016). Il movimento, partito negli anni '80 del Novecento dall'Italia, da fenomeno locale è diventato una realtà globale articolata in una rete internazionale che include oltre 160 paesi. *Slow Food* ha dunque adottato una strategia che fa leva su elementi che enfatizzano la qualità, la bontà e la giustizia del cibo a partire dalla sua lentezza e dalla sua provenienza locale, determinando la costruzione di precise identità alimentari, rappresenta-

dello sviluppo capitalistico – tra lo spazio rurale, inteso come il luogo di produzione intensiva del cibo e le aree urbane, concepite invece come luogo di consumo. La necessità di nutrire le città in crescita ha per decenni plasmato gli spazi del cibo, favorendo lo sviluppo dei mercati globali, la frammentazione e l'interdipendenza dei sistemi di produzione, di lavorazione e lo sfruttamento intensivo dei terreni. Per approfondimenti si vedano Marsden e Sonnino (2012), Marsden (2013) e Sonnino (2017).

⁶ Per approfondimenti sulle diverse applicazioni del termine *foodscape* si veda Pettenati (2019).

tive di determinate ideologie e gruppi di persone. Tali considerazioni portano inevitabilmente ad interrogarsi in maniera critica non solo sul movimento *Slow Food* in sé per sé ma piuttosto sull'idea di lentezza associata al cibo più in generale. Quest'ultima, sin dalle sue origini, è stata manipolata ed utilizzata dai mercati alternativi e di nicchia nel tentativo di resistere alla competizione con il mercato *mainstream* e neoliberale, rivolgendosi peraltro quasi esclusivamente a un'"élite" di consumatori (Leitch 2003; Hayes-Conroy, Hayes-Conroy 2010). In tale ottica il mercato di cibo cosiddetto alternativo rientrerebbe a pieno titolo nelle stesse logiche di quello convenzionale e di massa⁷ (Allen, Guthman 2006; Guthman 2007). Infatti, la fortuna del cibo lento si è estesa al punto da diventare centrale anche nell'offerta delle imprese del cibo "convenzionali": nonostante si tratti in molti casi di una sorta di "*slow-washing*", nei supermercati si reperiscono sempre più spesso e facilmente prodotti che enfatizzano la provenienza e le brevi distanze che uno specifico alimento ha dovuto attraversare prima di essere pronto per il consumo. Tuttavia, senza entrare nel merito della veridicità delle pubblicità e delle etichette, si tratta di prodotti realizzati da attori parallelamente coinvolti nei sistemi globali (Brunori et al. 2016, 2).

Considerati questi aspetti, sarebbe dunque il desiderio della lentezza a produrre mobilità lente (Fullagar et al. 2012) e, tornando all'*embeddedness* dell'economia nella società, tutto questo avverrebbe poiché l'incapacità di autoregolarsi del mercato genera risposte nette da parte della società che si organizza al fine di limitare la circolazione di "merci fittizie" (Polanyi 1984; Guthman 2007). Tuttavia, tali reazioni in quanto prodotte da e nel capitalismo, possono generare l'effetto opposto, diventando utili alla sua riproduzione.

Queste dinamiche risultano particolarmente leggibili anche attraverso la reinterpretazione di valori e sentimenti che vengono associati al cibo. Secondo Geyzen (2014), il cibo sarebbe attualmente oggetto di un *Heritage Turn*, e cioè un processo di patrimonializzazione che emerge come reazione diretta ai cambiamenti globali dell'industria alimentare, all'omogeneizzazione dei processi di produzione e dei prodotti. Tutto questo porterebbe dunque gli individui a ricercare nel cibo aspetti che sembrano essere scomparsi come l'autenticità, la

tradizione e la nostalgia, attuando un'idealizzazione del passato e tentativi di ritorno a uno stile di vita "rurale". Tuttavia, questa ricerca di "autenticità" è influenzata da fattori contestuali e dall'ideologia degli attori coinvolti (Geyzen 2014). Infatti, così come evidenziato da Blankenship e Hayes-Conroy (2017), gli "attivisti del cibo lento" (*slow food activists*) sono individui che, in risposta alle ansie sulla provenienza del cibo, usano la lentezza come contraltare per sfuggire alle logiche dei cibi veloci, economici e altamente processati. La loro scelta di consumare cibo "responsabilmente" è in realtà un tentativo di sopravvivere all'interno di un sistema che non corrisponde alle loro aspettative e alla loro ideologia, un meccanismo di *coping* che è possibile associare al termine di *capitalist coaster*, che fa riferimento proprio alla pratica di "aggirare" il sistema, senza contrastarlo realmente (Blankenship, Hayes-Conroy 2017). Il consumo di cibo autentico, lento e sostenibile, che secondo lo "*slow food activist*" dovrebbe essere attuato da chiunque, è tuttavia spesso specchio di privilegi di natura economica. È evidente, infatti, che gli attivisti del cibo lento appartengano a una ristretta cerchia di consumatori che hanno tempo, soldi, desiderio e possibilità di aderire ai movimenti del cibo lento, locale, sostenibile (Blankenship, Hayes-Conroy 2017, 203). La più significativa contraddizione dell'aderire a tali logiche di consumo risiede nel fatto che, nel tentativo di agire come "oppositori" del sistema, gli "*slow food activist*" diventano in molti casi coloro che ne consentono la riproduzione. Infatti, secondo Blankenship e Hayes-Conroy (2017), dietro le loro pratiche di consumo individuali, in cui è implicita la volontà di agire correttamente, si nasconde spesso la trappola del capitalismo neoliberale che, manipolando la retorica della responsabilità personale per un cambiamento del sistema, induce sempre e comunque al consumo, oltretutto più costoso ed elitario (Blankenship, Hayes-Conroy 2017, 204).

Tutto quanto fin ora esposto, considerando le riflessioni sui paesaggi citate in precedenza, ha delle significative ripercussioni sui *foodscapes*. L'influenza della lentezza del cibo come modello a cui aspirare per contrastare in qualche modo le dinamiche che dominano i sistemi alimentari su larga scala, da luogo all'insorgere di paesaggi complessi. In questo lavoro l'attenzione si concentra da un lato sull'emergere di paesaggi urbani del cibo che – sotto il profilo del commercio, del consumo e delle pratiche – sono caratterizzati dalla presenza di tipologie di cibo lente e alternative, specchio delle abitudini e delle ideologie di precisi gruppi di abitanti; dall'altro, si focalizza invece su quegli esperimenti che nascono dalla volontà di ricostruire forme di "ruralità ritrovata", associabili oltre che a dinamiche di mobilità anche a forme

⁷ L'enfaticizzazione delle filiere locali senza considerare molti fondamentali aspetti che non necessariamente implicano una loro virtuosità ambientale e/o sociale produce il meccanismo noto come «trappola locale». Quest'ultimo fa riferimento a tutte quelle forme di enfaticizzazione della dimensione locale come migliore o preferibile a tutte le altre, in ottica però più retorica che effettivamente basata sulla valutazione dei vantaggi che determinate azioni o scelte sono in grado di produrre concretamente (Born, Purcell 2006).

di patrimonializzazione, in spazi urbani periferici destinati a funzioni per lo più residenziali.

