

Geografia e cibo



MEMORIE GEOGRAFICHE
nuova serie / n. 20 / 2022



MEMORIE GEOGRAFICHE

Giornata di studio della Società di Studi Geografici
Firenze, 10-11 giugno 2021

**Geografia e cibo:
ricerche, riflessioni e discipline
a confronto**

a cura di
Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero



Geografia e cibo è un volume delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici

<http://www.societastudigeografici.it>

ISBN 978-88-94690101

Numero monografico delle Memorie Geografiche della Società di Studi Geografici
(<http://www.societastudigeografici.it>)

Certificazione scientifica delle Opere

Le proposte dei contributi pubblicati in questo volume sono state oggetto di un processo di valutazione e di selezione a cura del Comitato scientifico e degli organizzatori delle sessioni della Giornata di studio della Società di Studi Geografici

Comitato scientifico:

Fabio AMATO (Università di Napoli L'Orientale – SSG), Marco BAGLIANI (Università di Torino), Luca BATTISTI (Università di Torino), Giaime BERTI (Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa), Valerio BINI (Università di Milano), Panos BOURLESSAS (Università di Torino), Paola BRANDUINI (Politecnico di Milano), Margherita BRUNORI (Università di Trento), Andrea CALORI (Economia e Sostenibilità – Està), Cristina CAPINERI (Università di Siena – SSG), Chiara CERTOMÀ (Università di Torino), Roberta CEVASCO (Università di Scienze Gastronomiche), Clara CICATIELLO (Università della Tuscia), Annalisa COLOMBINO (Università di Venezia), Flavia CRISTALDI (Università di Roma La Sapienza), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Pierluigi DE FELICE (Università di Salerno), Sergio DE LA PIERRE (Società dei territorialisti/e ONLUS), Elena DELL'AGNESE (Università di Milano-Bicocca), David FANFANI (Università di Firenze), Franco FASSIO (Università di Scienze Gastronomiche), Francesca FORNO (Università di Trento), Paolo GIACCARIA (Università di Torino), Giulia GIACCHÈ (Université Paris-Saclay), Francesca GIARÈ (CREA), Cristiano GIORDA (Università di Torino), Isabella GIUNTA (Instituto de Altos Estudios Nacionales – IAEN, Ecuador), Teresa GRAZIANO (Università di Catania), Maria Gemma GRILLOTTI DI GIACOMO (GECOAGRI-LANDITALY), Federica LARCHER (Università di Torino), Michela LAZZERONI (Università di Pisa – SSG), Ivana MAFFEO (Università di Siena), Francesco MARANGON (Università di Udine), Davide MARINO (Università del Molise), Federico MARTELLOZZO (Università di Firenze), Giampiero Mazzocchi (CREA), Monica MEINI (Università del Molise – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Mariavaleria MININNI (Università della Basilicata), Davide PAPOTTI (Università di Parma), Marco PETRELLA (Università del Molise), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Maurizia PIERRI (Università del Salento), Antonella PIETTA (Università di Brescia), Silvia PILUTTI (Prospettive Ricerca), Donatella PRIVITERA (Università di Catania), Fabio POLLICE (Università del Salento), Matteo PUTTILLI (Università di Firenze), Filippo RANDELLI (Università di Firenze – SSG), Antonella RINELLA (Università del Salento), Adanella ROSSI (Università di Pisa), Vittoria SANTARSIERO (Università della Basilicata), Marcella SCHMIDT DI FRIEDBERG (Università di Milano-Bicocca), Luca SECONDI (Università della Tuscia), Roberto SENSI (Action Aid), Eleonora SIRSI (Università di Pisa), Chiara SPADARO (Università di Padova), Nadia TECCO (Università di Torino), Alessia TOLDO (Università di Torino), Alberto VANOLO (Università di Torino), Francesca ZANUTTO (Università di Torino).

Comitato organizzatore:

Luca BATTISTI (Università di Torino), Panos BOURLESSAS (Università di Firenze), Federico CUOMO (Università di Torino), Egidio DANSERO (Università di Torino – SSG), Stefano MENEGAT (Università di Torino), Giacomo PETTENATI (Università di Torino), Chiara SPADARO (Università di Padova), Alessia TOLDO (Università di Torino).



Creative Commons Attribuzione – Condividi allo stesso modo 4.0 Internazionale

© 2022 Società di Studi Geografici

Via San Gallo, 10

50129 - Firenze

RAFFAELA GABRIELLA RIZZO*, LUCA SIMONE RIZZO**

LA REGIONE ISTRIANA DELLA CROAZIA: TURISMO GASTRONOMICO PER UNA VALORIZZAZIONE TERRITORIALE SOSTENIBILE. IL CASO DEL TARTUFO ISTRIANO

1. INTRODUZIONE. – Dagli ultimi venti anni il turismo è in crescita (UNWTO, 2021) e si sta sempre più articolando. Ha, infatti, subito cambiamenti radicali sia nell’Offerta sia nella Domanda. In attesa di rilevare quale sarà l’esito nel medio periodo della situazione creatasi con la pandemia Covid-19 ci si attiene in questo scritto al quadro pre-pandemico. Rispetto ai decenni trascorsi, il paradigma generale di approccio al turismo è mutato anche in ragione della diversificazione delle motivazioni del turista. Si possono ormai individuare le più disparate tipologie di turismo, alcune delle quali verranno di seguito indicate. Si possono classificare in base:

- a) all’oggetto prevalente di interesse: turismo culturale (Wise e Jimura, 2020), naturalistico, fluviale, religioso (Trono, 2009; Rizzo *et al.*, 2013), alimentare [enologico, gastronomico (Richards, 2012; 2021; Aktürk, 2021), enogastronomico, di singolo prodotto (Rizzo, 2020)], cineturismo/*screen tourism* (Nicosia, 2016; UNWTO e Netflix, 2021), musicale (Cafiero *et al.*, 2020), termale (Rizzo e Rizzo, 2019), del benessere, sportivo, della memoria, letterario, ecc.;
- b) al mezzo/strumento di utilizzo: cicloturismo, ippoturismo, turismo nautico, ecc.;
- c) alla sofisticazione: *luxury tourism* (Swarbrooke, 2018), *glamping*, ecc.

Tutti questi turismi si realizzano tramite l’azione di una loro specifica filiera che poggia su risorse, soggetti, strutture, relazioni e politiche. La *supply chain theory* viene volta a volta applicata. Tra un tipo di turismo e l’altro spesso si presenta una commistione. In particolare, la tipologia turismo rurale è comprensiva di vari turismi non urbani e specificatamente del *food tourism* nelle sue forme.

Parimenti negli anni si è fatta strada la concezione del rispetto per l’ambiente e per la società visitati. Di uso comune ormai sono concetti – anche collegati a forme di turismo specialistico – quali: *ecoturismo* (Wearing e Neil, 2009; Fennel, 2020), *turismo responsabile* e *turismo sostenibile* come altri, che ugualmente richiedono riflessioni e precisazioni opportune.

