



**FoODLAND**  
**I paesaggi del cibo del**  
**Mediterraneo**

Milena Bertani  
Presidente Aiccre



La **ricchezza** e la **diversità dei paesaggi** è una **caratteristica distintiva del continente europeo**.

Probabilmente non c'è nessun altro luogo in cui i **segni dell'interazione umana con la natura** nel paesaggio siano **così vari, contrastanti e localizzati**.

Nonostante l'immensa portata dei cambiamenti socio-economici che hanno accompagnato l'ondata di industrializzazione e urbanizzazione di questo secolo in molte parti d'Europa, **gran parte di questa diversità rimane, conferendo un carattere distintivo a paesi, regioni e aree locali**.

EEA, 2016

# Caratteristiche e importanza delle aree rurali europee

- **diversità economica, ambientale e sociale** contraddistingue le aree e le comunità rurali in Europa;
- le **minoranze** e i **diversi gruppi etnici** che vivono nelle zone rurali sono **fondamentali per la sostenibilità delle aree rurali**. La loro cultura, le loro tradizioni, il loro patrimonio e il loro stile di vita contribuiscono non solo alla diversità dell'Europa, ma anche al paesaggio, alla biodiversità, all'economia, alla cultura e alla coesione sociale del nostro continente;
- rilevanti per la **conservazione del patrimonio naturale e culturale dell'Europa**;
- rilevanti per il **valore delle risorse rurali**, quali la garanzia di un **approvvigionamento sicuro di prodotti alimentari di qualità**, lo **sviluppo dell'economia circolare** e la **lotta contro il cambiamento climatico**;
- rilevanti per **accrescere la resilienza delle comunità rurali**, tramite la partecipazione degli abitanti, lo scambio di conoscenze, il sostegno e il rafforzamento delle capacità.

Per garantire che possano continuare a svolgere questi ruoli essenziali, una comunicazione della Commissione europea delinea una **visione a lungo termine per le zone rurali dell'UE fino al 2040**, identificando gli ambiti di intervento per zone e comunità rurali più forti, connesse, resilienti e prospere.

# Aree rurali

## Unione Europea



PIL -25%  
rispetto alla  
media UE

22% di  
cittadini con  
alto livello di  
istruzione

137 milioni di abitanti



30% dei  
cittadini  
della UE

Oltre l'80% del  
territorio della UE

40% dedicato ad  
attività agricole



-19% rispetto  
alle aree  
urbane



59% delle case ha  
connessione internet veloce  
-28% rispetto alla media UE



Gender gap  
occupazionale  
del 13%

- **Gli enti locali e regionali** svolgono un **ruolo cruciale nell'organizzazione, nel finanziamento e nel sostegno della cultura nelle zone rurali**. In alcune aree rappresentano l'ultima opportunità per queste attività, in un contesto di declino economico e di crisi, soprattutto per quelle aree in cui le comunità locali non godono di buona salute economica.
- La **cultura rurale** svolge un **ruolo importante nel mantenimento** e nella **gestione dei paesaggi culturali**, della **biodiversità** e dei **valori tradizionali**: alcune zone rurali con elevati valori naturali formano aree bioculturali specifiche in cui l'ambiente e l'economia locale coesistono in modo sostenibile, come parte integrante della cultura e delle tradizioni di tali comunità.
- **Gli itinerari culturali europei**, all'interno di un paese e al di là delle sue frontiere, con la partecipazione della popolazione e di tutti gli attori interessati, apportano un notevole contributo alla diffusione delle espressioni culturali locali e regionali, promuovendo al tempo stesso le regioni meno conosciute e sostenendo l'occupazione, la creazione di posti di lavoro e le attività imprenditoriali nelle zone rurali.

Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe



# > 30 ITINERARI CULTURALI CERTIFICATI

# I giovani per il futuro delle aree rurali europee

Il futuro delle zone rurali dipende dalla **capacità di trattenere i giovani** e di attrarne altri che decidano di sviluppare il loro progetto di vita in tali aree; nella ricerca di soluzioni alle sfide delle zone rurali è pertanto essenziale coinvolgere attivamente i giovani mettendo a disposizione forum e promuovendo i consigli della gioventù perché possano proporre idee e impegnarsi in iniziative a essi dedicate nelle zone rurali.

Nell'ambito della **Strategia dell'UE per la gioventù 2019-2027** sono stati definiti 11 obiettivi: il sesto è dedicato a **promuovere iniziative e politiche a sostegno della permanenza e dell'inclusione dei giovani nelle comunità rurali**, ma anche a stimolarne la partecipazione attiva nei processi decisionali.

In tale direzione, il **ricambio generazionale rappresenta uno degli obiettivi centrali delle politiche di sviluppo agricolo**, sia a livello europeo che nazionale, ma anche una sfida da perseguire attraverso strumenti volti a facilitare l'avviamento di attività imprenditoriali da parte dei giovani e a promuovere e sostenerne la permanenza attiva sui territori.