Questi processi conducono, anche se in forme tra loro diverse, alla materializzazione di paesaggi cosiddetti “rurbani”⁸, e cioè alla progressiva e reciproca ibridazione di paesaggi urbani e rurali. La contrapposizione città-campagna che ha per lungo tempo caratterizzato i paesaggi del cibo, specie in Europa, si presenta ad oggi decisamente meno netta che in passato. Infatti, le relazioni tra urbano e rurale sono più mobili e fluide poiché se, da un lato, i processi di urbanizzazione planetaria (Brenner, Schmid 2011; Brenner 2018) hanno permesso alle città di sconfinare materialmente e simbolicamente nelle aree rurali – determinando trasformazioni spaziali e negli stili di vita – dall’altro, la campagna e il suo immaginario salubre sono entrati nella città, perché portatori di valori sociali, culturali ed economici alternativi a quelli considerati tipici dell’urbanità contemporanea (Donadieu 2006; Gillen et al. 2022). In effetti, la città contemporanea tende a negare sempre più spesso e con maggior forza l’idea tradizionale di urbanità dove la campagna trova spazio solo all’esterno, riscrivendo così il suo rapporto con il paesaggio e quello tra cibo e comunità (Cavallo et al. 2017, 253). Tali dinamiche hanno un impatto anche sulla costruzione di *foodscapes* urbani, in cui si riscontra la riproduzione di ambienti che rimandano ad un immaginario tipicamente rurale, nonché la vendita e il consumo di cibi “lenti”, alternativi e provenienti dalla vicina campagna. Nelle città i segni dell’interconnessione crescente di paesaggi urbani e rurali si rende particolarmente evidente, ad esempio, nella sempre maggiore presenza di esercizi commerciali, spazi di consumo e pratiche d’acquisto legate alla lentezza, all’eticità e alla sostenibilità dei prodotti, ma anche dalla presenza, sempre più diffusa, di esperienze come orti urbani, giardini di comunità e altre modalità che promuovono e fomentano attività di autoproduzione e relativo autoconsumo. Come riportato in Autiero (2024, 2) la realizzazione di questi spazi, anche in questo caso, è da ricercarsi nelle motivazioni degli attori e può dipendere da diversi fattori: dalla convinzione di maggiore salubrità e sostenibilità del cibo autoprodotta e/o può essere connessa allo sviluppo di reti alternative del cibo (Tornaghi 2014; Sonnino 2017); dalla volontà di attuare processi di riqualificazione urbana (Ingersoll et al. 2007); dalla necessità di spazi verdi o al benessere sociale e psico-fisico generato da pratiche *outdoor* (Lee,

Maheswaran 2011; Freeman et al. 2012); dallo sviluppo di forme di resistenza e riappropriazione dello spazio pubblico per reazione all’influenza del neoliberalismo negli spazi urbani centrali e periferici (Purcell, Tyman 2014; Tornaghi 2014).

Sulla base di tali considerazioni, per un’attenta interpretazione dei paesaggi del cibo è necessario tener conto di queste componenti e analizzare gli specifici contesti in cui tali dinamiche prendono forma.

4. Pratiche lente e mobilità del cibo a Siviglia: un’analisi tra centro e periferia

Il lavoro di campo si è svolto nel mese di giugno 2022 a Siviglia. La città, situata in un paese dell’Europa meridionale, pur non essendo capitale riveste un ruolo significativo nel proprio contesto territoriale: è infatti la capitale della regione autonoma⁹ dell’*Andalusia* ed è la quarta città del paese per numero di abitanti¹⁰. A partire dalla crisi del 2008, a Siviglia sembrano essersi moltiplicate le iniziative connesse alla presenza di reti e movimenti alternativi del cibo i cui valori fondanti sono basati sulla lentezza, la provenienza locale e la sostenibilità degli alimenti (González-Romero, Cánovas-García 2021, 406).

Per queste ragioni, l’indagine si è concentrata in particolare sul comprendere in che modo tali iniziative abbiano o meno prodotto in ottica simbolica e materiale, lo sviluppo di peculiari *foodscapes*. Per farlo, sono stati indagati alcuni spazi ed esperienze in cui la filosofia del cibo “lento” è centrale.

Le aree d’indagine selezionate sono state l’area settentrionale del centro storico della città, investita negli ultimi anni da diversi e importanti cambiamenti legati alla presenza di movimenti *slow* del cibo e il periferico parco di Miraflores, situato nel *Distrito norte*¹¹ (Fig. 1). Il lavoro in quest’ultimo quartiere si è concentrato sull’analisi di uno spazio in cui hanno sede vasti orti urbani pubblici destinati all’autoproduzione.

Dal punto di vista metodologico, sono stati utilizzati strumenti qualitativi. Il lavoro si è concentrato sull’osservazione diretta e partecipante sul terreno¹².

⁹ La suddivisione territoriale di primo livello in Spagna è costituita da diciassette Comunità autonome, previste dalla Costituzione del 1978.

¹⁰ 691.215 abitanti e circa 1.508.605 nella sua area metropolitana (Servicio de Estadística - Ayuntamiento de Sevilla, 2022). Dati reperibili all’indirizzo: <https://www.sevilla.org/servicios/servicio-de-estadistica/datos-estadisticos/explotacion-estadistica-padron>.

¹¹ Il *Distrito Norte* è uno degli undici distretti in cui è suddivisa amministrativamente la città di Siviglia. È un’area periferica della città, situata nella parte nord del comune.

¹² Il lavoro ha inoltre previsto momenti di ricerca bibliografica sui temi e sugli spazi oggetto del lavoro presso la *Facultad de Geografía* e

⁸ Il termine «rurbano» non è da confondersi con «rururbano», cioè il processo che identifica l’urbanizzazione degli spazi rurali europei nella terminologia coniata da alcuni geografi francesi negli anni ‘70. Per approfondimenti sul «rururbano» si veda, tra altri, Bauer (1993).

