



Università
Ca' Foscari
Venezia

**Corso di Laurea Magistrale in Interpretariato e
Traduzione Editoriale, Settoriale**

Tesi di Laurea

Slow Food. Un elogio alla *lentezza*

Proposta di traduzione e commento di saggi
specialistici

Relatore

Dott. Paolo Magagnin

Correlatore

Dott. Livio Zanini

Laureanda

Chiara De Salvo

Matricola 838523

Anno Accademico

2017 / 2018



Università
Ca' Foscari
Venezia

Indice

Abstract.....	3
摘要	4
Prefazione.....	5
CAPITOLO 1	7
1. Il <i>Millennium Ecosystem Assessment Report</i>	7
2. La riduzione di biodiversità.....	10
2.1 Le cause e le conseguenze della crisi della biodiversità.....	10
2.2 Le strategie di conservazione della biodiversità	11
3. I contenuti del movimento Slow Food	13
3.1 Il rapporto della FAO sullo stato della biodiversità	13
3.2 L'Associazione Internazionale Slow Food	13
3.3 Il libro <i>Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia</i>	15
3.4 L'agro-industria e la nuova agricoltura di Slow Food.....	16
3.5 La gastronomia e la nuova scienza gastronomica	17
3.6 La nuova scienza gastronomica secondo Slow Food	19
3.7 Il ruolo del gastronomo	21
3.8 Dalla gastronomia all'ecogastronomia	21
3.9 Dall'ecogastronomia alla neo-gastronomia	23
3.10 L'educazione alimentare, sensoriale e del gusto	24
3.11 Il Congresso Nazionale e il Congresso Internazionale Slow Food	26
3.12 Le critiche al movimento Slow Food	27
4. La filosofia del lento	29
4.1 Il movimento Cittaslow	30
4.2 Lo Slow Tourism	32
CAPITOLO 2	35
Rischio alimentare e resistenza dei consumatori: lezioni dai casi dell'Occidente.....	35
Attivismo e gastronomia di Slow Food: un'analisi attraverso l'ottica del design sistemico.....	48
Cittaslow e spunti di ricerca	55
Nuove idee per lo sviluppo del turismo nelle città storiche.....	66

CAPITOLO 3	71
1. Introduzione.....	71
2. Analisi dei prototesti	72
2.1 Tipologia testuale.....	72
2.2 Linguaggio.....	78
2.3 Dominante e lettore modello.....	83
3. Analisi dei metatesti.....	86
3.1 Tipologia testuale, dominante e lettore modello	86
4. Macrostrategia traduttiva.....	87
5. Microstrategie traduttive	89
5.1 Fattori lessicali	89
5.1.1 Nomi propri, associazioni, movimenti e documenti	89
5.1.2 Geonimi e toponimi	90
5.1.3 Lessico tecnico	91
5.1.4 Espressioni idiomatiche	92
5.2 Fattori grammaticali	93
5.2.1 Punteggiatura	93
5.3 Struttura del testo	96
CONCLUSIONI.....	98
GLOSSARIO	100
Bibliografia	105
Sitografia.....	108

ABSTRACT

This thesis aims to analyze the origins of Slow Food, the international cultural movement that operates as a non-profit association. This global organization was founded to ensure that everyone has the right to “good, clean and fair food”. In 2015, Slow Food Great China was born and, in 2017, the 7th International Slow Food Congress took place in Chengdu.

This thesis is divided into three main sections. The first section provides an overview of Slow Food origins and development, which are tied to many other aspects of life, including culture, politics, agriculture and the environment. In addition to the achievements pursued by the association, the text will also expose several socioeconomic criticisms made by experts. Furthermore, the topic will also shift to the analysis of two projects inspired by the Slow Food philosophy that involve the local community and city governments: Cittaslow International and Slow Tourism.

The second section is a translation from Chinese into Italian of four scientific articles: the first one deals with three movements launched to fight the mainstream food system (“Slow Food” Movement, “Fair Trade” Movement and “Community Support Agriculture”). The second source text focuses on the proposal of a new pattern of farming, which is the systemic agriculture. The last two articles respectively describe in detail the projects of Cittaslow International and Slow Tourism related to the ancient towns.

The third and final section is devoted to the analysis of the source texts including the main characteristics and difficulties faced during the translation process. Besides, it discusses the techniques and choices adopted in order to produce the final Italian text. As part of this analysis, a glossary of the technical terms that can be found in the source text is included.

A bibliography can be found in the appendix at the end of this paper.

摘要

本论文旨在对“慢食运动”这一国际非盈利文化组织的起源进行分析，该协会倡导人人有权享用“优质、洁净、公平”的食物。在 2015 年成立了国际慢食协会大中华分区。2017 年，第七届国际慢食大会在中国成都举办。

本论文有三个主要部分：第一部分为慢食文化起源和发展的概述。其根源是生活中的许多方面，包括文化、政治、农业及环境保护等。在该协会所取得的成绩之外，本文也收集分析了一些专家的社会经济评论。并对受慢食文化影响而诞生的其他领域的两个项目——“国际慢城”和“慢旅游”——涉及的地方人民生活质量和政府决策干预程度的分析。

第二部分包含四篇相关中文文献的意大利语翻译。第一篇文章主要描述了三个反抗社会饮食系统主流文化的运动：慢食文化运动、公平交易运动和社区支持农业推广运动。第二篇文章是关于一种新兴系统性农业方式的方案提议。后两篇为“国际慢城”和“慢旅游”的详细论述。

本文第三部分为对原中文文献翻译为意大利文的过程中，文章主要特点和难点的翻译技巧和策略分析，并包含了原文中出现的专业词汇中文的意大利语词汇对应注释表。

文末附录部分附有本文参考文献。

PREFAZIONE

Negli ultimi cinquant'anni gli ecosistemi del nostro pianeta si sono irreversibilmente modificati a una velocità incomparabile con qualsiasi altro periodo della storia dell'umanità. Questa alterazione è legata principalmente alla rapida crescita della domanda di cibo e di acqua che ha portato alla quasi totale perdita della biodiversità, soprattutto per quanto riguarda le specie coltivate.

L'argomento di questa tesi verte proprio su uno dei più importanti e insostituibili benefici della diversità genetica, ossia la nutrizione. È necessario che il cibo e la sua produzione si riappropriino della loro centralità, tanto che il *focus* della questione non è più la quantità di cibo prodotta, ma la sua qualità. Infatti, restituire questo ruolo presuppone anche il doversi occupare di agricoltura e di allevamento, avvalendosi dei vari metodi sostenibili che sappiano salvare quel poco che l'agro-industria ci ha lasciato. Ed è, dunque, in questo quadro poco rassicurante che fa capolino la figura del gastronomo, il quale rivendica e difende un diritto fondamentale dell'umanità: il diritto al piacere. Questa visione tenta di concretizzarsi con la nascita dell'associazione internazionale di Slow Food che, nel 1989, diviene nota come Movimento per la tutela e il diritto al piacere. In oltre due decenni di storia, il movimento, fondato a Bra nel 1986 dal gastronomo italiano Carlo Petrini, è riuscito a coinvolgere ben 160 paesi sparsi in tutto il mondo, valicando i confini della Cina dove, nel 2017, si è svolto a Chengdu il settimo Congresso Internazionale di Slow Food.

La scelta dell'argomento del presente elaborato è finalizzata all'approfondimento delle origini e dello sviluppo di questa importante organizzazione e a riflettere anche sui limiti e sulle potenzialità che la contraddistinguono.

La prima sezione introduce brevemente il tema della perdita della biodiversità, indicandone sia le cause scatenanti sia le conseguenze in corso e future. Questo incipit è di aiuto a comprendere lo scopo della missione di Slow Food, che si concretizza in progetti a tutela della diversità delle specie animali e vegetali contro l'agricoltura massiva e le manipolazioni genetiche. Verrà tracciata una panoramica degli attuali successi e dell'impatto riscossi dall'associazione al di fuori del territorio italiano. Inoltre, si introdurrà una breve discussione riguardo alle critiche di stampo socioeconomico mosse a Slow Food dal punto di vista scettico di esperti. Successivamente, verranno presi in esame due progetti che, in particolar modo, hanno abbracciato la filosofia del cosiddetto "mangiar lento", applicandone i principi a favore del tessuto urbano e del turismo. Essi sono rispettivamente il movimento Cittaslow e lo Slow Tourism.

La seconda sezione è composta dalla traduzione di quattro articoli specialistici piuttosto recenti, estrapolati dal database CNKI: il primo tratta del rischio alimentare e della resistenza dei consumatori al sistema alimentare di massa, ponendo l'attenzione su tre grandi movimenti sorti a questo scopo (il movimento Slow Food, il movimento Commercio equo e il movimento CSA); il secondo è un'analisi sull'attivismo di Slow Food dal punto di vista del design sistemico che propone una nuova forma di agricoltura, per l'appunto, di tipo sistemico; il terzo testo illustra i contenuti e i principi guida di Cittaslow International e la loro applicazione alle città cinesi; il quarto ed ultimo testo è un'attenta riflessione sul turismo delle città storiche e sul concetto di patrimonio culturale.

La terza e ultima sezione è dedicata all'analisi traduttologica dei testi sopracitati, con riferimento alle loro principali caratteristiche e alle relative strategie di traduzione adottate durante la resa del testo in italiano. Si è poi ritenuto utile includere, a fine elaborato, un glossario dei termini tecnici rintracciabili nei testi originali. Infine, nell'appendice, è possibile consultare la bibliografia.

CAPITOLO 1

SLOW FOOD: UN ELOGIO ALLA LENTEZZA

1. IL MILLENNIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT REPORT

A partire dal secondo dopoguerra, è avvenuto un cambiamento a livello sociale, economico e culturale senza precedenti nella storia dell'umanità. A occuparsi di diffondere gli allarmanti dati sui danni irreversibili subiti dal nostro pianeta è stato il *Millennium Ecosystem Assessment Report* (MEA) – in italiano, la Valutazione dell'ecosistema del millennio – lanciato dal Segretario Generale delle Nazioni Unite Kofi Annan nel 2000 e reso pubblico nel marzo 2005 dopo ben quattro anni di lavoro¹. Ne è emerso un quadro poco rassicurante: il 60% dei servizi ecosistemici² del pianeta è stato degradato e, dal 1960 ad oggi, l'aumento della popolazione mondiale – quasi raddoppiata – ha portato a una sempre più crescente domanda di cibo, acqua, legname, fibre e carburante, che ha inevitabilmente generato una considerevole perdita in diversità della vita sulla terra, quella che comunemente chiamiamo *biodiversità*.

La causa della quasi totale scomparsa di questa variabilità è da rintracciare nella massiccia conversione a uso agricolo della terra e nella sfrenata occupazione dei terreni coltivabili, che oggi ricoprono solo un quarto della superficie terrestre. Ma chi più scotta il prezzo di questo cambiamento dell'ecosistema è soprattutto l'agro-biodiversità, con una sistematica riduzione delle specie animali e vegetali che, per secoli, avevano provveduto al sostentamento della razza umana all'interno di un perfetto e sostenibile connubio uomo-natura. Quest'ultimo è mutato in maniera radicale con l'ascesa del capitalismo industriale che ha reso il cosiddetto settore agro-alimentare il principale strumento di profitto dell'industrializzazione, tanto da parlare, appunto, di agro-industria. Si tratta di scienza, tecnica, industria ed economia capitalista ciò che il sociologo francese Edgar Morin³ definisce come

¹ *Millennium Ecosystem Assessment: Synthesis Report*, consultabile sul sito: www.millenniumassessment.org (consultato il 08/05/2019)

² I cosiddetti “servizi ecosistemici” (*ecosystem services*) sono, secondo la definizione data dalla Valutazione degli ecosistemi del millennio, “i benefici multipli forniti dagli ecosistemi al genere umano”.

³ MORIN Edgar, *Il metodo. Vol. 5, L'identità umana*, traduzione a cura di LAZZARI S., Milano, Raffaello Cortina, 2002.

il «quadrimotore» folle che spinge il pianeta e opera in modo invasivo imponendo il sopravvento della tecnica e dell'economia, che si alimentano e diffondono con la globalizzazione.

Sebbene queste trasformazioni e innovazioni epocali abbiano contribuito a sostanziali guadagni in termini di sviluppo economico, il prezzo da pagare è l'insostenibilità del nostro pianeta: inquinamento, eutrofizzazione delle acque, morte dei suoli e perdita di diversità sia biologica che culturale. Di fronte a questi dati, in un mondo popolato da sei miliardi di persone in cui, secondo la FAO, la produzione alimentare è sufficiente a sfamarne quasi il doppio, si può ancora parlare di sviluppo?

I risultati del *Millennium Ecosystem Assessment Report* parlano chiaro e, per quantificare i danni collaterali che il cosiddetto «quadrimotore» ha cagionato alla società moderna, le teorie economiche hanno introdotto il concetto di *esternalità negative*⁴, che comunque non sono pienamente in grado di fornire un calcolo rigoroso delle problematiche di questa portata. Ad esempio, riguardo alla questione della riduzione della diversità, basti pensare al fatto che la scienza, si stima, abbia identificato soltanto il 10% delle specie presenti sulla terra. Tuttavia, resta un dato di fatto che la maggior parte delle specie animali e vegetali sia considerevolmente diminuita, poiché introdotta in una biosfera non di appartenenza e che, a sua volta, ha alterato drasticamente. In primo luogo, il difficile inserimento delle specie in nuove condizioni ambientali è causato dalla velocità prevista del riscaldamento globale che risulta essere maggiore di qualsiasi altro fenomeno osservato da almeno 10.000 anni a questa parte. Secondariamente, piante e animali hanno minori chance di adattamento a causa delle considerevoli trasformazioni che l'uomo ha inferto al paesaggio naturale. Numerose specie sono, di fatto, relegate in zone naturali circondate e soffocate da regioni fortemente urbanizzate o coltivate in maniera intensiva.

Il *Millennium Ecosystem Assessment Report* prospetta diversi scenari sull'ipotesi dei futuri cambiamenti del sistema naturale e del benessere dell'umanità. Ad esempio, sul fronte demografico, si prevede che la popolazione mondiale toccherà la soglia della decina di miliardi di persone entro la metà del nostro secolo, con una maggior concentrazione nelle regioni povere del Medio Oriente, dell'Africa sub-sahariana e dell'Asia meridionale. Sul fronte ambientale, la conversione dei terreni ad uso agricolo continuerà ad essere il fattore dominante dei cambiamenti nella biodiversità a cui si affiancheranno altri elementi, quali, ad esempio, l'accumulo dell'azoto nei fiumi e nelle acque

⁴ In economia politica, le esternalità di produzione si manifestano quando l'attività di produzione o di consumo di un agente influenza direttamente la produzione o il consumo di un altro agente. Si distinguono esternalità positive (nel caso di un beneficio dovuto all'esternalità) ed esternalità negative (nel caso di un impatto svantaggioso dell'esternalità), *Treccani.it*, http://www.treccani.it/enciclopedia/esternalita_%28Dizionario-di-Economia-e-Finanza%29/ (consultato il 08/05/2019).

costiere che, specie nei paesi in via di sviluppo come l'Asia, condurrà a gravi conseguenze non soltanto per la salute umana, ma anche per la pesca e per gli habitat naturali che rischiano la frammentazione.

Una sezione dell'*Assessment* che merita attenzione è la proposta di percorsi migliori da seguire con il tentativo di migliorare le condizioni di vita dell'umanità e non solo. Alcune iniziative fondamentali coinvolgono non soltanto la sfera politica e l'uso di tecnologie mirate, ma anche il comportamento del singolo individuo.

Le azioni intraprese dalla politica devono mirare a:

- un'integrazione del processo decisionale fra diversi dipartimenti e istituzioni internazionali in modo da garantire una piena attenzione alla questione della protezione ambientale;
- una solida gestione dell'ecosistema in tutte le politiche di pianificazione del territorio con il riconoscimento del principio di appartenenza delle risorse naturali alle comunità locali;
- un'istituzione di nuove aree protette insieme a un maggior supporto finanziario a quelle esistenti.

L'utilizzo di tecnologie a basso impatto ambientale devono occuparsi di:

- aumentare l'efficienza energetica e ridurre l'emissione di gas serra;
- applicare la scienza all'agricoltura per ottenere una crescita in termini di produzione alimentare riducendo al minimo i danni;
- ricostituire l'ecosistema danneggiato.

I comportamenti individuali possono essere migliorati attraverso:

- un'istruzione pubblica che suggerisca metodi utili a ridurre il consumo dei servizi ecosistemici a rischio;
- un accesso alle informazioni che riguardano l'ecosistema e le decisioni sui servizi da esso messi a disposizione;
- un sistema affidabile di certificazione che consenta alle persone di acquistare prodotti ottenuti attraverso metodi sostenibili.

In conclusione, l'ultima sezione dell'*Assessment* si dedica alla centralità della natura rivolgendosi, in particolar modo, al mondo economico. Durante i processi decisionali, i governi, le istituzioni e le comunità devono sempre tenere in considerazione i sistemi ambientali qualora si voglia apportare un miglioramento nelle politiche di conservazione. Una speciale attenzione va riservata ai programmi di aiuto per i paesi in via di sviluppo, indirizzandoli a dar la priorità alla protezione o al ripristino dei

servizi naturali. In merito a questo, le nazioni donatrici, le istituzioni eroganti e i paesi riceventi sono sollecitati a impegnarsi maggiormente nel dirigere i fondi a sostegno di quei servizi, apportando benefici a lungo termine. Raggiungere questi obiettivi, seguendo l'approccio del *Millennium Ecosystem Assessment*, comporterà dei cambiamenti radicali della natura e di ogni aspetto che la coinvolge.

2. LA RIDUZIONE DI BIODIVERSITÀ

2.1 Le cause e le conseguenze della crisi della biodiversità

Secondo la definizione della *Convention on Biological Diversity* (CBD), per biodiversità si intende «la variabilità di ogni origine esistente tra gli organismi viventi, compresi gli ecosistemi terrestri, marini ed altri ecosistemi acquatici, ed i complessi ecologici di cui fanno parte; ciò include la diversità all'interno delle specie, tra le specie e degli ecosistemi»⁵.

Il già citato *Millennium Ecosystem Assessment Report* dà conto della considerevole riduzione di biodiversità sul nostro pianeta, che sta assumendo le forme di un fenomeno che non solo non è stato arrestato, ma che sta continuando a crescere e a diffondersi a un ritmo esponenziale. Tra le varie cause indicate nel rapporto (aumento demografico, cambiamenti climatici, introduzione nel territorio di specie non autoctone, inquinamento, ecc.), quelle principali riguardano i moderni sistemi agricoli. Ad esempio, l'irrefrenabile conversione delle foreste pluviali in terra agricola e la trasformazione delle rive dei fiumi in serbatoi artificiali provocano un totale stravolgimento dell'assetto naturale del paesaggio, rendendolo meno vario e con molte meno specie rispetto a quelle che in precedenza lo abitavano. L'uomo, nel lasso di tempo di una vita umana, si stima abbia drammaticamente incrementato i livelli di estinzioni delle specie di almeno un migliaio di volte rispetto al tasso naturale e i dati forniti dall'*Assessment* informano che questo tasso avanzerà a causa dei cambiamenti previsti nei prossimi cinquant'anni. Secondo quanto riportato dalla *International Union for Conservation of Nature* (IUCN), sono 19.817 le specie considerate a rischio di estinzione su oltre 63.000 valutate, registrando una percentuale più elevata nella categoria degli anfibi, seguita da quella dei mammiferi e degli uccelli.

⁵ Art. 2 della Convenzione sulla diversità biologica, consultabile all'indirizzo: <https://www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02> (consultato il 08/05/2019).

In riferimento al caso specifico dell'Italia, secondo le recenti Liste Rosse⁶ pubblicate dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare (MATTM), le specie di vertebrati nel territorio italiano (pesci cartilaginei, pesci d'acqua dolce, anfibi, rettili, uccelli e mammiferi) sono quelle più in declino. Trattasi di dati allarmanti, considerato che il nostro Paese detiene il primato della biodiversità a livello europeo con le sue oltre 67.000 specie di piante e animali, circa il 43% di quelle presenti in Europa.

Sono state menzionate le cause che hanno portato alla perdita della biodiversità e accennati i futuri plausibili che essa potrebbe generare. Ma, nello specifico, quali sono le conseguenze? Questa riduzione costituisce la minaccia ambientale più grave a livello mondiale in quanto:

- aumenta la vulnerabilità dei sistemi ai disastri naturali;
- compromette la salute della società umana;
- diminuisce la disponibilità e la qualità di risorse naturali;
- provoca un impoverimento delle tradizioni culturali;
- causa l'insicurezza alimentare ed energetica.

2.2 Le strategie di conservazione della biodiversità

In risposta alle minacce sopracitate, numerose organizzazioni hanno adottato diverse strategie di conservazione a livello globale, europeo e nazionale al fine di arginare i danni scatenati dalla perdita di biodiversità.

In riferimento al contesto globale, nel corso della sesta Conferenza delle Parti (COP 6) della CBD, tenutasi nei Paesi Bassi nell'aprile del 2002, venne adottato il Piano Strategico per la Conservazione per la Biodiversità che vincolava le Parti a impegnarsi nell'obiettivo di diminuire in maniera significativa l'attuale tasso di perdita di biodiversità entro il 2010. Nella settima Conferenza delle Parti (COP 7), che ebbe luogo a Kuala Lumpur nel febbraio 2004, il programma di lavoro adattato vedeva la creazione di una rete globale di aree protette che comprendeva non solo quelle già esistenti (parchi nazionali, riserve della biosfera, ecc.), ma anche le aree protette di nuova istituzione. Durante la COP 12, tenutasi nel 2014 a Pyeongchang, nella Corea del Sud, venne approvata la *Pyeongchang Road Map* all'interno della *Gangwon Declaration*⁷ che includeva, tra i vari metodi a sostegno della conservazione della biodiversità, la cooperazione tecnologica, i finanziamenti e il

⁶ Indice delle Liste Rosse Nazionali, consultabile sul sito: www.minambiente.it/pagina/liste-rosse-nazionali (consultato il 08/05/2019).