# Ruolo delle famiglie rurali

- fondamentale il ruolo delle famiglie rurali nel preservare le tradizioni, trasmettere valori e garantire la continuità della vitalità delle zone rurali;
- la stabilità e la crescita delle zone rurali dipendono in misura significativa dal benessere e dalla sostenibilità dei nuclei familiari;
- necessità di contribuire a rafforzare le famiglie rurali attraverso il dialogo inclusivo, il sostegno alle associazioni pertinenti e una politica mirata, stabilendo anche misure favorevoli alla famiglia volte a promuovere una popolazione rurale solida e vitale;

Per questi motivi occorre prestare particolare attenzione alle esigenze dei giovani e delle donne, al fine di incoraggiarli a rimanere nelle zone rurali, sostenendo l'inclusione nella proprietà delle aziende agricole.

# Le foreste e i paesaggi del cibo

- le foreste e il settore forestale europeo svolgono un ruolo chiave nella configurazione e nella salvaguardia dei paesaggi e forniscono un contributo fondamentale alla conservazione della biodiversità e ad altri servizi ecosistemici;
- la strategia per le foreste per il 2030 riconosce il ruolo centrale delle foreste, dei silvicoltori e dell'intera catena del valore forestale nel conseguimento degli obiettivi del Green Deal europeo e delle politiche culturali;



*«I cibi sono una verità superiore, segnano spesso le vere frontiere. A buon diritto si è distinto tra Popoli della birra e Popoli del vino. L'oliva e il suo olio, il fico, la vigna e l'uva spiegano la civiltà mediterranea meglio che un ammasso di documenti storici o di monumenti classificati».*

*♦ Gabriel Audisio  
Jeunesse de la Méditerranée*



# Mediterraneo terra di meticci: le migrazioni culinarie e i paesaggi del cibo



FoODLAND - ovvero i Paesaggi del Cibo del Mediterraneo - è un progetto di Aiccre nato con lo scopo di attribuire valore culturale al cibo delle civiltà mediterranee legandolo indissolubilmente ai paesaggi di produzione e ai metodi di coltivazione, integrati nella storia locale.

Pur riconoscendo il valore intrinseco della Dieta Mediterranea attribuito dall'Unesco, le località di FoODLAND intendono rappresentare altri valori della cultura del cibo mediterraneo.

# Permanenza e adattabilità, due tratti fondamentali del Mediterraneo

Ancor prima di diventare bacino unificatore di uomini e popoli, il **Mediterraneo** appare come un **riuscito esperimento di convivenza fra uomo e natura**, con paesaggi che tengono insieme, dopo millenni, le storie attraverso le quali si è sviluppata la civiltà dell'uomo.





*La cultura e la storia vengono calate direttamente nelle cose, nelle pietre, nelle rughe sul volto degli uomini, nel sapere del vino e dell'olio, nel colore delle onde. (Predrag Matvejevic)*

In tutta l'area mediterranea **natura e cultura** hanno prodotto l'**infinita varietà di luoghi**, fondata su diverse fatiche e su diverse nature in un equilibrio proverbiale, dando vita a una **miriade di paesaggi espressione della loro eccezionale variabilità**.

Questi paesaggi rappresentano **valori che non derivano principalmente dalla loro capacità produttiva**, quanto piuttosto dal riconoscimento di un'eredità condivisa: **sono dei marcatori territoriali** e contemporaneamente **elementi storici divenuti il "simbolo" di un'area geografica** del sud Europa, costituendo nuovi oggetti patrimoniali.

I loro **valori estetici** posseggono un intrinseco carattere che varia con il tempo.

*Che cos'è il Mediterraneo? Mille cose insieme. Non un paesaggio, ma innumerevoli paesaggi. Non un mare, ma un susseguirsi di mari. Non una civiltà, ma una serie di civiltà accatastate le une sulle altre.*

*Viaggiare nel Mediterraneo significa incontrare il mondo romano in Libano, la preistoria in Sardegna, le città greche in Sicilia, la presenza araba in Spagna, l'Islam turco in Jugoslavia. Significa sprofondare nell'abisso dei secoli.*

(F. Braudel)

Nei paesaggi del cibo **non è possibile** attuare politiche di conservazione **crystallizzando il passato, come in un museo**, ma occorre gestire la naturale evoluzione degli ecosistemi, mantenendone i caratteri originali, distintivi.



**Luoghi** di terra e di mare sublimi, **diventano** opere protagoniste della narrazione per mezzo degli **uomini** e delle **donne** che le hanno generate.

Le **risorse selvatiche** assumono valore culturale quando riempiono i vuoti lasciati incolti dall'umanità.