Se si coniugano, inoltre, le segmentazioni di cui sopra (a, b, c), la concezione ora esplicitata e un comportamento non frenetico, questi turismi aderiscono alla filosofia di un turismo enunciato come *slow*.

Prendendo in considerazione le località si è constatato che il raggio d’azione del turismo si è ampliato in tutti i Paesi, dai luoghi più frequentati a quelli anche molto discosti.

2. CIBO E TURISMO. – In questo contributo ci si sofferma in particolare su un campo di interesse che riscuote una grande attenzione: quello del gusto, del cibo e dei prodotti alimentari sia naturali sia lavorati. Questo ha coinvolto varie discipline, tra cui la Geografia. In Francia si ricorda J.R. Pitte (2001; 2008), in Italia A. Montanari e M.G. Grillotti (con il Gruppo A.Ge.I. GEEOAGRI) e gli studiosi che hanno contribuito al numero monografico *Cibo e turismo* (2015). Il rapporto cibo-turismo si è sempre più affermato e il connubio è indicato come *culinary tourism* (in Nord America), *food tourism* (Australia e Asia) e *gastronomy tourism* (Europa) (Hribar *et al.*, 2021, p. 129). In questo caso viene sottolineato il valore che assume l’esperienza che il turista acquisisce durante la vicinanza alle comunità locali (Richards, 2012; 2021).

Uno dei modi ora molto diffusi di innescare questa tipologia di turismo è costituito dai sistemi audiovisivi. In una sua recentissima pubblicazione in proposito, il Segretario Generale del World Tourism Organization Zurab Pololikashvili così si esprime: “When a person views a film or a series that showcases a specific destination, its landscapes, *gastronomy* and other traditional features, this increases not only their desire to travel to that country, but also provokes a greater curiosity to discover its culture, traditions and local customs” (UNWTO, 2021, p. 6)¹.

¹ Il corsivo è stato aggiunto dagli Autori di questo scritto.



3. OBIETTIVO E METODOLOGIA. – Oggetto della ricerca è il tartufo: prodotto della terra, famoso per le sue qualità organolettiche e utilizzato nelle cucine dei vari Paesi fin da tempi antichi (Montanari e Sabban, 2004)². Nello scritto ci si propone di esaminarne ruolo e dinamiche connesse, focalizzando sul contributo che danno all'organizzazione territoriale propria della Regione Istriana. Lo scopo è comprendere se:

- li è noto da tempo e, di conseguenza, viene proposto come prodotto della terra dal valore identitario (e quindi ai fini della valorizzazione territoriale);
- esistono specifici eventi di comunicazione, una ristorazione consona e servizi associati;
- si sono sviluppati nella Regione un sufficiente turismo ed escursionismo tali da inserire il suo consumo nelle loro prassi e come.

La ricerca si è basata in tutte le sue parti sulla letteratura riscontrata, prevalentemente pubblicata su riviste scientifiche; sui siti degli enti pubblici (Tourist board) di vario livello e di organizzazioni e imprese private, nonché su interviste aperte a responsabili degli stessi.

4. UN PRODOTTO DIFFUSO IN TUTTI I CONTINENTI. – Il tartufo si trova oggi in diverse parti del mondo sia a livello spontaneo sia in coltivazioni (Berch, 2013; Vlahova, 2021). Si raccoglie nei boschi allo stato naturale. Al contempo si sta diffondendo la tartuficoltura, ormai a livello mondiale. Per di più, oltre al consumo locale, dà luogo ad un commercio internazionale. Si veda, ad esempio, il caso della Francia che importa da vari Paesi: nel 2014 dalla Spagna 56 tonnellate, dall'Italia 20, dalla Cina 15 e dall'Australia 5³.

Decine sono le specie, del genere *Tuber* e di altri. Quelle commestibili, gastronomiche e commerciali sono circa dieci. Tra queste ultime, in Europa troviamo: il Tartufo nero pregiato; il T. (nero) d'estate o Scorzone; il T. uncinato; il T. nero d'inverno; il T. nero ordinario; il T. bianco pregiato e il T. bianchetto⁴. Li si trova nei Paesi del Mediterraneo, in Spagna nella Castilla e León e nell'Aragona⁵ (Morcillo *et al.*, 2015), in Francia (Therville *et al.*, 2013), in Slovenia, in Croazia (Istria), in Tunisia, in Israele e nei Balcani.

Altre specie sono disponibili in Asia in Cina (Dialotti, 2017-2018), nell'America del Nord [in Canada e USA negli Appalachi e negli Stati della costa del Pacifico, soprattutto in Oregon (Trappe, 2009; Oviatt, 2019)] in Australia e in Nuova Zelanda⁶.

In Italia il tartufo è particolarmente diffuso, spontaneo e coltivato in molte regioni (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, 2017)⁷: ci sono aree particolarmente note anche a livello mondiale come ad esempio in Piemonte il Monferrato e le Langhe-Roero; nelle Marche la provincia di Pesaro-Urbino e in Umbria l'area di Norcia e Spoleto⁸.

Molti territori presentano il tartufo come un prodotto identitario (Grbac, Milohanivoć, 2008). Praticamente tutti hanno già innescato un turismo e un escursionismo che ruotano attorno al tartufo e che spesso coinvolgono strutture agrituristiche⁹. Si vedono grandi opportunità di sviluppo turistico e gastronomico (Oliach *et al.*, 2021, p. 7). Si parla in quest'ambito nello specifico di mico-turismo (Büntgen *et al.*, 2017; Latorre *et al.*, 2021). A quest'ultimo aspetto si riferisce il caso di studio di seguito illustrato.

² Qui si vedano i vari autori a pp. 173, 463, 578, 653 e 672.

³ <https://www.statista.com/statistics/753846/truffle-distribution-france-by-country> (consultato il 25 ottobre 2021).

⁴ Eurostat *NACE Rev.2 – Statistical classification of economic activities in the European Community* include specificatamente i tartufi (*truffles*) in "Agricoltura..." nella classe 01.13 come "growing..." e in "Forestry..." nella classe 02.30 "gathering of wild growing materials". <https://ec.europa.eu/eurostat/documents/3859598/5902521/KS-RA-07-015-EN.PDF> (consultato 13 novembre 2021).

⁵ Sia spontaneo sia coltivato. Si veda il Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura (CIET) a Graus. Qui si veda anche il video <https://www.dphuesca.es/centro-de-investigacion> (consultati il 06 novembre 2021).

⁶ <https://trufflefarming.wordpress.com/2017/03/07/truffle-farming-worldwide-update-for-2017> (consultato il 25 ottobre 2021).

⁷ In 14 Regioni il tartufo compare nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2021/02/26/48/so/15/sg/pdf> (consultato il 12 novembre 2021).

