

GEOGRAFIA ECONOMICO-POLITICA

40

Direttori

Tullio D'APONTE

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Vittorio AMATO

Università degli Studi di Napoli "Federico II"

Comitato scientifico

Attilio CELANT

"Sapienza" Università di Roma

Franco SALVATORI

Università degli Studi di Roma "Tor Vergata"

Maria Paola PAGNINI BAZO

Università Telematica delle Scienze Umane "Niccolò Cusano"

Vittorio RUGGIERO

Università degli Studi di Catania

GEOGRAFIA ECONOMICO-POLITICA

Attenta allo studio delle interazioni che legano dinamiche socio-politiche, assetto organizzativo dello spazio e competitività dei sistemi regionali, la scienza geografica assume indiscussa centralità nel dibattito sull'evoluzione del mondo contemporaneo. La produzione che il comitato scientifico di questa collana intende promuovere risponde a espliciti criteri metodologici e concettualità finalizzate alla rappresentazione delle principali innovazioni presenti nel divenire di paesaggi, modelli di sviluppo locale a diverse scale territoriali e strategie politiche ed economiche che ne sostanziano la complessità e ne definiscono i relativi scenari evolutivi. Mentre il rigore scientifico delle ricerche pubblicate costituisce precipuo impegno editoriale, la piena autonomia e indipendenza dei singoli autori rappresenta irrinunciabile espressione di pluralismo culturale.

In "Geografia economico-politica" sono pubblicate opere di alto livello scientifico, anche in lingua straniera per facilitarne la diffusione internazionale. I direttori approvano le opere e le sottopongono a referaggio con il sistema del "doppio cieco" (*double blind peer review process*) nel rispetto dell'anonimato sia dell'autore, sia dei due revisori che scelgono: l'uno da un elenco deliberato dal comitato di direzione, l'altro dallo stesso comitato in funzione di revisore interno. I revisori rivestono o devono aver rivestito la qualifica di professore universitario di prima fascia nelle università italiane o una qualifica equivalente nelle università straniere. Ciascun revisore formulerà una delle seguenti valutazioni: *a)* pubblicabile senza modifiche; *b)* pubblicabile previo apporto di modifiche; *c)* da rivedere in maniera sostanziale; *d)* da rigettare; tenendo conto della: *a)* significatività del tema nell'ambito disciplinare prescelto e originalità dell'opera; *b)* rilevanza scientifica nel panorama nazionale e internazionale; *c)* attenzione adeguata alla dottrina e all'apparato critico; *d)* adeguato aggiornamento normativo e giurisprudenziale; *e)* rigore metodologico; *f)* proprietà di linguaggio e fluidità del testo; *g)* uniformità dei criteri redazionali.

Nel caso di giudizio discordante fra i due revisori, la decisione finale sarà assunta da uno dei direttori, salvo casi particolari in cui i direttori provvederanno a nominare tempestivamente un terzo revisore a cui rimettere la valutazione dell'elaborato. Il termine per la valutazione non deve superare i venti giorni, decorsi i quali i direttori della collana, in assenza di osservazioni negative, ritengono approvata la proposta. Sono escluse dalla valutazione gli atti di convegno, le opere dei membri del comitato e le opere collettive di provenienza accademica. I direttori, su loro responsabilità, possono decidere di non assoggettare a revisione scritti pubblicati su invito o comunque di autori di particolare prestigio.