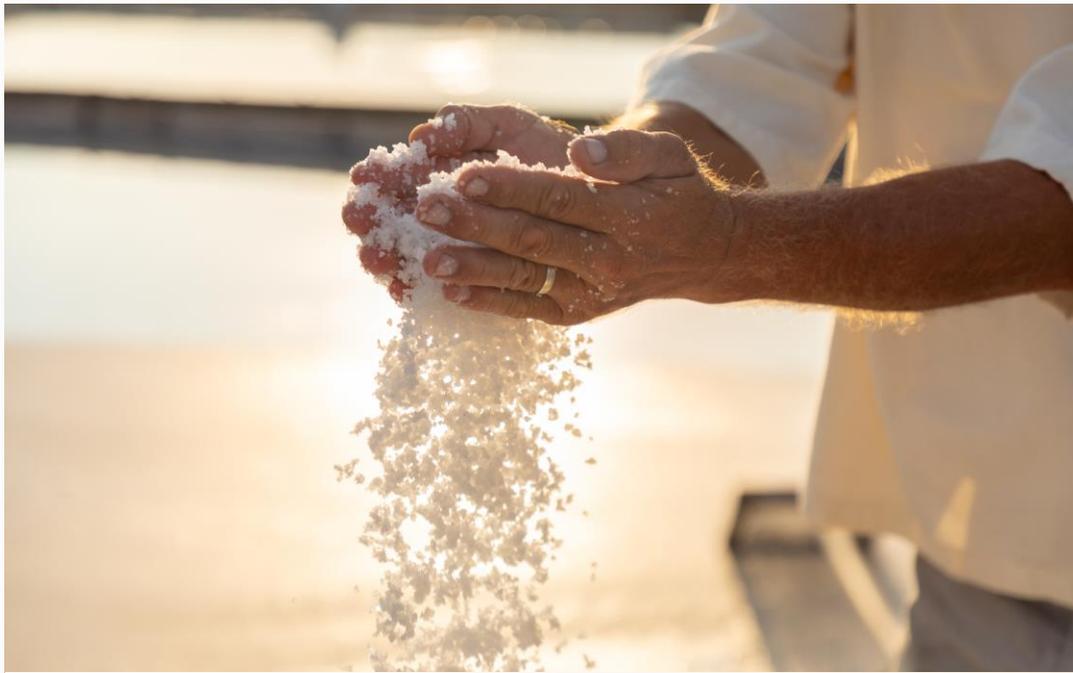
*Come si spiega l'essenza profonda del Mediterraneo?*

*La spiegazione non risiede soltanto nella natura, che pure molto ha operato in tal senso, né soltanto nell'uomo, che ha ostinatamente legato insieme il tutto, ma del confluire dei favori e delle maledizioni - numerosi entrambi - della natura e degli sforzi molteplici degli uomini, ieri come oggi. (F. Braudel)*



La **filosofia di FoODLAND** e i suoi **obiettivi** sono espressi nelle foto che seguono:

- Una attività svolta in modo sostenibile, eco-compatibile;
- La fatica degli uomini addetti alla produzione passa a quella di altri uomini e donne che sapientemente useranno quel prodotto per preparare piatti che possano valorizzarne le sue qualità e il suo gusto, frutto di quel particolare *terroir*;
- La tutela della biodiversità è visibile dalla qualità del paesaggio prodotto e dalla presenza di numerose specie presenti.