⁸ Si vedano gli atlanti regionali o le pubblicazioni provinciali su prodotti alimentari tipici e tradizionali di Lombardia (ERSAF, Regione Lombardia (2014), Piemonte, Umbria (ATI3 Umbria, s.d.); Abruzzo, Trentino (Bazzanella e Gilli, 2021) e Veneto (Veneto Agricoltura, 2016): qui sui Colli Berici, Colli Euganei e Lessinia (Rizzo, 2004).

⁹ In rete si trovano le offerte più varie. Si veda, ad esempio, in Italia in Piemonte la permanenza con ricerca di tartufo ('caccia') in <https://www.incomingpiemonte.com/destinazioni/neive> o in Oregon nella Willamette Valley in <https://www.blacktietours.com/truffle-tours>; cfr. anche Oviatt, 2019; in Istria <https://www.viator.com/it-IT/tours/Zagreb/Guided-Truffle-Hunt-Istria/d5391-15845P14>; <https://villsy.com/blog/truffle-hunting-istria-97> (consultato 15 novembre 2021).

5. L'AREA OGGETTO DI STUDIO: L'ISTRIA COUNTY IN CROAZIA. – Con 2.813 km² è la più occidentale delle Regioni croate, un triangolo tutto circondato dal mare Adriatico. È costituito di 10 città e 31 comuni. Le cittadine bordano la costa: Umago, Cittanova, Parenzo, Rovigno, Pola a occidente; Albona a oriente. Le altre si trovano all'interno.

La costa, scenografica, è molto articolata. L'entroterra è costituito da un altopiano carsico con dolci colline dai 100 ai 300 m, con quote che si alzano nel settore nord orientale fino al Monte Maggiore (1.400 m.). Vigneti e oliveti si alternano a boschi particolarmente adatti alla crescita del tartufo bianco e nero. L'insediamento all'interno è costituito dai piccoli centri compatti, spesso cinti da mura e arroccati. A questi si aggiunge una pletera di piccolissimi aggregati di abitazioni (*naselje*) nella parte interna rurale.

L'Istria è passata nei due millenni attraverso varie dominazioni, che hanno lasciato il segno in molti aspetti tangibili e intangibili. Dopo la Seconda Guerra Mondiale ha avuto un esodo massiccio e ha sperimentato il conseguente deperimento del patrimonio edilizio soprattutto rurale, ora largamente ristrutturato e per lo più adibito ad usi turistici. Dagli anni Duemila, infatti, strategie per i recuperi in generale del territorio rurale, per il suo sviluppo e per attività promozionali (Green Istria) sono state messe in atto dagli enti pubblici e dai privati (i.e. agriturismi ed altre tipologie di ricettività, tour operator stranieri e agenzie di viaggio) (Velenik e Bošković, 2006; Velenik *et al.*, 2008; Drpić e Milojica, 2012; Demoja, 2014). Paesaggio, insediamenti e ricettività (Drpić e Milojica, 2012, p. 898) costituiscono diffuse attrazioni.

6. IL TARTUFO IN ISTRIA. – L'area vocata è posta all'interno nel triangolo tra Buje, Buzet (Pingente) e Pazin (Pisino), con proseguimento verso sudest (Zgrablic *et al.*, 2014). Romano Farina (1989) ricorda come i tartufi a Portole (Oprtalj) facessero già parte un tempo del commercio (p. 123) e pure nella vita di Vetta (p. 239). A Pingente contribuivano tra le altre attività economiche a frenare lo spopolamento (p. 189). In quest'area esistono boschi e foreste. In particolare quello di Montona è ricco di questo Non-Wood Forest Product (NWFP): cioè il tartufo, prodotto non legnoso.

Il tartufo istriano, infatti, viene raccolto allo stato naturale. La sua importanza ecologica, economica e sociale è sottolineata da Zgrablic *et al.* (2014). Se ne producono circa 13 t all'anno¹⁰ ed è stato ideato un marchio di qualità "Pravi Tartuf/Tartufo vero" di un gruppo di ristoranti. Inoltre, viene pubblicizzato nel portale con cui la Regione si presenta¹¹. Le guide turistiche parlano oggi del tartufo indicando festival, località, ristoranti, agriturismi e attività da offrire al turista (mico-turista) (Dragicev *et al.*, 2019, pp. 166-171; Schetar, 2019). I soggetti facenti parte direttamente della filiera sono:

- tartufai di professione (dai 2000 ai 3000 sono stimati i raccoglitori con i cani) che hanno a seconda dei casi un rapporto di vendita diretto con i ristoranti, i trasformatori, i commercianti intermediari, i retailer e i consumatori finali;
- l'associazione tartufai istriani/Udruga Tartufara Istre (uti.hr);
- amatori (raccoglitori);
- aziende di trasformazione;
- grossisti/intermediari;
- negozi di vendita al dettaglio (Karlič truffles e Prodan a Buzet; Tartufi Istra e Miro a Motovun; Zigante a Livade, a Buzet e a Buje...);
- ristoranti ed altre forme di ristorazione¹²;
- aziende che offrono la "caccia" al tartufo a turisti ed escursionisti per un turismo tipicamente esperienziale (es. Prodan tartufi; Natura Ltd. a Buzet e altri);
- aziende che si collocano in più punti della filiera;
- Ministero dell'Ambiente e delle Foreste, Dipartimento di Agricoltura dell'Istria County, ecc.

Da segnalare la ditta Zigante, la più rilevante anche a livello di esportazione dei prodotti, che possiede *in loco* la filiera completa: produzione-trasformazione-vendita-ristorazione-alloggio.

Notevole è l'attività legata agli eventi che si svolgono da settembre a dicembre: a Buzet "Subotina", a Livade "Le giornate del tartufo Zigante" e "Tuberfest", a Sovignacco, a Motovun "TeTa" (vino Terrano e

¹⁰ Dato stimato.

¹¹ Cfr. <https://www.istra.hr/it/eventi/22324> (consultato il 5 maggio 2021).

¹² Si può scegliere nel nutrito elenco sul sito dell'Istria Tourist Board con il Dipartimento per il Turismo della Regione Istriana: www.istra-gourmet.com (consultato il 14 novembre 2021).

Tartufo) e a Momiano “Le giornate del Moscato e del Tartufo”, anche con manifestazioni folcloristiche. Utili anche i materiali disponibili in rete degli Enti per il turismo dei comuni o dei gruppi degli stessi¹³.