ALBERTO CORBINO

LE PRODUZIONI ITTICHE

SCENARI GEOECONOMICI CONTEMPORANEI

Prefazione di

VITTORIO AMATO





©

ISBN
979-12-218-0661-8

PRIMA EDIZIONE
ROMA 26 APRILE 2023

INDICE

- 9 *Prefazione*
di VITTORIO AMATO
- 13 *Premessa*
- 17 Capitolo I
Cibo e geografia: un salmone al Quirinale
- 25 Capitolo II
Definizione e principali aspetti geoeconomici delle produzioni
ittiche
2.1. Pesca, 29 – 2.2. Acquacoltura, 38.
- 47 Capitolo III
La territorializzazione delle produzioni ittiche
3.1. Zone di Pesca FAO, 49 – 3.2. Zone Economiche Esclusive, 52 – 3.3.
Pianificazione spaziale marittima regionale europea, 54 – 3.4. AZA – Zone
Assegnate all'Acquacoltura, 57 – 3.5. Altri accordi internazionali, 59 – 3.6.
Aree marine protette, 65.
- 67 Capitolo IV
Principali caratteristiche del mercato globale
4.1. Domanda crescente, 68 – 4.2. Crescita dell'acquacoltura, 72 – 4.3. Im-
pronta ecologica dell'acquacoltura, 77 – 4.4. Distribuzione geografica, 80 –
4.5. Unione Europea e la scelta della sostenibilità, 90 – 4.6. Imprese multi-
nazionali tra innovazione e sostenibilità, 97 – 4.7. Ecologizzazione dell'in-
dustria, 100.

- 111 **Capitolo V**
 Casi studio
 5.1. La tilapia del Nilo nel Lago Vittoria, 112 – 5.2. Il salmone atlantico,
 114 – 5.3. L'allevamento di gamberetti, 118 – 5.3.1. *Impatti ambientali*, 119
 – 5.3.2. *Impatti sociali ed economici*, 123 – 5.4. Una tabella di sintesi, 127.
- 131 **Capitolo VI**
 Il mercato delle certificazioni e oltre
 6.1. Il mercato delle certificazioni nelle PI, 132 – 6.2. Consumo e produ-
 zione consapevole, 140.
- 145 *Conclusioni*
- 153 *Bibliografia*

PREFAZIONE

Il commercio internazionale è uno degli agenti più potenti di trasformazione dell'economia e della società. Secondo la Banca Mondiale, il volume del commercio mondiale oggi è pari a circa 43 volte il livello registrato nei primi momenti del GATT (crescita del 4.300% dal 1950 al 2021), mentre l'aumento è di quasi 347 volte rispetto ai livelli del 1950. Al 2021, nonostante il rallentamento dovuto alla pandemia del Covid-19 e i numerosi conflitti regionali in atto, il volume e il valore del commercio mondiale sono aumentati in media rispettivamente del 4% e del 6% dal 1995, anno di istituzione dell'Organizzazione Mondiale del Commercio.

Il segmento del cibo, cioè l'insieme dei settori alimentare e agricolo, è ovviamente parte integrante e coerente di questo scenario. Secondo la FAO, Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura delle Nazioni Unite, complice la liberalizzazione del commercio a livello multilaterale e regionale, tra cui l'*Agreement on Agriculture* (AoA) dell'OMC (1995) e l'ingresso della Cina nella stessa organizzazione (2001), il commercio del cibo è cresciuto rapidamente negli anni 2000, e ha visto l'infittirsi di questa rete commerciale, grazie alla partecipazione di un maggior numero di paesi, inclusi molti di quelli a basso e medio reddito. Tale "rete" di scambi riflette la posizione relativa di ciascun paese: le nazioni che sono collegate con molti partner e che commerciano ad alta intensità si trovano più vicini al nucleo di questa rete commerciale, mentre i paesi con pochi partner commerciali e una bassa intensità commerciale si trovano alla periferia della rete. Nel 2019, un paese aveva il 50% di probabilità in più di connettività diretta con un altro paese, cioè di formare un collegamento commerciale diretto, rispetto al 1995. Inoltre, è aumentata anche la probabilità di connettività indiretta, cioè che questi

partner commerciali diretti scambino di più con altri paesi. Questi indicatori, tra gli altri, suggeriscono inoltre che la rete globale del commercio alimentare e agricolo si è evoluta principalmente tra il 1995 e il 2007, con sviluppi marginali tra il 2007 e il 2019 in linea, come si diceva, con i modelli generali di globalizzazione.