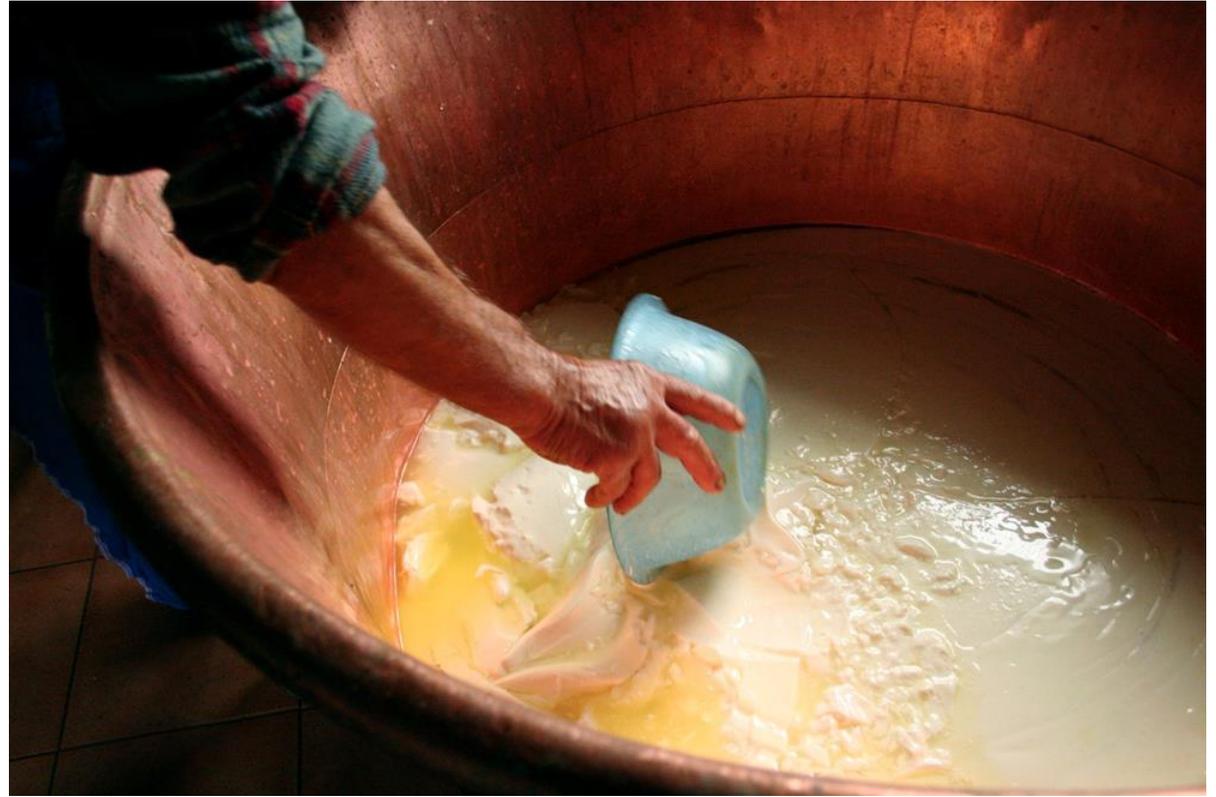






















Sansepolcro



*“esistono dieci, venti, cento Mediterranei, e ognuno di essi è a sua volta suddiviso. Se per un istante condividessimo la vita reale dei **pescatori di ieri e di oggi**, impareremmo che **tutto cambia da un punto della costa all’altro, da un fondale all’altro, da un banco di sabbia a un letto roccioso. Ma a terra è la stessa cosa**; siamo sempre nel Mediterraneo, naturalmente; il clima di Cadice richiama quello di Beirut, la riviera provenzale assomiglia alla costa meridionale della Crimea, la vegetazione del monte degli Ulivi, vicino a Gerusalemme, potrebbe benissimo trovarsi in Sicilia - certo, ma **non si lavora la terra allo stesso modo, non si usano gli stessi strumenti, né lo stesso stile di impalare o palizzare la vite, né gli stessi vini, olivi, fichi, lauri, nemmeno le stesse case, gli stessi costumi. La geografia spesso ha soltanto abbozzato queste differenze; il passato, accanito fabbricante di particolarismi, ha accentuato tutto, spargendo ovunque i suoi deliziosi colori.**”*

*Fernand Braudel*

# Una multiforme varietà condivide il piacere di abitare consapevolmente la terra

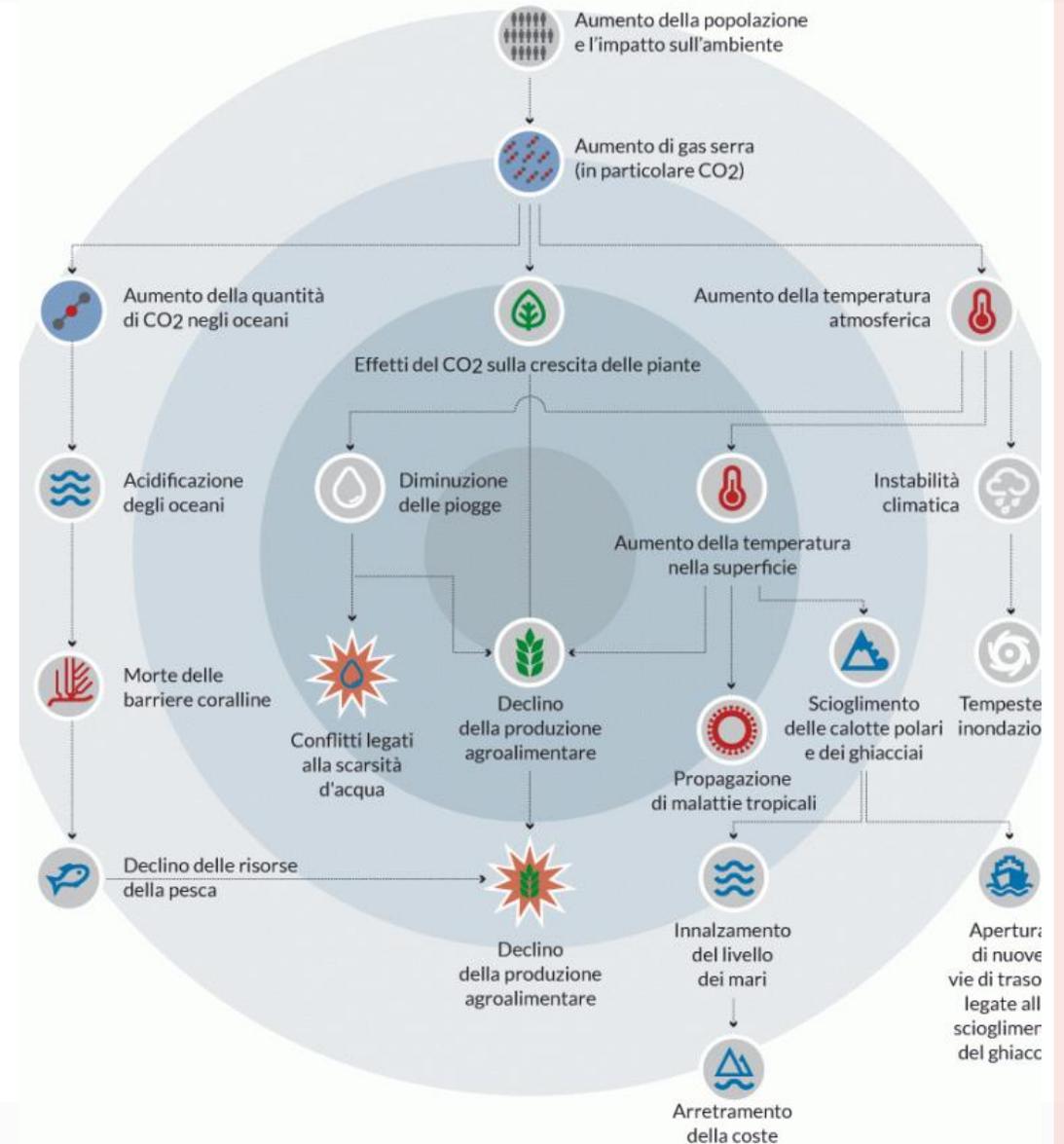
- La **regione mediterranea** è uno dei più importanti luoghi di nascita delle piante coltivate nel mondo: in essa si trovano **numerose aree con una concentrazione eccezionale di biodiversità e un'alta densità di specie endemiche** molto importanti per l'intero continente.
- Una straordinaria varietà che si riflette anche nel **mare**. La ricchezza di **specie è dieci volte superiore alla media mondiale**
- Le particolari caratteristiche geologiche e climatiche del territorio europeo affacciato sul Mediterraneo hanno determinato il susseguirsi e la sovrapposizione di differenti episodi di colonizzazione, favorendo una **grande ricchezza di biodiversità** che ha prodotto una **grande varietà di paesaggi**. Quelli rurali, frutto di attività antropiche, della storia dei territori, del sovrapporsi delle superfici coltivate a pascolo o a bosco, parlano ancora oggi di luoghi, tradizioni, culture e sapori di inestimabile valore economico e sociale.