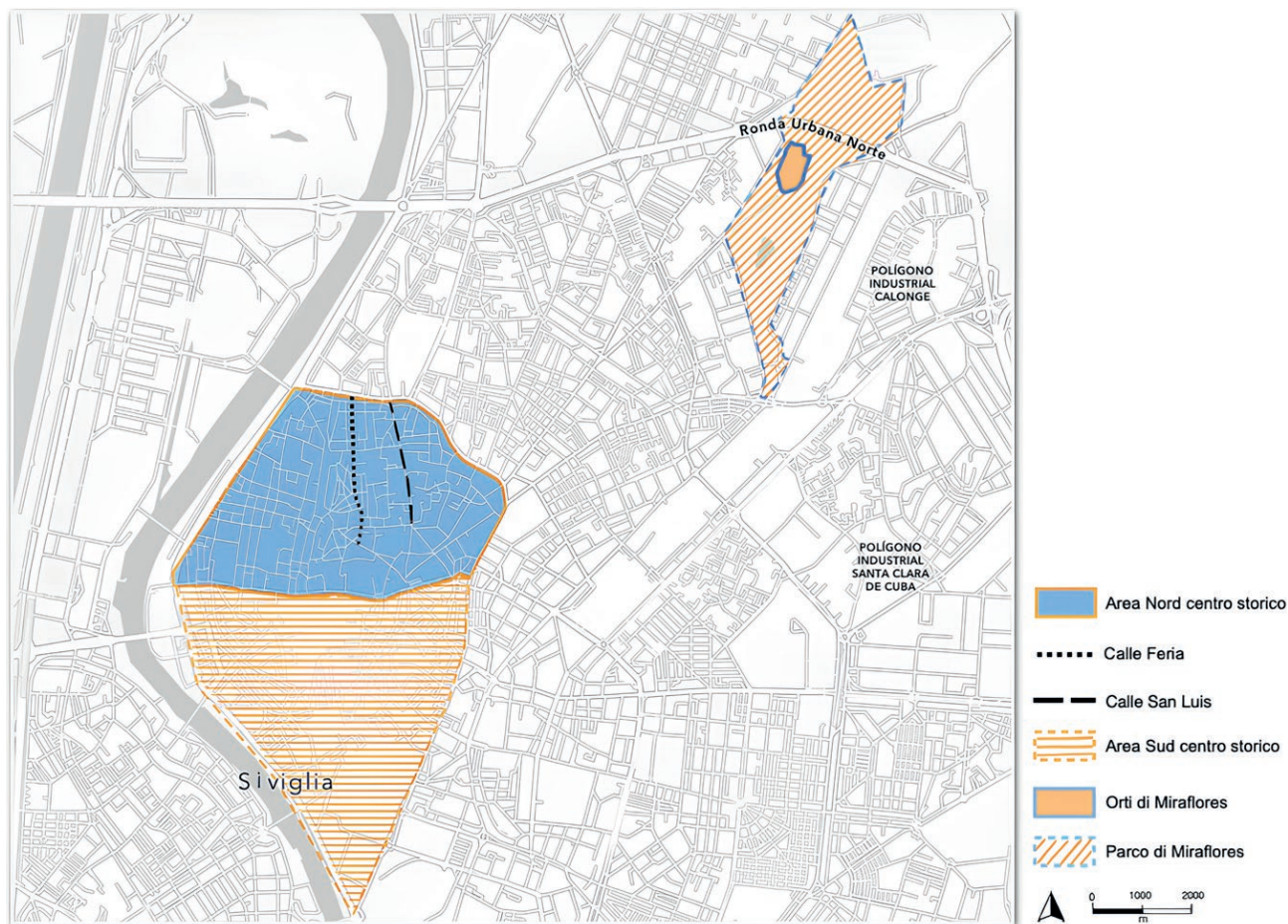


Figura 1. Suddivisione delle diverse aree analizzate nella città di Siviglia. Fonte: elaborazione dell'autrice su base cartografica ESRI.

Sono stati effettuati approfonditi sopralluoghi in giorni e orari diversi, al fine di esaminare “il vissuto” degli spazi indagati in base alle distinte fasi della giornata e della settimana; sono stati inoltre stesi diari di bordo, raccolte foto-testimonianze e somministrate 11 interviste in profondità a testimoni privilegiati¹³. Agli intervistati è stato chiesto che tipologia di cibo acquistassero; dove effettuassero i propri acquisti alimentari (negozi biologici; mercati alternativi; *supermarket* ecc.); quale ruolo svolgesse il cibo in città e che cosa rappresentasse per i suoi abitanti; se esistesse la percezione della presenza di spazi in cui il cibo sembra essere dominante rispetto ad altri elementi del paesaggio e se sì, se lo associassero a precise aree della città; se si spostassero per reperire prodotti

specifici; se ci fossero e in che modo agissero movimenti, reti o gruppi di persone che praticano un consumo consapevole; se esistessero e se funzionassero spazi in cui praticare l'autoproduzione o in cui acquistare cibo nella modalità “dal produttore al consumatore”. A tutte queste domande, è stato chiesto di aggiungere una riflessione sulle proprie personali abitudini e preferenze alimentari, sulla scelta dei luoghi d'acquisto e dei ristoranti frequentati. Per comprendere in forma diretta il ruolo della lentezza associata al cibo nella costruzione dei paesaggi è stato chiesto agli intervistati se riconoscessero la presenza di luoghi in città dove il cibo *slow*, inteso anche come modalità di concepire ed esperire lo spazio urbano¹⁴, dominasse rispetto ad altri elementi e, se nello sviluppo

Historia de la Universidad de Sevilla.

¹³ Cinque interviste sono state somministrate a docenti e ricercatori universitari, sei ad attori e abitanti del territorio coinvolti all'interno di movimenti sociali e/o in attività legate alla autoproduzione e alla diffusione di una cultura del cibo alternativa.

¹⁴ Presenza di spazi pubblici accessibili e aperti alla socialità non necessariamente pensati in funzione del consumo; predilezione per l'utilizzo di mezzi di trasporto sostenibili da parte degli abitanti; presenza di commercio etico e alternativo ecc. In altre parole, spazi della città in cui si privilegiano le relazioni tra esseri umani e ambiente.

di pratiche lente svolgesse un particolare ruolo l'eventuale presenza di movimenti sociali, reti e/o imprenditori "alternativi" del cibo. Inoltre, durante le fasi di osservazione partecipante, nel caso dell'area settentrionale del centro storico, si è cercato di cogliere la presenza di pratiche spaziali e temporali lente osservando i ritmi di vita di abitanti e visitatori, nonché la presenza di commercio e negozi legati al consumo consapevole e alla vendita di prodotti *slow*. Nel caso di Miraflores, invece, il ruolo della lentezza è stato osservato nelle pratiche di coltivazione e autoproduzione, ad esempio nella scelta del biologico, nella quasi totale assenza di meccanizzazione, nel non utilizzo di fertilizzanti chimici e pesticidi.

L'area settentrionale del centro di Siviglia, grazie soprattutto all'evolversi di un tipo di cultura alternativa diffusa tra nuovi e vecchi abitanti, sta sperimentando peculiari cambiamenti rispetto a quanto si verifica in altri spazi centrali della città. Va infatti specificato che il centro storico della città andalusa, può essere suddiviso in due differenti aree: una, segnata dalla storica compresenza di un substrato urbano e sociale considerato più "nobile", che si concentra nella parte Sud e l'altra più "operaia", situata a Nord. Questa peculiarità affonda le radici in alcuni avvenimenti storici che hanno dato luogo ad un diverso sviluppo urbano delle aree centrali in questione. Tra i più significativi va segnalato il tentativo di resistenza al colpo di stato franchista del luglio 1936 operato dagli abitanti della parte Nord, che ha sancito per decenni l'emarginazione dell'area in termini di investimenti e sviluppo (Palero, Jerez 2022, 73). Tali caratteristiche sono ancora oggi evidenti e leggibili nella struttura materiale e simbolica del paesaggio. Benché attualmente attraversata da fenomeni assimilabili a quelli delle aree più turistiche, questa parte della città manifesta forme di resistenza più o meno riuscite alle dinamiche globali di omogenizzazione dei centri. Ciò è in larga parte dovuto anche alla presenza di un numero considerevole di realtà e movimenti sociali impegnati nella diffusione di una cultura legata a forme alternative di accesso e di utilizzo degli spazi urbani¹⁵.