In questo quadro, le produzioni ittiche, definizione che, nell'accezione dell'autore, include tutti gli organismi animali e vegetali catturati o allevati sia in mare sia nelle acque dolci, rivestono un ruolo importante. Difatti, in un quadro di costante incremento di domanda di proteine animali, dovuto sia all'aumento della popolazione sia a maggiori disponibilità di reddito medio e quindi a un cambiamento negli stili di vita, inclusi quelli alimentari, il pesce costituisce oggi il 49% dell'intero mercato mondiale delle carni. Il consumo globale di pesce alimentare è aumentato a un tasso medio annuo del 3,1% dal 1961, quasi il doppio rispetto alla crescita annuale della popolazione mondiale nello stesso periodo, e di un punto percentuale in più rispetto a quello di tutti gli altri alimenti a base di proteine animali, che sono aumentati del 2,1 % l'anno. Ad oggi, il valore annuo del commercio internazionale delle produzioni ittiche è calcolato essere di circa 151 miliardi di dollari.

Anche a causa dell'esaurimento dei principali stock selvatici che limitano da decenni la pesca, questo aumento di domanda è stata sostenuta dall'offerta di prodotti di acquacoltura, un settore in rapida crescita, grazie al quale la produzione totale di produzioni ittiche ha raggiunto nel 2020 un massimo storico di 214 milioni di tonnellate, comprendente 178 milioni di tonnellate di animali acquatici e 36 milioni di tonnellate di alghe e, secondo la FAO, ha il potenziale per soddisfare le esigenze nutrizionali di una popolazione mondiale in crescita. Anche in questo settore, l'Asia, guidata dalla Cina, è al primo posto, producendo circa il 70% mondiale della pesca e degli animali da acquacoltura ma, grazie a tecnologie sempre più avanzate e facilmente trasferibili, vi sono ottime prospettive di crescita in aree geografiche più deboli come l'Africa, che fa registrare segnali molto positivi, nonostante situazioni politiche contingenti abbiano momentaneamente frenato lo sviluppo del settore in due grandi produttori come Egitto e Nigeria.

Come ogni settore produttivo, anche quello ittico non è esente da criticità e presenta diversi punti di conflittualità sia di scala (globale-

locale) che di interazione con i territori (impatti ambientali, diritti umani e dei lavoratori, economia locale, salute umana). Difatti, se da un lato una pesca industriale sempre più regolamentata e un'acquacoltura sempre più efficiente e attenta a minimizzare l'uso di derivati del pesce come input industriale, contribuiscono ad alleggerire la pressione sugli stock ittici selvatici e a modernizzare il settore garantendo maggiori benefici anche ai lavoratori e ai territori di riferimento, dall'altro numerosi interrogativi permangono circa la sostenibilità di un'industria sempre più concentrata nelle mani di pochi grandi attori globali, in particolare in quelle aree geografiche dove una debole *governance* istituzionale non tutela le produzioni ittiche artigianali, attività ad alta intensità di lavoro e fonte importantissima di proteine e reddito per tante comunità rivierasche, né tantomeno protegge gli ecosistemi e le risorse ambientali in aree, come quelle lacustri, fluviali e costiere, particolarmente delicate.

In conclusione, analizzare e comprendere l'evoluzione delle produzioni ittiche e del relativo mercato globale risulta di grande interesse per la geografia politica ed economica, non solo per il valore in sé di questo settore produttivo, ma anche perché la grande attenzione che i consumatori pongono sulla responsabilità sociale e ambientale di queste produzioni, come testimoniato dal proliferare delle certificazioni internazionali nel settore, può costituire un'utile cartina di tornasole per il resto del commercio agro-alimentare e del commercio globale in genere.

VITTORIO AMATO

PREMESSA

L'Assemblea generale delle Nazioni Unite ha dichiarato il 2022 *International Year of Artisanal Fisheries and Aquaculture (IYAFA 2022)* – Anno Internazionale della pesca e dell'acquacoltura artigianale. Nella motivazione si legge che