Questo formidabile hotspot è ora soggetto a rapidi cambiamenti antropogenici



## La catena dei cambiamenti climatici

CAUSE / EFFETTI



Per effetto dei cambiamenti climatici

- la **coltivazione dell'ulivo** in Italia è **arrivata a ridosso delle Alpi**,
- nella **Pianura Padana** si coltiva oggi circa la **metà della produzione nazionale di pomodoro destinato a conserve e di grano duro per la pasta**, colture tipicamente mediterranee,
- i **vigneti** sono **arrivati addirittura sulle vette**.
- **E' in provincia di Sondrio, oltre il 46esimo parallelo, l'ultima frontiera nord dell'olio d'oliva italiano**. Negli ultimi dieci anni – secondo Coldiretti – la coltivazione dell'ulivo sui costoni più soleggiati della montagna valtellinese è passata da zero a circa diecimila piante, su quasi 30 mila metri quadrati di terreno.
- Il **vino italiano** è aumentato di un grado negli ultimi 30 anni, ma nel tempo si è verificato un anticipo della vendemmia anche di un mese rispetto al tradizionale mese di settembre. Il caldo ha cambiato anche la **distribuzione sul territorio dei vigneti** che tendono ad espandersi verso l'alto con la presenza della vite a quasi 1200 metri di altezza.

Il riscaldamento provoca anche il cambiamento delle condizioni ambientali tradizionali per la **stagionatura dei salumi, per l'affinamento dei formaggi o l'invecchiamento dei vini.**

Una situazione che di fatto mette **a rischio il patrimonio di prodotti tipici Made in Italy** che devono le proprie specifiche caratteristiche essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori umani e proprio alla combinazione di fattori naturali e umani.

Ma i cambiamenti climatici in corso si manifestano anche con la più elevata frequenza di eventi estremi con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi ed intense e l'arrivo di nuovi pericolosi parassiti alieni.

# Gusto e olfatto: il cibo produttore di paesaggio

Il **cibo**, meglio di altri simboli, favorisce un **sistema d'identificazione e mappatura del cultural heritage** in sinergia con la **diversità biologica**, la **diversità culturale** e il **patrimonio culturale**. Le esperienze degli abitanti prendono voce per raccontare questo patrimonio locale diffuso, spesso invisibile, che “origina **paesaggi**” in grado di costruire una **personale geografia emotiva, affettiva, gustativa, sempre in evoluzione**.