⁷ *Gangwon Declaration on Biodiversity for Sustainable Development*, consultabile all'indirizzo: <https://www.cbd.int/hls-cop/gangwon-declaration-hls-cop12-en.pdf> (consultato il 09/05/2019).

rafforzamento delle capacità dei paesi in via di sviluppo. Infine, la quattordicesima e ultima COP, svoltasi in Egitto nel 2018, si concluse con la decisione da parte dei governi di accelerare, attraverso lavori a livello globale, regionale, nazionale e subnazionale, i tempi di conseguimento dei 20 cosiddetti *Aichi Biodiversity Target*⁸, stabiliti durante la COP 10 di Nagoya, in Giappone, e riguardanti le sfide alla crisi della biodiversità.

Nel contesto europeo, la strategia della Commissione europea elaborata nel 2011 mira a un'efficace integrazione della biodiversità nei processi decisionali e a uno sviluppo di metodi idonei alla valutazione dei servizi ecosistemici nei diversi settori economici e produttivi. Essa si suddivide in sei obiettivi che puntano a diminuire le principali pressioni esercitate sui servizi ecosistemici dell'UE e sulla natura:

1. favorire l'attuazione della normativa in materia ambientale;
2. ripristinare gli ecosistemi, ad esempio utilizzando infrastrutture verdi;
3. incentivare agricoltura e forestazione sostenibili;
4. incentivare la pesca sostenibile;
5. combattere le specie aliene invasive;
6. contribuire a bloccare la perdita di biodiversità a livello globale.

La suddetta strategia⁹ vede la partecipazione della Commissione europea e degli Stati membri, in partenariato con le principali parti interessate e la società civile.

In ambito nazionale, il MATTM ha elaborato nel 2010 la Strategia Nazionale per la Biodiversità¹⁰, seguita nel 2016 dalla Revisione Intermedia della Strategia fino al 2020¹¹. Esse si strutturano su tre tematiche principali:

1. biodiversità e servizi ecosistemici;
2. biodiversità e cambiamenti climatici;
3. biodiversità e politiche economiche.

⁸ Convention on Biological Diversity, *Strategic Plan for Biodiversity 2011-2020*, <https://www.cbd.int/sp/targets/> (consultato il 09/05/2019).

⁹ *La nostra assicurazione sulla vita, il nostro capitale naturale: strategia dell'UE sulla biodiversità fino al 2020*. Consultabile all'indirizzo: https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/comunicazione_ce_03_05_2011_244.pdf (consultato il 09/05/2019).

¹⁰ *Strategia Nazionale per la Biodiversità*. Consultabile all'indirizzo: https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/2010_prod05_ITA.pdf (consultato il 09/05/2019).

¹¹ *Revisione Intermedia della Strategia Nazionale per la Biodiversità fino al 2020*. Consultabile all'indirizzo: https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/revisione_medio_termine_SNB.pdf (consultato il 09/05/2019).

L'attuazione della Strategia necessita di un approccio multidisciplinare che richiede la partecipazione e la collaborazione della classe politica e delle amministrazioni centrali e regionali, affiancate sia dal mondo accademico che scientifico.

3. I CONTENUTI DEL MOVIMENTO SLOW FOOD

3.1 Il rapporto della FAO sullo stato della biodiversità

Nel febbraio 2019, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) pubblica il primo rapporto sullo stato della biodiversità¹² i cui dati prospettano un imminente crollo dell'intero sistema di produzione alimentare a livello mondiale entro il 2050. Il modello attuale di agricoltura, industriale ed intensivo, su cui si basano i nostri sistemi alimentari sta ormai collassando, con gravi ripercussioni sulla salute umana. Questo è ciò che viene evidenziato nel rapporto in cui vengono fornite prove schiaccianti riguardo ai danni irreversibili e catastrofici sulle condizioni della nostra biodiversità, in particolare quella legata al cibo. Il rapporto segnala, altresì, la diminuzione nella diversità delle razze e delle coltivazioni su cui si basa il nostro approvvigionamento alimentare e i metodi di gestione insostenibili delle risorse naturali. Il tema chiave del rapporto della FAO è, dunque, la salvaguardia del nostro pianeta dai ragguardevoli pericoli che minacciano la sopravvivenza della sua biodiversità.

3.2 L'Associazione Internazionale Slow Food

Da più di trent'anni, il movimento internazionale Slow Food si batte per la difesa della biodiversità e per il ritorno alla "sovranià alimentare"¹³, rivendicando il diritto al piacere del cibo.

Slow Food, fondata a Bra nel 1986 dal gastronomo Carlo Petrini e nota all'epoca con il nome Arci Gola, diventa un'associazione internazionale già dal 1989 con il titolo di Movimento per la tutela e il diritto al piacere. L'episodio che ha dato origine al movimento è riconducibile alla comparsa dei primi *fast food* in Italia, fin da subito promotori di uno stile di vita all'insegna della «folia universale della *Fast Life*»¹⁴, improntata sull'ingannevole binomio frenesia-efficienza. Sebbene il primo McDonald's italiano, aperto a Bolzano nel 1985, abbia chiuso i battenti in breve tempo, il secondo, a

¹² *The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture*, consultabile all'indirizzo: <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf> (consultato il 09/05/2019).

¹³ La sovranità alimentare è una locuzione coniata nel 1996 da membri di Via Campesina (movimento internazionale che raggruppa le organizzazioni contadine di svariate parti del mondo) ed è una politica economica che implica il controllo politico necessario ad un popolo nell'ambito della produzione e del consumo alimentare.

¹⁴ PETRINI Carlo, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza, 2003.

Roma, venne presentato come il più grande del mondo, suscitando indignazione tra gli intellettuali italiani e i buongustai, i quali, più che per la scarsa qualità del cibo e delle vivande venduti, mostravano preoccupazione per l'enorme insegna gialla «M» che deturpava la facciata di un antico palazzo in Piazza di Spagna, di cui poi venne impedita l'affissione. Ma non si trattava di una mera questione urbanistica, né di un rifiuto nei confronti di un determinato modello di cucina, era piuttosto un'opposizione a un'intera cultura basata sul valore del profitto e che rendeva impraticabile un sano e lento godimento del cibo.

Il 3 novembre 1987 il *Manifesto Slow Food*¹⁵ venne pubblicato in prima pagina del Gambero Rosso, il cui testo fu scritto da Folco Portinari, critico letterario e allora dirigente della Rai a Milano, e le adesioni vennero raccolte da Petrini, con un totale di 13 firme di artisti italiani di fama¹⁶. Esso si propone come la corretta chiave di lettura della società moderna, ormai allo sbando poiché imperniata sul valore della velocità come ideale dominante. Nel manifesto, difatti, la velocità, o meglio, la frenesia assume l'immagine di un "virus da prevenire" e il profilo del frequentatore di *fast food* viene ridotto ad una figura "disumanizzata" e materialista. Si evince che l'ostilità di Slow Food, come i suoi stessi fondatori riconoscono, sia motivata da ragioni culturali: secondo la loro visione, la cultura del *fast food* ha fatto *tabula rasa* delle abitudini popolari, dei così definiti *mores* legati all'alimentazione, divenendo, dunque, "immorale" nel senso etimologico del termine. Inoltre, la sua profonda avversione nei confronti della cultura *fast* è un evidente retaggio dei movimenti contro-culturali e anticonsumistici degli anni '60 e '70, da cui derivarono altri fenomeni e movimenti sociali contemporanei (ad esempio, il consumo critico, i Gruppi di Acquisto, il Commercio equo, ecc.), accomunati tutti dalla convinzione che il futuro possa esser cambiato grazie alle scelte di consumo individuali. La filosofia Slow Food si dichiara apertamente a difesa della centralità del cibo, inteso come prodotto culturale, rifuggendo dall'omologazione e dall'uniformità dei sapori derivati dall'industria agro-alimentare. Prende forma, quindi, una vera e propria lotta contro la globalizzazione, reputata come la responsabile, in prima linea, della scomparsa delle tradizioni culinarie e dell'eredità delle tecniche culturali.

¹⁵ *Manifesto Slow Food*, consultabile all'indirizzo: <https://www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/> (consultato il 10/05/2019).

¹⁶ Artisti firmatari Manifesto Slow Food: Folco Portinari, Carlo Petrini, Stefano Bonilli, Valentino Parlato, Gerardo Chiaromonte, Dario Fo, Francesco Guccini, Gina Lagorio, Enrico Menduni, Antonio Porta, Ermete Realacci, Gianni Sassi, Sergio Staino.

3.3 Il libro *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*¹⁷

In opposizione alla standardizzazione e all'appiattimento del gusto, Petrini propone la sua definizione di "qualità" del cibo, da cui prende titolo il suo libro *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, uno dei testi più rappresentativi del movimento Slow Food.

- Buono. Fra i requisiti sopracitati, buono è il più irrinunciabile dei tre per definire un prodotto di qualità. Sebbene il concetto di buono vari nel corso della storia, lo scrittore ritiene che tale definizione sia determinata da due fattori soggettivi: il sapore (fattore legato alla sfera personale e sensoriale) e il sapere (fattore culturale legato alla storia e alla cultura dei luoghi e delle comunità). Sempre secondo Petrini, la sensorialità dell'uomo, per arrivare a riconoscere la qualità, deve essere rieducata e tenuta in costante allenamento, in quanto inibita dalla riduzione del tempo disponibile per selezionare e percepire la moltiplicazione degli stimoli. Il fattore culturale fa sì che il gusto cambi a seconda delle abitudini dei luoghi e si basa sulla dicotomia artificiale/naturale che si è succeduta nella storia: ad esempio, la *nouvelle cuisine*, che prese piede negli anni '70, riponeva la riuscita di un buon piatto tutta nelle mani dello chef e della sua abilità, non curandosi della materia prima o del mantenimento del suo sapore naturale. Secondo Petrini, l'integrità naturale della materia prima, dal campo alla tavola, è indispensabile ai fini della percezione del buono.
- Pulito. Anche il secondo requisito risponde a un criterio di naturalità, seppure includa un concetto diverso da quello attribuito a buono. Esso, infatti, non fa riferimento alle caratteristiche intrinseche del prodotto, bensì ai suoi metodi di produzione e di trasporto. È evidente come entri qui in gioco il termine di sostenibilità: un prodotto risulterà pulito nella misura in cui è sostenibile dal punto di vista ecologico. Pertanto, è necessario sapere: se le varietà utilizzate non sono tra quelle specificatamente commerciali che riducono la biodiversità; se le tecniche di coltivazione e allevamento non danneggiano i suoli con pesticidi o fertilizzanti; se la trasformazione del cibo ha avuto luogo in laboratori artigianali o in stabilimenti; se il processo di trasporto del prodotto si è compiuto in tempi troppo lunghi o tramite mezzi ad alto tasso di emissione di gas nell'atmosfera (a questo punto fanno riferimento i dati sulle *food miles*¹⁸ che potrebbero influenzare positivamente la scelta dei consumatori sull'acquisto di beni puliti e locali); se, infine, noi stessi contribuiamo o meno al danneggiamento dell'ambiente in fase di acquisto o di approvvigionamento del prodotto.

¹⁷ PETRINI Carlo, *Slow Food. Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.

¹⁸ Con l'espressione *food miles* si intendono i chilometri percorsi da un alimento dal luogo nel quale avviene la sua fase produttiva a quello in cui viene consumato.

- Giusto. Terzo e ultimo requisito per definire un prodotto di qualità e attorno a cui ruotano i concetti di sostenibilità sociale ed economica. La prima significa garantire equità e democrazia per chi lavora la terra ed essa può essere instaurata attraverso l'impegno, da parte dei governi, nella nascita di una nuova ruralità concepita come luogo piacevole in cui la qualità della vita sia garantita. Per sostenibilità economica si intende la giusta remunerazione per i contadini attraverso una politica di investimenti più sostenibili a favore delle comunità agricole e che diano loro il tempo di crescere senza la pretesa di profitti immediati.

3.4 L'agro-industria e la nuova agricoltura di Slow Food

La missione di Slow Food punta a restituire centralità al cibo e ciò implica anche occuparsi di agricoltura. L'attuale situazione globale è la risultante della storia dell'agricoltura occidentale contrassegnata da un'impennata vertiginosa nella produttività. Tale processo è avvenuto gradualmente: a partire dalla seconda metà del Settecento, l'introduzione delle colture leguminose nella tecnica della rotazione dei campi consentì ai terreni di incrementare e accelerare il processo di rifertilizzazione in modo più efficiente rispetto al passato, ma sempre in maniera naturale. Fu una vera e propria rivoluzione che diede un notevole impulso all'allevamento aumentando la produzione generale, che, in seguito, crebbe ulteriormente nel momento in cui vennero introdotti fattori esterni al ciclo naturale di un ecosistema agricolo: prima i rifiuti organici provenienti dalle vicine città, poi i concimi importati da zone più lontane. Successivamente, mentre queste risorse andavano esaurendosi e risultavano ormai insufficienti, si assistette alla scoperta della grande invenzione dei fertilizzanti chimici prodotti su scala industriale che diedero il via a un graduale e continuo passaggio all'innaturalità e alla chimica di sintesi. A partire dal 1985, risulta esserci stato un utilizzo di più della metà dei fertilizzanti chimici mai prodotti nella storia dell'uomo. Ciò è dovuto al fatto che l'esempio di agro-industria alimentare su larga scala è divenuta la norma da seguire per lo sviluppo agricolo in tutti i paesi che cercano di emulare il modello di crescita occidentale dominato dalla tecnocrazia.

La cosiddetta *Green Revolution*, che si fa comunemente risalire al secondo dopoguerra, si prefiggeva di incrementare considerevolmente la produzione agricola attraverso l'uso di fertilizzanti e l'introduzione di nuove varietà ibride nel sistema naturale originale. Sebbene, da una parte, sia riuscita a risolvere il problema della nutrizione in alcune aree del pianeta, dall'altra ha causato un disastro tanto ecologico quanto economico. I danni ambientali si rintracciano nel notevole impoverimento delle risorse naturali: le nuove varietà ibride, che di per sé consumano una maggior quantità di acqua, si sono sostituite alla biodiversità esistente, estinguendola e logorando

indirettamente i suoli poiché bisognose di una quantità di pesticidi e di fertilizzanti chimici sempre maggiore.

In campo economico, la *Green Revolution* ha fatto leva sulla crescita agricola, su cui si impernia lo sviluppo dei paesi del Sud del mondo, e ha deciso di agevolare gli investimenti per le multinazionali che traggono i loro profitti principalmente in tre settori: semi, fertilizzanti e pesticidi. Questi enormi colossi finanziari ed economici hanno esercitato un potere alla stregua di una vera e propria colonizzazione, assumendo poi le forme di un dominio sempre meno tollerato. All'aumento della produzione non corrisponde un'eguale soluzione dei problemi legati all'alimentazione, a cui si aggiunge poi una perdita sistematica delle conoscenze gastronomiche e culinarie che si basavano su un corretto uso delle risorse agricole.

Slow Food, dunque, propone il suo nuovo modello di agricoltura contraddistinto da metodi sostenibili e volti al recupero e alla salvaguardia della biodiversità, dei saperi e dei metodi antichi. Precisa, inoltre, che non si tratta di un ritorno al passato, piuttosto di una ripartenza dal passato che fa tesoro degli errori commessi dall'uomo negli ultimi tempi. Gli obiettivi di questo nuovo metodo vengono raggiunti mediante un recupero della produttività di quelle aree in cui l'attività agricola si era arresa poiché incompatibile con i nuovi criteri dettati dall'industria. Anche la predilezione delle pratiche tradizionali potrebbe esser avvertita come un ripristino del passato, ma ciò che Slow Food sottolinea è l'efficacia della diffusione di tali pratiche come sistemi produttivi alternativi. Infine, occorre reinserire nel contesto agricolo chi è stato marginalizzato dalla globalizzazione dell'agricoltura. I pilastri della nuova agricoltura di Slow Food sono, dunque, la sostenibilità e il rispetto tanto della tradizione quanto delle moderne tecnologie, purché non prevedano un abuso scellerato delle risorse naturali.

3.5 La gastronomia e la nuova scienza gastronomica

Il cibo è il principale fattore di identificazione dell'uomo e riflette il complesso intreccio di culture e di diverse filosofie di produzione. Ne consegue che lo studio di questo aggrovigliato sistema di stimoli e di prodotti esige una scienza in grado di occuparsene tenendo conto del carattere multidisciplinare intrinseco. La scienza che riveste questo ruolo è la gastronomia.

Il termine "gastronomia" è di origine greca ed etimologicamente significa "legge del ventre", ossia l'insieme delle regole fondamentali per la scelta e la fruizione degli alimenti. Solo all'inizio dell'Ottocento si cominciò a definire progressivamente la gastronomia e il contributo fondamentale fu dato, in particolar modo, dalla cultura francese. A Parigi, negli anni successivi alla Rivoluzione, la

ristorazione moderna stava rapidamente prendendo piede con una presenza di ristoranti nettamente superiore a quella del periodo prerivoluzionario. Gastronomi e chef, grazie alle loro guide e alle prime pubblicazioni di critica, contribuirono alla nascita della letteratura gastronomica¹⁹. Ad eccezione di rare apparizioni, la parola gastronomia fu inserita nel 1801 nel titolo di un poema francese di Joseph de Berchoux, *La Gastronomie, ou L'homme des champs à table*. In questa opera il poeta parlava dell'«uomo dei campi a tavola» collegando il mondo agricolo con quello del consumo alimentare. Ma le finora elaborate definizioni di gastronomia risultano parzialmente esaustive perché si limitano a considerarla come la mera «arte di preparare e cucinare cibi». Definire la gastronomia come “il mangiar bene e in abbondanza” potrebbe risultare riduttivo poiché si tiene conto solo di una piccola fetta dell'articolato sistema che sta alla base dell'alimentazione, omettendo e rinnegando la relazione che si instaura tra il cibo e il territorio. Questa scarsa considerazione la si deve, in parte, al vero padre fondatore della gastronomia moderna, Jean Anthelme Brillat-Savarin, che nel 1825 scrisse il primo trattato di gastronomia, intitolato *Fisiologia del gusto*²⁰. Difatti, la pubblicazione di quest'opera merita una precisazione: la prima edizione del libro non riportava il nome dell'autore e questo perché, come lo stesso Brillat-Savarin esplicherà nell'opera, egli stesso nutriva una certa riluttanza nel far comparire il proprio nome sotto quel titolo che poteva suggerire, a chi lo conosceva, che egli – noto magistrato che vantava la stesura di opere di economia politica, giurisprudenza e di chimica – si occupasse soltanto di «frivolezze». Malgrado lo scrittore avesse intravisto nella gastronomia le caratteristiche proprie di una disciplina a tutti gli effetti, forse risultava ancora troppo prematuro conferirle una connotazione scientifica, anche da parte di uno dei suoi più alti esponenti. Nella sua opera sono contenute le celebri frasi «Dimmi quello che mangi e ti dirò chi sei» e «L'uomo è ciò che mangia», che indicano una prima riflessione moderna e, se si vuole azzardare, pionieristica sui rapporti tra l'uomo e il cibo, tra la natura e la cultura. All'epoca – e forse in parte ancora oggi – la gastronomia risentiva di una forte connotazione elitaria dovuta al fatto che i primi ricettari e le critiche gastronomiche venivano elaborati dai membri appartenenti alle classi dominanti e ai ceti abbienti: era l'alta borghesia a non patire la fame o a non dover fare i conti con i problemi di approvvigionamento, potendosi arrogare il diritto al piacere del cibo grazie all'abbondanza servita sulle tavole e che acquisiva, quindi, una dignità gastronomica. Si ritiene, però, che la distinzione tra chi potesse discutere di gastronomia e chi, invece, vivesse di stenti sia andata sfumandosi nel tempo a partire dal secondo dopoguerra, quando la maggior parte della popolazione occidentale ha risolto, anche se non del tutto, il problema dell'approvvigionamento alimentare. Nonostante non sia più scontato che a

¹⁹ La nascita della letteratura gastronomica moderna si deve, in modo particolare, alla pubblicazione, nel 1802, dell'*Almanach des Gourmands* di Grimod de la Reynière, che divenne la prima guida a recensire ristoranti e ricette.

²⁰ BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Fisiologia del gusto: ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*, Parigi, 1825.

nutrirsi meglio sia solo il benestante, la parola gastronomia è comunque prontamente associata a un'attività svolta da una ristretta nicchia di ricchi borghesi e gente colta. Inoltre, alla sua connotazione di esclusività e di privilegio si aggiunge quella folcloristica, che la relega nella sfera della leggerezza, del passatempo e delle sagre popolari di paese, con grande rammarico per Slow Food e per la sua visione polivalente della gastronomia.

3.6 La nuova scienza gastronomica secondo Slow Food

Slow Food si propone dunque di rivendicare il carattere scientifico della gastronomia esaltandone il lato interdisciplinare che finora non le è stato riconosciuto. In questo, Brillat-Savarin, con la sua *Fisiologia del gusto*, rappresenta per il gastronomo Carlo Petrini l'antesignano della scienza gastronomica. Nella *Terza meditazione*²¹ del trattato, lo scrittore francese scrive: «La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all'uomo in quanto egli si nutre. [...] La gastronomia appartiene: alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica, per l'esame della loro composizione e delle loro qualità; alla chimica, per le diverse analisi e scomposizioni che fa loro subire; alla cucina, per l'arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto; al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò che essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; infine all'economia politica, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi di scambio che stabilisce tra le nazioni».