7. I TURISTI CONSUMATORI REALI O POTENZIALI. – L'Istria croata ha un notevole peso dal punto di vista turistico con 4.609.799 arrivi al 2019 e quasi 29 milioni di presenze, di molto aumentate nell'ultimo decennio. Rispettivamente circa con l'80% e l'85% si concentrano lungo la costa occidentale e meridionale dove si è imposto un consistente turismo balneare con una molteplicità di attività. Il turismo è già presente all'interno con valori nel 2019 nei tre comuni di Buje, Buzet e Motovun di 87.949 arrivi e 331.777 presenze (però dovute oltre che alla normale vacanza e al consumo del nostro prodotto anche ad altre importanti manifestazioni). Questi dati potrebbero parlare da soli sul consumo del tartufo – prodotto identitario – e sull'escursionismo realizzato e/o possibile, dalla costa verso l'interno, che il tartufo-turismo può generare. Oltre a questo si rilevano tour operator che vendono pacchetti specifici. Il tartufo è stato pure uno degli oggetti dell'approfondimento del progetto europeo INCREdible relativo ai prodotti forestali non legnosi (Martinez de Arano, 2021)¹⁴.

8. CONCLUSIONI. – Nell'Istria County non solo si è in presenza di operatori del turismo piccoli e grandi che operano singolarmente, ma anche di comunità che agiscono con l'ottica di reti formali o informali delineando un turismo community-based (Giampiccoli e Saayman, 2018; Giampiccoli *et al.*, 2020; Hribar *et al.*, 2021). La situazione sopra descritta sembra, inoltre, effettivamente contribuisca a destagionalizzare il turismo istriano con un certo spostamento verso i comuni interni (Gricic *et al.*, 2017).

Questo studio permette, infine, di sottolineare come nei turismi specialistici si arrivi ad estreme parcellizzazioni sia considerandoli per l'aspetto gastronomico sia per quello ambientale ecoturistico, come nel caso del tartufo. Tali parcellizzazioni si esplicano nella concezione del turismo come esperienziale 3.0, in questo caso basata anche sulla multi-sensorialità legata al prodotto tartufo.

RICONOSCIMENTI. – Pur nell'unità di intenti, R.G. Rizzo ha redatto i paragrafi 2, 5, 6 e 7, L.S. Rizzo i paragrafi 1, 3, 4 e 8.

BIBLIOGRAFIA

- Aktürk H. (2021). The evaluation of studies about gastronomy tourism in the tourism literature. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2): 140-167. Testo disponibile al sito: <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1814550> (consultato il 4 novembre 2021).
- ATI3 Umbria, a cura di (s.d.). *Atlante dei prodotti tipici e dei territori di Foligno, Spoleto e Valnerina*. Testo disponibile al sito: <http://www.ati3umbria.it/ati3/wp-content/uploads/enogastronomica-esecutivo-2015-web.pdf> (consultato il 10 maggio 2021).
- Batinić I. (2017). The role and importance of promotion in the development of gastronomic tourism of the Republic of Croatia. *Journal of Process Management – New Technologies, International*, 5(3): 87-91. DOI: 10.5937/jouproman5-14549
- Bazzanella G., Gilli G. (2021). *Atlante dei prodotti agroalimentari del Trentino*. Trento: Provincia Autonoma di Trento, Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione, Artimedia Casa Ed.
- Berch S. (2013). Truffle cultivation and commercially harvested native truffles. In: *Proceedings International Symposium on Forest Mushroom*, agosto, KFRI, pp. 85-97. Testo disponibile al sito: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download?doi=10.1.1.396.7265&rep=rep1&type=pdf> (consultato il 31 ottobre 2021).
- Bitsani E., Kavoura A. (2014). Host perceptions of rural tour marketing to sustainable tourism in Central Eastern Europe. The case study of Istria, Croatia. In: *Procedia – Social and Behavioral Sciences*, 148, pp. 362-369. DOI: 10.1016/j.sbspro.2014.07.054
- Büntgen U., Latorre J., Egli S., Martínez-Peña F. (2017). Socio-economic, scientific, and political benefits of mycotourism. *Ecosphere*, 8(7): 1-7. DOI: 10.1002/ecs2.1870
- Cafiero R., Lucarno G., Onorato G., Rizzo R.G., a cura di (2020). *Turismo musicale: storia, geografia, didattica/musical tourism: history, geography and didactics*. Bologna: Pàtron.
- Cibo e turismo* (2015). Annali IV, n. 1, Novara: Edizioni di Geoprogress Onlus. Testo disponibile al sito: <http://www.geoprogress.eu/wp-content/uploads/2017/08/AdT2015.pdf> (consultato il 31 ottobre 2021).
- Demonja D. (2014). The overview and analysis of the state of rural tourism in Croatia. *Sociologija i proctor*, 52, 198(1): 69-90. DOI: 10.5673/sip.52.1.4

¹³ Si veda ad esempio: <https://www.coloursofistria.com/it/opuscoli#gourmet> e i ristoranti e trattorie della mappa interattiva in <https://www.coloursofistria.com/it/destinazioni/mappa-istria/ristoranti> (consultati il 15 novembre 2021).

¹⁴ <https://incredibleforest.net/it> <https://www.youtube.com/watch?v=xDiBjmmEoA> (consultato il 3 giugno 2021).