Queste peculiarità risultano immediatamente evidenti sul piano del commercio di cibo. La maggior parte del paesaggio commerciale dell'area è infatti dominata dalla presenza di realtà alternative che esaltano la lentezza tanto dei prodotti venduti, quanto delle pratiche

di consumo. Ciò si legge anche nello stile, nella forma e nell'offerta di negozi e ristoranti che enfatizzano aspetti come la sostenibilità ambientale e il consumo etico.

Particolarmente interessanti risultano le *calles* Feria e San Luis poiché paiono condurre in maniera naturale a una transizione del paesaggio che contraddistingue l'area meridionale del centro da quella settentrionale (Fig. 1). In effetti, provenendo dall'area meridionale si ha la sensazione di un cambiamento del paesaggio caratterizzato in parte da funzioni legate a stili di vita lenti e alternativi. Nella parte settentrionale i turisti sono in numero nettamente minore rispetto alla parte meridionale. I negozi di alimentari presenti non sono turistici in senso stretto e la tipologia di consumatori che li frequenta è per lo più costituita dagli abitanti dell'area. Si tratta di luoghi molto curati e caratteristici di uno spazio vissuto da giovani e famiglie con determinati principi e stili di vita: negozi *vintage*, alimentari a km 0, negozi di dischi, bar e ristoranti, che ben segnalano all'esterno la provenienza dei prodotti e la differenza sostanziale dal cibo "da catena" più diffuso nel centro turistico della città (Fig. 2).

Per quanto dalle interviste effettuate, specie agli appartenenti ai movimenti sociali, sia emerso che questa parte della città sia tra le più interessate da alcune forme di *gentrification* e che soprattutto determinati stili di



Figura 2. Cibo lento e alternativo tra le *calles* Feria, San Luis e dintorni. Fonte: fotografie di A. Autiero, giugno 2022.

¹⁵ In quest'area del centro si concentra un gran numero di spazi occupati e autogestiti dalla comunità, legati essenzialmente a ideologie antifasciste e anticapitaliste. Per l'indagine sono state visitate cinque tra le più importanti realtà di questo tipo e sono contestualmente state somministrate le interviste. Per approfondimenti sugli spazi alternativi e i movimenti sociali nell'area nord del centro storico di Siviglia si veda García-García et al. (2016).

vita che si stanno diffondendo nel quartiere presentino tratti associabili al fenomeno, l'impressione di chi scrive è che si tratti più di uno spazio caratterizzato da una dimensione ibrida, la cui costruzione sembra dipendere in larga parte dalla compresenza di abitanti storici e di nuovi gruppi di persone che hanno scelto di stanziarsi in quest'area o di frequentarla alla ricerca di stili di vita e modalità di accesso allo spazio urbano diverse da quelle consentite altrove in città.

Gli abitanti sono in prevalenza storici, migranti ma anche nuovi – soprattutto giovani – per lo più provenienti da altre parti del paese o dall'estero¹⁶ (Jover, Díaz-Parra 2020; Ruiz Romera et al. 2023).

Per quanto riguarda invece gli aspetti legati alla produzione, al commercio e al consumo di cibo "lento", quest'area è caratterizzata da una fitta rete di movimenti alternativi del cibo, contestualmente legata alla presenza di movimenti sociali storicamente radicati (González-Romero, Cánovas-García 2021). Il complesso *mix* di realtà che popola e anima questa parte della città ha determinato la costruzione di paesaggi del cibo ibridi, in cui sono evidenti anche alcune forme di conflittualità tra gli abitanti preesistenti (non sempre favorevoli alle recenti direzioni di sviluppo dell'area), nuovi e frequentatori (anche turisti), questi ultimi alla ricerca di una dimensione alternativa di svago e consumo. La diffusione delle pratiche lente del cibo, inizialmente promossa da gruppi di individui con stili di vita alternativi e orientati a ideali *slow*, sembra essere stata in parte assimilata nelle logiche neoliberali, attirando attori del cibo che vedono nella lentezza, nella sostenibilità, nell'eticità e nella stessa lentezza opportunità di profitto. In effetti, dal punto di vista commerciale, sembra essersi in parte prodotto il fenomeno che Anguelovski (2016) definisce *greenlining* del commercio di cibo e cioè un processo di gentrificazione alimentare scaturito dalla manipolazione dei discorsi sulla salute e sulla sostenibilità del cibo da parte di alcuni imprenditori e dei loro sostenitori (Anguelovski 2016).

Dalle interviste effettuate è emerso che, negli ultimi dieci anni, quest'area è nettamente cambiata e che, sul piano del commercio, a farne le spese sono stati soprat-

tutto gli esercizi commerciali tradizionali o di quartiere come piccoli alimentari, rosticcerie, parrucchieri, librerie ecc.; al contrario, sono aumentati i ristoranti, i bar e i *supermarket* ma, come già segnalato, ciò che colpisce maggiormente è l'apertura di un numero considerevole di attività legate alla vendita di prodotti biologici, locali e a km 0 (Barrero Resclavo, Jover Báez 2021, 26). Inoltre, diversi intervistati hanno sottolineato che con la diffusione di queste realtà i prezzi degli alimenti, anche basilari, sono lievitati e che, nonostante la consapevolezza del costo superiore delle produzioni di maggior qualità, sono spesso costretti ad acquistare cibo industriale o comunque non locale. Tuttavia, le ibridazioni culturali, sociali ed economiche che caratterizzano questa porzione del centro hanno dato vita a un paesaggio non uniforme, complesso e per certi versi, molto controverso.

Molto differente è lo scenario riscontrato a Miraflores. Quest'area, in cui sorgono gli orti urbani oggetto d'indagine, ha una lunga tradizione agricola (*Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla*, 2018). Si tratta di una tipica periferia "dormitorio" in cui gli abitanti sono in prevalenza anziani e giovani famiglie che scelgono di vivere in quest'area, dato l'accessibile valore degli immobili e il costo della vita, entrambi non paragonabili a quelli eccessivi delle aree più centrali. Lo spazio si presenta come privo di sufficienti servizi e i pochi esercizi commerciali, in particolare quelli del cibo, sono quelli tipici di vicinato e di quartiere; grandi supermercati e *discount* dominano il paesaggio lungo i vialoni a scorrimento veloce, mentre non è stata riscontrata la presenza di negozi alternativi, biologici o a km 0. Nel corso del XX secolo, l'area del parco in cui sono attualmente presenti gli orti si è gradualmente trasformata in un deposito di detriti e materiali di risulta, prodotti dalla costruzione delle zone industriali circostanti (Fig. 3). L'intenzione da parte dell'amministrazione comunale di convertire l'area in uno spazio verde risale agli anni '60 del Novecento ma la questione è rimasta in sospeso fino agli anni '80, quando cittadini e associazioni di quartiere hanno istituito il *Comité Pro Parque Educativo y Social Miraflores*. Grazie ad esso, negli anni '90 sono stati finalmente realizzati il parco e i relativi orti (*Huertas las Moreras*), ad oggi ancora completamente autogestiti¹⁷.