Petrini si avvale di questa definizione per strutturare la sua visione, riportando alla luce le vecchie discipline e presentandone di nuove sorte nei due secoli che lo separano dalla pubblicazione della *Fisiologia del gusto*²². Nel libro *Buono, pulito e giusto*²³, l'autore analizza dettagliatamente tutti i rami della scienza a cui ritiene la gastronomia appartenga, giungendo a definirla come una «scienza complessa» in quanto essa si riconduce:

- alla botanica, alla genetica e alle altre scienze naturali, per la classificazione delle sostanze alimentari che provvede alla salvaguardia della varietà genetica e della sicurezza alimentare (un grosso contributo a questo scopo potrebbe esser rappresentato dalle banche dei semi). Rientra in questa categoria anche per il sostegno al miglioramento delle varietà tradizionali o delle vecchie tecnologie genetiche agricole;
- alla fisica e alla chimica, per lo studio della composizione e per la selezione dei prodotti migliori, con un'analisi delle loro varie e complesse trasformazioni;

²¹ Ibidem.

²² Ibidem.

²³ PETRINI Carlo, *Slow Food. Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, op. cit.

- all'agricoltura, alla zootecnica e all'agronomia, per la fornitura di materie prime buone e di varietà;
- all'ecologia, data l'interferenza dell'uomo con l'ambiente naturale in cui egli stesso convive insieme agli altri animali e organismi vegetali apportando radicali cambiamenti quasi esclusivamente a suo vantaggio;
- all'antropologia, poiché studia la storia dell'umanità sotto diversi punti di vista, tra cui quello culturale e sociale;
- alla sociologia, che fornisce gli strumenti per lo studio del fenomeno della società umana, indagando sulle cause e gli effetti del rapporto individuo-gruppo sociale;
- alla geopolitica, in quanto le azioni o la resistenza dei popoli sono finalizzate anche e soprattutto allo sfruttamento delle risorse della terra;
- all'economia politica, per la ricerca su come acquistare al prezzo più vantaggioso possibile ciò che utilizza e di mettere sul mercato con risultati migliori ciò che produce;
- alla tecnica, all'industria e al *savoir faire* degli esseri umani, per la scoperta di nuovi metodi di trasformazione e di conservazione del cibo in condizioni ottimali;
- alla cucina, per la sapiente elaborazione del cibo che soddisfa i gusti di chi se ne nutre;
- alla fisiologia, per lo sviluppo delle capacità sensoriali necessarie a riconoscere il buono;
- alla medicina, per lo studio delle vie nutrizionali più salutari;
- all'epistemologia, per gli strumenti che offre all'analisi sul percorso che un cibo intraprende dal campo alla tavola e viceversa, aiutando l'uomo a comprendere meglio le complesse dinamiche della globalizzazione e, quindi, a scegliere.

Dal punto di vista di Petrini, alcune di queste discipline sono però inscindibili e, in alcuni casi, arrivano a fondersi in un'unica scienza, come ad esempio, l'agricoltura e l'ecologia: distruggere la natura sarebbe controproducente per chi la coltiva e la alleva. Allo stesso tempo il mondo ambientalista non può non riconoscere che la gastronomia è l'arte di produrre cibo all'interno di un perfetto e sostenibile equilibrio con l'ambiente. Agricoltura ed ecologia si combinano tra loro divenendo una cosa sola, ossia l'agroecologia, ed entrambe sono direttamente riconducibili alla gastronomia. È una scienza relativamente "acerba", ma che già vanta diverse scuole e si basa sulla premessa che ogni ecosistema abbia il proprio meccanismo interno per autoregolarsi.

Il riconoscimento alla gastronomia nel campo delle scienze umane si è concretizzato con la nascita del primo ateneo dedicato allo studio delle scienze gastronomiche: l'Università di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo²⁴. L'Unisg accosta le materie umanistiche a quelle tecnico-scientifiche offrendo un approccio che parte dall'esperienza e si realizza attraverso viaggi didattici. Fortemente voluta da Slow Food, rappresenta un piccolo traguardo per affermare la sua visione a 360° della gastronomia.

3.7 Il ruolo del gastronomo

La figura del gastronomo compare nel trattato di Brillat-Savarin e viene definita come un «ricco e zelante che stabilisce in casa sua riunioni periodiche in cui i più dotti teorici si assoceranno agli artisti per discutere e approfondire le varie parti della scienza alimentare»²⁵. Del resto, il gastronomo è figlio di una cultura alimentare “dualistica” in cui da un lato – quello maggiormente rappresentato – vi era penuria alimentare e dall'altro ricchezza e ostentazione di cibo. Sebbene ne riconosca il cosiddetto *background*, Slow Food vuole scardinare questo stereotipo influenzato da pregiudizi che non tengono conto che oramai i prodotti di qualità possono essere alla portata di molti. Petrini fa vanto della propria formazione gastronomica da autodidatta (ai suoi tempi non vi erano di corsi di degustazione né, come oggi, università di scienze gastronomiche) e sostiene che chiunque, mosso dal naturale desiderio di trarre maggior godimento dal cibo, possa rivestire questo ruolo. Malgrado l'apparente semplicità, tuttavia non è sufficiente: il gastronomo deve altresì maturare una coscienza ecologica e ambientale e deve intendersi di agricoltura se vuole prodigarsi nel favorire i metodi agricoli necessari alla salvaguardia della biodiversità e dei saperi tradizionali. Il suo compito è rendere pubbliche e accessibili tutte le informazioni relative alla complessità del sistema-cibo, che coinvolge le tecniche agricole sostenibili, i mezzi di trasporto impiegati, la tutela della varietà delle specie e degli ecosistemi in tutta la filiera produttiva: egli deve dunque definire ciò che è buono, pulito e giusto per il mondo di oggi.

3.8 Dalla gastronomia all'ecogastronomia

In risposta alla crescita della sensibilità ambientale, Slow Food si alimenta di nuovi contenuti e idee e guarda il sistema di produzione alimentare attraverso una nuova prospettiva, che si palesa durante l'intervento di Petrini alla prima riunione della *Commission on Future of Food*, svoltasi in Toscana nel 2003. Alla conferenza vi partecipò un gruppo di lavoro rappresentato dai massimi studiosi, attivisti no-global ed ecologisti del mondo chiamati a stilare un *Manifesto sul futuro del*

²⁴ Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo www.unisg.it (consultato il 10/05/2019).

²⁵ BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Fisiologia del gusto*, op. cit.

*cibo*²⁶. Le tematiche affrontate durante il convegno furono di stampo prettamente ecologista e, riguardo il futuro del cibo, gli elementi più presi in considerazione furono la denuncia dei danni causati dai sistemi agricoli industriali e le ingiustizie nei commerci internazionali. Secondo Petrini questa analisi risultava parziale: esaminare le qualità dei sistemi produttivi, accertarne la sostenibilità e far sì che vengano rispettate tutte le società e le culture del mondo, senza però sottoporsi al punto di vista gastronomico, è un errore. In questa sede dunque Petrini “inaugura” al mondo la sua visione dell’ecogastronomia, che aveva già esordito in Italia quando, nel 2000, prese il via il progetto dei Presidi Slow Food. Tra il 1996 e il 1998 l’associazione ha sviluppato un’idea per catalogare tutti i prodotti a rischio estinzione servendosi della metafora dell’Arca del Gusto: un’imbarcazione simbolica che naviga per il mondo alla scoperta delle piccole produzioni di eccellenza minacciate dall’agricoltura industriale, dai cambiamenti climatici, dall’erosione genetica e dall’omologazione. L’elenco denuncia il rischio di scomparsa di questi prodotti e, ad oggi, ne segnala più di 5000 in pericolo. I Presidi Slow Food nascono dalla riflessione su come salvare fattivamente questo patrimonio. In merito a questo, l’associazione si adopera attraverso:

- attività di informazione, per migliorare la qualità dei prodotti e la sostenibilità delle filiere creando associazioni tra produttori e realizzando imballaggi con materiali eco-compatibili;
- valorizzazione dei prodotti e dei loro territori, per presentarli in occasione di eventi e manifestazioni (come, ad esempio, il Salone del Gusto e Terra Madre, Cheese e Slow Fish e AsiO Gusto in Corea del Sud);
- comunicazione, per raccontare i prodotti, le storie dei produttori e i territori utilizzando i vari canali di Slow Food (siti internet, pubblicazioni, video, newsletter, ecc);
- collegamento dei Presidi con produttori di altre regioni del mondo, con cuochi e rivenditori, con università, con giornalisti e con il consumatore.

Ad oggi sono presenti più di 500 Presidi sparsi in tutto il mondo, di cui 250 concentrati nel territorio italiano. Questi interventi hanno contribuito ad affermare i valori fondamentali della tutela della biodiversità e dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, stimolando nei produttori l’adozione di un approccio etico al mercato attraverso l’impiego di pratiche produttive sostenibili e pulite. Il bilancio rende conto dei risultati ottenuti: sono state salvate numerose razze animali e specie vegetali che rischiavano l’estinzione, dimostrando che questo modello può essere un punto di riferimento per molti piccoli produttori anche al di fuori della rete Slow Food, grazie agli scambi e

²⁶ *Manifesto sul futuro del cibo*, consultabile all’indirizzo: https://www.navdanyainternational.it/images/manifesti/cibo/cibo_it.pdf (consultato il 10/05/2019).

alle collaborazioni messi a disposizione dall'associazione. Nel 2008, a quasi dieci anni dall'avvio del progetto, Slow Food Italia ha registrato il marchio Presidi Slow Food, un contrassegno di identificazione da apporre sulle confezioni dei prodotti in modo da consentire ai consumatori di riconoscere quelli presidiati, e l'ha dotato di un regolamento che limita l'utilizzo del nuovo logo (diverso dalla chiocciolina simbolo di Slow Food) solo a chi ne ha sottoscritto la carta di utilizzo.

A sostegno dei Presidi e dell'Arca del Gusto, nasce nel 2003 la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus fondata da Slow Food Internazionale e da Slow Food Italia, che dispone di un proprio statuto, un bilancio, un Consiglio di Amministrazione e un ufficio operativo. L'organismo coordina e promuove i vari progetti di Slow Food, tra cui anche Orti in Africa, piccoli spazi di biodiversità all'interno delle comunità africane, realizzati con metodi sostenibili attraverso la collaborazione di diverse generazioni e gruppi sociali, avvalendosi delle competenze e dell'assistenza dei tecnici. Attualmente risultano essercene circa 3200, ma l'obiettivo "10.000 orti in Africa" può essere raggiunto solo con la formazione di una rete di leader africani. Slow Food, per questo motivo, si impegna nella creazione di una rete di tecnici dell'agronomia e veterinari e nell'organizzazione di opportunità di scambio, finanziando borse di studio per giovani africani offerte dall'Università di Scienze Gastronomiche.

3.9 Dall'ecogastronomia alla neo-gastronomia

L'anno decisivo è il 2004, quando la FAO riconosce ufficialmente Slow Food come organizzazione no profit e partner privilegiato con cui avviare un rapporto di collaborazione finalizzato alla tutela della biodiversità alimentare. Alla svolta ambientalista segue, quindi, quella neo-gastronomica, che abbraccia tutte le complessità del cosiddetto sistema-cibo. Sempre in questo anno, prende vita un altro ambizioso progetto caro a Slow Food, Terra Madre. La sua nascita si deve alla convinzione che chi produce deve sapere di gastronomia e chi consuma deve sapere di agricoltura. La missione di Slow Food scaturisce, quindi, dall'impellente necessità di proteggere e sostenere i piccoli produttori, correggendo il sistema che li danneggia e unendo gli attori che hanno potere decisionale. In tal modo Slow Food dà voce a questa categoria "indifesa", diffondendo nell'opinione pubblica la consapevolezza del prezioso valore della loro attività. La rete di Terra Madre venne inaugurata a Torino con la partecipazione di oltre 5.000 delegati da 130 paesi e, negli anni successivi, crebbe considerevolmente grazie a un prolifico susseguirsi di incontri a livello locale, regionale e internazionale. L'efficacia di questa rete è dovuta alla sua capacità di creare, in tempi brevi, contatti, relazioni, opportunità e visibilità facendo affidamento sui suoi oltre 100.000 soci in tutto il mondo. Ma il successo della sua diffusione lo si deve principalmente alla stretta collaborazione, iniziata nel

2012, con il Salone del Gusto, la manifestazione enogastronomica internazionale risalente al 1996 e che, nel 2016, cambia nome in Terra Madre Salone del Gusto. L'evento riunisce, ogni due anni a Torino, artigiani e produttori del settore agroalimentare provenienti da tutto il mondo e si compone di una parte espositiva affiancata da attività di diverso genere, ossia conferenze, laboratori, forum, degustazioni e lezioni di cucina. Ognuno di questi progetti fa parte dell'architettura del piano di Slow Food: tutelare la biodiversità, instaurare relazioni tra produttori e consumatori e accrescere la consapevolezza sul sistema che regola la produzione e la sicurezza alimentare.

3.10 L'educazione alimentare, sensoriale e del gusto

Avvalendosi della premessa che il cibo è un prodotto culturale e il piacere un diritto morale, Slow Food sostiene un'educazione alimentare al gusto in senso capillare²⁷. L'educazione alla ricerca del piacere, che viene trasmessa attraverso lo studio e il costante esercizio dei sensi, va offerta a tutti senza distinzione: ai bambini, che hanno diritto a scoprire il principio di funzionamento e il corretto utilizzo dei propri sensi e che devono sapere come e dove viene prodotto il cibo che mangiano; ai genitori e agli insegnanti, che non sono più capaci di educare al cibo e di formare consapevolezze; ai consumatori, che vogliono scegliere il meglio, cioè il prodotto di qualità; ai produttori e agli operatori del mondo del cibo, che vogliono perfezionare la loro professionalità; e infine agli anziani, che si trovano di fronte a una realtà nuova che è mutata troppo in fretta.

Prendendo in esame l'ambiente scolastico e la sua offerta formativa, la gastronomia non rientra nel piano didattico come materia di studio e la scuola si limita a impartire una poco esauriente sfilza di nozioni all'interno del tema "nutrizione", che, il più delle volte, viene vissuta dai bambini come un'imposizione accettata malvolentieri. Impartire ordini su ciò che devono o non devono mangiare, sulla base di ciò che fa bene o fa male, potrebbe produrre l'effetto contrario a quello atteso. Affinché questo non accada, bisogna optare per un più efficace modello di educazione al cibo e al gusto basato sull'assaggio e sul rapporto diretto con la materia, fornendo anche ai più piccoli gli strumenti adeguati a una esplorazione *in toto* della propria percettività. Questo tipo di approccio è già stato elaborato per iscritto²⁸, rivelando un inaspettato entusiasmo da parte dei lettori. Il contributo di Slow Food all'educazione alimentare al gusto nelle scuole si materializza con il progetto "Orto in Condotta": veri e propri orti situati nelle scuole dove i ragazzi imparano a coltivare il proprio cibo apprendendo il meccanismo dei ritmi stagionali, a raccogliere ciò che seminano, ad assaggiarlo e poi

²⁷ *Manifesto per l'Educazione di Slow Food*, consultabile all'indirizzo: https://www.slowfood.it/educazione/wp-content/uploads/2018/04/ITA_manifesto_intro.pdf (consultato il 10/05/2019).

²⁸ NISTRI Rossano, *Dire fare gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola*, Bra, Arcigola Slow Food, 1998.

cucinarlo, raccogliendo dunque un materiale sufficiente alla valutazione e al confronto dei loro prodotti con quelli dei supermercati. L'idea nacque a metà degli anni '90 a Berkeley, in California, con il nome *School Garden* per merito di Alice Waters, vicepresidente Slow Food Internazionale, e prese avvio in Italia nel 2004, trasformandosi oggi in una grande rete nazionale che coinvolge numerose scuole di tutte le regioni italiane.

La possibilità di vivere momenti educativi vuole esser offerta non soltanto nelle scuole, ma in tutti gli ambiti sociali. Slow Food rivolge originariamente la sua attenzione alla prima generazione sprovvista di sapere gastronomico, ai primi "discendenti" di quella rivoluzione industriale agro-alimentare che ha privato loro del gusto, ossia agli insegnanti e ai genitori. Animata da questa ambizione, l'associazione Slow Food, con la partecipazione alla manifestazione enogastronomica di Milano Golosa, inventa nel 1994 i Laboratori del Gusto e, successivamente, i Master of Food. I primi consistono in lezioni di degustazione tenute da esperti di analisi sensoriale e della produzione, offrendo un'esperienza didattica orientata alla stimolazione dei sensi. Il percorso si articola in un'analisi gustativa, cui segue una descrizione dei metodi di produzione e si conclude con un'esposizione sul territorio o sulla vita del produttore. I Master of Food si strutturano, invece, come un programma di laboratori, di visite nei luoghi di produzione e vendita e di lezioni più teoriche riguardo a una serie di categorie merceologiche alimentari. Queste attività hanno l'obiettivo di fornire le basi per una conoscenza produttiva, gustativa e comparativa, ritenute indispensabili a questo nuovo linguaggio gastronomico.

Tutte le tematiche che il movimento ha affrontato nel corso degli anni sono supportate da una produzione libraria. Nel 1990 venne fondata la casa editrice Slow Food Editore che, ancora oggi, continua a impegnarsi per la diffusione dei temi cari all'associazione, quali la tutela della biodiversità, l'educazione al gusto e il diritto al piacere. Gli obiettivi sono quelli di accrescere le consapevolezza del consumatore e il suo diritto al piacere; approfondire le conoscenze sulla cultura del cibo; proteggere le lavorazioni artigianali e le varietà vegetali e animali a rischio di estinzione; favorire l'approccio a un turismo lento e rispettoso dell'ambiente; lavorare per suggellare un nuovo accordo tra l'uomo e la terra.

3.11 Il Congresso Nazionale e il Congresso Internazionale Slow Food

Come previsto dagli articoli 12 e 13 dello Statuto Nazionale Slow Food²⁹, approvato nel 2014, il Consiglio Nazionale convoca ogni quattro anni il Congresso Nazionale, l'organo di indirizzo politico dell'associazione. Si tratta di un'importante occasione che consente ai delegati eletti dai soci di delineare un programma politico di lavoro in linea con la situazione italiana del momento.

Decisivo è stato il IX Congresso Nazionale, tenutosi a Montecatini Terme nel luglio 2018, che ha rappresentato per Slow Food un'importante opportunità per ribadire la sua visione sulla forte interconnessione fra la produzione – e quindi il consumo di cibo – e i cambiamenti climatici, oltre che per lanciare la prima campagna mondiale di Slow Food Internazionale focalizzata proprio sul *climate change*.

Il Congresso di Montecatini Terme segue quello internazionale svoltosi a Chengdu, in Cina, nell'ottobre del 2017. Il sodalizio con la Cina ha avuto inizio nel 2015 con la fondazione della Slow Food Great China e, da allora, sono “saliti” sull'Arca del Gusto 60 prodotti, lanciando un segnale estremamente positivo sulla maggiore volontà di tutelare la biodiversità. La presidente di Slow Food Great China, Qiao Ling, condivide pienamente le idee dell'organizzazione Slow Food con l'obiettivo di metterle a servizio del grande potenziale del proprio paese. Slow Food comincia dunque a piantare il suo seme in Oriente, grazie anche al sostegno del ministero dell'Agricoltura, che mira a una ricostruzione rurale salvando quelle aree che non sono state toccate dal fenomeno dell'agricoltura intensiva e dove il cibo è lavorato ancora in maniera tradizionale. Chengdu, insignita del titolo Città della Gastronomia dall'Unesco nel 2011, ha ospitato il VII – e a oggi il più recente – Congresso Internazionale di Slow Food, a cui hanno partecipato i rappresentanti della rete di Slow Food e di Terra Madre provenienti da 90 paesi del mondo. L'evento si è chiuso con la Dichiarazione di Chengdu³⁰ e la votazione di sei mozioni congressuali:

1. i cambiamenti climatici, le nostre scelte alimentari, l'agricoltura che vogliamo;
2. l'Africa di Slow Food e Terra Madre;
3. la biodiversità, i saperi, le comunità e le culture tradizionali che vogliamo difendere e sostenere;
4. i sapori indigeni, alleati chiave per affrontare le sfide globali;
5. la trasmissione dei saperi, l'accesso alla conoscenza, l'Università diffusa;

²⁹ Statuto Nazionale Slow Food Italia, consultabile all'indirizzo: <https://slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf> (consultato il 10/05/2019).

³⁰ Dichiarazione di Chengdu, consultabile all'indirizzo: https://slowfood.it/wp-content/uploads/2017/10/00_Dic_Chengdu.pdf (consultato il 10/05/2019).

6. la plastica negli ecosistemi del pianeta: una minaccia per il nostro cibo e la nostra salute.

Il congresso rappresenta una tappa epocale per il movimento, dando dimostrazione di quanto sia diventato globale e del crescente consenso che sta ottenendo da parte del mondo: una grande rete internazionale sempre più determinata a esplorare nuove frontiere.

3.12 Le critiche al movimento Slow Food

Malgrado i nobili principi e gli obiettivi ammirevoli, il movimento Slow Food ha attirato a sé non poche obiezioni da parte di critici gastronomici, antropologi, sociologi e giornalisti. L'associazione viene accusata, in primo luogo, di avere una scarsa conoscenza scientifica delle tematiche che difende e, inoltre, sul suo perseverare nel definire la gastronomia come una scienza complessa comprendente tutte le altre, scatenando quasi un paradosso dal momento che, da parte sua, la scienza è sempre stata vista con estrema diffidenza. Secondariamente si critica la sua errata interpretazione storica degli Ogm e dell'invasione delle specie alloctone negli ecosistemi originali. Inoltre, nonostante l'impegno profuso nel voler sfatare l'immagine del gastronomo "snob" e della gastronomia elitaria, l'associazione non è comunque riuscita nell'intento di porre fine a queste connotazioni discriminanti che la perseguitano sin dal suo esordio. Nondimeno, il disprezzo che Slow Food esprime per lo stile di comunicazione dominante che imbarbarisce l'uomo, ma a cui, allo stesso tempo, si inchina con la continua coniazione di slogan e nomi accattivanti.