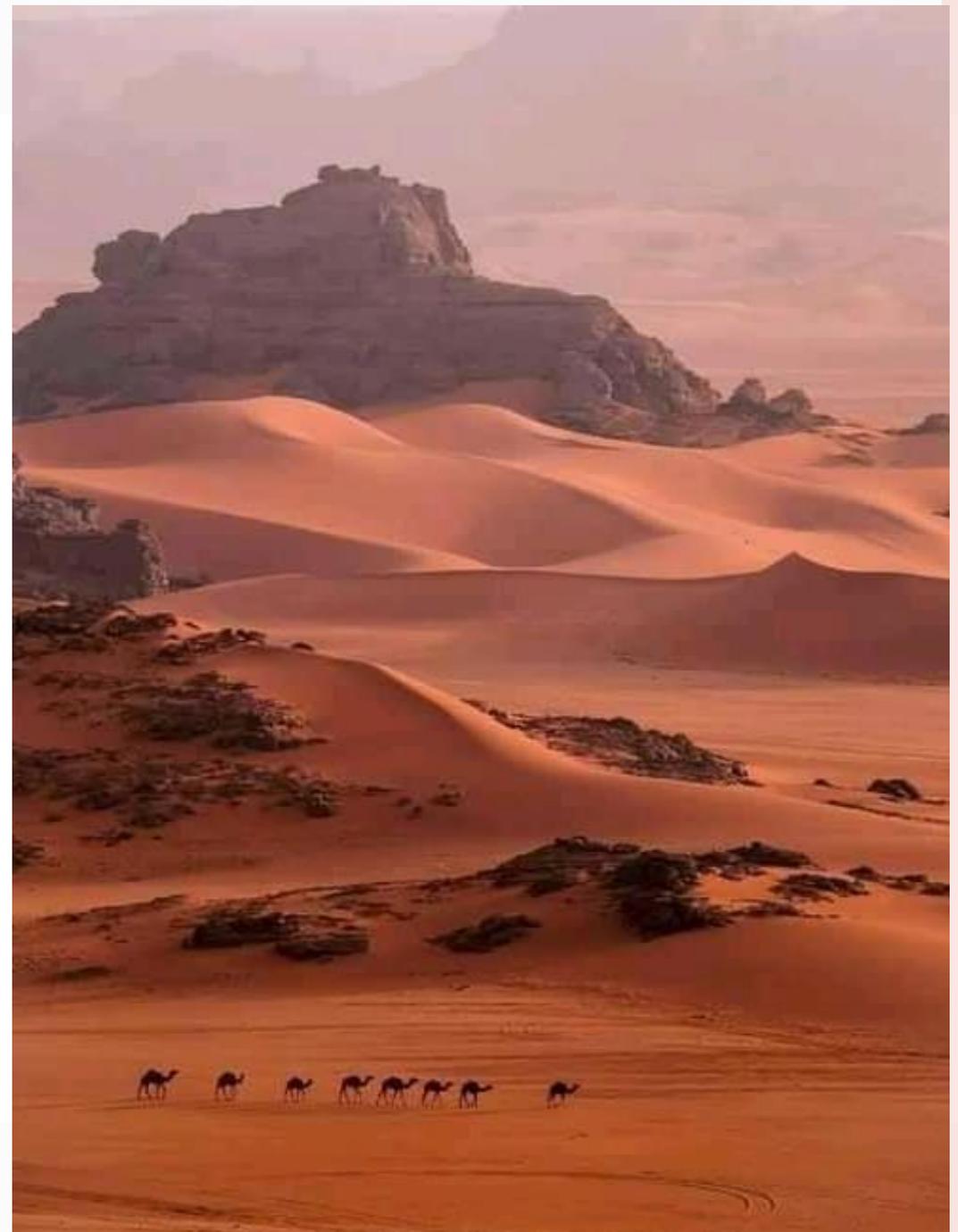
Le **nostre identità alimentari** osservate da lontano sembrano monolitiche, mentre viste da vicino si rivelano un **variegato tessuto di differenze**.

Se ricostruiamo la **provenienza dei cibi** scopriamo che la loro è una **denominazione di origine incontrollata**.



*Il Mediterraneo non è solo geografia.  
Lungo le coste di questo mare passava la  
via della seta, s'incrociavano le vie del  
sale e delle spezie, degli olii e dei  
profumi dell'ambra e degli ornamenti,  
degli attrezzi e delle armi, della sapienza  
e della conoscenza, dell'arte e della  
scienza.*

*(Predrag Matvejevic)*



# Il gusto disegna nuovi itinerari nel Mediterraneo

*Nel couscous non c'è solo la semola e il pesce. Nella sua magia, c'è il mare di Sicilia, ci sono i sapori delle spezie d'Oriente, il fascino misterioso delle Mille e una notte, le donne velate del Maghreb che lo lavorano con le loro abili mani e poi il profumo inebriante delle notti profonde e stellate del deserto.*

*(Giuseppe Tobia)*



# Il pane, cibo dei popoli

Nell'area mediterranea vi sono circa **1350 tipi di pane**, dai semplici pani come l'azzimo ebraico o la pita araba (pane piatto, lievitato, rotondo a base di grano, tipico di Medio Oriente e Nord Africa che sembra abbiano avuto origine in Siria), agli elaborati pani arricchiti con semi, verdure o frutta secca.