il sistema alimentare globale deve affrontare molte sfide complesse, tra cui la fame, la malnutrizione e le malattie legate all'alimentazione, una popolazione globale in continua crescita che ha bisogno di cibo sufficiente e sano, la necessità di ridurre anche la perdita e lo spreco di cibo, l'esaurimento delle risorse naturali e gli effetti del cambiamento climatico, come gli effetti dell'attuale pandemia di Covid-19. Pesci, molluschi, crostacei e piante acquatiche sono alimenti fondamentali, essenziali e indispensabili, consumati dalle persone in tutto il mondo e sono parte della salute, delle diete, dei beni culturali e della tradizione culinaria. I pescatori artigianali e gli allevatori ittici su piccola scala producono la gran parte di questo cibo e, come tale, IYAFA 2022 è stata un'opportunità per sottolineare l'importanza della pesca artigianale e dell'acquacoltura su piccola scala per i nostri sistemi alimentari, i mezzi di sussistenza, la cultura e l'ambiente. I pescatori a piccola scala, gli allevatori di pesce e i lavoratori ittici, hanno un enorme potenziale per promuovere la trasformazione e i cambiamenti sia nel modo, sia da chi e per chi vengono prodotti, trasformati e distribuiti i prodotti della pesca, con effetti positivi a catena su tutto il sistema alimentare globale.

La sua origine antica e fortemente legata al territorio fa sì che, ancora oggi, quasi mezzo miliardo di persone dipendano almeno in parte dal settore informale della piccola pesca, di cui oltre 110 milioni (e di questi ben il 40% sono donne) lavorano attivamente o sono comunque direttamente coinvolte nel settore; un valore immenso se si pensa che il

numero di addetti del circuito della grande pesca e dell'acquacoltura industriale ammonta a circa 58,5 milioni¹, e di questi le donne siano “solo” il 21%.

Anche per questi motivi, evidentemente, le Nazioni Unite avevano già inserito la necessità di raddoppiare entro il 2023 la produttività dei piccoli pescatori — che sono appunto il 90% della forza lavoro del settore — come sub-target (2.3) dei *Sustainable Development Goals (SDGs)*. È utile a tal proposito ricordare che il target 14.4 recita «Entro il 2020, regolamentare efficacemente la raccolta e porre fine alla pesca eccessiva, la pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata e le pratiche di pesca distruttive, e attuare piani di gestione basati sulla scienza, al fine di ripristinare gli stock ittici nel più breve tempo possibile, almeno a livelli che possano produrre il massimo rendimento sostenibile come determinato dalle loro caratteristiche biologiche». Anche se l'obiettivo non è stato raggiunto, è stata almeno indicata la «*roadmap for the blue transformation*» (FAO, 2022).

A ciò si deve aggiungere un non trascurabile dato, cioè la questione centrale della sicurezza alimentare: si stima che oggi quasi 800 milioni di persone soffrano la fame e oltre 2 miliardi abbiano carenze di micronutrienti che incidono sulla crescita e lo sviluppo; inoltre, quasi 2 miliardi di persone sono in sovrappeso e oltre 600 milioni sono obese. Problemi enormi che, secondo la Committee on World Food Security della FAO, che ha recepito le raccomandazioni dell'High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition (FAO – CFS, 2014), si combattono anche con una migliore dieta proteica. La soluzione indicata per entrambi i problemi sarebbe quella di aumentare la produzione e il consumo di prodotti ittici: tenendo conto del valore nutrizionale della piccola pesca per la parte più povera dell'umanità, in particolare nei cosiddetti paesi meno sviluppati, quasi un miliardo di donne ottiene il 50% del fabbisogno di Omega-3 e quasi mezzo miliardo il 20% del fabbisogno di calcio, selenio e zinco dai prodotti ittici (FAO – SOFIA, 2022).

Queste le considerazioni di base redatte dalle Nazioni Unite, cioè dall'organizzazione internazionale cui 193 governi affidano la

¹ La dicitura riporta è “impiegati a tempo pieno, part-time, occasionale o non specificato”.

ricomposizione di una visione di futuro comune, sintetizzato in un *framework* teorico che da oltre venti anni è rappresentata dai noti obiettivi MDGs e SDGs². Questo ci fornisce la misura di quanto le Produzioni Ittiche (da ora: PI) giochino un ruolo importante nelle politiche di sviluppo economico locale e nelle dinamiche sociali e ambientali a esso connesse.