Nel panorama nazionale, a scagliare la prima pietra è lo scrittore e avvocato Luca Simonetti con la sua opera *L'ideologia di Slow Food*³¹, asserendo che lo scopo dell'associazione è raggiungere quel pubblico abbiente che, nutrendo sensi di colpa per l'esser tale, vuole redimersi ripiegando sulla conciliazione del cibo con l'impegno. Gli aspetti contraddittori di Slow Food, secondo lo scrittore, risultano esser più d'uno. L'associazione decanta la filosofia del mangiare con lentezza, i vantaggi delle filiere corte e della politica del Km 0, ma, di fatto, opera alla stregua di una grande multinazionale finanziata da governi e gruppi di interesse, nonché appoggiata da politici e imprese del settore alimentare. Rispetto al suo "predicare bene e razzolare male", Massimo Visentin, uno dei più noti critici gastronomici d'Italia, dà man forte a Simonetti facendo notare l'opinabile presenza di Petrini come ospite d'onore all'inaugurazione di Eataly a Milano, nel marzo 2014, reputandola come una mossa ambigua da parte di chi ha sempre denigrato il commercio massificato.

³¹ SIMONETTI Luca, *Mangi, chi può. Meglio, meno e piano. L'ideologia di Slow Food*, Pagliai, Firenze, 2010.

Sempre Simonetti ritiene del tutto errata la convinzione che il *fast food* sia un fenomeno moderno, data la sua rintracciabilità storica ai tempi della Roma antica e della Cina medievale, quando era molto diffuso acquistare e consumare il cibo in tutta fretta fuori casa. E, sempre in tema di alimentazione, lo scrittore si rivolge al sistema dell'educazione al gusto, paragonandolo a una specie di «polizia alimentare»³². In un'altra sua opera, *Contro la decrescita*³³, si scaglia a sfavore della filosofia del lento, interrogandosi sulla fattibilità o meno di un ritorno alla terra e ai contadini di una volta, che finora egli reputa solo essere una visione nostalgica del passato, un'ideologia antica che ha già avuto esiti politicamente deleteri e che perciò deve essere smontata al più presto.

In risposta al tema Ogm affrontato in 10 punti da Petrini sul giornale L'Espresso³⁴, il chimico e divulgatore scientifico Dario Bressanini intende contrapporre la sua spiegazione scientifica. Quest'ultimo, contrariamente a Petrini, nega ci possano essere serie ripercussioni a livello salutare per gli animali alimentati a Ogm: il gastronomo, sostiene Bressanini, si basa su vecchi esperimenti, “bocciati” a seguito di una rianalisi eseguita con metodi statici. E ancora, secondo lo scienziato, è del tutto infondato che gli Ogm non abbiano legami storici o culturali con un territorio: se così fosse, non si sarebbe mai potuto importare in Italia prodotti come, ad esempio, patate, melanzane, zucchine, pomodori. Inoltre, che gli Ogm impoveriscano la biodiversità non corrisponde a un fatto vero: essi possono, invece, arricchirla e dare nuova vita a quelle varietà vegetali che non potevano più essere coltivate per via di virus, attacchi di insetti e molto altro. Infine, il mancato riconoscimento di Petrini al ruolo svolto dagli Ogm nella lotta alla povertà è frutto della disinformazione riguardo a un fatto ben documentato dalle agenzie internazionali come la FAO, l'ONU e la Banca Mondiale: le biotecnologie sono state di grande utilità a questa causa grazie all'unico Ogm ora diffuso nei paesi poveri, ossia il cotone Bt³⁵.

Le critiche a Slow Food arrivano anche da oltreoceano. L'antropologa culturale americana Anne Meneley, nel suo articolo “Extra Virgin Olive Oil and Slow Food”³⁶, sottolinea l'atteggiamento incoerente dell'associazione: uno dei punti chiave dell'azione di Slow Food è promuovere e sostenere i piccoli produttori che lavorano la terra utilizzando metodi tradizionali e svolgono un'attività di tipo

³² SIMONETTI Luca, “Slow Food. Cattivo, sporco e sbagliato” (articolo in linea), *Il Foglio*, 2016. URL: <https://www.ilfoglio.it/cultura/2016/04/02/news/slow-food-cattivo-sporco-e-sbagliato-94445/> (consultato il 16/05/2019).

³³ SIMONETTI Luca, *Contro la decrescita. Perché rallentare non è una soluzione*, Longanesi, Milano, 2014.

³⁴ PETRINI Carlo, “OGM. Perché dico no 10 volte” (articolo in linea), *L'Espresso*, 2010. URL: <http://espresso.repubblica.it/visioni/scienze/2010/02/11/news/perche-dico-no-dieci-volte-1.18257> (consultato il 16/05/2019).

³⁵ Il cotone Bt è una pianta geneticamente modificata che contiene uno o più geni provenienti da un comune batterio del suolo, il *Bacillus thuringiensis* (da cui prende il nome). I geni Bt producono delle proteine che sono mortali per alcuni insetti, tra cui alcuni parassiti del cotone, facendo sì che il cotone Bt produca da sé l'insetticida. Quest'ultimo è innocuo per i mammiferi e viene usato, sotto forma direttamente di batterio, anche in agricoltura convenzionale e biologica.

³⁶ MENELEY Anne, “Extra Virgin Olive Oil and Slow Food”, *Anthropologica*, n. 46, 2004, pp. 170-173.

artigianale. Tuttavia, il movimento si serve di pubblicità a pagamento sulle sue pubblicazioni e sui suoi siti e sollecita sponsorizzazioni alle sue partecipazioni a mostre ed eventi. Queste strategie commerciali possono essere adottate solo da grandi aziende e consorzi alimentari, escludendo dunque il coinvolgimento di quelle piccole realtà contadine e agricole di cui, invece, l'associazione Slow Food si proclama paladina.

4. LA FILOSOFIA DEL LENTO

Ispirata dal movimento Slow Food, la filosofia del lento – nota anche come *Slow Life* – vuole favorire un ritmo di vita rilassato volto alla riscoperta di sé stessi, della natura e del mangiar sano. Rappresenta un percorso destinato alla riappacificazione con il proprio corpo e la propria mente, alla concentrazione su sé stessi priva di egoismo e alla sperimentazione di nuove strade che portano alla scoperta delle cose semplici. È sufficiente diventare consapevoli dei momenti in cui si ha l'opportunità di rallentare e di cogliere quella in cui si può accelerare. Questo modo di vivere non deve essere però frainteso con l'ozio: fare una pausa senza la pretesa di voler riempire il vuoto, non vuol dire perdere tempo, ma è di per sé un esercizio, vuol dire meditare e concedere a sé stessi del tempo per pensare.

I contenuti e i valori di Slow Food, supportati dalla filosofia del lento, si diffondono, attecchiscono e contagiano i campi più disparati. Si assiste dunque alla nascita di:

- Slow City, o Cittaslow, una rete di comuni che lavora per conseguire un miglioramento della qualità della vita sia degli abitanti che dei visitatori;
- Slow Tourism, un viaggio lento, sostenibile e responsabile;
- Slow Cosmétique, una promozione di un consumo responsabile ed eco-biologico dei cosmetici;
- Slow School, una lenta educazione che vuole favorire un tipo di insegnamento basato sulla qualità e sul riequilibrio delle esperienze dei bambini³⁷.
- Slow Medicine, una medicina sobria, rispettosa e giusta.

Di seguito, si propone un approfondimento dei primi due progetti sopraelencati, che, sotto l'egida di Slow Food, hanno avuto grande eco a livello internazionale.

³⁷ RITSCHER Penny, *Slow School. Pedagogia del quotidiano*, Firenze, Giunti Scuola, 2011.

4.1 Il movimento Cittaslow

Promotore del movimento Cittaslow, fondato al teatro di Orvieto nel 1999, fu l'allora sindaco di Greve in Chianti Paolo Saturnini, il quale decise di estendere la filosofia di Slow Food alle comunità locali e al governo delle città applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano. In questo progetto, venne appoggiato dai sindaci delle città di Bra, di Orvieto e di Positano, insieme ai quali fondò l'associazione Cittaslow International: rete internazionale delle città del buon vivere. I comuni che vi aderiscono sono animati dal rispetto verso la salute dei cittadini, la genuinità dei prodotti e della buona cucina; sono in possesso di preziose tradizioni artigiane, opere d'arte, piazze, teatri, ristoranti e paesaggi incontaminati; infine, sono caratterizzati dalla gioia di un lento e quieto vivere. I principi fondamentali dell'associazione sono contenuti nel Manifesto di Cittaslow³⁸, di cui di seguito riportata la conclusione: «Vivere in una città slow, ma anche amministrarla, vuol dire mettere al centro la lentezza come valore, dare senso compiuto e concretezza alla rivoluzione temporale di chi, per storia, cultura e ambiente, ha resistito e resiste alle accelerazioni del Ventunesimo secolo, armonizzare i tempi storici con i tempi moderni, le ragioni della natura con quelle della cultura e dell'eco-nomia. Vivere in una città slow, ma anche amministrarla, significa in sintesi darsi il tempo per costruire qualità in tutti i settori del vivere civile, rallentare i ritmi e combattere i parossismi, per accorgersi ancora e sempre dei sapori, dei colori, dei profumi della città e del mondo». La filosofia di Cittaslow si modella dunque su quella di Slow Food, sostenendo la difesa del tranquillo e lento godimento materiale contro l'irrefrenabile avanzare della *fast life* e dei suoi valori. Cittaslow si prefigge di difendere le radici territoriali, le storie e le esperienze uniche di ogni luogo dalla perdita di competenza dell'abitante sull'abitato e dalla proliferazione dei cosiddetti non-luoghi. Questi sono alcuni degli effetti deleteri della globalizzazione che possono essere arginati solo se la cultura del vivere bene e la qualità della vita diventano la priorità assoluta delle amministrazioni, degli operatori e dei cittadini. In questo senso Cittaslow vuole rappresentare un nuovo modello di città che pone al centro della sua attenzione non la crescita continuata, ma la qualità dell'ambiente, il patrimonio storico, artistico e culturale, la salvaguardia delle produzioni tipiche, ma, soprattutto, delle identità delle città, nonché la qualità del rapporto tra gli operatori e i cittadini, tra l'ospite e l'ospitato.

Diventare Cittaslow richiede dei requisiti indispensabili, raggruppati in 6 macrocategorie:

1. politiche energetiche e ambientali;
2. politiche infrastrutturali;

³⁸ *Manifesto Cittaslow*, consultabile all'indirizzo: <http://www.cittaslow.it/manifesto> (consultato il 11/05/2019).

3. politiche per la qualità urbana;
4. politiche agricole, turistiche, artigianali;
5. politiche per l'ospitalità, la consapevolezza e la formazione;
6. coesione sociale e partenariati.

Le città si ritrovano già in possesso di alcuni di questi requisiti, che possono quindi essere valorizzati e tutelati. I mancanti possono essere introdotti ispirandosi ad applicazioni già in essere o sperimentate ad altre realtà, solo se compatibili con le caratteristiche urbanistiche e pedoclimatiche del territorio. Il titolo di Cittaslow viene concesso a tutti quei comuni non capoluoghi di provincia e con meno di 50.000 abitanti.

Cittaslow è regolamentata da un proprio Statuto³⁹, sottoscritto nel 2001 al teatro di Orvieto e strutturato in 6 capi:

1. definizioni e principi;
2. gestione fondi;
3. adesioni, impegni e facoltà;
4. organi Cittaslow Internazionale;
5. struttura organizzativa internazionale;
6. allegati.

La rete Cittaslow si è espansa in altri stati del mondo e, ad oggi, viene confermato un totale di 252 Cittaslow sparse in 30 regioni del mondo. I dati riportati corrispondono a una massiccia testimonianza sulla rapida e crescente propagazione della cosiddetta via *slow* (cfr. Grafico 1).



Grafico 1

³⁹

Statuto Cittaslow, consultabile all'indirizzo:
http://www.cittaslow.it/sites/default/files/content/it/page/files/777/statuto_cittaslow_it_05_18.pdf
 (consultato il 11/05/2019).

all'indirizzo:
 (consultato il

4.2 Lo Slow Tourism

Nella transizione dall'età moderna a quella contemporanea, si assiste al mutamento non solo della dimensione del tempo, ma anche dello spazio: il mondo appare come più piccolo e facile da esplorare, grazie all'evoluzione tecnologica che ha consentito una mobilità sempre maggiore, incrementando un fenomeno che ormai da millenni coinvolge l'essere umano, ossia il viaggio. Il modo di viaggiare e il viaggiatore riflettono dunque nuove caratteristiche producendo nuovi effetti sociali del viaggio, che, oltre ad essere un mezzo di trasformazione delle identità sociali, è generatore di socialità e socializzazione⁴⁰. Il viaggio è un'esperienza familiare a tutti gli esseri umani, in cui l'arrivo non è considerato come un determinato momento, ma piuttosto come un processo, e il legame tra sviluppo del territorio e turismo si rafforza. A partire dagli anni '80, il declino del turismo di massa ha introdotto la figura del post-turista, il quale scova la propria identità nella diversità e originalità dell'esperienza di viaggio. Si registra così una maggior presenza di turisti nei B&B, nei campeggi e negli agriturismi rispetto a quella ospitata nelle strutture tradizionali. Ciò sta a indicare un desiderio di maggiore autonomia da parte di chi viaggia, in cui il «dove andare» diventa più importante del «dove stare»⁴¹.

L'alternativa al turismo di massa è rappresentata dalla pratica del turismo lento, che concepisce il territorio come un bene culturale diffuso e valore identitario di ogni luogo. Negli ultimi tempi, sempre più frequentemente si parla di turismo responsabile e sostenibile, la cui figura chiave è il *tour operator*, il quale svolge un ruolo cruciale all'interno della filiera turistica, affiancato dalle comunità locali e dalle istituzioni pubbliche: essi rappresentano i tre principali attori determinanti per l'implemento delle strategie di marketing basate sui principi della sostenibilità. Solo per mezzo della capacità umana di interiorizzare i comportamenti responsabili, dal punto di vista ambientale, sarà possibile l'applicazione del principio dello sviluppo sostenibile.

Emergono diverse tipologie di post-turismo declinabili in chiave *slow*, e lo Slow Tourism è trasversale a tutte loro. Esse sono raggruppate in:

- turismo naturalistico, che concentra il proprio interesse su uno specifico segmento del settore turistico, ossia l'ambiente naturale al cui interno i principi di sostenibilità devono essere applicati ad ogni tipo di attività turistica;

⁴⁰ LEED Eric J., *La mente del viaggiatore. Dall'Odissea al turismo globale*, traduzione a cura di MANNUCCI J., Bologna, Il Mulino, 2007.

⁴¹ STROPPIA Claudio, *Il turismo tra illusione e realtà*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 2009.

- turismo enogastronomico, che si oppone all'omologazione dei gusti provocata dalla globalizzazione e favorisce i prodotti locali e la cucina tipica di un territorio;
- turismo rurale, che considera il rurale come un territorio lento che permette di stabilire un rapporto di equilibrio tra l'uomo e l'ambiente. Secondo Valerio Merlo⁴², il turismo rurale può essere definito: come micro-collettività, come sinonimo di agricolo, come sinonimo di ritardo ecologico e, infine, come spazio interstiziale;
- turismo culturale, che si svolge con la visita nelle città d'arte e non solo. Attraverso il patrimonio culturale il turismo promuove coesione sociale, essenziale allo sviluppo socioeconomico del territorio. In questo ambito, viene introdotto il concetto di *heritage tourism*, sviluppatosi dal bisogno dell'uomo di conoscere il passato;
- turismo sociale, che identifica il turismo come un diritto e servizio della società che coinvolge i soggetti a cui non viene garantito il diritto alle vacanze, i quali possono essere famiglie, bambini e anziani. Viene promosso da organizzazioni senza scopo di lucro a tutela delle categorie deboli;
- turismo sportivo, che coniuga l'esperienza dello sport e i suoi fattori culturali con il concetto di viaggio e soggiorno. Lo sport viene dunque vissuto in maniera edonistica con un forte richiamo alla natura.

Di recente, si sta sviluppando una nuova etica del turismo che vede il turista come un attento osservatore di ciò che lo circonda. Le dimensioni coinvolte nello Slow Tourism sono molteplici e i tratti salienti sono:

- la lentezza, ossia l'imperativo di decelerare assecondando i propri ritmi e concedendosi all'ozio e alla pigrizia. Spesso in vacanza il turista viene divorato da un senso di obbligo che lo porta ad avere atteggiamenti a tratti compulsivi, spinto dall'ansia di dover scattare più foto possibili per mostrarle poi agli amici e avere, così, un riscontro sociale. Lo Slow Tourism insegna, invece, ad assaporare il lusso del perder tempo e a coinvolgere tutti i sensi;
- l'autenticità, che dimostra essere di per sé un concetto mutevole nel tempo. Recentemente l'autenticità si è rivelata essere un importante fattore di scelta, che spinge il turista lento a scovare luoghi in cui rintracciare le origini e le peculiarità che definiscono il territorio prescelto e la popolazione che vi abita;
- la sostenibilità, che soddisfa le esigenze sia dei turisti che delle regioni ospitanti. Tutte le risorse dovrebbero essere gestite economicamente, socialmente ed esteticamente

⁴² MERLO Valerio, *Sociologia del verde. Lo spazio rurale in Italia*, Milano, FrancoAngeli, 1997.

mantenendo l'integrità culturale, la diversità biologica e i processi ecologici essenziali. L'ambiente, la comunità e le tradizioni locali devono essere i beneficiari dei prodotti turistici sostenibili e non le vittime dello sviluppo turistico.

In ambito nazionale, in aggiunta all'associazione Slow Tourism Italia⁴³, le organizzazioni e le agenzie regionali che promuovono questo tipo di vacanza risultano essere sempre più numerose. Ciò testimonia un'inversione di tendenza: il turismo lento si è considerevolmente diffuso, ricevendo conferma dal ministro del Mibact, Dario Franceschini, il quale ha ufficializzato che il 2019 sarà l'anno dedicato a chi vuole viaggiare in Italia lentamente, alla scoperta e alla valorizzazione dei territori meno conosciuti dal turismo internazionale.

⁴³ *Slow Tourism Italia*, consultabile all'indirizzo: <http://www.slowlowtourism-italia.org/> (consultato il 11/05/2019).

CAPITOLO 2

Sociology and Social Work

Rischio alimentare e resistenza dei consumatori: lezioni dai casi dell'Occidente

LIU Fei¹, SUN Zhongwei²

(1. School of Sociology, China Central Normal University, Wuhan 430079;

2. Department of Sociology, East China University of Science and Technology, Shanghai 200237)

ABSTRACT: A partire dalla Rivoluzione Industriale, il sistema alimentare ha subito un processo di progressiva modernizzazione determinando, così, l'insorgere dei rischi legati all'alimentazione. Di fronte alle potenziali minacce di un'alienazione del sistema alimentare di massa, i consumatori occidentali hanno fatto ricorso all'arma della morale e dato il via a movimenti sociali di resistenza. Tra questi i più rappresentativi sono il movimento Slow Food, il movimento Commercio equo e il movimento CSA (Community Supported Agriculture). Sebbene questi tre movimenti non riescano a scuotere del tutto il sistema alimentare tradizionale, sono in grado di offrire spunti ai consumatori e ai responsabili politici cinesi. Questi ultimi, in particolar modo, dovrebbero perfezionare il sistema alimentare tradizionale dando il massimo supporto allo sviluppo di un sistema alimentare alternativo con l'aiuto di produttori e consumatori. Questi ultimi, invece, dovrebbero mettere in campo il proprio spirito d'iniziativa per trasformarsi da "egoisti" a "cittadini", iniziando ad organizzarsi facendo tesoro del coraggio e del senso di responsabilità che ogni cittadino dovrebbe possedere e dedicarsi, altresì, alla resistenza all'alienazione del sistema alimentare di massa ricostruendone uno nuovo attraverso le pratiche specifiche del consumo etico.

Parole chiave: sistema alimentare, alienazione, rischi alimentari, resistenza dei consumatori, consumo etico.

Progetto finanziato: questo saggio riporta i risultati preliminari del progetto dal titolo "Teoria e ricerca sulla sociologia dei mercati" (Progetto n. 12BSH047), finanziato da Guojia sheke jijin (The National Social Science Fund of China).

Profilo dell'autore: Liu Fei (Xiaogan, Hubei, 1980-), Ph.D., è docente del Dipartimento di Sociologia presso la Central China Normal University e svolge ricerche nell'ambito della sociologia dei consumi e della sociologia del rischio; Sun Zhongwei (Lanling, Shandong, 1984-), Ph.D., docente

del Dipartimento di Sociologia presso la East China University of Science and Technology, si interessa di sociologia del lavoro, sociologia della migrazione e sociologia dell'ambiente.

CLC: C913.33 **Codice documento:** A **Identificativo articolo:** 1008-7672 (2015) 01-0009-07

1. INTRODUZIONE

Nella cultura cinese il cibo occupa una posizione centrale di indiscussa importanza. Nonostante un detto cinese reciti “il cibo è la prima necessità dell'uomo”, a partire dagli anni '90 del XX secolo, la società cinese è stata protagonista di una serie di scandali alimentari. Tra questi vanno ricordati l'incidente della “melamina tossica”, l'incubo dell'“olio esausto”, per proseguire poi con la “polvere di carne magra” e la crisi del “riso al cadmio”. Di fronte a questi fatti sempre più ricorrenti, non possiamo non domandarci quali possano essere le cause alla base dei rischi alimentari e in che modo possiamo agire in merito. Di fatto, negli ultimi decenni, anche le società occidentali sono state tormentate da scandali alimentari come, ad esempio, il caso della “mucca pazza” che, nel Regno Unito, ha fatto quasi del tutto perdere nei consumatori la fiducia nel sistema della sicurezza alimentare. In Germania, il polverone sollevato dall'“inquinamento da diossina” ha portato alla chiusura di ben 4.760 fattorie, all'uccisione di oltre 8.000 animali e al ritiro dal commercio di 120.000 uova causando una battuta d'arresto alla reputazione dei prodotti alimentari tedeschi.