Si fa presto a dire pomodoro, ma quale pomodoro? Ogni frutto ha un sapore e un gusto diverso e origina piatti differenti tra loro pur con i medesimi ingredienti di base



La pasta .....  
..... gli gnocchi  
le lasagne .....  
..... i ravioli



*L'emozione di un sapore non nasce semplicemente da un piatto, è intimamente connessa alla magia del luogo e all'autenticità dell'accoglienza ricevuta*

dal Manifesto Relais & Châteaux – Unesco

FoODLAND ha la vocazione di voler identificare i paesaggi del cibo di indiscutibile qualità grazie ai valori espressi dalla **Carta dei paesaggi del cibo del Mediterraneo**.



# Carta dei paesaggi del cibo del Mediterraneo

- *aree e località montane, collinari e di pianura, aree dei sistemi lacuali, fluviali e marittimi, - anche di piccola entità - caratterizzate da produzioni tradizionali, tipicità culinarie ed enogastronomiche consolidate o caratterizzate dalla presenza di produzioni o tecniche tradizionali di coltivazione, allevamento e pesca, lavorazione e trasformazione, o a rischio di estinzione;*
- *presidi di valore storico e architettonico inseriti in contesti di valore agroambientale – naturalistico;*
- *aree collocate nel sistema delle Aree Protette nazionali e regionali, nei Siti della Rete Natura 2000 e nelle Riserve della Biosfera Unesco caratterizzate dalla presenza di produzioni o tecniche tradizionali di coltivazione, allevamento e pesca, lavorazione e trasformazione;*

- *paesaggi rurali o ecosistemi a rischio di estinzione;*
- *aree caratterizzate dalla presenza di risorse selvatiche con valore culturale in quanto espressione di tecniche di raccolta, lavorazione e usi tradizionali;*



- *tecniche o pratiche di coltivazione, allevamento o trasformazione che garantiscono una maggiore sostenibilità ambientale;*
- *produttori e aziende dediti alla salvaguardia e alla tutela di colture e prodotti tipici, loro trasformazioni;*
- *comunità e associazioni dedite alla salvaguardia e alla tutela della cultura eno-gastronomica e delle produzioni tradizionali o a rischio di estinzione;*
- *comunità impegnate a proteggere la varietà territoriale locale, in chiave espansiva, conservando la ricchezza delle identità, senza rinunciare al gusto delle contaminazioni, rinforzando il capitale emotivo legato alle radici, alla tipicità, alla localizzazione territoriale;*
- *produttori e aziende che, in equilibrio tra tradizione e innovazione, trasformano il paesaggio in base a principi coerenti con la tradizione e con la visione di un futuro sostenibile;*
- *prodotti, processi tradizionali, ricette e saperi certificati come denominazioni comunali o termini simili;*
- *Ecomusei, musei contadini e musei legati al cibo.*

# Implementazione e sviluppo dei Paesaggi del Cibo di FoODLAND

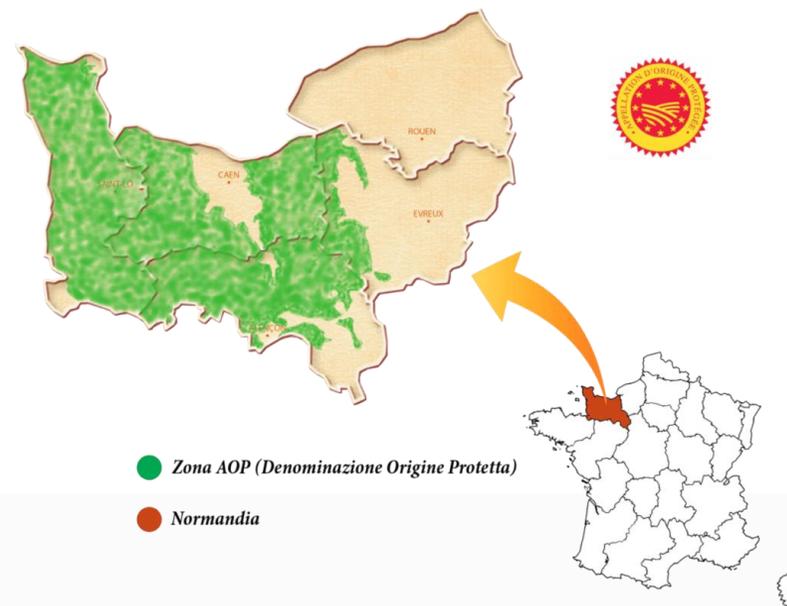
- **ridefinizione geo-storica gastronomica del Mediterraneo**, partendo dalle produzioni di cibo e dalla loro storia evolutiva, approfondendo la loro provenienza, il loro viaggio nello spazio e nel tempo per arrivare sulle nostre tavole, le radici da cui sono nate ricette, piatti e specialità al fine di individuare percorsi, contaminazioni, similarità e differenze tra le grandi culture alimentari mediterranee;
- **catalogazione fotografica e narrativa dei singoli paesaggi del cibo**, identificati e inventariati quale patrimonio culturale immateriale del Mediterraneo;
- **raccolta di ricette e prodotti**, un'Antologia per rappresentare la sublimazione delle cucine locali, evidenziare le diversità, narrare la storia dei protagonisti del piatto o dell'attività gastronomica, siano essi paesaggi, agro-biodiversità territoriali, ingredienti principali del piatto, cuochi, chef e comunità che hanno perpetuato la trasmissione delle ricette tradizionali o innovative. L'Antologia racconterà le storie di ogni piatto, summa della storia di un territorio e dei suoi prodotti, della storia degli uomini e delle donne che abitano quelle terre impegnati a tramandare le tradizioni gastronomiche attraverso il loro lavoro e la creatività.
- **narrazione, nelle lingue del Mediterraneo, delle storie dei paesaggi del cibo**. Aneddoti legati alla vita locale e dei locali impegnati in prima persona a rendere il Mediterraneo un posto migliore. Una finestra spalancata sui mille volti e le numerose suggestioni di terre solo apparentemente conosciute.