Il quadro odierno delle PI presenta una notevole complessità generale e diverse criticità, dovute principalmente sia alle pressioni del mercato globale su un'attività che, come si diceva, è fortemente radicata nelle economie locali, sia alla pressione di una crescente *intensità di pesca* globale³ su ecosistemi estremamente delicati come quelli acquatici, che non riesce ancora a trovare una soluzione definitiva ed efficace nell'acquacoltura.

Ho trovato sempre grande ispirazione nelle letture giovanili di Hemingway o di Melville, o in quelle più recenti come *Il libro del mare* di Stroksnes, accomunate da un senso misto di sfida e sacro rispetto tra l'uomo e l'ambiente che lo circonda, rappresentato dalla preda-pesce. E sono da sempre affascinato dalle piccole comunità di pescatori che sopravvivono nei luoghi in cui ho avuto la fortuna di fare geografia con i piedi e con gli occhi: i borghi del mio adorato Mediterraneo, i paesini da fiaba del Maine, i villaggi in riva al Pacifico o affacciati sui laghi africani. Sarà anche per questo che, da geografo, trovo questa materia poetica e al tempo stesso di grande interesse scientifico, avvertendo

² Per un approfondimento si vedano: <https://www.un.org/millenniumgoals/>; <https://sdgs.un.org/goals>; <https://sdg-tracker.org/>.

³ Lo sforzo di pesca in rapporto a una determinata area prende il nome di “intensità di pesca”. Lo sforzo di pesca è il meccanismo determinante l'intensità dei prelievi, cioè la quantità delle catture, ed è in sostanza la quantità di lavoro che è stato necessario compiere su uno o più stock in un determinato tempo, per produrre una quantità determinata di catture o di prodotto pescato. Esso, quindi, può essere espressione del numero dei natanti, della loro stazza, della loro potenza, del consumo di carburante impiegato, della misura della maglia delle reti usate, delle apparecchiature di reperimento dei banchi o delle attrezzature di bordo, dell'abilità degli equipaggi o di tutti questi indici messi assieme, se si riuscisse a dare loro un valore o un coefficiente. Lo sforzo di p., provocando delle catture, determina la cosiddetta “mortalità di pesca”. Essa, com'è noto, si distingue dalla mortalità naturale che viene determinata dai fattori ecologici avversi o che agiscono in modo avverso allo stock o alla popolazione e dai fattori di senescenza (*Fonte: Treccani.it*).

qualche inquietudine per antiche criticità tuttora irrisolte e per alcune derive del mercato globale.

Tentare di ricomporre l'odierna geografia economica delle PI rappresenta, quindi, un piacevole modo per soddisfare la mia curiosità e, al tempo stesso, un'ardua sfida anche per ciò che si teme di trovare in questa lunga battuta di pesca.

Il presente lavoro si pone quindi lo scopo di analizzare le principali dinamiche globali e i possibili scenari di geografia economica delle PI, identificandone e analizzandone le principali caratteristiche, contraddizioni e tendenze di mercato.

In particolare, la domanda di ricerca si articola in due fasi. La prima è comprendere la dimensione della crescita del mercato globale delle PI; la seconda, come suggerito dall'economista Mariana Mazzucato (2021), è guardare alla direzione di questa crescita e comprendere chi ne beneficia realmente e chi invece ne subisce gli eventuali impatti negativi, sperando di arrivare a un possibile momento di sintesi, nonché a prefigurare possibili scenari futuri.

CAPITOLO I

CIBO E GEOGRAFIA: UN SALMONE AL QUIRINALE

Negli ultimi anni la “geografia del cibo” è entrata con forza nel dibattito internazionale, sviluppandosi in un ampio ventaglio di temi, approcci e scale di analisi, che descrivono, analizzano, interpretano e criticano le configurazioni spaziali dei flussi, delle reti e dei sistemi alimentari [...] Ian Cook definisce come «(un)disciplined geografie quelle del cibo proprio perché difficilmente affrontabili da approcci strettamente disciplinari e settoriali» (Dansero, Pettenati, Toldo, 2017). Allo stesso tempo, ritengo sia necessario riconoscere che

non c'è niente di più geografico del cibo. Mangiare ci connette alla terra, agli animali, alle tecnologie e allo spazio virtuale, ai processi ecologici e ad altre persone vicine e lontane, in più luoghi e spazi e su più scale. Ci collega a relazioni di potere, politica e identità, questioni di azione e struttura, relazioni di disuguaglianza e (in)giustizia e sentimenti di disperazione e speranza. Mordere una mela, una manioca o un hamburger potrebbe collegarti al tuo cortile o giardino, a un mercato locale all'aperto, a una complessa catena di approvvigionamento refrigerata o a un paesaggio a migliaia di chilometri di distanza (Goodman *et al.*, 2021).