A differenza dei circoli accademici, i quali ritengono che la società occidentale abbia risolto con successo il problema della sicurezza alimentare, questo articolo ritiene irrilevante il fatto che si tratti di paesi sviluppati o in via di sviluppo poiché tutti, nessuno escluso, sono stati minacciati dai rischi alimentari connessi al meccanismo di funzionamento dei moderni sistemi di approvvigionamento. E proprio quest'ultimo aspetto è oggetto di studio di questo articolo^[1]: la modernizzazione del sistema alimentare basata sull'alienazione e sulla reazione di resistenza da parte dei consumatori occidentali, dalla quale politici e consumatori cinesi sono caldamente invitati a trarre spunto e ispirazione.

2. MODERNIZZAZIONE E RISCHIO DEL SISTEMA ALIMENTARE

A partire dalla Rivoluzione Industriale, secondo il sociologo Weber, il mondo occidentale ha conosciuto un processo di razionalizzazione e, in risposta a questo, il sistema alimentare si è gradualmente modernizzato. Nella società preindustriale, i processi relativi alla produzione, alla

distribuzione, alla manifattura e al consumo, generalmente, venivano portati a termine all'interno delle famiglie in maniera autosufficiente e con metodi tra loro differenti. Successivamente, in seguito all'avanzare del fenomeno dell'industrializzazione e dell'urbanizzazione, il sistema alimentare si è anch'esso evoluto passando dalla produzione di "beni intimi" a quella di "beni industriali". Rispetto al sistema alimentare tradizionale, il sistema moderno non tiene conto dei fattori di produzione, scambio e consumo poiché ognuno di essi si ritrova adesso in possesso di nuove caratteristiche (cfr. Tab. 1)^[2].

SISTEMA ALIMENTARE TRADIZIONALE E MODERNO A CONFRONTO^[3]

SETTORE	SISTEMA ALIMENTARE TRADIZIONALE	SISTEMA ALIMENTARE MODERNO
PRODUZIONE	Su piccola scala	Su larga scala, altamente specializzata e industrializzata
	Beni di lusso e localizzati	Localizzata e a livello globale
	Popolazione prevalentemente impegnata nella produzione agricola	Popolazione prevalentemente esclusa dalla produzione agricola
DISTRIBUZIONE	Limitazioni geografiche	Internazionale e globale
	Relazione tra parenti e reti sociali	Controllata dalla valuta e dal mercato
	Oscillazione tra domanda e quantità disponibile, dipendenti dal raccolto e dalla stagione	Possibilità di acquisto a un prezzo fisso indipendentemente dalla stagione
CONSUMO	Scelta limitata, dipendenza dalla disponibilità e dalla posizione	Aperto a chiunque possa pagare
	Disuguaglianza nutrizionale all'interno della società	Disuguaglianza nutrizionale all'interno della stessa società e tra società diverse

Tabella 1

Il sistema alimentare di tipo tradizionale si basa su una produzione fortemente locale e di piccola scala dove la maggior parte della popolazione è impegnata nell'agricoltura e nella produzione alimentare. Nei moderni sistemi, invece, la produzione e il commercio dei beni avvengono su larga scala e i metodi produttivi sono altamente industrializzati e specializzati. Inoltre, le materie prime, la lavorazione e la vendita non sono più alle dipendenze locali, ma l'approccio ad una produzione interregionale, se non globale, è ormai divenuta la norma. In questa tipologia di sistema moderno, solo una piccola quantità di persone è direttamente coinvolta in un lavoro dove agricoltura e produzione alimentare sono tra loro interconnesse. Analizzando l'aspetto inerente alla distribuzione, i confini del sistema alimentare tradizionale risultano abbastanza netti: difatti, lo scambio di alimenti

si inserisce nella relazione tra parenti e reti sociali, opponendosi, così, al sistema moderno nel quale lo scambio avviene puntando alla localizzazione globale e attribuendo enorme potere al denaro e al mercato. Per quanto riguarda il consumo, il sistema tradizionale si ritrova essere soggetto alle condizioni climatiche e, inoltre, l'approvvigionamento alimentare è garantito solo durante la stagione del raccolto. Di conseguenza, a causa delle diverse quantità di raccolto, anche all'interno di una stessa società possono avere luogo disuguaglianze nel rifornimento del cibo. Questo non si verifica nel sistema moderno dove, condizioni climatiche permettendo, l'alimentazione viene messa a disposizione di tutti i membri della società. Tuttavia, a causa dello squilibrio del reddito economico e dello sviluppo regionale, le disparità nutrizionali, purtroppo, risultano ancora ampiamente presenti all'interno della stessa società e tra società diverse.

La modernizzazione del sistema alimentare è avvenuta per mezzo di quattro grandi rivoluzioni: (1) la rivoluzione scientifica e tecnologica; (2) la rivoluzione dei trasporti; (3) la rivoluzione dei metodi di conservazione; (4) la rivoluzione delle vendite. La rivoluzione scientifica e tecnologica si manifesta principalmente nell'uso su larga scala di macchinari agricoli che ha consentito alla maggior parte dei lavoratori di aumentare la produttività ottenendo anche una forma di emancipazione dalla produzione stessa. Ciò ha portato a un uso massiccio della selezione scientifica dei semi e delle tecnologie di pesticidi e fertilizzanti, dando origine a un incremento nella produzione dei beni agricoli e consentendo a questo settore di attraversare una cosiddetta "Rivoluzione verde". Per quel che concerne la rivoluzione dei trasporti, a causa dell'apertura senza precedenti di quelli ferroviari, stradali, aerei e marittimi, il cibo ha oltrepassato i confini regionali circolando nel contesto sia nazionale che globale in conformità alla logica del capitale. In quanto alla rivoluzione della conservazione, nonostante la presenza di tecnologie anche nel sistema tradizionale quali il decapaggio, l'affumicatura, la fermentazione e l'essiccazione, nella metà del XIX secolo l'uso considerevole del metodo di conservazione in scatola ha fatto sì che il cibo potesse essere conservato per lunghi periodi e trasportato a grandi distanze. Allo stesso tempo, il miglioramento e l'innovazione della tecnologia di refrigerazione hanno raggiunto notevoli traguardi implementando l'utilizzo di frigoriferi e congelatori nell'uso quotidiano. Analizzando, infine, l'aspetto inerente alla rivoluzione delle vendite, questa si è verificata a seguito della creazione di numerosi nuovi canali come, ad esempio, i mercati su larga scala e i centri commerciali giungendo, poi, alla rete internet. In tal modo il cibo può essere rapidamente trasferito dai produttori ai canali di distribuzione e, quindi, arrivare nelle mani dei consumatori in tempi relativamente brevi.

Nel complesso, l'impatto della modernizzazione del sistema alimentare sui consumatori presenta una natura "ambivalente". Il cosiddetto lato "positivo" si manifesta principalmente nei

seguenti aspetti: (1) innanzitutto nella conservazione, data la possibilità del consumo del cibo di svincolarsi dai limiti imposti dal tempo (basti pensare al caso dei prodotti fuori stagione), dai confini territoriali (ossia il cibo transnazionale) e dalle condizioni economiche (come, ad esempio, la tendenza del cibo a buon mercato). (2) Inoltre, un numero sempre più crescente di consumatori acquista prodotti in abbondanza così da superare il problema della carenza alimentare e nutrizionale e (3) rendendo, altresì, il consumo più veloce e conveniente. Il lato “negativo”, invece, si rivela nell’abuso di pesticidi e fertilizzanti chimici che causa un graduale deterioramento dell’ambiente ecologico e della produzione agricola costringendo la biodiversità ad affrontare enormi sfide e, al contempo, la produzione alimentare viene messa alle strette da una crisi di insostenibilità. In questo modo emerge inevitabilmente il problema dell’eccessiva industrializzazione del sistema alimentare accompagnata dal declino della qualità del cibo e della sicurezza alimentare. In aggiunta, la delocalizzazione del cibo ha portato all’indebolimento dei legami tra produttori diretti e consumatori allontanando sempre più quest’ultimi dagli agricoltori e dalla vera natura dei loro prodotti. Un’altra conseguenza è il monopolio del mercato alimentare da parte delle grandi aziende che mette a dura prova i piccoli agricoltori e i loro mezzi di sussistenza. Anche McDonald’s, con la sua filosofia del “fast food” e del “McDrive”, ha portato alla perdita del piacere legato al cibo. Infine, si giunge allo squilibrio nella distribuzione alimentare a livello globale, culminando nel problema della malnutrizione dei paesi poveri in contrasto all’obesità e sovralimentazione dei paesi ricchi.

In sintesi, la modernizzazione del sistema alimentare ha reso la produzione del cibo soggetta alla logica del capitale, ossia delle aziende alimentari, piuttosto che agli interessi dei produttori primari o alla salute dei consumatori trascinando la produzione e il consumo in un profondo processo di alienazione. Come afferma Bodley, «Riguardo la gestione del principale sistema di alimentazione, lo scopo primario è quello di fornire agli investitori un ritorno sul capitale, mentre quello secondario è andare incontro alle esigenze nutrizionali della popolazione, a stento quasi considerate»^[4]. Dietro l’alienazione del sistema alimentare di massa si celano enormi rischi divenuti di forte tendenza a seguito della discussione sulla “società del rischio” degli anni ’70 e ’80 del XX secolo^[5]. Questi rischi sono legati alla sicurezza e alla qualità del cibo, al sostentamento dei piccoli proprietari terrieri e, in particolar modo, all’aspetto della sostenibilità del sistema alimentare che sta richiamando sempre più attenzione.

3. CONSUMO ETICO: I MOVIMENTI DI RESISTENZA DEI CONSUMATORI OCCIDENTALI

In realtà, i consumatori hanno iniziato la loro battaglia sin da quando il sistema alimentare ha intrapreso la via dell'industrializzazione. L'andamento della loro opposizione parte da una resistenza di tipo individuale verso una resistenza organizzata che, se prima spontanea, diventa poi consapevole, passando da un'azione rivolta contro le frodi alimentari a una contro il deterioramento della qualità degli alimenti e del sistema ecologico. Negli anni '70 e '80, con l'aggravarsi di queste problematiche, i consumatori occidentali hanno fatto ricorso all'arma della morale dando pieno sfogo alla loro iniziativa e organizzandosi in un vero e proprio movimento volto a contrastare il sistema alimentare di massa^[6]. Nell'odierna società occidentale, sono presenti tre movimenti che si prefiggono questo obiettivo: il movimento Slow Food, il movimento Commercio equo e il movimento CSA (Community Supported Agriculture).

3.1 Movimento Slow Food

Fondato in Italia nel 1986, il movimento Slow Food si configura come la continuazione dei movimenti controculturali e anti-consumistici degli anni '60 e '70. La sua proposta è quella di promuovere le associazioni alimentari con il fine di creare un connubio vincente tra raffinatezza del gusto e tradizione locale. Nel 1987, il primo ristorante McDonald's è stato inaugurato a Roma, nei pressi di Piazza di Spagna, scatenando numerose proteste da parte di chef e buongustai. Successivamente, sotto la guida del gastronomo e attivista italiano Carlo Petrini, questo malcontento si è gradualmente trasformato in un movimento sociale a tutti gli effetti noto con il nome di Slow Food. L'obiettivo dell'appello di Petrini rivolto alla popolazione è quello di lottare contro la standardizzazione e l'appiattimento che caratterizzano la produzione di hamburger e di altri fast food simili a favore, invece, dell'unicità e dell'equilibrio che solo la delicatezza del cibo tradizionale e delle cucine locali è in grado di offrire. Il movimento ha tra le sue finalità la salvaguardia tanto del buon cibo quanto dell'inalienabile diritto al piacere per tutti accompagnato dall'incentivo alla lotta contro la cultura dei fast food e l'assalto dei supermercati.

Nel dicembre 1989 i rappresentanti di 15 paesi si sono riuniti a Parigi per l'approvazione del *Manifesto Slow Food*, consentendo all'associazione di prendere piede anche oltre i confini italiani e rendendola de facto un movimento internazionale. Il logo scelto è una chiocciolina atta a simboleggiare un piccolo grande mondo parsimonioso, quasi fosse uno scudo contro la velocità del tempo. Nel 1990, Slow Food Editore ha tenuto la prima conferenza internazionale e nel 1996, con

l'apertura dell'Ufficio Internazionale Slow Food, è divenuto un organismo di direzione internazionale con il successivo lancio delle riviste *Salone del Gusto* e *L'Arca del Gusto* e dell'apertura, nel 2001, del sito ufficiale (www.slowfood.com). Per merito di internet e delle pubblicazioni, l'impatto dell'associazione è riuscito gradualmente ad espandersi e ad oggi conta circa 85.000 membri in 130 paesi sparsi in tutto il mondo.

In seguito al suo sviluppo, i contenuti della campagna sono stati continuamente aggiornati e, se in una prima fase premevano su un'unificazione dello stile alimentare e su una difesa dello stile di vita localizzato, la cui missione era «dare voce alla cucina locale e ai piccoli produttori», dal 1996 in poi si è trasformata da movimento gastronomico a movimento eco-gastronomico con una crescente attenzione verso la sostenibilità della produzione agricola, la biodiversità e la giustizia sociale. Secondo quanto affermato da Carlo Petrini, fondatore del movimento, l'aspetto più importante è la nuova e precisa definizione di quella che dovrebbe essere la qualità del cibo che consumiamo, ossia buono, pulito e giusto. Queste sono le caratteristiche richieste, unitamente ad un processo di produzione non dannoso per l'ambiente e ad una fornitura equa per tutte le persone coinvolte nel lavoro a livello sia economico che sociale. Per raggiungere questo scopo, i consumatori devono mettere praticare tre idee: educazione, coproduzione e dialogo tra regni^[7].

La campagna ha non solo lanciato una sfida politica al consumo e alla produzione alimentare, ma anche alla società moderna e, nello specifico, ai valori che essa porta con sé. Come afferma Peace, «La particolarità della sfida di 'Slow Food' risiede nello sforzo a stabilire un'analisi critica del potere esercitato dalle forze globali sulla produzione locale e sul consumo del cibo domandandosi seriamente cosa si possa fare in merito»^[8]. Tuttavia, sono state mosse diverse critiche al movimento da parte di alcuni studiosi. Ad esempio, Simonetti sostiene che Slow Food possiede una comprensione limitata del sistema capitalista e il suo concetto di nuova agricoltura e nuova economia sia semplicemente il ritorno a un'economia primitiva e preindustriale che non fornisce spiegazioni su come possa dare sostentamento alla popolazione mondiale di oggi. Per di più, il nuovo mondo ideale di Slow Food è una società stratificata e immutabile il cui scopo principale è collegare la partecipazione politica alla promozione commerciale di beni alimentari di lusso^[9].

3.2 Movimento Commercio equo

Il movimento Commercio equo ha avuto origine negli anni '40 ad opera degli sforzi umanitari del secondo dopoguerra che includevano la vendita di beni acquistati dai paesi meno sviluppati. Tuttavia, dal punto di vista storico, il movimento è stato associato anche ai produttori grazie al nascere delle cooperative dei consumatori, dell'industrialismo utopico, della teologia della liberazione e dei

movimenti anticapitalisti. Il cosiddetto Commercio equo è una partnership commerciale basata sul dialogo, sulla trasparenza e sul rispetto reciproco che si pone come fine l'ottenimento di un maggior equilibrio nelle transazioni internazionali. Si prefigge di garantire condizioni di mercato più eque e di assicurare i diritti fondamentali a lavoratori e produttori minori nell'ottica dello sviluppo sostenibile del commercio e della protezione ambientale^[10]. A differenza del commercio tradizionale, il Commercio equo fornisce informazioni sui produttori e sui processi produttivi attraverso l'utilizzo di etichette commerciali collegando, così, i produttori del sud ai consumatori del nord e, di fatto, limitando efficacemente l'azione di intermediari nella compravendita speculativa^[11].

Il suo sviluppo ha attraversato quattro fasi: il primo stadio si aggira tra gli anni '40 e '50, al termine della Seconda guerra mondiale, con il coinvolgimento in progetti di azione comunitaria volti ad aiutare i paesi dell'Europa orientale al ripristino delle loro economie attraverso la scelta selettiva di oggetti artigianali del sud come, ad esempio, i tipici ricami o i prodotti in legno. Nella seconda fase, avvenuta intorno agli anni '60 e '70, la principale forma di scambio economico tra i paesi del sud e del nord non risulta più essere la "donazione" bensì il "commercio". Inoltre, le organizzazioni di commercio alternative (ATO) si sono poi sviluppate con il fine di ufficializzare e formalizzare il legame tra produttori e consumatori. All'interno di queste organizzazioni, l'esclusivo canale di distribuzione mondiale ha iniziato a espandersi e a prosperare nei paesi europei. La terza fase si ebbe verso la seconda metà degli anni '80. In questo periodo, in seguito all'importanza assunta dal cibo, dalle etichette e dai marchi, il movimento si diffuse considerevolmente e in maniera consapevole, passando da un movimento marginale ad uno di primo piano. L'espressione "Commercio equo", propria di questo periodo, era intesa nel senso moderno del termine, e la sua caratteristica principale era la comparsa di etichette grazie alle quali la vendita di prodotti contrassegnati poteva avvenire non solo nei negozi sparsi in tutto il mondo, ma anche nei centri commerciali, nei supermercati e nei grandi magazzini. Nella quarta ed ultima fase, che va dagli anni '90 ad oggi, il maggior risultato è stato ottenuto dall'alleanza su larga scala delle organizzazioni di commercio alternative e dalla rapida crescita delle vendite dei prodotti marchiati Commercio equo. Nel 1997 è stata poi istituita la Fairtrade Labelling Organizations International, nota come FLO, al fine di coordinare le associazioni internazionali. In termini di vendite, secondo le statistiche, a partire dal 2007, il commercio di questi prodotti ha raggiunto i 2,3 miliardi di euro registrando un picco soprattutto nelle vendite di prodotti agricoli. Secondo l'Associazione europea di libero scambio, il 60% del Commercio equo e di altri prodotti sostenibili è costituito da beni alimentari, di cui circa la metà rappresentata dal caffè^[12].

Sebbene il Commercio equo sia improntato su un modello di gestione sociale diverso da quello tipico del mercato, esso si ritrova comunque ad affrontare numerose sfide. In primo luogo, vi è la

manca di consapevolezza unanime riguardo il suo vero significato e la sua corretta certificazione. Oltre a ciò, nasce il problema su come ridurre in maniera significativa i costi di redistribuzione e, infine, su come affrontare la questione dell'effettivo ruolo svolto dallo sviluppo del Commercio equo^[13].

3.3 Movimento CSA (Community Supported Agriculture)

Il movimento CSA è nato in Giappone e in Svizzera negli anni '70 delineandosi come un movimento agricolo organico che si cimenta nella lotta alla contaminazione alimentare causata dalla rapida industrializzazione. In Giappone questo modello, che prende il nome di "Teikei"^[14], contava già nel 1990 dalle 800 alle 1.000 comunità. Nel 1986 iniziò ad essere introdotto anche negli Stati Uniti dove, nel 2007, il numero di aziende agricole CSA corrispondeva a 12.549 gruppi.

La cosiddetta "agricoltura sostenuta dalla comunità" è un modello di cooperazione tra produttori e consumatori: i primi ricevono proventi nel periodo antecedente la semina, i secondi ottengono prodotti alimentari durante la stagione di crescita delle colture. I rischi e i benefici sono condivisi da ambo le parti poiché i produttori dispongono di un mercato immediato e i consumatori, d'altra parte, consumano prodotti locali freschi, solitamente biologici, attraverso pratiche rispettose nei confronti del suolo e dell'ambiente^[15]. I membri CSA non solo sono informati sul "dove" cresca il loro cibo, ma sono a conoscenza anche del "quando" e del "cosa" venga coltivato. In una situazione ideale, i partecipanti si conoscono tutti fra loro costituendo una sorta di "comunità sociale". In base agli interessi dei consumatori e alle condizioni attuali, si possono documentare quattro principali tipologie di CSA: (1) le iniziative guidate dai produttori, all'interno delle quali essi sono coloro che prendono la maggior parte delle decisioni gestionali mentre i consumatori non vengono coinvolti nelle aziende agricole; (2) le iniziative guidate dalla comunità, in cui i consumatori, facendosi carico della maggior parte della gestione di produzione, assumono impiegati per la coltivazione dei loro beni alimentari; (3) accordi tra produttori, nei quali gli agricoltori cooperano tra loro avvalendosi dell'unione di una o più aziende agricole predisposte al rifornimento dei consumatori; (4) Cooperativa di consumo, dove agricoltori e consumatori collaborano tra loro condividendo terreni e altre risorse destinati alla produzione del cibo richiesto.

Malgrado l'ampio successo riscosso in tutto il mondo durante gli ultimi tre decenni, il movimento CSA si è imbattuto in grosse difficoltà, prima fra tutte il problema di come le comunità siano in grado di sostenere l'agricoltura attraverso la fiducia richiesta ai propri membri. Secondo le statistiche, la maggior parte delle CSA perde il 40-50% dei consumatori ogni anno smorzando enormemente l'entusiasmo dei produttori di alimenti biologici, con il rischio di rappresentare una

minaccia per la loro stessa sostenibilità. In secondo luogo, in che modalità avvenga la formazione di una comunità è anch'esso un problema attuale che necessita di una soluzione. Nella società di mercato, i produttori prestano maggiore attenzione al valore di scambio del cibo a differenza dei consumatori, i quali mostrano più interesse al suo valore d'uso. Inoltre, è da tenere in considerazione anche in che modo produttori e consumatori interagiscano tra loro e che tipo di relazione si instauri tra i consumatori intenzionati a fondare una comunità.