- Dialotti V. (2017-2018). *La tartuficoltura in Italia e in Cina con repertorio terminografico cinese-italiano*. Tesi di laurea mag., Venezia: Università Ca' Foscari.
- Dragicev P., Ham A., Lee J. (2019). *Croazia*. Torino: Lonely Planet, EDT.
- Drpić D., Miložica V. (2012). Promotion in function of strengthening competitive advantages and sustainable development of rural Istria. *Economic Development and Entrepreneurship in Transition Economies*, 892-903.
- Dwyer L., Tomljenović R., Čorak S., a cura di (2017). *Evolution of Destination Planning and Strategy. The Rise of Tourism in Croatia*. Cham: Palgrave Macmillan.
- ERSAF, Regione Lombardia (2014). *Atlante dei prodotti tipici e tradizionali*. 5ª ed., Milano: Regione Lombardia. Testo disponibile al sito: <https://www.ersaf.lombardia.it/it/b/2248/atlane-dei-prodotti-tipici-e-tradizionali> (consultato il 29 ottobre 2021).
- Farina R. (1989). *Itinerari istriani. Sensazioni ed immagini*, a cura di Centro di Ricerche Storiche Rovigno. Trieste: Edizioni Italo Svevo.
- Fennel D.A. (2020). *Ecotourism*. 5ª ed., Londra: Routledge.
- Giampiccoli A., Mzobanzi Mnguni E., Dłuzewska A. (2020). Local food community-based tourism and well-being: Connecting tourists and hosts. *Czasopismo Geograficzne*, 91(1-2): 249-268. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/publication/349075046_Local_food_community-based_tourism_and_well-being_connecting_tourists_and_hosts (consultato il 3 ottobre 2021).
- Giampiccoli A., Saayman M. (2018). Community-based tourism development model and community participation. *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, 7(4): 1-27. Testo disponibile al sito: https://www.ajhtl.com/uploads/7/1/6/3/7163688/article_16_vol_7_4_2018.pdf (consultato il 3 ottobre 2021).
- Grbac B., Milohanivoć A. (2008). Contribution of food products in creating cultural identity of tourist destination. *WSEAS International Conference on Cultural Heritage and Tourism (CUHT'08)*, 22-24 luglio, Heraclion (Creta), pp. 83-88. Testo disponibile al sito: <http://www.wseas.us/e-library/conferences/2008/crete/cuht/cuht14.pdf> (consultato il 2 giugno 2021).
- Grcic I., Hadelan L., Krznar S., Zrakić M. (2017). Could rural tourism revitalize rural areas in Croatia? *Agroecologia Croatica*, 7(1): 98-108. Testo disponibile al sito: <https://hrcaj.srce.hr/190567?lang=en> (consultato il 30 maggio 2021).
- Hamni Gregorčič S., Strojnik L., Potočnic D., Vogel-Mikuš K. (2020). Can we discover truffle's true identity? *Molecules*, 25(9): 1-22. DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules25092217>
- Hribar Šmid M., Visković Razpotnik N., Bole D. (2021). Models of stakeholder collaboration in food tourism experiences. *Acta Geographica Slovenica*, 61(1): 127-140. DOI: <https://doi.org/10.3986/AGS.8756>
- Latorre J., de Frutos P., de-Magistris T., Martínez-Peña F. (2021). Segmenting tourists by their motivation for an innovative tourism product: Mycotourism. *Journal of Ecotourism*, 1-30. DOI: 10.1080/14724049.2021.1892123
- Martinez de Arano I., Maltoni S., Picardo A., Murke S. et al. (2021). *Non-Wood Forest Products for People, Nature and the Green Economy. Policy Priorities for Europe. A White Paper based on Lessons Learned from around the Mediterranean*. Deliverable 3.3 of the European Thematic Network INCREdible, Horizon2020 grant agreement n. 774632.
- Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (2017). *Piano nazionale della filiera del tartufo 2017-2020. Documento di sintesi*. Testo disponibile al sito: <http://www.tartuficoltura-e-ambiente.it/piano-nazionale-della-filiera-del-tartufo-20172020-documento-di-sintesi> (consultato il 1º novembre 2021).
- Montanari M., Sabban F., a cura di (2004). *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, 2 voll. Torino: UTET.
- Morcillo M., Sanchez M., Vilanova X. (2015). *Cultivar trufas, una realidad en expansión*. Barcellona: Micologia Forestal Aplicada.
- Nicosia E., a cura di (2016). La città di celluloidi tra vocazione turistica ed esperienze creative. Atti della giornata di studio *Il capitale culturale*, Macerata, 26 marzo 2015, Supplementi 04. Testo disponibile al sito: <https://riviste.unimc.it/index.php/cap-cult/issue/view/78> (consultato il 27 ottobre 2021).
- Oliach D., Vidale E., Brenko A., Marois O., Andrighetto N., Stara K., Martínez de Aragón J., Colinas C., Bonet J.A. (2021). Truffle market evolution: An application of the Delphi Method. *Forests*, 12(1174): 1-14. DOI: <https://doi.org/10.3390/f12091174>
- Oviatt P. (2019). *Truffle Crops and Soil Drugs: New Fungal Practices and Epistemologies for the 21st Century*. Testo disponibile al sito: <http://dspace.mit.edu/handle/1721.1/7582> (consultato il 4 novembre 2021).
- Pitte J.R. (2008). *Bordeaux/Burgundy: A Vintage Rivalry*. Berkeley: University of California Press.
- Id. (2001). La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local/Geography of taste, between globalization and local roots. *Annales de Géographie*, 621: 487-508. Testo disponibile al sito: https://www.persee.fr/doc/geo_0003-4010_2001_num_110_621_1717 (consultato il 30 ottobre 2021).
- Radnić R.A., Miložica V., Drpić D. (s.d.). *Management of Sustainable Rural Tourism Development in the County of Istria*. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/profile/Vedran_Miložica/publication/275953014_MANAGEMENT_OF_SUSTAINABLE_RURAL_TOURISM_DEVELOPMENT_IN_THE_COUNTY_OF_ISTRIA/links/554a929b0cf29752ee7c1c77.pdf (consultato l'8 novembre 2021).
- Richards G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. Parigi: OECD Publishing, pp. 13-46. DOI: 10.1787/9789264171923-3-en
- Id. (2021). Evolving research perspectives on food and gastronomic experiences in tourism. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(3): 1037-1058. DOI: 10.1108/IJCHM-10-2020-1217
- Rizzo R.G. (2004). *Verona la prima. I prodotti agricoli più significativi coltivati nella Provincia di Verona*. Verona: Provincia di Verona-Servizio Agricoltura, scheda n. 25.
- Id. (2020). *La geografia dell'oro. Dalla produzione al consumo... e al turismo*. Milano: EDUCatt.
- Id., Rizzo L.S. (2019). Il Bacino termale euganeo e il Parco regionale dei Colli Euganei: riflessioni critiche sulle strategie integrate di promozione del turismo territoriale sostenibile. *Geotema*, 60: 143-154. Testo disponibile al sito: https://www.ageiweb.it/geotema/wp-content/uploads/2020/02/GEOTEMA_60_14_Rizzo_Rizzo.pdf.
- Idd., Trono A. (2013). Religious itineraries as the driving forces behind sustainable local development in the Veneto? Towards a proposal for promoting an unusual and often "subliminal" form of heritage: sanctuaries and minor churches. *Almatourism*, 7: 59-89. Testo disponibile al sito: <http://almatourism.unibo.it/article/view/3909/3590>.