Ma questo, com'è noto, lo aveva già poeticamente descritto Marcel Proust, assaporando la *madeleine*, che in lui azionava quella che David Harvey (1990) chiama “immaginazione geografica”, capacità che ci aiuta a comprendere e interpretare questa sempre maggiore complessità di relazioni e dimensioni dell'universo alimentare.

È inoltre utile ricordare il ruolo che il cibo assume come creatore di geografie, perché se è vero che «gli alimenti sono modellati in modi

unici dai diversi luoghi in cui vengono coltivati, trasformati, venduti al dettaglio, preparati e consumati», è anche vero che,

allo stesso tempo, produrre e consumare cibo modella e rimodella questi luoghi. Andando oltre, possiamo dire che il cibo non si muove solo attraverso lo spazio e tra i luoghi: gioca un ruolo nel fare effettivamente le geografie. Lo spazio non è semplicemente una superficie su cui le cose possono essere collocate, ma è continuamente prodotto o creato da circolazioni e interrelazioni tra persone, beni materiali e culture diverse. — La geografia è sempre in costruzione, è sempre nel processo del divenire. Non è mai finito; mai chiuso (Massey, 2005). — Ciò implica che la produzione e il consumo di cibo, e la geografia, sono coprodotti: i modi in cui gli alimenti vengono prodotti, fatti circolare, trasformati e consumati sono influenzati dalla differenza geografica e dalle specificità di luoghi particolari; allo stesso tempo, le mobilità e le trasformazioni del cibo agiscono per creare geografie, in alcuni casi affermando e conservando particolari relazioni spaziali e identità di luogo, e in altri casi modificandole. Questo è importante per luoghi di tutte le dimensioni: dal *food truck* e bar locale, al barbecue in casa o in cortile, alla tua regione o al paese in cui vivi, viaggi o da cui emigri. Il concetto di luogo, quindi, chiave del nostro immaginario geografico, è una delle lenti più importanti e centrali attraverso cui comprendere le geografie del cibo (Goodman *et al.*, 2021).

Ciò premesso, sarà forse per il mio bagaglio da geografo, attento al rapporto tra uomo e territorio e agli spunti simbolici cui ciò sottende, che ho trovato quantomeno “inappropriato” uno dei piatti del menù della cena al Quirinale offerta dal Presidente della Repubblica Italiana ai suoi omologhi, in occasione del G20 del 30 ottobre 2021. Il menù, come riportato dai media¹, prevedeva «come antipasto salmone marinato all’aneto con polvere di olive». Il salmone, com’è noto, non è pescato né allevato in Italia e, temo, sarà stato necessario un notevole sforzo di immaginazione ai commensali per visualizzare una paranza del Cilento che issa in barca una rete traboccante di salmoni.

¹ Si veda, ad esempio: <https://www.agi.it/cronaca/news/2021-10-29/menu-cena-mattarella-a-politici-g20-14376996/>

Eppure, come ricordato da Alain Ducasse, mangiare è sì un'attività quotidiana per vivere e sopravvivere, ma è anche un atto sociale, un comportamento civico, di cui pare si sia ormai smarrito il senso, le sensazioni e le implicazioni. Pertanto, riprendere il controllo della propria vita e condividere la consapevolezza delle funzioni, culturali, economiche, sociali e sanitarie del cibo è allo stesso tempo una necessità e una responsabilità vitale per ogni individuo (Ducasse, Regouby, 2017, p. 23).

Evidentemente — mi viene da pensare — il pensiero del grande chef francese, padre della cucina moderna, non deve essere molto popolare al Quirinale. Oppure semplicemente, si è affermato «quell'inedito modello di consumo che alcuni sociologi hanno proposto di chiamare globale» in cui la cucina globale e quella locale si ritiene che possano coesistere (Montanari, 2004).