¹⁶ La popolazione straniera residente a Siviglia costituisce il 6,32% del totale (Perfil Migratorio de la Ciudad de Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla, 2023. Testo reperibile all'indirizzo: https://www.icmpd.org/file/download/59541/file/MC2CM_City_Migration_Profile_Seville_ES.pdf). A livello generale, nel Comune di Siviglia, il 38% degli stranieri proviene da paesi europei (Cuadros Muñoz 2023, 49). Una parte significativa dei residenti stranieri vive principalmente nel centro della città (il 32,05%), in particolare nel distretto della Macarena, situato nella parte nord del centro storico (il 19,22% della popolazione straniera totale. Inoltre, sempre nello stesso distretto la maggioranza degli stranieri è di nazionalità ecuadoriana, seguita da quella marocchina) (Cuadros Muñoz 2023, 47-48).

¹⁷ Nel 1963, il Piano Generale di Sviluppo Urbano di Siviglia (P.G.O.U) aveva previsto la creazione di un parco su 86 ettari, ma all'inizio degli anni '80 il progetto era ancora fermo e rischiava di essere destinato a edilizia residenziale. Per contrastare questo rischio, nacque il *Comité Pro-Parque Educativo Miraflores*, con l'obiettivo di promuovere la costruzione del parco, garantendone una funzione non solo ricreativa, ma anche culturale ed educativa, e rispettando le esigenze della comunità locale. L'associazione ha organizzato proteste, piantumazioni collettive e marce popolari, sostenendo che, in assenza di azioni comunali, sarebbero stati i cittadini a costruire il parco

Lo spazio è costituito da 170 lotti, distribuiti su una superficie di 25.139 m² (*Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla*, 2018) (Fig. 3).

Al di là degli aspetti storici che caratterizzano gli orti, ciò che risulta di particolare interesse è la modalità attraverso cui essi sono stati realizzati. I principali attori del processo sono stati le associazioni culturali di quartiere e i cittadini dell'area che hanno agito prescindendo dall'amministrazione comunale per restituire uno spazio inutilizzato e sottratto alla popolazione di questa parte del *Distrito norte*¹⁸.

Le indagini si sono concentrate sulla necessità di comprendere se questi orti costituissero un modello valido di autoproduzione e se la loro costruzione abbia influenzato un'immagine "rurbana" del paesaggio attraverso pratiche lente di produzione di cibo, ristabilendo un reale contatto tra gli abitanti e l'antica vocazione dell'area. Dalle interviste e dal lavoro di campo effettuati è emerso che gli orti di Miraflores sono caratterizzati da forti componenti simboliche e identitarie legate alla comunità che vive nell'area urbana circostante. Più che semplici orti urbani, rappresentano un luogo di riscatto e riappropriazione per gli abitanti dell'area. Al di là della frequentazione di giovani e bambini, legata essenzialmente alle attività di tipo educativo che vengono portate avanti dall'associazione che gestisce gli orti, gli assegnatari sono per lo più anziani, casalinghe e pensionati. Ciò mette in luce gli aspetti profondamente sociali dell'esperienza. In effetti, esaminando gli elementi relativi alla produzione, si evince che si tratta per lo più di attività di tipo hobbistico, non connesse necessariamente a esigenze di sostentamento. Infatti, a detta di tutti gli intervistati, è possibile coltivare solo una quantità limitata di ortaggi e frutti. Ciò dipenderebbe dalla contenuta dimensione dei lotti, ovvero un massimo di 150 m² per gli orti collettivi (gestiti da più assegnatari alla volta) e 60 m² per quelli individuali¹⁹. Tali elementi, dunque, non consentirebbero il soddisfacimento del fabbisogno dei coltivatori che acquistano cibo negli esercizi commerciali e nei *supermarket* dell'area. Durante le interviste è invece stato molto sottolineato il valore sociale dell'ini-

ziativa. Gli ortisti sono entusiasti della comunità venutasi a creare, della possibilità di scambiarsi suggerimenti, semi e di condividere insieme uno spazio gestito in autonomia. Tra i più significativi e interessanti esperimenti c'è lo scambio dei prodotti. Molti degli assegnatari scelgono di coltivare il proprio pezzo di terra con una o al massimo due varietà di ortaggi, in modo da poter scambiare il raccolto con altri che a loro volta fanno lo stesso con prodotti diversi.

In base a quanto rilevato sul campo, si evince che gli orti di Miraflores sono un'interessante realtà di agricoltura sociale che, seppur volta a sperimentare forme di autoproduzione, non è però in grado di far fronte alle esigenze alimentari di chi li coltiva. I coltivatori intervistati hanno tutti dichiarato di aver scelto di far parte di questa esperienza, non per autoproduzione e autoconsumo, bensì per una forma di riappropriazione dello spazio, per "l'attesa lenta di vedere crescere i frutti del proprio lavoro", per il recupero di una relazione con la terra e con la natura. La lettura più interessante in merito è relativa a quanto questo tipo di esperienza – in cui il cibo è centrale – sia stata in grado di determinare il passaggio da un paesaggio urbano periferico a uno "rurbano", a partire dalla costruzione di una rete di relazioni tra abitanti e nuovi frequentatori. Va infatti precisato che gli orti di Miraflores sono una realtà talmente consolidata che attira anche persone provenienti da altre aree della città, soprattutto da quartieri e spazi per niente periferici. Questo tipo di mobilità è molto importante, in quanto rovescia la consuetudine a considerare che gli spostamenti delle persone, legati a determinate funzioni, siano sempre verso i centri e quasi mai verso le periferie. Si evidenzia inoltre una riscrittura del rapporto urbano/rurale che rafforza il ragionamento di Gillen et al. (2022) secondo cui, nell'ottica delle dinamiche socio-spaziali che caratterizzano l'era dell'"urbanizzazione planetaria" (Brenner, Schmid 2011), il rurale non andrebbe considerato uno spazio residuale, bensì una dimensione sempre più interrelata, in modo interdipendente, a quella urbana. Il legame stabilitosi tra i frequentatori e lo spazio può inoltre essere interpretato come una forma di patrimonializzazione che fa leva sulla "riconquista" di una ruralità per molti anni scomparsa e in cui gioca un ruolo di fondamentale importanza la ricerca di nuove funzioni e di un'identità diverse da quelle comunemente associate dall'immaginario collettivo dei sivigliani a questa parte della città. A tal riguardo, è stato emblematico il commento di una coltivatrice e abitante dell'area sulla funzione degli orti:

Prima che ci fossero gli orti, non c'era motivo di recarsi a Miraflores a meno che non ci abitassi. Ora, invece, molte

(Asuero 2015, 147). Tali informazioni, oltre che dalle fonti citate, sono state reperite attraverso le interviste effettuate agli abitanti dell'area, nonché ad uno dei responsabili della gestione degli orti urbani.