- **messa in rete o realizzazione di nuovi ecomusei diffusi**, espressione del patrimonio culturale immateriale del Mediterraneo.
  
- **definizione degli Itinerari di FoODLAND dedicati alla gastronomia evolutiva**, viaggi enogastronomici on the road, orienteering gastronomici tra trattorie e ristoranti tradizionali, bar e botteghe storiche o in mezzo alla natura (aziende agricole, agriturismi, malghe e rifugi, etc..), luoghi di produzione e trasformazione. La promozione enogastronomica avverrà in collaborazione con
  - gli Enti e le Comunità locali per rappresentare la sublimazione dei terroir e delle cucine locali, evidenziando le diversità attraverso i prodotti;
  - Maestri di Cucina, Chef e Cuochi legati alle tradizioni gastronomiche del Mediterraneo, rivisitate anche sperimentando nuovi gusti e nuove sensazioni;
  - i custodi dell'identità territoriale (produttori, trasformatori, mercanti di un “savoir faire” locale).

# Come comunichiamo i nostri valori e le nostre ricchezze?

## I Formaggi

### Un parallelo tra Italia e Francia





# Le strade della mozzarella

Da Salerno a Paestum, su **una strada lunga circa 40 km**, un **caseificio dopo l'altro** per la produzione della mozzarella di bufala campana DOP. Fermarsi in tutti i caseifici è praticamente impossibile considerando che tra Salerno e Caserta, altra zona di produzione, si contano circa **350 caseifici**.

Non esiste soltanto un tipo di mozzarella, perché in commercio sono disponibili tante varianti di questo alimento, che si differenziano per latte utilizzato nel processo produttivo, forma, dimensioni e aspetto estetico.

# Quanti tipi di mozzarella esistono?

- Perline
- Ciliegine
- Bocconcini
- Nodino
- Mozzarella
- Aversana
- Treccia
- Zizzona
- Figliata

Vi sono altre tre tipologie speciali di mozzarella, prodotte con tecniche differenti, che danno vita a prodotti originali e gustosi:

- Stracciatella
- Burrata
- Mozzarella affumicata

# I punti di debolezza della ns. comunicazione

Di tutte queste prelibatezze **non vi è un sistema che promuova produttori e territorio.**

Il solo **sito internet** che parla di un **museo legato al lavoro dei casari** che producevano mozzarella è triste, spento.

Il testo che racconta dei 350 caseifici che si snodano su una strada lunga 40 km, fa pensare più a un nastro d'asfalto che a campi o aziende nelle quali pascolano bufale, mostrando anche il contesto paesaggistico di contorno.

Non si vedono mani che lavorano questo prodotto, anche il prodotto finale richiama nelle immagini una mozzarella industriale rispetto ad una artigianale o di nicchia.

# Normandia, itinerario sulle strade del formaggio AOC

*Camembert*

*Livarot*

*Pont-L'Évêque*

*Neufchâtel*

Su questi quattro prodotti la Normandia ha raccontato le storie che attraggono turisti da ogni parte del mondo .....







# Il futuro di FoODLAND

Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe



EUROPEAN  
INSTITUTE  
OF  
CULTURAL  
ROUTES

Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe

COUNCIL OF EUROPE  
CONSEIL DE L'EUROPE

## Cultural Routes ACADEMIC WORKSHOP

2nd Edition - 7th December 2023 - Online

www.coe.int/routes

Organised by The European Institute of Cultural Routes in cooperation with the University network for Cultural Routes Studies



# FoODLAND in Lombardia gli alpeggi



# Cultura del pane e dei mulini



# La polenta



# Riso



# Le varietà agronomiche lombarde tradizionali a rischio di estinzione



# Il bosco



# Miele







# Vigneti e vino



# Salumi



# I tesori nascosti delle acque dolci lombarde



# Grazie

[presidente.aiccre@consiglio.regione.lombardia.it](mailto:presidente.aiccre@consiglio.regione.lombardia.it)



FEDERAZIONE DELLA REGIONE LOMBARDIA