Questa banale nota di scostumato costume italiano ci ricorda quanto anche una cultura gastronomica fortemente radicata nei territori, come quella italiana, sia permeabile, nonostante i probabili imbarazzi presidenziali e i mal di pancia dei pescatori e acquacoltori italiani; e come permeabili, porosi siano anche i mercati del settore agroalimentare, sempre più legati a mode “virali”, che poi, per così dire, finiscono per affermarsi: il salmone è oggi tra i prodotti ittici più consumati in Unione Europea, secondo solo al tonno, nonostante un tasso di autosufficienza di solo il 2% (EUMOFA, 2022).

In un mondo in cui

c'è una legge, e una sola, che ci ha accompagnati sin dal tempo in cui eravamo cacciatori-raccoglitori, che è sopravvissuta a tutte le teorie contrapposte, che ha trascorso imperi e nazioni, e ci serve quale miglior guida per il nostro futuro: la legge della domanda e dell'offerta [...] in cui l'offerta di tutto può incontrare la domanda di tutto [...], il mondo della connettività può essere definito come Supply Chain World [...] e la connettività ha sostituito la divisione come paradigma dell'organizzazione globale (Khanna, 2016, p. 17).

In un mondo in cui, come provato dalla geografia della rintracciabilità di Cook (2004), quella del cibo è parte integrante di questa catena che lega — spesso senza che ve ne sia la dovuta consapevolezza — un

consumatore del Nord del mondo con un coltivatore nel Sud del mondo e «l'attuale sistema economico dei consumi ricrea all'infinito il vuoto esistenziale che pretende di colmare [...] l'agricoltura produttivista è sottomessa alla legge instabile e speculativa dei mercati di Borsa. È associata all'agroindustria, che mira a uniformare i costi, realizzando economie di scala e al tempo stesso universalizzando i prodotti di massa» (Ducasse, Regouby, 2017, p. 101).

In un mondo globalizzato in cui «i grandi flussi di prodotti commerciali di prodotti agricoli sono gestiti da un numero limitato di grandi imprese come Carrefour (Francia), Metro (Germania), Walmart (USA) e Tesco (Regno Unito), che da sole commercializzano una quota significativa dei prodotti agricoli europei e statunitensi» (Nano, 2010) e dove l'agricoltura degli Stati Uniti è dominata dagli interessi di una manciata di gigantesche compagnie dell'*agribusiness* che pur, non possedendo la terra, controllano la produzione, la trasformazione, la distribuzione, prezzo, costo e la vendita al dettaglio, l'intera catena del cibo, dal seme al supermarket (Stutz, Warf, 2014, p. 190).

Immersi in tale mondo, noi consumatori assistiamo complici a una «mercificazione del cibo che è profondamente implicata nel perpetrare e facilitare ineguaglianze di classe, genere e razza, trasformando le culture» (Counihan, Van Esterik, 2008), che è spesso causa di pesanti impatti e ambientali sia a livello globale (le produzioni agroalimentari sono responsabili del 26% dei gas serra emessi a livello mondiale²) che locale, come vedremo nei casi studio. Non solo: questa mercificazione, spinta anche dalla nuova tecnologia digitale che facilita ed accelera i differenti *step* di mercato, rischia di modificare per sempre lo stesso rapporto, già alterato, tra noi e il cibo.

Difatti, occorrerebbe anche riflettere se oggi sia ancora valida quella rappresentazione ideata da Christian Boudan (2005) di uno spazio culinario «nei secoli circoscritto da tre confini, rappresentabili nei lati di un triangolo: la base, cioè il fondamento delle tecniche e degli ingredienti, e i due lati, cioè quello del grande mercato planetario e quello del rapporto tra cibo e salute». Il vertice, sostiene lo studioso francese,

² Cfr.: Poore, J. e Nemecek, T., *Reducing food's environmental impacts through producers and consumers*, 2018, citato da Corte dei Conti Europea, Politica agricola comune e clima, relazione speciale 16/2021.