¹⁸ L'organizzazione dei coltivatori avviene attraverso una Commissione di cinque membri e tramite i "compiti collettivi" a cui tutti devono contribuire. Questi compiti includono attività come l'irrigazione, la manutenzione, la serra, la banca dei semi e l'uso di prodotti fitosanitari organici.

¹⁹ È importante segnalare che negli orti viene praticata esclusivamente agricoltura biologica supervisionata da ortisti di grande esperienza e sottoposta alla vigilanza dell'associazione (*Comité Pro Parque Educativo y Social Miraflores*) (Asuero 2015, 150).



Figura 3. Caratteristiche degli orti di Miraflores. Fonte: fotografie di A. Autiero, giugno 2022.

persone cercano di far parte di questa comunità urbano-contadina, perché di spazi così nel centro non ce ne sono. Molte persone che non abitano a Miraflores si mettono in lista d'attesa per un lotto e aspettano anche molti mesi

prima di venire a coltivare. [...] Gli orti sono chi li coltiva e chi li coltiva è la comunità²⁰.

²⁰ Gli orti di Miraflores hanno un regolamento interno approvato in

5. Conclusioni

A partire da un articolato quadro teorico che interconnette gli studi sulle mobilità a quelli sul cibo, questo lavoro evidenzia l'importanza delle nuove pratiche *slow* nella costruzione dei *foodscapes*. Al centro del discorso vi è l'analisi critica di alcuni fenomeni che caratterizzano il modo di intendere il cibo in epoca contemporanea e nelle relative forme di reazione di una parte della società. L'iper-mobilità che definisce i sistemi del cibo su scala globale ha prodotto infatti dei contro-movimenti volti a limitare o contrastare le logiche della velocità imposte dal capitalismo e lo scollamento dai valori culturali, simbolici e materiali, associati alle pratiche d'alimentazione. Tuttavia, spesso le iniziative personali o collettive che si sviluppano nell'ambito di movimenti *slow* e alternativi del cibo, per quanto virtuose, finiscono per replicare dinamiche utili alla riproduzione del sistema economico che si propongono di contrastare. Questo non solo mette in luce la necessità di interrogarsi criticamente sul ruolo della cultura *slow* e delle pratiche ad essa associate ma anche sull'insorgere di specifici paesaggi, la cui peculiarità dipende anche dalle tipologie di azioni "lente" messe in campo dai diversi attori del cibo.

La città di Siviglia, con le sue dimensioni contenute, si è rivelata particolarmente interessante, mostrando lo sviluppo e la concentrazione, in luoghi specifici, di pratiche e modelli di contrasto ai sistemi del cibo organizzati su larga scala.

Dalla ricostruzione del caso emergono infatti delle sostanziali differenze nelle due aree analizzate. Seppur in entrambe i casi si evinca il significativo ruolo di modalità lente di intendere il cibo nella costruzione dei paesaggi, gli scenari presentati assumono forme e significati diversi, proprio in rapporto alla specificità delle pratiche che vi si rintracciano.

Nel caso dell'area settentrionale del centro storico della città, l'insieme di un passato storico contraddistinto dalla presenza di movimenti sociali radicati e politicizzati, delle nuove direzioni di sviluppo urbano e delle mobilità di nuovi abitanti e frequentatori, ha in breve tempo prodotto paesaggi del cibo complessi. In questi ultimi è possibile leggere da un lato modi di intendere il cibo volti a contrastare le dinamiche dei sistemi globali, dall'altro quelle che sembrerebbero forme di riproduzione di modelli neoliberali e consumisti di reinterpretare la filosofia *slow*, volti soprattutto a soddisfare le esigenze

e i desideri di "lentezza" di gruppi di individui che tentano di sfuggire alle logiche del capitalismo in ottica, talvolta, elitaria.

Nel caso degli orti urbani di Miraflores, dove l'indagine si è concentrata primariamente sul comprendere se l'esperienza di autoproduzione potesse rappresentare un valido modello di contrasto alle logiche della velocità dei sistemi del cibo, oltre che una forma di appropriazione funzionale dello spazio per gli abitanti all'interno di un contesto marginale, ha permesso di rilevare la presenza di un paesaggio "rurbano". Gli sforzi d'opposizione a un modello di città calato dall'alto hanno scompaginato dinamiche connesse a forme di pianificazione urbana ghettizzanti, grazie soprattutto alla produzione o, meglio, all'auto-produzione di cibo che ha contribuito a ridefinire il ruolo di un paesaggio periferico, abbattendo i confini tra città e campagna.

Benché le produzioni non siano in grado di far fronte al fabbisogno dei coltivatori, gli orti hanno consentito la realizzazione di spazi collettivi in cui praticare i valori della sostenibilità, del rispetto per l'ambiente e per la comunità.

In conclusione, confrontando quanto emerso dalla letteratura consultata con l'indagine svolta, si rende evidente come la lentezza del cibo, intesa come forma di mobilità caratterizzata, in ottica simbolica e materiale, dallo sviluppo di pratiche per certi versi, complesse e controverse contribuisca alla costruzione di paesaggi plasmati dalle percezioni e dalle azioni degli individui che li attraversano. Questi ultimi sono influenzati, per omologazione o contrapposizione, da dinamiche economiche, sociali e culturali, creando intricate interrelazioni tra iniziative locali e dinamiche globali. La lentezza emerge in tale contesto come risposta netta alla standardizzazione imposta dalla globalizzazione attivando anche forme di patrimonializzazione che si concretizzano, da un lato, nella centralità del locale come dimensione a cui riportare i sistemi del cibo affinché le distanze tra produttori e consumatori si accorcino, dall'altro, nella riscoperta del rurale come spazialità da ricostruire per ri-attivare un rapporto tra esseri umani e ambiente naturale. Tuttavia, questi processi, di cui i paesaggi sono la sintesi, rimangono condizionati dalle disuguaglianze e dalla complessità della società contemporanea.

In tale ottica, ai fini di costruire un'idea di cibo che sia realmente in grado di offrire a tutti la possibilità di alimentarsi in maniera più sana e più etica, risulterebbe in primo luogo fondamentale una più incisiva presenza degli enti locali volta a promuovere politiche pubbliche che sostengano le iniziative e le esigenze delle comunità. In secondo luogo, nell'ottica di riconnettere natura e cultura, riconoscendo le dinamiche di interdipendenza tra

assemblea dall'associazione e dai coltivatori. L'assegnazione degli appezzamenti è a tempo indeterminato, ma ogni anno, ad aprile, si svolge un sorteggio per riassegnare quelli che sono stati lasciati liberi a causa dell'abbandono o del ritiro da parte dei precedenti assegnatari (Asuero 2015, 150).

movimento degli individui e produzione dei paesaggi, risulta necessario approcciarsi in maniera critica anche alle logiche che sembrano essere più virtuose.

Ringraziamenti

Si ringraziano sentitamente la professoressa Gema González Romero e il dottor Eduard Montesinos Ciuró dell'Università de Sevilla per l'aiuto, la disponibilità e il tempo concessomi durante lo svolgimento delle indagini di campo. Un ulteriore ringraziamento va ai revisori di questo lavoro per i costruttivi commenti e suggerimenti.