4. CONCLUSIONI

4.1 Conclusioni

A partire dalla Rivoluzione Industriale, la modernizzazione del sistema alimentare occidentale ha "allontanato" dalla società e dalla cultura tradizionale i fattori di produzione alimentare, scambio e consumo. La sua vera essenza si rivela essere la colonizzazione della società per opera del mercato: in particolare, quest'ultimo dimostra di prestare maggiore attenzione al valore di scambio delle merci piuttosto che al loro valore d'uso. Guidati dalla logica dell'efficienza, i sistemi alimentari globali stanno affrontando sfide senza precedenti nei campi dell'ecosostenibilità, della sussistenza dei piccoli proprietari terrieri e della qualità e sicurezza alimentare. Ciò ha spinto i consumatori occidentali alla controffensiva e alla nascita dal basso di diversi movimenti sociali di consumo alimentare. Questi movimenti di resistenza non solo si battono contro l'alienazione del sistema alimentare di massa, ma anche contro il neoliberalismo su cui l'economia moderna poggia le sue basi.

La ragione per cui i consumatori aderiscono a questo movimento è da ricercarsi nelle parole dell'economista Mises, il quale afferma che «Nell'era della sovranità del consumatore, il mercato è descritto come una democrazia in cui ogni centesimo speso dai consumatori dà il diritto di esprimere un voto e di determinare chi dovrebbe possedere e gestire stabilimenti, negozi e fattorie». All'interno di questi movimenti avviati dai consumatori, essi hanno pienamente esercitato la loro forza morale uscendo dal fango dell'"egoismo" con il tentativo, attraverso il consumo etico, di "reintegrare" nel contesto sociale e culturale quel sistema alimentare ormai alienato. In sostanza, questi movimenti sono dei "sistemi di tutela sociale", come quanto affermato dal giornalista e saggista statunitense Pollan, il cui approccio specifico consiste nell'usufruire dei consumatori come arma per ridurre la distanza che separa quest'ultimi dai produttori. Inoltre, essi concorrono alla riduzione dei collegamenti intermedi nel sistema alimentare ristabilendo un nuovo tipo di rapporto produttori-consumatori. In tal modo, il costo della fiducia tra queste due figure viene abbassato e dato un freno all'eccessivo sfruttamento di intermediari. Pertanto, i produttori, specie quelli di prodotti agricoli

primari, ottengono un valore di scambio che corrisponde alla loro produzione etica, mentre i consumatori ricevono qualità e sicurezza alimentare, nonché un'esperienza di autenticità.

Nonostante le critiche attirate da questi movimenti, data la loro incapacità di dare una scossa al fenomeno dell'alienazione del sistema alimentare di massa, essi svolgono ancora delle funzioni positive che non possono essere ignorate, ossia la loro capacità di illuminare, di guidare e di cambiare. Essi, infatti, hanno aperto gli occhi ai consumatori che, attraverso la partecipazione alle campagne e alla vasta copertura mediatica offerta, sono stati guidati verso una comprensione più chiara riguardo alla realtà dell'attuale sistema alimentare e alle strategie di risposta. Inoltre, sono stati in grado di coinvolgere diversi consumatori alla partecipazione a questi movimenti in modo da consentire ad un maggior numero di essi di aderire alla "supremazia" del sistema alimentare tradizionale e indirizzando, al tempo stesso, i produttori a lavorare in base ai loro interessi nel rispetto dell'ambiente, della qualità e della sicurezza. Questo ha gettato le basi per l'attuazione di un cambiamento nell'intero sistema alimentare imperniato su una riflessione sull'economia di mercato e apre nuovi orizzonti per una forma di economia morale più umana e sostenibile.

4.2 Lezioni dai casi del controllo sulla sicurezza ambientale in Cina

Dagli anni '90, anche il sistema alimentare cinese è andato in contro a un processo di modernizzazione alla stregua di quello occidentale. Anche in questo caso, l'abuso di diverse tecniche e tecnologie, quali pesticidi, farmaci veterinari, fertilizzanti e additivi alimentari, era finalizzato all'aumento della produzione di cibo, al miglioramento della sua percezione estetica e al prolungamento dei tempi di conservazione. Quasi in contemporanea a questo, la Cina è stata anche afflitta da gravi scandali alimentari. Dobbiamo, quindi, riconoscere la lampante relazione che sussiste tra il problema della sicurezza ambientale e la modernizzazione del sistema di nutrizione. I responsabili politici cinesi, nel perseguire le politiche sociali, non possono limitarsi all'applicazione di metodi palliativi dedicandosi unicamente alla revisione delle leggi per garantire sicurezza e qualità. Devono anche attivarsi a innescare un meccanismo di equilibrio sia degli interessi che della protezione ambientale come punto di partenza per la ricostruzione dell'intero sistema alimentare. Sono tenuti a porre l'accento non solo sulla regolamentazione del sistema alimentare tradizionale, ma anche sul sostegno di sistemi alternativi sostenibili. Bisogna che si focalizzino sul mettere in gioco, oltre al proprio ruolo dinamico, anche l'entusiasmo dei produttori e dei consumatori procedendo, attraverso innovazioni istituzionali, all'incoraggiamento da parte di tutti i settori della società alla partecipazione delle pratiche di gestione della sicurezza alimentare.

Per quanto riguarda i consumatori cinesi, il loro ruolo eccessivamente passivo nell'affrontare i rischi alimentari dipende fortemente dai tempi lunghi di approvvigionamento dei beni pubblici da parte del governo. I consumatori spesso attribuiscono la responsabilità del malfunzionamento della sicurezza alimentare all'amministrazione dei governi e delle imprese senza riuscire a scorgere il potenziale. A causa della complessità del sistema alimentare, il governo difficilmente può occuparsi della gestione della sua sicurezza. I consumatori, perciò, sono esortati a rendersi conto che in Cina la causa principale dei rischi legati all'alimentazione è da ricercarsi nella modernizzazione del sistema alimentare. Di fronte ai lati positivi e negativi di questo fenomeno essi non devono sentirsi impotenti, possono bensì fare delle scelte. Essi, infatti, dovrebbero mettere in campo il proprio spirito d'iniziativa per trasformarsi da "egoisti" a "cittadini", iniziando ad organizzarsi facendo tesoro del coraggio e del senso di responsabilità che ogni cittadino dovrebbe possedere e dedicarsi, altresì, alla resistenza all'alienazione del sistema alimentare di massa ricostruendone uno nuovo attraverso le pratiche specifiche del consumo etico.

Riferimenti:

[1] VEECK Ann, YU Hongyan, BURNS Alvin C., "Consumer Risks and New Food Systems in Urban China", *Journal of Macromarketing*, n. 3, 2010, pp. 224-225; STUART Diana, "The Illusion of Control: Industrialized Agriculture, Nature, and Food Safety", *Agriculture and Human Values*, vol. 25, 2008, pp. 177-181.

[2] BLAY-PALMER Alison, *Food Fears: From Industrial to Sustainable Food Systems*, Hampshire e Burlington, Ashgate, 2008, pp. 17-18; GUDI 古迪 (GOODY Jack), "Pengren, caiyao yu jieji" 烹饪, 菜肴与阶级 (Cibo e amore. Storia culturale dell'Oriente e dell'Occidente), traduzione a cura di WANG Rongxin 王荣欣 e CHEN Nanshan 沈南山, Hangzhou, Zhejiang Daxue chubanshe, 2010, pp. 217-245.

[3] BEARDSWORTH Alan e KEIL Teresa, *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*, London/ New York, Routledge, 1997, p. 33.

[4] BODELI 博德利 (BODLEY John H.), *Renleixue yu dangjin renlei wenti* 人类学与当今人类问题 (Anthropology and Contemporary Human Problem), traduzione a cura di ZHOU Yunshui 周云水, Pechino, Beijing Daxue chubanshe, 2010, p. 133.

[5] Nell'edizione tedesca del libro *La società del rischio. Verso una seconda modernità*, pubblicata nel 1984, Beck sottolinea che «Nel processo di modernizzazione, la crescita esponenziale della produttività ha scatenato crisi e generato potenziali minacce senza precedenti». Si veda BEIKE 贝克 (BECK Ulrich), *Fengxian shehui* 风险社会 (La società del rischio), traduzione a cura di HE Bowen 何博文, Nanchino, Yilin chubanshe, 2004, p.15.

[6] Il cosiddetto “sistema alimentare di massa” (*mainstream food system*) si riferisce al sistema di produzione, vendita e consumo di larga scala. Generalmente, in questo modello, non esiste un legame diretto tra produttori e consumatori e i contatti avvengono in forma anonima e non personalizzata. Ne consegue che i consumatori poco o nulla sanno riguardo il dove e il chi produca i loro prodotti. La controparte del sistema alimentare di massa è il “sistema alimentare alternativo” (*alternative food system*).

[7] PEITELINI 佩特里尼 (PETRINI Carlo), *Man shi yundong — weishenme shipin yao jiangjiu youliang, qingjie, gongping* 慢食运动——为什么食品要讲究优良、清洁、公平 (Slow Food. Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia), traduzione a cura di YIN Jie 尹捷, Pechino, Xinxing chubanshe, 2010, p. 3.

[8] PEACE Adrian, “Political Theatre and Ritual Rhetoric in the Slow Food Movement”, *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, n. 2, 2008, pp. 31-39.

[9] SIMONETTI Luca, “The Ideology of Slow Food”, *Journal of European Studies*, n. 2, 2012, pp. 168-189.

[10] ZHU Qinghai 朱清海, “Ditan huanbao: xifang nongye shipin wenhua yundong de xin linian” 低碳环保: 西方农业食品文化运动的新理念 (Protezione ambientale a basso tenore di carbonio: un nuovo concetto di movimento per la cultura alimentare agricola dell’Occidente), *Shengtai jingji*, n. 9, 2012.

[11] QU Ruxiao 曲如晓 ZHAO Fangrong 赵方荣, “Guoji gongpingmaoyi yundong: yi ge nanbei maoyi de xin chaoliu” 国际公平贸易运动: 一个南北贸易的新潮流 (Global Fair Trade: New Trade of North-South Trade), *Guoji maoyi wenti*, n. 10, 2009.

[12] ZHAKAYI 扎卡伊 (ZACCAI Edwin), *Kechixu xiaofei, shengtai yu gongpingmaoyi* 可持续消费、生态与公平贸易 (Sustainable Consumption. Ecology and Fair Trade), traduzione a cura di JU Meiting 鞠美庭, Pechino, Huaxuegongye chubanshe, 2013, p. 91.

[13] HIRA Anil e FERRIE Jared, “Fair Trade: Three Key Challenges for Reaching the Mainstream”, *Journal of Business Ethics*, n. 2, 2006, pp. 107-118.

[14] Tradotto in senso letterale, “teikei” assume il significato di “relazione” oppure “partner”.

[15] HINRICHS C.Clare, “Embeddedness and Local Food Systems: Notes on Two Types of Direct Agricultural Market”, *Journal of Rural Studies*, n. 19, 2003, pp. 295-303.

[Redattore esecutivo: Xu Shu]

Attivismo e gastronomia di Slow Food: un'analisi attraverso l'ottica del design sistemico

Da *Buono, pulito e giusto*⁴⁴

CHEN Mengtong, HUANG Shengyu

(Politecnico di Torino, Piemonte, Italia 10154)

ABSTRACT: Nel libro *Buono, pulito e giusto* scritto da Carlo Petrini, leader del movimento Slow Food, viene tracciata una panoramica dei diversi percorsi da seguire in linea con i tre principi fondamentali del programma che ruotano tutti attorno all'importanza del cibo. Quest'ultimo, per soddisfare i tre requisiti richiesti, deve essere prodotto con criteri di sostenibilità, nel rispetto dei diritti di chi lo produce e, infine, sano e delizioso.

Parole chiave: slow food, sistema, design ecologico, deindustrializzazione, localizzazione.

Profilo dell'autore: Chen Mengtong (Henan, 1992-), laureato magistrale. Ambito di ricerca su: teoria della progettazione sistemica del prodotto.

Buono, pulito e giusto è il testo cardine della filosofia di Slow Food, il cui titolo già ne rivela la struttura portante, indicando sia il valore guida del processo di produzione alimentare che le origini alla base di questo pensiero. Dall'evoluzione di Slow Food deriva un tipo di commercio denominato "Chilometro zero" (Km 0), ossia una politica economica finalizzata alla localizzazione della produzione alimentare e che si pone l'obiettivo di contrastare la catena dell'industria alimentare.

1. DEFINIZIONE E ORIGINE DELLA GASTRONOMIA

La prima sezione del libro *Buono, pulito e giusto* contiene una critica rivolta all'industrializzazione. Petrini, fin da subito, mette in evidenza un quadro allarmante per sottolineare la propria opinione riguardo a questo fenomeno: l'industrializzazione sta pian piano contribuendo alla distruzione del nostro pianeta, così come la connessione uomo-natura sta allentandosi a causa

⁴⁴ Nel prototesto il titolo del libro è stato tradotto dall'inglese al cinese, come indicato nel riferimento bibliografico n. [1] a fine testo. Nel metatesto, invece, è stata adottata la versione italiana del libro dal titolo *Buono, pulito e giusto* [N.d.T.].

dell'eccessivo consumo delle risorse naturali e dell'orientamento delle industrie limitato esclusivamente al profitto economico. Alla luce di quanto appena espresso, questo potrebbe risultare il punto di vista di un estremista ambientalista, ma, dopo queste affermazioni, Carlo Petrini si pronuncia anche in merito alle nuove forme di agricoltura e al valore del cibo. Nello specifico, i gastronomi prendono in esame le problematiche che attualmente affliggono il nostro pianeta e rintracciano le loro cause proprio all'interno del sistema alimentare. La maggior parte della produzione industriale degli alimenti mira unicamente alla quantità e, infatti, indipendentemente dal fatto che si tratti di aziende o di piccoli agricoltori, tutti mettono al primo posto esclusivamente il beneficio economico a breve termine, causando così la scomparsa e l'appiattimento della qualità e del sapore del cibo. In tale contesto, dal punto di vista del gastronomico, il cibo dovrebbe essere strettamente legato all'area in cui viene prodotto. Questi aspetti, riportati sia nelle conclusioni di fine primo capitolo sia nell'introduzione al secondo, combaciano, di fatto, con quelle dell'autore del libro e dell'associazione, che vedono nella stretta relazione tra cibo e territorio il primo passo verso la realizzazione di una innovativa fattoria di tipo sistemico. Sebbene questo sia solo un semplice punto di vista, rimane comunque un importante trampolino di lancio per la progettazione di un sistema più ampio e generale. Senza ombra di dubbio, tra i temi centrali del Km 0, il ruolo più importante viene giocato dal fattore territorio.

Oltre agli argomenti sopracitati, *Buono, pulito e giusto* tratta anche le tappe dello sviluppo della gastronomia e, secondo l'indagine di Petrini, si focalizza su quali aspetti della scienza e delle tradizioni locali essa dovrebbe concentrare la sua attenzione. Facendo un excursus storico, si risale a quando la gastronomia non costituiva una vera e propria teoria scientifica, ma era piuttosto legata all'industria del settore terziario e al folklore locale. Difatti, il motivo è da ricercarsi nell'origine stessa della gastronomia, che è stata condizionata sin dall'inizio dalle classi sociali di riferimento e dalle tradizioni culinarie. In secondo luogo, il concetto principale di Petrini interpreta la gastronomia non soltanto come lo studio degli usi e costumi, bensì come una teoria scientifica a tutti gli effetti al cui interno le persone e il cibo interagiscono tra loro riflettendo le caratteristiche l'uno dell'altra. Ed è proprio la profonda connessione tra persone e cibo a fungere da forza trainante per il cambiamento sistemico che vogliamo apportare attraverso il nostro progetto per l'allevamento delle carni.

Dopo un attento studio sul contenuto della gastronomia tradizionale, Petrini ritiene sia necessaria una nuova definizione di gastronomia intesa come una disciplina completa la cui sfera d'influenza agisca sulla vita quotidiana delle persone. Contrariamente all'opinione comune, la gastronomia non è una materia in grado di esprimere solo il piacere sensoriale o i gusti personali, ma contiene in sé anche nozioni di botanica, fisica, chimica, zootecnica ed ecologia. Abbraccia, inoltre,

altre scienze umane, come, ad esempio, l'antropologia e la sociologia, e anche scienze economiche, quali la geopolitica, l'economia politica e il commercio. Infine, si estende in numerosi altri ambiti come la scienza, la tecnologia, l'industria, l'arte culinaria, la fisiologia, la medicina e la filosofia. Come Petrini sostiene, il gastronomo afferma di possedere la capacità di spiegare e influenzare il sistema tramite una scienza complessa e desidera ardentemente che altri la condividano il più possibile, poiché, non avendone piena consapevolezza, non possono certo affrontare questa complessità in maniera autonoma. In merito alla sua interdisciplinarietà, l'autore del libro approfondisce il perché la gastronomia assuma un'ampia rilevanza in ogni campo.

È evidente come l'ecologia del bestiame sia strettamente correlata al lavoro di progettazione del sistema sopra citato e, allo stesso tempo, influenzata da settori quali il commercio, la tecnologia e l'economia, anche se sono la geopolitica e il commercio globale a rappresentare, in modo particolare, le spade a doppio taglio del mondo agricolo. A proposito di questo aspetto, Petrini mette in chiaro la sua ferrea determinazione nel contrastare la globalizzazione e l'industrializzazione. Quindi, riteniamo opportuno che il cibo, o i suoi aspetti più essenziali – agricoltura e allevamento, come quello bovino – ritornino a una dimensione legata alla tradizione, al territorio, alla famiglia e all'individuo piuttosto che diventare globali, universali e omogenei. Ad esempio, gli allevatori di bestiame dovrebbero allevare preferibilmente razze locali, anziché introdurre altre da regioni esterne. Tenendo in considerazione che questa parte del libro analizza principalmente la sintesi e le argomentazioni della gastronomia, Petrini esprime le proprie opinioni riguardo l'impatto che quest'ultima ha in ogni campo, mettendo in evidenza sia il suo pensiero critico che quello a sostegno. Secondo il suo punto di vista, sia le circostanze di sviluppo che la relazione tra gastronomia e agricoltura sono ormai divenute più chiare e nette.

2. STANDARDIZZAZIONE DEI CRITERI QUALITATIVI ED ECOLOGICI

Al gastronomo viene richiesta una determinata dote che risulti lampante agli occhi del resto delle persone e che sia in grado di apportare un miglioramento alla qualità della nostra vita. Alla luce di ciò, il suo aiuto risulta indispensabile e, pertanto, non deve essere fine a sé stesso, ma a disposizione di tutti, poiché, solo tramite la sua divulgazione può aver luogo un interscambio in grado di recare un beneficio comune e di infondere la percezione di un senso di unione. Stando alle conclusioni di Petrini, la qualità diventa il requisito primario di cui il cibo deve essere in possesso, ma il metro di giudizio della qualità stessa rimane pur sempre soggettivo. Il libro riporta quelli che sono alcuni esempi di standard qualitativi secondo Petrini.

L'opinione generale si sofferma solo sulle caratteristiche superficiali del cibo, quali il sapore, l'aspetto, l'odore o persino il prezzo. Ciò non significa, però, che questi punti non abbiano la loro importanza, poiché, dietro alla ricerca di questi fattori, si celano questioni più serie. Basti pensare alla produzione industriale, che senz'altro può conferire al cibo una parvenza di sapore e di aspetto locale ma, allo stesso tempo, anche la cucina creativa e le tendenze tradizionali sono in competizione tra loro e, con l'emergere della globalizzazione, si è solo creata confusione. Il cibo sta smarrendo il suo legame con la cultura e con la storia e, proprio perché ancora non vi è alcun trattamento artificiale che possa superare il sapore naturale, le persone si ostinano ciecamente a perseguire la stimolazione dei sensi e l'influenza delle culture straniere. Di conseguenza, stabilire che un cibo sia di buona qualità o meno dovrebbe dipendere dalla sua cultura e dal suo metodo di produzione, che sono tanto importanti quanto il sapore e la sensazione legati ad esso. A causa di questo fattore, l'allevamento dovrebbe fare marcia indietro preferendo la forma estensiva a quella intensiva, quindi non chimica, in modo tale da avere un impatto più ecologico. Si consideri questo, però, non come un mero ripristino dei metodi agricoli tradizionali, bensì come un tentativo di riflessione sui metodi di produzione alimentare che sottostanno alla tendenza dell'industrializzazione e della globalizzazione. Inoltre, un altro elemento chiave è la produzione pulita: essa non implica solo la rimozione dei prodotti chimici ma, attraverso un sistema di gestione integrata e di riutilizzo delle risorse produttive, comporta una riduzione del controllo esercitato dall'uomo, rendendo il processo produttivo più sostenibile e proteggendo la biodiversità del suolo e della specie. Nonostante questi metodi possano risultare alquanto primitivi, essi sono comunque in grado di migliorare le condizioni di fertilità della terra, rafforzando il legame tra prodotto e cultura senza danneggiare né inquinare la zona di produzione. Questo tipo di approccio è esattamente una riforma della sostenibilità da una prospettiva sistemica applicata all'industria alimentare.