- Saftic D., Stokovic I., Grzanic J. (2009). Synergy of local community and private sector in the development of rural Istria as a tourist destination. *Sustainable Tourism Development*, 127: 1-15. Testo disponibile al sito: https://www.researchgate.net/publication/280830756_Synergy_of_Local_Community_and_Private_Sector_in_the_Development_of_Rural_Istria_as_a_Tourist_Destination (consultato il 12 novembre 2021).
- Schetar D. (2019). *Istria e Quarnaro*. Milano: Guido Tommasi editore.
- Swarbrooke J. (2018). *The Meaning of Luxury, Hospitality and Events*. Wolvercote, Oxford: Goodfellow Publishers.
- Therville C., Mangenet T., Hinnewinkel C., Giullerme S., de Foresta H. (2013). Is truffle growing a response to sustainable development and heritage issues in Mediterranean territories? The case of Uzès, southern France. *Forests, Trees and Livelihoods*, 22(4): 257-274. DOI: 10.1080/14728028.2013.859461
- Trappe J.M. (2009). The hunted: Commercially attractive truffles native to North America. In: *Les champignons forestiers comestibles à potentiel commercial*. Editeur Biopierre, ACCHE, Université Laval, CEF, RNC, 30 novembre e 1° dicembre, pp. 97-102. Testo disponibile al sito: https://ir.library.oregonstate.edu/concern/parent/zs25x900z/file_sets/8k71nh469 (consultato il 31 ottobre 2021).
- Trono A., a cura di (2009). *Tourism Religion & Culture: Regional Development through Meaningful Tourism Experiences*. Galatina (LE): Mario Congedo.
- UNWTO (2021). *International Tourism Highlights*, 2020, Madrid. Testo disponibile al sito: <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284422456> (consultato il 1° novembre 2021).
- Id. e Netflix (2021). *Cultural affinity and screen tourism. The case of Internet entertainment services*. Madrid: UNWTO. DOI: 10.18111/9789284422838
- Velenik R., Jurakovic L., Tomcic Z. (2008). Proposal for promotional strategy for agrotourism structures in Istria. In: *An Enterprise Odyssey. International Conference Proceedings*. Zagreb: University of Zagreb, Faculty of Economics and Business, pp. 2048-2065.
- Id. e Bošković D. (2006). The role of travel agencies and tour operators in the development of rural tourism in Istria County. *Sbornik referátu*, 85-91.
- Veneto Agricoltura (2016). *Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto*. Regione Veneto.
- Vlahova V. (2021). Study of the successful approach to the truffle growing in Europe – Review. *Scientific Papers Series e Land Reclamation, Earth Observation & Surveying, Environmental Engineering*, IX, pp. 321-329.
- Wearing S., Neil J. (2009). *Ecotourism: Impacts, Potentials and Possibilities?* 2^a ed., Oxford (UK): Elsevier.
- Wise N., Jimura T. (2020). *Tourism, Cultural Heritage and Urban Regeneration. Changing Spaces in Historical Places*. Switzerland: Springer. DOI: <https://doi.org/10.1007/978-3-030-41905-9>
- Zgrablič Ž., Brenko A., Matočec N., Kušan I., Fornažar A., Čulinović J., Prekalj G. (2014). *Strategy of Sustainable Truffle Management in Istrian Region*. Istrian Region: Administrative Department for Agriculture, Forestry, Hunting and Water Management.
- Zjalic T., Scarpari M., Čuka A., Šikić Z., Reverberi M. (2020). Culinary trends in the Republic of Croatia as part of gastro tourism development. *European Research Studies Journal*, XXI(3): 465-475. DOI: 10.35808/ersj/1075

RIASSUNTO: La Croazia – “star nascente del turismo” (Dwer *et al.*, 2017) – vanta oltre 84,1 milioni di presenze, un terzo circa delle quali sono della Regione Istriana. La sua attrattività è legata a svariate risorse naturali e culturali, tra le quali anche peculiarità enogastronomiche e prodotti tipici (Batinć, 2017). La Strategia per la Macroregione Adriatico-Ionica 2014-2020 individua tra gli obiettivi primari la diversificazione dell’offerta turistica unita alla gestione sostenibile e responsabile del turismo. Inoltre, turismo rurale e sviluppo sostenibile sono complementari. Su questa base il contributo considera le dinamiche, fortemente territorializzanti, associate a un prodotto dal significativo valore simbolico: il tartufo. Nell’Istria Croata è suggerito al turista attraverso degustazioni e come esperienza di “caccia” per un turismo attivo emozionale e rurale.

SUMMARY: Croatia – “rising star of tourism” (Dwer *et al.*, 2017) – attracts over 84.1 million overnights, about a third of which are in the Istrian County. Its attractiveness is linked to various natural and cultural resources, including food and wine and typical products (Batinć, 2017). The Strategy for the Adriatic-Ionian Macro-Region 2014-2020 identifies the diversification of the tourism offer combined with sustainable and responsible management of tourism as one of the primary objectives. Furthermore, rural tourism and sustainable development are complementary. On this basis, the authors explore dynamics linked to a product with a significant symbolic value, and exerting an influence on territorial organisation: the truffle. In Croatian Istria, it is suggested to tourists through tastings and as a “hunting” experience for active, emotional and rural tourism.

Parole chiave: Istria croata, tartufo, turismo gastronomico

Keywords: Istria County, truffles, food tourism

*Dipartimento Storia, Archeologia e Storia dell’Arte, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano; raffaella.gabriella.rizzo@unicatt.it

** Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne – IREST; luca-simone.rizzo@univ-paris1.fr

INDICE

Presentazione di <i>Egidio Dansero</i>	pag.	5
Introduzione. Nuovi futuri alimentari di <i>Chiara Spadaro, Alessia Toldo ed Egidio Dansero</i>	»	7
<i>Sessione 1 – Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari</i>		
MONICA MEINI, MARCO PETRELLA, Mangiare geografico? Rappresentazione della tipicità e costruzione dei territori alimentari	»	11
LAURA CASSI, Dai prodotti agroalimentari tradizionali agli “ori” di Toscana. Cenni di storia identitaria locale	»	13
NADIA MATARAZZO, DIONISIA RUSSO KRAUSS, Il <i>wine business</i> nelle aree interne della Campania: tra sviluppo “lento” e ricerca dell’eccellenza industriale	»	21
FEDERICO CHIARICATI, Italia fuori dall’Italia. Identità nazionale e regionale dei prodotti alimentari nelle comunità italo-americane all’inizio del XX secolo	»	29
<i>Sessione 3 – Paesaggi del cibo</i>		
PAOLA BRANDUINI, GIACOMO PETTENATI, Paesaggi del cibo	»	39
PAOLA BRANDUINI, LAURENT LELLI, I paesaggi alimentari: alcuni spunti per legare l’alimentazione al paesaggio e agli attori locali	»	43
ANGELICA PIANEGONDA, NICOLA GABELLIERI, SARA FAVARGIOTTI, ELENA DAI PRÀ, Trento foodscape: esplorando il paesaggio urbano-rurale e le sue trasformazioni attraverso le fonti geografico-storiche	»	47
GUIDO LUCARNO, Il formaggio Bettelmatt: rapporti tra cibo e territorio nella tradizione walser della Valle Antigorio-Formazza (Piemonte)	»	55
GIULIANA QUATTRONE, I paesaggi culturali vitivinicoli dell’UNESCO: aspetti gestionali e prospettive per lo sviluppo sostenibile locale	»	63
<i>Sessione 4 – L’evoluzione degli Alternative Food Network</i>		
FILIPPO RANDELLI, L’evoluzione degli <i>Alternative Food Network</i> (AFN)	»	77
CECILIA CORNAGGIA, I GAS a Milano, trasformazioni in corso	»	79
<i>Sessione 5 – Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19</i>		
ROBERTO SENSI, FEDERICO MARTELLOZZO, Fra insicurezza e povertà alimentare: un complesso polimorfismo geografico esacerbato dalla pandemia di Covid-19	»	89
BEATRICE FERLAINO, Il mercato dei cereali in Marocco: una realtà composta e molteplice per governare la “sicurezza alimentare”	»	91
VERONICA ALLEGRETTI, CHIARA FIORE, Rappresentazioni e paesaggi alimentari in povertà: il caso dell’Associazione Eufemia	»	97
<i>Sessione 6 – Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia</i>		
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, Territori interpreti del cibo: tra diritto e geografia	»	105
FABIO POLLICE, ALESSANDRO ISONI, ROBERTO FRANCO GRECO, PATRIZIA MIGGIANO, MARCO SPONZIELLO, Esplorare la territorialità attraverso il diritto. Considerazioni sul potenziale narrativo dei disciplinari di produzione a partire da alcuni casi studio	»	107