Riferimenti bibliografici

- Abbotts, E., Klein, J., Watson, J. (2016). Approaches to food and migration: Rootedness, being and belonging. *The handbook of food and anthropology*, 115-132. DOI: <https://doi.org/10.5040/9781474298407.0013>
- Allen, P., Guthman, J. (2006). From "old school" to "farm-to-school": Neoliberalization from the ground up. *Agriculture and Human Values*, 23, 401-415. DOI: <https://doi.org/10.1007/s10460-006-9019-z>
- Anguelovski, I. (2015). Healthy food stores, greenlining and food gentrification: Contesting new forms of privilege, displacement and locally unwanted land uses in racially mixed neighborhoods. *International Journal of Urban and Regional Research*, 39(6), 1209-1230. DOI: <https://doi.org/10.1111/1468-2427.12299>
- Autiero, A. (2024). Margini e bordi urbani come spazi di riappropriazione della città. Il caso degli orti delle Fontainhas a Porto. *Documenti geografici*, (3), 475-491. DOI: https://doi.org/10.19246/DOCUGEO2281-7549/202303_21
- Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Ayuntamiento de Sevilla (2022). *Padrón Municipal de Habitantes*. Servicio de Estadística. <https://www.sevilla.org/servicios/servicio-de-estadistica/datos-estadisticos/explotacion-estadistica-padron>
- Ayuntamiento de Sevilla (2023). *Perfil migratorio de la ciudad de Sevilla*. https://www.icmpd.org/file/download/59541/file/MC2CM_City_Migration_Profile_Seville_ES.pdf
- Asuero, R.P. (2015). *Los huertos urbanos comunitarios en Andalucía: conceptualización, identificación y claves para su gestión*. Tesis Doctoral, Universidad Pablo de Olavide.
- Barrero, M., Jover Baez, J. (2021). Paisajes de la turistificación. *Cuadernos Geográficos*, 60(1), 13-34. DOI: <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v60i1.13599>
- Battisti, L., Graziani, T., Epifani, F. e Dansero, E. (2023). Emplacing food, ovvero ripensare il rapporto cibo-spazio: prospettive di ricerca. *Rivista geografica italiana*, 2023/4, 5-16. DOI: <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2023oa16842>
- Bauer, I. (1993). Les suburbia, sommes-nous concernés?. *Urbanisme*, 1, 67-88.
- Bell, D., Valentine, G. (1997). *Consuming Geography. We are Where we eat*. Routledge, London.
- Blankenship, J., Hayes-Conroy, J. (2017). The flâneur, the hot-rod, and the slow food activist: Archetypes of capitalist coasting. *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, 16(2), 185-209. DOI: <https://doi.org/10.14288/acme.v16i2.1383>
- Born, B., Purcell, M. (2006). Avoiding the local trap: Scale and food systems in planning research. *Journal of planning education and research*, 26(2), 195-207. DOI: <https://doi.org/10.1177/0739456X06291389>
- Brembeck, H., Johansson, B. (2010). Foodscapes and children's bodies. *Cultural Unbound Journal of Current Cultural Research*, 2(42), 797-818. DOI: <https://doi.org/10.3384/cu.2000.1525.10242797>
- Brenner, N. (2018). Debating planetary urbanization: For an engaged pluralism. *Environment and Planning D: Society and Space*, 36(3), 570-590. DOI: <https://doi.org/10.1177/0263775818757510>
- Brenner, N., Schmid, C. (2011). Planetary urbanization. In Gandy, M. (a cura di). *Urban Constellations*. Jovis, Berlin.
- Brunori, G., Galli, F., Barjolle, D., Van Broekhuizen, R., Colombo, L., Giampietro, M., Kirwan, J., Lang, T., Mathijs, E., Maye, D., De Roest, K., De Roest, C., Schwarz, J., Schmitt, E., Smith, J., Stojanovic, Z., Tisenkopfs, T., Touzard, J.M. (2016). Are Local Food Chains More Sustainable than Global Food Chains? Considerations for Assessment. *Sustainability*, 8(5), 449. DOI: <https://doi.org/10.3390/su8050449>
- Bourlessas, P., Loda, M., Puttilli, M. (2022). Cibo e trasformazioni urbane. Varianti di foodification. *Rivista Geografica Italiana*, CXXIX (4), 5-12. DOI: <https://doi.org/10.3280/rgioa4-2022oa14991>
- Cavallo, A., Corchia, I., Di Donato, B., Marino, D. (2017). Il cibo come questione territoriale. Riflessioni alla luce della pianificazione alimentare. *Storia del territorio*,