Allo stesso tempo, bisognerebbe abbreviare il processo relativo alla catena di approvvigionamento con lo scopo di far trarre più profitto ai partecipanti locali, ossia i produttori e i consumatori. Infatti, più lunga è la catena, maggiore è il prezzo dei beni e ciò genera un circolo vizioso che porta ad un peggioramento della qualità e a un innalzamento dei prezzi. Nondimeno, il cibo finisce col perdere le proprie proprietà qualitative e culturali nelle varie fasi di trasporto e di commercio, che fanno fluire la maggior parte dei profitti verso i venditori e il settore della logistica a discapito dei consumatori, i quali non possono fare a meno di pagare un prezzo più alto per un cibo di buona qualità. In questa dinamica, i produttori non hanno possibilità di ottenere grandi profitti mantenendo anche una forma di produzione sostenibile e, quindi, possono solo optare per il passaggio graduale verso una produzione industriale. Pertanto, un'economia e una società sostenibili costituiscono, di fatto, le

fondamenta necessarie a mantenere equo l'intero sistema. Da qui, gli aggettivi "buono", "pulito" e "giusto" sono le tre parole chiave di cui Petrini fa uso per esprimere la sua idea di qualità.

3. DESIGN SISTEMICO APPLICATO AL SISTEMA ALIMENTARE

All'interno di un determinato settore, ci sono numerose industrie che si concentrano solo sui propri interessi economici e che ignorano le opportunità che, attraverso la collaborazione, potrebbero recare benefici a tutti. Come ha concluso Petrini, il gastronomo ha la possibilità di scoprire che i suoi stessi principi sono condivisi da molte altre persone nel mondo, accomunate tutte dallo stesso desiderio. Di conseguenza, diventa necessario l'instaurarsi di un'unione che consenta a tutti di avere accesso a queste forze in qualsiasi momento e tale realtà si rivela essere la soluzione più ovvia a garantire sia la propria sopravvivenza che il benessere altrui. Si è ormai giunti ad un punto di svolta nelle sorti del nostro pianeta ed essi non sono gli unici a volere e desiderare che il mondo cambi e migliori. Una delle soluzioni è il sistema della localizzazione, al cui interno i fattori, quali l'allevamento di carne, il mercato agricolo, la macelleria, i latticini e le piante di grano, possono tutti essere utilizzati come un piccolo elemento facente parte di un grande sistema che mira alla gestione della loro produzione, del loro investimento di risorse e del loro scambio di prodotti. Riguardo le persone al di fuori della comunità, questo sistema può fornire istruzioni e orientamento a coloro i quali sono disposti a passare dall'industrializzazione all'autoproduzione. In una cooperazione sistemica, il riutilizzo di rifiuti, ad esempio gli scarti e i liquami generati durante la fase di produzione, oppure la sostituzione di risorse non sostenibili, costituiscono il suo punto forte. Questo principio guida e il relativo metodo di progettazione possono ottenere un riscontro non solo nell'agricoltura o nella gastronomia, ma anche nei campi della produzione industriale, o addirittura in quella dei beni di uso quotidiano. L'organizzazione di tipo sistemico avrà un risvolto nello sviluppo sostenibile per ogni tipo di industria che punta a migliorare la qualità della produzione e ridurre i costi.

Su queste premesse, l'intero sistema si trasformerà in un meccanismo vivente con cicli virtuosi, munito di una capacità di autoregolazione e, al tempo stesso, in grado di accettare relazioni esterne, accogliendo nuovi partecipanti. Questo tipo di approccio può trasmettere il valore del sistema e influenzare più regioni, persino la società e l'economia, consentendo, in futuro, una maggiore possibilità di realizzazione di ulteriori sviluppi. La rete del sistema, attraverso quella gastronomica, può altresì generare nuove implicazioni commerciali apportando cambiamenti all'interno del sistema di distribuzione alimentare, al nuovo turismo e persino a nuove forme di economia.

4. CONCLUSIONI

1. L'industrializzazione. La produzione industriale sta lentamente procedendo all'annientamento delle proprietà del cibo a causa del suo maggior interesse verso la quantità piuttosto che la qualità, portando alla scomparsa delle sue caratteristiche culturali.

2. Il legame con la terra. Tanto il cibo quanto il prodotto agricolo dovrebbero avere uno stretto rapporto con il proprio territorio ed esserne totalmente influenzati.

3. Il cibo e la scienza. La gastronomia è il concetto base di Slow Food e l'agricoltura sistemica è una componente della gastronomia.

4. Il rapporto tra culture. Il rapporto tra culture non si fonda solo sul territorio culturale e geografico, ma sul pensiero e sul comportamento dell'uomo. Tutti questi elementi diventano attuali sistemi con caratteristiche distinte e uniche.

5. L'agricoltura sostenibile. L'agricoltura non dovrebbe danneggiare il pianeta, ma dovrebbe considerare ogni risorsa come un intero sistema e far sì che ogni elemento si trovi nelle migliori condizioni.

6. La catena di distribuzione più breve. La globalizzazione ha generato l'insorgere di una lunga catena di approvvigionamento con un numero troppo elevato di attori che hanno alzato direttamente i prezzi dei prodotti e non hanno aumentato i profitti dei produttori, il che significa che si sta comprimendo il plusvalore del terreno e dei produttori locali.

7. Il processo di produzione biologica. I prodotti chimici possono contaminare il suolo e l'ambiente da cui, a loro volta, dipendono le aziende agricole e i sistemi. Pertanto, i processi di produzione biologica hanno lo scopo di proteggere il sistema ecologico.

8. La sostituzione del metodo artificiale con quello naturale. I metodi di produzione artificiale, in particolare quelli meccanizzati, non possono andare oltre la selezione naturale e, così, il controllo manuale porterà ad ulteriori sperperi e sprechi di investimenti di risorse naturali.

9. La collaborazione con gli altri partecipanti locali. I benefici della cooperazione si riflettono nel miglioramento della sistematicità dove alcune delle emissioni possono essere riutilizzate creando nuove attività e aumentando il valore dell'intero sistema.

10. La diffusione degli effetti di una rete sistemica. La diffusione di una rete sistemica è il risultato del design sistemico. Infatti, un sistema ben funzionante può essere un buon esempio per altri simili attori, indipendentemente dal fatto che essi operino o meno nello stesso settore.

Riferimenti:

- [1] PEITELINI 佩特里尼 (PETRINI Carlo), *Man shi guojia: weishenme women de shiwu yinggai shi hao de, ganjing he gongping de* 慢食国家:为什么我们的食物应该是好的, 干净和公平的 (Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean, and Fair), New York, Columbia University Press, 2007.
- [2] PEITELINI 佩特里尼 (PETRINI Carlo), *Man shi geming: canyin he shenghuo de xin wenhua yu Gigi Padovani* 慢食革命: 餐饮和生活的新文化与 Gigi Padovani (Slow Food Revolution: A new Culture for Eating and Dining), New York, Columbia University Press, 2006.
- [3] PEITELINI 佩特里尼 (PETRINI Carlo), *Man shi: weidao de anli (biaoge de yishu yu chuantong: pengren shi de guandian)* 慢食:味道的案例 (表格的艺术与传统: 烹饪史的观点) (Slow Food: the Case for Taste: Arts & Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History), New York, Columbia University Press, 2003.
- [4] BISTAGNINO Luigi, *Xitong sheji* 系统设 (Design sistemico. Progettare la sostenibilità produttiva e ambientale), Bra (Cn), Slow Food Editore, 2009.
- [5] POLLAN Michael, *Shu: yi zhong ziran de biange shi* 熟: 一种自然的变革史 (Cooked: A Natural History of Transformation), Londra, Penguin, 2013.

Cittaslow e spunti di ricerca

HE Furong

(School of Management, China West Normal University, Nanchong, Sichuan 637000)

ABSTRACT: Nel 2010 la città di Yaxi, nella contea di Gaochun a Nanchino, divenne membro dell'associazione Cittaslow richiamando a sé l'attenzione da parte della popolazione e convertendosi nella direzione scelta per la guida allo sviluppo urbano e turistico. Tuttavia, i circoli accademici non hanno approfondito a dovere né elaborato sistematicamente gli studi e le ricerche inerenti alle condizioni di sviluppo e ai concetti dominanti del movimento. Questo articolo analizza le origini e lo sviluppo di Cittaslow mettendo a confronto sia i concetti base sia il rapporto di reciprocità tra il movimento Slow Food, il movimento Cittaslow, la Cittaslow, la filosofia dello *Slowcitismo* e dello *Slow Life*. Vengono, quindi, riassunti i rispettivi cinque principi chiave corredati da una breve analisi sullo stato attuale dello sviluppo della Cittaslow in Cina.

Parole chiave: Cittaslow, concetto di Cittaslow, movimento Slow Food, commento.

Progetto finanziato: Progetto generale del Dipartimento per l'Istruzione della Provincia del Sichuan, anno 2017, dal titolo "Ricerca sullo sviluppo del turismo delle città storiche sotto l'ottica di Cittaslow" (Progetto n. 17SB0544); il Progetto "Ricerca sullo sviluppo delle Cittaslow nazionali. Dalla prospettiva dei popoli locali e dei visitatori" è finanziato da Giovani Insegnanti della China West Normal University (Progetto n. 17D007).

Profilo dell'autore: He Furong (1988-), Ph.D., assistente didattico presso il Dipartimento della School of Management della China West Normal University, si occupa principalmente di pianificazione e progettazione del turismo e del paesaggio.

CLC: F299. 22 **Codice documento:** A

Identificativo articolo: 1008-5823 (2017) 08-0066-03 **Data di ricezione:** 08-06-2017

1. ORIGINI E SVILUPPO DELLA CITTASLOW

1.1 Origini della Cittaslow

Negli anni '80 l'italiano Carlo Petrini, con la partecipazione di un gruppo di attivisti, lancia una campagna finalizzata al mantenimento delle tradizioni locali e alla promozione della vita a ritmo lento, nota come movimento Slow Food. A seguito del forte interesse riscosso, i sindaci delle quattro città italiane di Bra, Greve in Chianti, Orvieto e Positano, insieme ai rappresentanti dell'associazione italiana Slow Food, presentano la nuova rete Cittaslow International. Nel 1999 nasce, così, l'associazione "Cittaslow International: rete internazionale delle città del buon vivere" accompagnata dalla sua regolamentazione secondo lo "Statuto Cittaslow".

1.2 Stato attuale dello sviluppo delle Cittaslow

1.2.1 Panoramica di scala

Nel 2001, 28 città sono state certificate come le prime Cittaslow, tutte appartenenti al nord Italia, ma, a partire dall'ottobre del 2016, il numero sale a 228 città dislocate in 30 paesi (regioni) dell'Europa, dell'Asia e dell'America (cfr. Grafico 1).

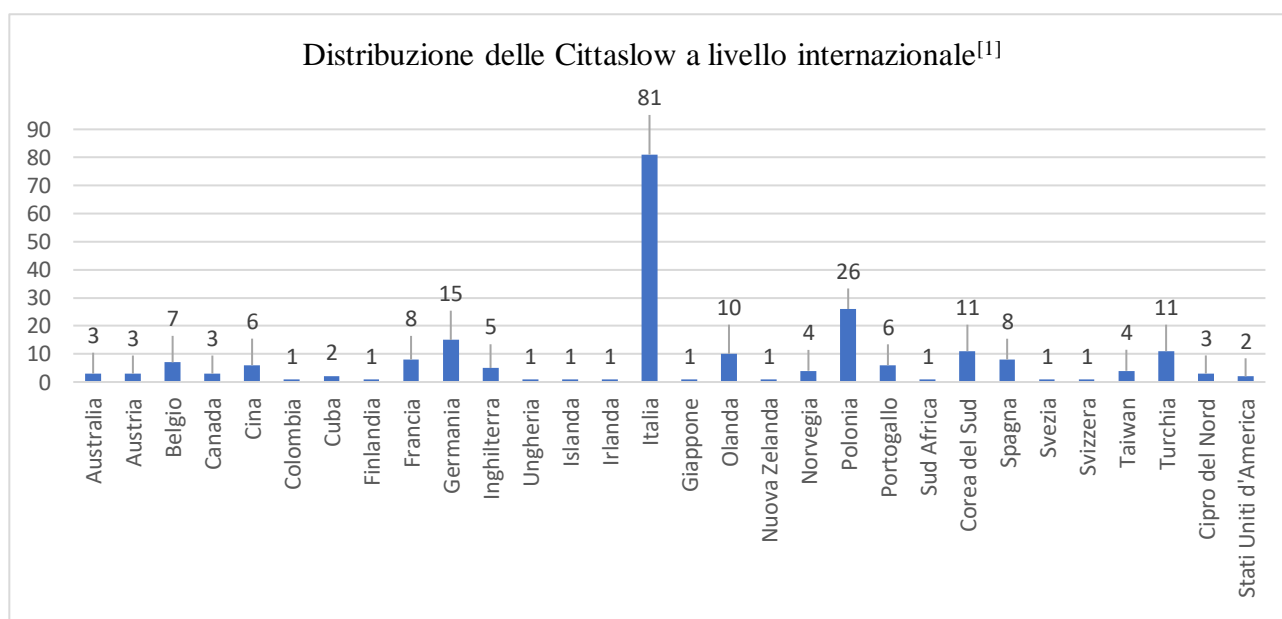


Grafico 1

1.2.2 Metodi di gestione

Lo “Statuto Cittaslow” è stato sottoscritto nell’aprile del 2001 al teatro di Orvieto e rappresenta la legge sui vincoli per l’intero sistema. Esso è suddiviso in 6 capi^[2]:

CONTENUTI PRINCIPALI DELLO STATUTO CITTASLOW

CAPO	CONTENUTI ESSENZIALI
1. Definizioni e Principi	Sede, Principi, Valori, Procedure di scioglimento e Lingue Ufficiali dell’associazione
2. Gestione Fondi	Disposizioni per Fondo comune di cassa internazionale
3. Adesioni, Impegni, Facoltà	Procedure di adesione, diritti ed obblighi dei soci, sostenitori ed amici di Cittaslow
4. Organi Cittaslow Internazionale	Disposizioni per le responsabilità dell’Assemblea Internazionale, del Comitato di Coordinamento Internazionale, del Presidente Internazionale, del Consiglio di Presidenza e di Amministrazione, del Gruppo consultivo tecnico-politico e del Revisore dei conti
5. Struttura Organizzativa Nazionale	Disposizioni sulle Strutture Organizzative Nazionali e/o Territoriali e sul Coordinamento Nazionale
6. Allegati	Carta Costitutiva, Regolamento Generale, Certificazione, Logo e Schede di valutazione ufficiali

Tabella 2

Lo Statuto fornisce disposizioni dettagliate sulla struttura organizzativa, sulle responsabilità e obblighi dei membri e, per ultimo, sulle schede di valutazione. Sono state messe in atto 72 strategie d’azione suddivise in: politiche energetiche e ambientali; politiche infrastrutturali; politiche per la

qualità urbana; politiche agricole; turistiche e artigianali; politiche per l'ospitalità, la consapevolezza e la formazione; coesione sociale; partenariati.

Gli specifici metodi di gestione di ogni Cittaslow variano a seconda dei cambiamenti politici dei paesi e delle regioni in cui essa si trova e, pertanto, non sono vincolate dalla richiesta di requisiti uniformi. Attualmente, risultano esserci due tipi principali di modello di gestione: il primo è rappresentato dal governo che agisce come organo direttivo principale, come nel caso della città cinese di Yaxi nella contea di Gaochun; il secondo modello, invece, è costituito da un'associazione locale senza scopo di lucro con un sistema di gestione centrale affiancato dal governo, come nel caso della città di Orvieto.

1.2.3 Cittaslow in Cina

Nel novembre del 2010, durante il "Tour ecologico" tenutosi a Yaxi, nella contea di Gaochun dello Jiangsu, la città è stata insignita del titolo di "Cittaslow Internazionale" dall'Associazione Cittaslow International. Nella contea di Gaochun nasce, così, la prima Cittaslow della Cina che apre le porte al paese verso la cosiddetta cultura del lento. Nel 2014 la città di Yanyang, che si trova nel distretto di Meixian nella provincia del Guangdong, ha ottenuto il titolo di "Cittaslow Internazionale" e, a ruota, è stata seguita da altre quattro regioni: l'area di Jiuxian Shan - Shimen Shan nella provincia dello Shandong; la contea di Fuchuan Yao nella regione autonoma del Guangxi; la città di Yuhu nella contea di Wencheng dello Zhejiang e, per ultima, la città di Jingyang nella contea di Jingde, provincia dell'Anhui. Riepilogando, ad ottobre 2016, in Cina vi è un totale di sei Cittaslow.

2. LA CITTASLOW, CONCETTI E RELAZIONI

La Cittaslow racchiude in sé numerosi concetti che si rifanno principalmente al movimento Slow Food, al movimento Cittaslow, allo *Slowcitismo* e allo Slow Life. L'autore introdurrà e analizzerà separatamente i cinque concetti sopracitati, mettendo in evidenza le relazioni che tra essi intercorrono al fine di fornire una spiegazione più chiara e dettagliata del fenomeno.

2.1 Movimento Slow Food

Il movimento Slow Food muove i primi passi negli anni '80 per merito del gastronomo Carlo Petrini e di un gruppo di attivisti il cui scopo originario era quello di salvaguardare le tradizioni locali e la vita a ritmo lento. Esso si è poi evoluto a livello globale coinvolgendo migliaia di progetti e

milioni di persone in ben 160 paesi^[3]. La sua proposta riguardava diversi aspetti, le cosiddette 6M: Meal, Menu, Music, Manner, Mood, Meeting. Il logo scelto come simbolo del buon cibo e della buona qualità della vita è rappresentato da una chiocciola^[4].

2.2 Movimento Cittaslow

Il movimento Cittaslow si è sviluppato sulla scia di Slow Food e si tratta di un movimento filosofico incentrato sulla vita urbana. Questa visione sottolinea la ricerca della qualità della vita e della crescita armoniosa della natura e delle persone, auspicando un ritorno all'essenza della vita stessa e del suo ritmo tranquillo. Si può, quindi, ritenere che sia un'estensione e un prosieguo del movimento del "mangiar lento" e, in sostanza, l'applicazione del concetto di Slow Food in un campo più vasto.

Il movimento Cittaslow si presenta sotto forma di varie attività e incontri. Il pensiero e la cultura che ne derivano sono i concetti di "città lenta", e il movimento nasce, appunto, come Cittaslow. Esso, quindi, è un termine generico in riferimento ad una filosofia che trasmette i concetti e l'idea di un tipo di vita nella città lenta che si svolge attraverso riunioni, dibattiti e attività.

2.3 Cittaslow

Secondo lo "Statuto Cittaslow", le Cittaslow sono caratterizzate da^[2]:

1. una politica ambientale che miri a mantenere e sviluppare le caratteristiche del territorio e del tessuto urbano, attraverso la valorizzazione, in primis, delle tecniche del recupero e del riuso;
2. una politica delle infrastrutture che si presti alla valorizzazione del territorio, e non alla sua occupazione sfrenata;
3. un uso delle tecnologie volto a migliorare la qualità dell'ambiente e del tessuto urbano insieme alla produzione e l'uso di prodotti alimentari ottenuti attraverso tecniche naturali ed ecocompatibili, con l'esclusione dei prodotti geneticamente modificati, mettendo a disposizione, laddove necessario, l'istituzione di presidi atti alla salvaguardia e allo sviluppo delle produzioni tipiche a rischio;
4. una salvaguardia delle produzioni autoctone radicate nella cultura e nelle tradizioni che contribuiscono alla tipizzazione del territorio, mantenendone i luoghi e le consuetudini, promuovendo occasioni e spazi che favoriscono il contatto diretto tra consumatori e produttori di qualità;

5. un incoraggiamento alla qualità dell'ospitalità come mezzo di collegamento con la comunità e con le sue specificità, provvedendo all'eliminazione degli ostacoli fisici e culturali che possono compromettere un più adeguato uso delle risorse della città;

6. una divulgazione tra tutti i cittadini, e non solo tra gli operatori, della consapevolezza di vivere in una Cittaslow, con un occhio di riguardo al mondo dei giovani così da fornire loro i mezzi necessari per l'educazione al gusto;

7. Cittaslow è un termine generico che fa riferimento a quelle città disposte a conformarsi al concetto e alla proposta del movimento. Difatti, i membri attuali sono costituiti da piccole città o villaggi poiché soddisfano i criteri di sviluppo relativi alla restrizione sulla popolazione, fattore che contribuisce a rendere le città cinesi ancor più idonee a questo titolo.

2.4 Slowcitismo

Slowcitismo è un termine generico che indica i valori legati alla Cittaslow, diventando un'espressione ricorrente all'interno del suo pensiero. I suoi contenuti specifici sono racchiusi nei sette punti dello standard di Cittaslow sopraelencati.

2.5 Slow Life

Lo Slow Life è una cultura, una frontiera, una filosofia di vita la cui sfera d'influenza ricopre vari ambiti che partono dal settore della ristorazione e che si estendono poi allo sviluppo della società per raggiungere, infine, un aumento del livello qualitativo della vita. Esso si prefigge di conquistare un equilibrio tra tradizione e modernità, tra sviluppo economico e qualità della vita. Questa filosofia promuove un ritmo di vita che dia felicità e si presenta come una sorta di *state of mind* proiettato alla ricerca di un'esistenza piacevole e gratificante: è un reale ritorno all'essenza della vita e una riflessione sull'importanza della vita stessa e dell'individuo in sé.

2.6 Relazioni

L'ultima analisi verte sulle reciproche relazioni che legano i cinque concetti sopracitati. Essa dimostra, infatti, come il movimento Cittaslow tragga le sue basi dal movimento Slow Food, riprendendone non solo i contenuti a favore della loro applicazione per un miglioramento della vita urbana, ma configurandosi come l'eredità e lo sviluppo del movimento Slow Food. Allo stesso tempo, quest'ultimo rappresenta le radici del movimento di Cittaslow e, a ragion di logica, ne è il predecessore. Le Cittaslow e lo Slowcittismo, invece, traggono spunto dal movimento di Cittaslow, facendosi carico di rappresentarne il target e lo scopo. Infine, lo Slow Life altro non è che la cosiddetta filosofia del lento applicata su una vasta gamma di aspetti che interessano la ricerca dell'essenza della vita (cfr. Grafico 2).