LIBERATA NICOLETTI, ROBERTO MOREA, Tutela e valorizzazione dell'agro-biodiversità in Puglia: le Comunità del cibo	pag. 115
ROBERTO FRANCO GRECO, SARA NOCCO, Comunità del cibo e rivitalizzazione dei sistemi rurali tradizionali italiani. Il caso della Garfagnana	» 121
SERGIO CANDELA, I marchi territoriali regionali di qualità dei prodotti agroalimentari: strumenti giuridici di tutela del territorio e della diversità agroalimentare?	» 129
MAURIZIA PIERRI, ANTONELLA RINELLA, FRANCESCA RINELLA, Le De.Co. in Puglia: una pratica designativa senza cornice normativa?	» 135
ELISABETTA MARZO, L'imposizione della produzione alimentare come mezzo di controllo delle comunità sul territorio: il caso del <i>land grabbing</i>	» 143
CHIARA DORIA, Mangiare è un atto agricolo (e sociale)	» 151
FEDERICA EPIFANI, VINCENZO LORUBBIO, COSIMO A. QUARTA, La produzione alimentare etica come forma di resistenza creativa: una narrazione territoriale, tra limiti del diritto e possibilità di riscatto sociale	» 157
 <i>Sessione 9 – Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni</i>	
DONATELLA PRIVITERA, TERESA GRAZIANO, Cibo e turismo: modelli, pratiche ed esperienze di fruizione delle destinazioni	» 167
ELISABETTA GENOVESE, DANIELA SANTUS, Paesaggi del vino in Germania: un esempio di <i>place branding</i>	» 169
GIROLAMO CUSIMANO, GIOVANNI MESSINA, San Mauro Castelverde e la cultura pastorale	» 177
VINCENZO MINI, Turismo lento e cibo	» 185
ANGELO BENCIVENGA, ANNALISA PERCOCO, Ecosistema del turismo enogastronomico in Basilicata	» 193
ANTONIETTA IVONA, Gli eventi gastronomici minori per la ripartenza del turismo in Italia	» 199
SIMONA MONTELEONE, DONATELLA PRIVITERA, Viaggio negli occhi e nel gusto del patrimonio culinario. Criminalità e contraffazione	» 207
ENRICO ERCOLE, Cibo, turismo esperienziale e sviluppo locale nelle aree rurali: studio di casi nelle aree collinari dell'Italia settentrionale	» 213
RAFFAELA GABRIELLA RIZZO, LUCA SIMONE RIZZO, La regione istriana della Croazia: turismo gastronomico per una valorizzazione territoriale sostenibile. Il caso del tartufo istriano	» 219
 <i>Sessione 11 – Ripensare le "regioni del cibo" tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative</i>	
DAVID FANFANI, EGIDIO DANSERO, GIAIME BERTI, Ripensare le "regioni del cibo" tra progetti politici, processi sociali e regionalizzazioni normative	» 227
FRANCESCO MARIA OLIVIERI, AURORA CAVALLO, Sviluppo locale e sistema agroalimentare nella pianificazione strategica territoriale	» 229
MARIATERESA GATTULLO, Distretti del cibo e percorsi di territorializzazione. Riflessioni teoriche ed alcune evidenze empiriche	» 235
LUCA BATTISTI, CHIARA SPADARO, EGIDIO DANSERO, Alcune riflessioni attorno al concetto di City Region Food System nelle politiche locali del cibo	» 243
 <i>Sessione 12 – Agricoltura urbana tra green city e food justice</i>	
DAVIDE MARINO, GIAMPIERO MAZZOCCHI, Agricoltura urbana tra <i>green city</i> e <i>food justice</i>	» 251
ALICE GIULIA DAL BORGO, VALENTINA CAPOCEFALO, GEMMA CHIAFFARELLI, Il ruolo delle pratiche di agricoltura rigenerativa nella produzione di servizi ecosistemici e socio-territoriali nell'area sudest di Milano	» 253

Sessione 13 – Piattaforme digitali, cibo e città

- CHIARA CERTOMÀ, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali, cibo e città pag. 265
- VALENTINA ALBANESE, MICHELA LAZZERONI, Piattaforme digitali e distribuzione ineguale dell'accesso al cibo: leggere i divari dei servizi di food delivery durante la pandemia » 267

Sessione 14 – Cibo e biopolitica

- ANNALISA COLOMBINO, PAOLO GIACCARIA, Cibo e biopolitica » 277
- VANIA SANTI, Cibo, circolazione e confini. Geografie di sicurezza alimentare ai tempi del Covid-19 » 281
- PARAGANO DANIELE, Cibo, violenza e relazioni sociali: tra specismo e necropolitica » 289

Sessione 15 – Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative

- VALERIO BINI, ISABELLA GIUNTA, Cibo e cooperazione internazionale: agende di sviluppo e pratiche trasformative » 297
- MAURO CONTI, Governance globale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale » 299
- CARMELO BUSCEMA, Cooperazione e pandemia. L'umanitarismo autoritario come terreno di riconfigurazione degli assetti del sistema mondo » 309
- STEFANIA ALBERTAZZI, VALERIO BINI, EMANUELA GAMBERONI, DUKE MOREMA, Cooperazione internazionale e sistemi locali del cibo: l'agricoltura Ogiek nella foresta Mau (Kenya) » 317
- ROBERTA CURIAZI, Dalle Alpi alle Ande, dalla trasformazione della materia prima al mercato: la storia di sviluppo di Salinas de Guaranda "tra cooperazione e formaggio" » 325
- FABIANA CALLEGARI, Marrakech e la sostenibilità dei sistemi alimentari locali: un esempio di resilienza urbana » 335

Sessione 16 – Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo

- LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, Territori urbani e periurbani nella prospettiva dei servizi ecosistemici, verso politiche locali del cibo » 347
- ALEXANDER PALUMMO, Dal fiume alla tavola: prospettive di filiera agricola periferica come servizio di area vasta » 349
- LUCA BATTISTI, MARCO MARIA BAGLIANI, FEDERICO CUOMO, FEDERICA LARCHER, I servizi ecosistemici e le politiche urbane del cibo. Quali prospettive per Torino? » 353

Sessione 17 – Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra food security e food safety

- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Dal piatto al campo: la sostenibilità dell'agroalimentare tra *food security* e *food safety* » 361
- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, Interpretare e tutelare *food security* e *food safety*: l'indispensabile approccio territorialista » 363
- ANTONIETTA IVONA, I distretti del cibo, nuove aggregazioni per una nuova agricoltura » 371
- LUIGI MUNDULA, Agricoltura 4.0 – Luci e ombre di un futuro attuale » 379
- GIUSEPPE MUTI, Frutti di sottobosco. La criminalità organizzata nella filiera agroalimentare » 387
- TERESA AMODIO, Aziende e processi circolari per la creazione di valore » 397
- ANNA BONAVOGLIA, Agricoltura biologica e sostenibilità: una riflessione sulla Campania » 405
- CARMEN SILVA CASTAGNOLI, Dalle antiche piazze del mercato ai farmers' markets polifunzionali. Ri-scoperta di un nuovo modello di aggregazione del cibo » 411
- LIBERATA NICOLETTI, MARTA MELGIOVANNI, La salvaguardia della qualità agroalimentare e della biodiversità nelle aree naturali protette della Puglia » 419
- MARIA GEMMA GRILLOTTI DI GIACOMO, PIERLUIGI DE FELICE, FRANCESCO LODATO, L'uso dei fitofarmaci in rapporto alla varietà dei sistemi agricoli locali e degli ordinamenti colturali » 425

ROSALINA GRUMO, SIMONA GIORDANO, Blue Economy: attività e co-gestione delle risorse verso un nuovo modello di sviluppo	pag. 439
SILVIA SINISCALCHI, Gli allevamenti intensivi in Italia tra <i>food safety</i> e sostenibilità. Un'analisi geografica	» 449
<i>Sessione 18 – Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della foodification</i>	
MATTEO PUTTILLI, PANOS BOURLESSAS, Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della <i>foodification</i>	» 461
ANNACHIARA AUTIERO, Cibo e trasformazioni urbane: il caso di Porta Capuana a Napoli	» 463
ANTONELLA MARLENE MILANO, ALESSANDRO BONIFAZI, GIULIA MOTTA ZANIN, PASQUALE BALENA, Mercati giornalieri e paesaggi alimentari nei processi di rigenerazione urbana alla scala di quartiere	» 471
FRANCESCA SILVIA ROTA, The relevance of the food desert concept and its opposite, the food oasis, for the urban theory. Some insights from the case of the Turin District “San Salvario”	» 485
EMANUELE FRIXA, <i>Foodification</i> e diffusione di pratiche solidali nell'epoca della pandemia: il caso delle cucine popolari di Bologna	» 491
FRANCESCA ZANUTTO, Turisti e residenti: qualità dei servizi di ristorazione a Torino	» 495
<i>Sessione 19 – Educazione geografica al cibo</i>	
CRISTIANO GIORDA, Educazione geografica al cibo	» 507
TONY URBANI, LUISA CARBONE, Comu-cibo: le connessioni delle comunità con il cibo fra possibilità di connessione e potenziali conflitti	» 509
LAURA GENNARO, SIBILLA BERNI CANANI, FABRIZIA MACCATI, ANDRÉS PENALOSA, Strumenti di educazione alimentare con approcci didattici interdisciplinari: il caso della geografia	» 515
FABIO FATICHENTI, Gli orti didattici, ieri e oggi: premesse teoriche, contesti, esperienze, con particolare riferimento al caso dell'Umbria	» 523
ELENA CADEL, SONIA MASSARI, SEEDs e le sette doppie piramidi culturali: consapevolezza sulle diete sane e sostenibili in diversi contesti geografici	» 531
ANGELA COSSIRI, GIULIA MESSERE, Educazione alimentare e obiettivi di sviluppo sostenibile	» 539
<i>Sessione 20 – Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo</i>	
FABIO AMATO, FLAVIA CRISTALDI, Cibo e migrazioni: dalla produzione al consumo	» 547
SIMONA SPERINDÈ, LAURA GENNARO, Sapori e saperi migranti	» 549
<i>Sessione 21 – Cibo, corpi e spazi</i>	
ALESSIA TOLDO, SILVIA PILUTTI, ALBERTO VANOLO, Cibo, corpi e spazi	» 557
SOFIA VENTUROLI, “Así comemos los indios en la sierra”. Cibo, territorio e mobilità sociale nelle Ande di Conchucos, Perù	» 559
<i>Sessione 22 – Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali</i>	
ROBERTA CEVASCO, FRANCO FASSIO, Potenzialità del territorio tra cibo, economia circolare ed ecologie locali	» 569
FRANCESCA LOMBARDI, Identità e tradizione, cultura e produzione enogastronomica nel Sannio e nell'Irpinia	» 571
ROBERTA CEVASCO, NICOLA GABELLIERI, Biografie di paesaggi alpini: produzioni di quota e pascoli alberati di larice (Val di Fiemme e Valle Argentina)	» 577
STEFANIA CERUTTI, PAOLA MENZARDI, TULLIO BAGNATI, GIULIA DAMIANI, Dal paesaggio terrazzato a una nuova-vecchia agricoltura nelle “terre di mezzo”	» 585
ELISABETTA GENOVESE, Rigenerazione delle risorse ambientali e circolarità nella produzione dei novel food: il caso di studio dell'alga spirulina	» 595

Sessione 23 – Food waste e territorio

- CLARA CICATIELLO, LUCA SECONDI, *Food waste* e territorio pag. 603
- LUISA CARBONE, Il ruolo dell'*empowered consumer* nello sviluppo di *smart foodscapes* » 605
- ENRICO DORIA, DANIELA BUONOCORE, Sostenibilità agro-alimentare e riciclo degli scarti vegetali per l'estrazione di composti bioattivi » 611

Sessione 24 – Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata

- GIULIA GIACCHÈ, MARIAVALERIA MININNI, FRANCESCA GIARÈ, Politiche urbane e politiche agricole verso una territorialità integrata. Quali politiche adottare? Quali strumenti? Quali campi di azione? » 623
- LORENZO BROCADÀ, LORENZO MONDINO, Ruralità urbana nel comune di Genova. Analisi di politiche integrate e di gestione collettiva del patrimonio agroforestale: il caso delle Serre di San Nicola e della Banca della Terra » 629
- RINALDO GRITTANI, ALESSANDRO BONIFAZI, ANTONELLA M. MILANO, GIULIA MOTTA ZANIN, Agricoltura civica e paesaggi periurbani nella transizione ecologica a Bari » 639

Sessione 27 – Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale

- MARCO BAGLIANI, GIACOMO PETTENATI, ANTONELLA PIETTA, Le molteplici dimensioni del rapporto tra cibo e ambiente: dall'ecologia politica del cibo alla contabilità ambientale » 655
- STEFANIA ALBERTAZZI, Agricoltura industriale e acqua nella pianura piacentina: spunti di ricerca a partire dalla coltura del pomodoro da industria » 657