- 5, 253-260. DOI: https://doi.org/10.13128/Scienze_Territorio-22252
- Cisani, M. (2020). *Paesaggi e mobilità: strumenti per le geografie del quotidiano*. Milano, Franco Angeli.
- Cook, I. (2004). Follow the Thing: Papaya. *Antipode*, 36(4), 642-664. DOI: https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2004.00441.x?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate
- Cook, I. (2006). Geographies of food: following. *Progress in Human Geography*, 30, 655-666. DOI: <https://doi.org/10.1177/0309132506070183>
- Cook, I. e Harrison M. (2007). Follow the Thing: West Indian Hot Pepper Sauce. *Space and Culture*, 10(1), 40-63. DOI: <https://doi.org/10.1177/1206331206296384>
- Cook, I., Crang, P. (1996). The World On a Plate: Culinary Culture, Displacement and Geographical Knowledge. *Journal of Material Culture*, 1(2), 131-153. DOI: <https://doi.org/10.1177/135918359600100201>
- Cosgrove, D. (1998). *Social Formation and Symbolic Landscape*. Madison (Wisconsin, USA), University of Wisconsin Press.
- Cuadros Muñoz, R. (2023). El paisaje lingüístico en zonas de alta migración: el distrito de la Macarena de Sevilla. In Martín, B.G., Rodríguez, L.P., (a cura di). *Andalucía en su paisaje lingüístico: lenguas, signos y hablantes*. Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 47-75.
- D'Alessandro, L. (2018). Le città mediterranee tra autenticità e ibridazioni. In Sommella, R., Viganoni, L., (a cura di). *Civiltà del Mediterraneo*, 29, pp. 171-187.
- Dematteis, G. (1985). *Le metafore della terra: la geografia umana tra mito e scienza*. Milano, Feltrinelli.
- Donadieu, P. (2006). *Campagne urbane. Una nuova proposta di paesaggio della città*. Roma, Donzelli.
- Finkelstein, J. (1999), Foodtainment. *Performance Research: A Journal of the Performing Arts*, 4(1), 130-136. DOI: <https://doi.org/10.1080/13528165.1999.10871653>
- Freeman, C., Katharine, J.M., Stefan Porter, D. e van Heezik, Y. (2012). "My Garden is an expression of me": exploring householders' relationships with their gardens. *Journal of Environmental Psychology*, 32(2), 135-143. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2012.01.005>
- Freidberg, S. (2003). Editorial: not all sweetness and light: new cultural geographies of food. *Social and cultural geography*, 4(1), 3-6. DOI: <https://doi.org/10.1080/1464936032000049270>
- Fullagar, S. Markwell, K., Wilson, E. (2012). *Slow tourism: experiences and mobilities. Aspects of tourism*. Bristol, Channel View Publications.
- García García, A., Fernández Salinas, V., Caravaca Barroso, I., González Romero, G. (2016). Actividades creativas, transformaciones urbanas y paisajes emergentes. El caso del casco norte de Sevilla. *Documents d'anàlisi geogràfica*, 62(1), 27-54. DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/dag.245>
- Geyzen, A. (2014). Food Studies and the Heritage Turn: a Conceptual Repertoire. *Food & History*, 12(2), 67-96. DOI: <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.5.108963>
- Gibson, S. (2007). Food Mobilities. Traveling, Dwelling, and Eating Cultures. *Space and Culture*, 10(1), 4-21. DOI: https://doi.org/10.1177/1206331206296756?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate
- Gillen, J., Bunnell, T., Rigg, J. (2022). Geographies of ruralization. *Dialogues in Human Geography*, 12(2), 186-203. DOI: <https://doi.org/10.1177/20438206221075818>
- González-Romero, G., Cánovas-García, F. (2021). Territorio y redes alimentarias alternativas: experiencias en la ciudad de Sevilla. *Documents d'Anàlisi Geogràfica*, vol. 67(3), 389-415. DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/dag.660>
- Goodman, D., Goodman, M. (2009). Alternative food networks. In Kitchin, R., Thrift, N., (a cura di). *International Encyclopedia of Human Geography*. Amsterdam, Elsevier, 208-220.
- Goodman, D., DuPuis, E., Goodman, M. (2012). *Alternative food networks: Knowledge, practice, and politics*. Londra, Routledge.
- Guthman, J. (2007). The polanyian way? Voluntary food labels as neoliberal governance. *Antipode*, 39(3), 456-478. DOI: https://doi.org/10.1111/j.1467-8330.2007.00535.x?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate
- Hayden, T.B., Zunino Singh, D. (2020). Food and Mobility. *The Journal of Transport History*, 41(2), 278-288. DOI: https://doi.org/10.1177/0022526620916889?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate
- Hayes-Conroy, A., Hayes-Conroy, J. (2010). Visceral difference: Variations in feeling (slow) food. *Environment and Planning A*, 42(12), 2956-2971. DOI: <https://doi.org/10.1068/a4365>
- Ingersoll, R., Fucci, B., Sassatelli, M. (2007). *Agricoltura urbana: dagli orti urbani spontanei all'agricivismo per la riqualificazione del paesaggio urbano*. Bologna, Regione Emilia Romagna.

- Jover, J., Díaz-Parra, I. (2020). Who is the city for? Over-tourism, lifestyle migration and social sustainability. *Tourism Geographies*, 24(1), 9-32. DOI: https://doi.org/10.1080/14616688.2020.1713878?urlappend=%3Futm_source%3Dresearchgate
- Lee, A.C.K., Maheswaran, R. (2011). The health benefits of urban green spaces; a review of the evidence. *Journal of Public Health*, 33(2), 212-222. DOI: <https://doi.org/10.1093/pubmed/fdq068>
- Leitch, A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos*, 68(4), 437-462. DOI: <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>
- Marsden, T. (2013). Contemporary Food Systems: Managing the Capitalist Conundrum of Food Security and Sustainability. In Murcott, A., Belasco, W. e Jackson, P., (a cura di). *The Handbook of Food Research*. Londra, Bloomsbury Academic, 135-147.
- Marsden, T., Sonnino, R. (2012). Human Health and Wellbeing and the Sustainability of Urban-Regional Food Systems. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, 4(4), 427-430. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.cosust.2012.09.004>
- Mauss, M. (1954). *The Gift: Forms and Functions of Exchange in Archaic Societies*. Londra, Cohen and West.
- Misleh, D. (2022). Moving beyond the impasse in geographies of “alternative” food networks, *Progress in Human Geography, Progress in human geography*, 46(4), 1028-1046. DOI: <https://doi.org/10.1177/03091325221095835>
- Palero, J. S., de Manuel Jerez, E. (2022). Diseño participativo de un espacio público en el casco histórico de Sevilla. *PENSUM*, 8(8), 72-95. DOI: <https://doi.org/10.59047/2469.0724.v8.n8.34786>
- Petrini, C. (2013). *Slow food nation: Why our food should be good, clean, and fair*. Segrate (Milano), Rizzoli.
- Petrini, C. (2016). *Buono, pulito e giusto*. Firenze, Giunti.
- Pettenati, G. (2019). Paesaggio e Urban food planning. Intersezioni teoriche e operative. *Bollettino della Società Geografica italiana*, 10(1-2), 117-130. DOI: <https://doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2.499>
- Polanyi, K. (1984). *La grande trasformazione. Le origini economiche e politiche della nostra epoca*. Torino, Einaudi Paperbacks.
- Purcell, M., Tyman, S.K. (2015). Cultivating food as a right to the city. *Local Environment*, 20(10), 1132-1147. DOI: <https://doi.org/10.1080/13549839.2014.903236>
- Raffestin, C. (2005). Dalla nostalgia del territorio al desiderio di paesaggio: elementi per una teoria del paesaggio. *Architettura del paesaggio*. Firenze, Aliena Editrice.
- Red de huertos urbanos de la ciudad de Sevilla (2018). *Bases y estrategias para la creación de la red de huertos urbanos en Sevilla*. <https://www.urbanismosevilla.org/areas/planeamiento-desarrollo-urbanistico/ficheros/pdfs/red-de-huertos-urbanos-en-la-ciudad-de-sevilla/introduccion-objetivos-y-estructura/view>
- Roe, M., Sarlöv Herlin, I., Speak, S. (2016). Identity, food and landscape character in the urban context, *Landscape Research. Food and Landscape*, 41(7), 757-772. DOI: <https://doi.org/10.1080/01426397.2016.1212324>
- Ruiz Romera, A., García Martín, M., Villar Lama, A., Fernández-Tabales, A. (2023). De ferretería a gastrobar: análisis de la turistificación comercial en centros históricos. *Documents d'anàlisi geogràfica*, 69(2), 385-409. DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/dag.762>
- Sheller, M., Urry, J. (2006). The new mobilities paradigm. *Environment and Planning A*, 38(2), 207-226. DOI: <https://doi.org/10.1068/a37268>
- Sonnino, R. (2017). Geografie urbane del cibo nel nord globale. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, serie 13, 10(1-2), 45-52. DOI: <https://doi.org/10.13128/bsgi.v10i1-2.493>
- Spadaro, C., Toldo, A., Dansero, E. (2022). Geografia e cibo: ricerche, riflessioni e discipline a confronto. *Memorie Geografiche*, N.S., 20.
- Tornaghi, C. (2014). Critical geography of urban agriculture. *Progress in Human Geography*, 38(4), 551-567. DOI: <https://doi.org/10.1177/0309132513512542>
- Wylie J. (2007). *Landscape*. Abingdon, Routledge.