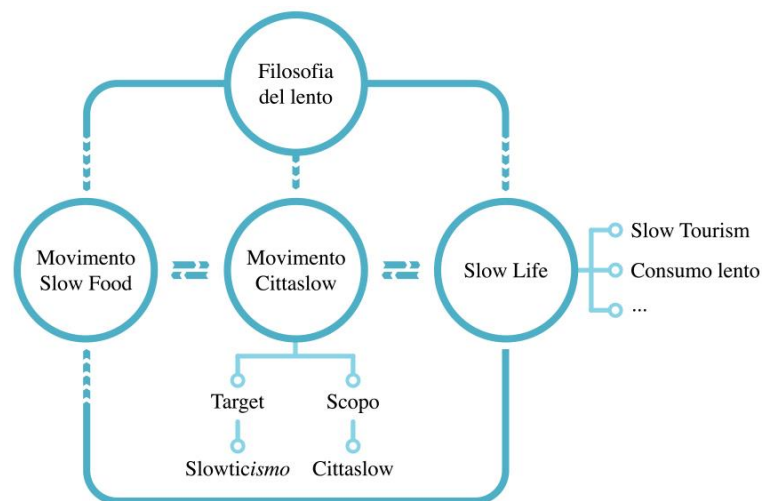


Grafico 2

3. CONTENUTI DI CITTASLOW

La distribuzione delle Cittaslow a livello mondiale coinvolge 12 paesi e, a seconda della città, si presentano assetti differenti. Sebbene la definizione di Cittaslow, quindi, non è circoscrivibile ad un'unica categoria, la sua essenza e il suo concetto, però, sono universali e definiti. La ricercatrice Wang Zhaozhao li riassume nei seguenti cinque aspetti: qualità dello spazio, risorse ambientali, benefici economici, tradizione culturale e coscienza di gruppo^[6]; Wang Yajun, invece, ritiene siano tre le fondamenta su cui poggia il movimento, ed esse sono: economia sostenibile, cultura tradizionale e ambiente armonioso. Wang Yajun, inoltre, ha sottolineato l'impegno delle Cittaslow nel portare avanti e nel creare uno stile di vita sostenibile, promuovendo metodi artigianali e tradizionali con lo scopo di incrementare la qualità della vita^[7]. Di seguito vengono riassunti i cinque aspetti che l'autore analizza sulla base dello "Statuto Cittaslow" e dei risultati di ricerca ottenuti.

3.1 Buone condizioni eco-ambientali

L'ambiente ecologico non rappresenta solo lo spazio fisico entro cui vivono e si muovono gli abitanti, ma è soprattutto l'elemento essenziale allo sviluppo della Cittaslow. Le condizioni ottimali per tale sviluppo vedono anche il coinvolgimento delle politiche energetiche e ambientali coadiuvato dall'adozione, da parte degli amministratori delle città, di forme di energia pulita e di tecniche del recupero e del riuso. I responsabili del governo della città devono, altresì, provvedere alla protezione della qualità dell'aria e delle acque e, attraverso una serie di misure, creare condizioni privilegiate per lo spazio verde sociale. Ad esempio, basti pensare a soluzioni quali la raccolta differenziata, il compostaggio, gli alimenti biologici, ecc. È necessario tenere anche sotto controllo la quantità di inquinamento al fine di ripristinare l'ambiente ecologico all'interno della sua capacità di autodepurazione.

3.2 Coscienza del lento fra la popolazione

Il significato di “lento” interpretato dalla Cittaslow consiste nel rilassamento del corpo e nella libertà della mente: si può dire, quindi, sia una forma di ricerca e di espressione dell'individuo. Ne deriva, perciò, che lo sviluppo della Cittaslow è dettato dalle esigenze e dalle volontà degli abitanti locali ed è frutto delle aspirazioni e delle scelte che non vengono loro imposte dall'esterno e che non si prefiggono il raggiungimento di uno scopo specifico. La chiave per una corretta comprensione del pensiero di Cittaslow risiede, quindi, nella piena consapevolezza del concetto del “lento” e nel libero abbraccio a tale pensiero da parte degli stessi abitanti. Soltanto quando i soggetti coinvolti nella Cittaslow manifesteranno una reale consapevolezza e una genuina ricerca del “lento”, la città potrà davvero “rallentare”.

3.3 Cultura dell'autenticità

Per poter approfondire correttamente il tema centrale di questa sezione, è necessario sottolineare che l'espressione di “vera autenticità dello stato originale” si rifà al concetto di “autenticità” che, a sua volta, include gli aspetti di “vero/reale” e di “condizione originale”, collocandosi, così, all'interno di una dimensione temporale^[8]. La cultura dell'autenticità si manifesta nelle condizioni in cui il patrimonio culturale, sia materiale che immateriale, mantenga integra e protegga la propria autenticità.

Gli obiettivi principali dello *Slowcitismo* sono proteggere e tramandare le caratteristiche culturali tipiche del territorio e i corrispettivi metodi tradizionali di produzione. Esso intende, inoltre, stabilire degli standard locali individuando caratteristiche di sviluppo e incoraggiando i residenti alla produzione e alla lavorazione dei prodotti mediante l'uso delle tecniche tradizionali. In sintesi, la filosofia di Cittaslow richiede la salvaguardia e la trasmissione della cultura e dello stile di vita tradizionali, promuovendole e sviluppandole all'interno della civiltà moderna per meglio adattare e metterle a servizio della società.

3.4 Sviluppo economico della sostenibilità

Il progresso della Cittaslow avviene su solide basi economiche ed è il traguardo raggiunto da un determinato livello di sviluppo economico. Il termine "lento" inerente alla filosofia di Cittaslow, non implica un'imposizione alla città di svilupparsi rallentando il suo ritmo né di sacrificare lo sviluppo economico a favore del miglioramento delle condizioni di vita della popolazione. Esso è bensì inteso come un incentivo ad un'economia sostenibile a basse emissioni di carbonio. Invece che puntare tutto sul raggiungimento dei benefici economici o sulla massimizzazione dell'economia, si sceglie una forma di sviluppo economico che miri all'ottenimento di un "rapporto qualità-prezzo" più alto. Ad esempio, all'interno delle Cittaslow, la tradizione culinaria, l'industria ecologica e l'industria del settore terziario possono non solo creare profitti economici, ma anche valorizzare maggiormente le loro caratteristiche creando una catena di investimento più ampia.

3.5 Società armoniosa

L'obiettivo finale di Cittaslow è il miglioramento della qualità di vita della popolazione che si riflette in tutti gli aspetti della collettività. Allo stesso tempo, ogni lato della società progredisce insieme all'armonia delle reciproche relazioni, ingrediente essenziale allo sviluppo della Cittaslow, al progresso dell'ambiente ecologico, alla prosperità della cultura tradizionale, ai mezzi di trasporto a basse emissioni di carbonio e alle buone relazioni di vicinato. Si ottiene, così, una convivenza più vantaggiosa che offre condizioni migliori agli abitanti stessi e favorisce l'instaurarsi di un rapporto pacifico non solo tra loro, ma anche tra uomo e natura, residenti e visitatori. In sintesi, lo scopo principale di Cittaslow è quello di creare una società armoniosa e vivibile.

4. ANALISI SULLO SVILUPPO DELLE CITTASLOW INTERNAZIONALI

Analizzando il suo impatto sul resto del mondo, Cittaslow è l'esito dello sviluppo delle città occidentali e, come prodotto importato, ha avuto un boom nell'urbanizzazione della Cina. Tuttavia, considerato il nucleo di questo pensiero, esso non è compatibile con la natura e la situazione attuale dello sviluppo della società cinese. Il fulcro della ricerca e della realizzazione della Cittaslow verte su come applicare concretamente questo concetto al progresso delle aree urbane senza che ciò diventi solo un pretesto per l'incremento del turismo e della città.

Lo sviluppo del concetto di Cittaslow è finalizzato alla crescita della sostenibilità delle città nazionali e di quelle a basse emissioni di carbonio, privilegiando, soprattutto, il progresso delle piccole città. Attualmente, la presenza di Cittaslow in Cina risulta essere a macchia di leopardo e ciò sottolinea una coerenza con la situazione di sviluppo della società cinese. Stando a queste considerazioni, l'autore ritiene che la Cina non debba sforzarsi a emulare il modello standard di Cittaslow, né, tantomeno, debba sostenerne lo sviluppo su larga scala come se fosse "una lotta all'eccellenza" o una forma di "serie A" o sotto la bandiera di Cittaslow. Inoltre, l'autore sostiene che la Cina dovrebbe assorbire questo concetto e il suo pensiero di sviluppo, comprendere, accettare e amare questo stile di vita dalle sue radici, in modo tale che la filosofia del lento possa affiorare nel cuore della gente. Il traguardo del programma di Cittaslow è lo sviluppo equilibrato, il rispetto e l'amore per la vita e, pertanto, le istituzioni di competenza sono caldamente invitate ad incentivare le masse ad apprezzare e interiorizzare questo stile di vita.

Riferimenti:

[1] Lista Cittaslow International: http://www.cittaslow.org/sites/default/files/content/page/files/246/cittaslow_list_october_2016.pdf, (consultato il 20/12/2016).

[2] Statuto Cittaslow International: http://www.cittaslow.org/sites/default/files/content/page/files/257/charter_2014.pdf, (consultato il 20/12/2016).

[3] Sito ufficiale Slow Food: <http://www.slowfood.com/>, (consultato il 20/12/2016).

[4] WANG Li 王立, "Guowai man chengshi shenghuo yanjiu jinzhan ji qishi" 国外慢城市生活研究进展及启示 (Spunti di ricerca sullo stile di vita delle Cittaslow all'estero), *Xiandai chengshi yanjiu*, vol. 6, 2012, pp. 95-100.

[5] WANG Xingbin 王兴斌, "Ye tan man cheng yu luyou" 也谈慢城与旅游 (Discussione su Cittaslow e turismo), *Zhongguo liuyou bao*, pubblicato il 25/07/2012.

[6] WANG Zhaozhao 王昭昭, “Man cheng zhuyi lilun shijiao xia de wo guo lishi jianzhu baohu sihu yu celüe chutan” 慢城主义理论视角下的我国历史建筑保护思路与策略初探 (Studio sulle strategie di protezione degli edifici storici cinesi dal punto di vista dello Slowcittismo), *Zhongguo mingcheng*, vol. 12, 2013, pp. 49-52.

[7] WANG Yajun 王雅君, “Fenxi ‘guoji man cheng’ linian de shidai Beijing he fazhan neihan” 分析“国际慢城”理念的时代背景和发展内涵 (Analisi sul background moderno e sullo sviluppo del concetto di "Cittaslow International"), *Yishu wenhua jiaoliu*, vol. 6, 2012, pp. 155-156.

[8] ZHANG Chengyu 张成渝, “Zhenshixing’ he ‘yuanzhenxing’ bianxi” “真实性”和“原真性”辨析 (Analisi sulle due traduzioni cinesi di eredità del patrimonio), *Jianzhuxue bao*, vol. S1, 2010, pp. 55-59.

[Redattore esecutivo: Bai Caixia]

Nuove idee per lo sviluppo del turismo nelle città storiche

WANG Jinlan

(Chongqing Jiaotong University, 400074)

ABSTRACT: Sulla base delle premesse del movimento Slow Food, questo articolo conduce un'analisi comparativa riguardo alle caratteristiche dello Slow Tourism. Traendo spunto da quest'ultime, lo sviluppo del turismo delle città storiche suggerisce una serie di idee riguardanti tre diversi elementi: il pieno sviluppo della cultura, la vita a ritmo lento nella città storiche e il loro ecosistema originario.

Parole chiave: movimento Slow Food, Slow Tourism, città storica, sviluppo del turismo.

DOI: 10.15880/j.cnki.zsjj.2016.02.033.

1. MOVIMENTO SLOW FOOD

L'italiano Carlo Petrini si scaglia contro il fenomeno della standardizzazione facendo appello alla popolazione. Sebbene la produzione standardizzata di hamburger e le monotone catene di fast food promuovano un'alimentazione tradizionale equilibrata e individuale, è solo proteggendo il buon cibo e resistendo all'assalto dei supermercati e della cultura dei fast food che si assicura il diritto di ognuno al sano godimento del cibo. A questo proposito, il movimento Slow Food incoraggia le persone a vivere seguendo un ritmo più lento e rilassato che coinvolga tutti gli aspetti della vita. Difatti, lo slogan dell'Associazione cita "Qualsiasi cosa valga la pena di fare nella vita, va fatta lentamente". La campagna, inoltre, raccomanda il consumo di alimenti di provenienza locale ottenuti con materie prime fresche e di qualità attraverso un processo di lavorazione tipicamente locale. Questo concetto di lentezza viene poi applicato da Slow Food in vari ambiti.

2. CARATTERISTICHE DI SLOW FOOD E DI SLOW TOURISM

I concetti base dei movimenti Slow Food e Slow Tourism hanno dei tratti in comune, primo fra tutti il fattore territorio. Infatti, lo Slow Food mette in risalto il territorio considerandolo come la

fonte primaria, mentre lo Slow Tourism lo considera come un determinato luogo in cui ci si può fermare più a lungo esercitando un controllo sul flusso turistico e gestendo la durata dei tempi del viaggio. In secondo luogo, il movimento Slow Food enfatizza la buona qualità delle materie prime e l'ecologia originaria del luogo. Ciò di cui si interessa lo Slow Tourism è un ritorno alla natura e alla vita genuina, godendo della sua pace e tranquillità e approfondendo la conoscenza del sistema ecologico. Tutto questo deve avvenire, però, tenendo sempre a mente la cultura della destinazione turistica cosicché i visitatori ne abbiano una chiara comprensione della sua unicità. Infine, oggetto di interesse del movimento Slow Food sono la cucina e il metodo di lavorazione delle materie prime secondo le abitudini locali. Il movimento Slow Tourism, d'altro canto, mette in risalto le interazioni tra i visitatori e i residenti della comunità locale. In questa dinamica, il turismo vede realizzato il suo scopo nella creazione di incontri e di occasioni di scambio.

Lo Slow Tourism, in aggiunta alle caratteristiche condivise con il movimento Slow Food, ne possiede delle proprie uniche e distinte. Innanzitutto, un viaggio all'insegna dello Slow Tourism dev'essere pianificato responsabilmente dall'inizio alla fine: deve, altresì, esigere dai viaggiatori uno spirito di adattamento e una risposta flessibile ad ogni tipo di situazione, mantenendo un ritmo lento in tutto il suo corso. In secondo luogo, questo modo di viaggiare può rappresentare una sorta di diario di viaggio in grado di riassumere le personali riflessioni su ciò che si vive e si vede e, inoltre, può condurre alla scoperta di una nuova conoscenza di sé stessi e a una riconsiderazione dei propri obiettivi di vita. Infine, la filosofia del turismo lento richiede ai turisti di adottare un determinato tipo di atteggiamento volto alla vita sana, nonché di un comportamento che non incida in maniera negativa sull'ambiente ecologico della meta turistica e non ne danneggi il tessuto sociale e culturale.

3. NUOVO PENSIERO DI SVILUPPO DEL TURISMO NELLE CITTÀ STORICHE

Seguendo le linee guida dello Slow Tourism, il turismo nelle città storiche può suggerire una soluzione ancora più ecologica orientata alla produzione e alla lavorazione dei prodotti alimentari locali attraverso la tutela dell'ambiente naturale e degli edifici storici della meta turistica. Esso può, altresì, sostenere fortemente i prodotti tipicamente turistici, in particolar modo quelli agricoli, che sono espressione del patrimonio culturale locale. Se ci si sofferma sull'analisi delle caratteristiche del turismo nelle città storiche, bisogna considerare, prima di tutto, che questo genere di "lentezza" non si oppone al progresso ma, al contrario, esalta tanto l'evoluzione della scienza tecnologica quanto la globalizzazione dell'economia come mezzi utili a fornire cure mediche e garantire la sicurezza dei turisti, facendo sì che il viaggio si riveli più agevole e confortevole.

3.1 Sviluppo lento della cultura delle città storiche

Lo sviluppo lento della cultura delle città storiche comprende due aspetti: il primo riguarda non solo la salvaguardia della cultura d'origine, ma anche il rallentamento nello sviluppo di un turismo di massa. Per questo motivo, nello sviluppo lento dei siti storici diventa necessario ridurre i segni lasciati dall'industria moderna, siano essi un cambiamento nelle tradizioni oppure una combinazione della cultura storica con elementi moderni, così da preservare, almeno nei luoghi di cultura, la natura più primitiva, semplice ed essenziale. Il secondo aspetto riguarda l'apertura alla cultura da parte delle nuove forme di esperienza guidate dal turismo lento e salutare, caratterizzato da un'ecologia a basse emissioni di carbonio. In un turismo di questo tipo, un'esperienza simile mira ad assaporare il lato culturale della città storica dando la priorità al senso di appagamento procurato dalle ricchezze immateriali e non da quelle materiali. È chiaro che per aprirsi a questa diversa forma di viaggio ed esplorarne la sua versione migliore, oltre a fornire le necessarie garanzie, bisogna educare i turisti ad impegnarsi a sfruttare il potenziale delle risorse già esistenti nella città storica, ossia quelle della popolazione e delle opere del luogo.

3.2 Ritmo di vita lento della città storica

L'esperto di *leisure studies* Geoffrey Godbey ritiene che «Se il tempo libero è influenzato dall'efficienza, allora non è diverso dal lavoro». In questa affermazione si riscontra il fatto che, al giorno d'oggi, la vita nelle grandi città e nelle metropoli è scandita da un ritmo di lavoro veloce e frenetico. Ciò che, invece, il turismo delle città storiche dovrebbe proporsi di realizzare è far sì che i turisti sperimentino differenti atteggiamenti e approcci di vita in modo da poter trarre godimento e piacere dall'esperienza stessa del viaggio. Da un lato, la vita della comunità della città storica dovrebbe continuare a mantenere il proprio assetto originario facendo emergere il suo lato tranquillo e confortevole, avvolto in un'atmosfera che consenta ai viaggiatori di potersi godere la vita, però, lentamente. La routine quotidiana dei residenti potrebbe diventare ora il principale vettore culturale di cui faranno uso i turisti per raggiungere la percezione di una vita a ritmo lento. A fronte di questo, il considerare la vita stessa come una forma di cultura rientra in uno dei concetti base dello Slow Tourism. D'altra parte, questo ritmo lento di vita agevola i turisti a fermarsi e interagire con gli abitanti del luogo. Si consideri, però, che lo sviluppo delle città storiche non può trovare la sua ragione di essere solo in virtù della presenza dei turisti e, viceversa, gli abitanti locali non esistono solo in funzione dei turisti. Prendendo in esame la città storica di Ciqikou, il suo modello di sviluppo non è adatto alla riproduzione di massa nella sua stessa area ed è per questo motivo che l'economia, la storia

e la cultura delle città storiche devono conservare la loro indipendenza e unicità. Nel momento in cui ha luogo l'interazione tra chi ospita e chi viene ospitato, per quest'ultimo si apre la possibilità di cogliere il fascino del patrimonio culturale della città storica.

3.3 Ambiente originario delle città storiche

L'habitat originario delle città storiche si riferisce principalmente all'ecologia originale dell'ambiente naturale e, in particolar modo, all'ambiente naturale che è oggetto di attrazione da parte dei turisti. La tutela del sistema ecologico d'origine non è solo il principale strumento per uno sviluppo sostenibile del turismo, ma corrisponde anche a un concetto di sviluppo turistico sano e a basse emissioni di carbonio che combacia, per l'appunto, con il turismo lento. L'ambiente ecologico esistente in natura che non può essere utilizzato dall'uomo non distrugge né altera la sua forma o struttura, ma può solo costituire le fondamenta per uno sviluppo turistico offrendo ai visitatori, durante il loro soggiorno, la possibilità di ottenere la visione più realistica possibile della natura stessa del luogo. Riguardo, invece, quella porzione di ecosistema usufruibile dall'uomo, come ad esempio i terreni agricoli, essa continua a mantenere e preservare il proprio metodo di coltivazione. Ciò fa sì che i visitatori possano comprendere maggiormente l'importanza del ruolo assunto dall'agricoltura nella storia della città storica e, inoltre, consente loro di venire a conoscenza delle condizioni di produzione più genuine. L'agricoltura può considerare i metodi di coltivazione come punto di partenza per far leva sui turisti e guidarli all'apprendimento del sistema delle stagioni e, inoltre, a riconoscere le diverse tipologie di colture agricole. In questo modo sarà per loro più facile il perseguimento di uno stile di vita sano, "verde" e salutare attraverso la scelta di materie prime naturali e biologiche.

Senza dubbio il turismo delle città storiche non può progredire senza il sostegno e l'incoraggiamento da parte del governo. Difatti, il supporto e la guida di quest'ultimo sono indispensabili alla raccolta fondi e all'introduzione delle modalità operative più adeguate allo sviluppo e al miglioramento delle strutture, della qualità e dell'efficienza dei servizi turistici. In aggiunta, il governo è l'organo che si occupa di garantire a tutti gli effetti il ritmo lento del turismo nelle città storiche. Questa breve parentesi di vita, ossia il viaggio, vissuta a ritmo lento e in linea con la proposta dello Slow Tourism all'interno delle cosiddette Cittaslow, è in grado di soddisfare la ricerca della semplicità della vita tradizionale, contribuendo a esaudire il desiderio di condurre un'esistenza migliore. È possibile giungere alla conclusione che, considerati i contenuti essenziali dello Slow Tourism, questo genere di esperienza orientato ad assaporare la cultura delle città storiche

possa pian piano convertirsi in un vero e proprio modo di vivere. In questa ottica, dunque, la vita stessa si fa cultura, divenendo la nuova idea di sviluppo del turismo delle città storiche.

Riferimenti:

[1] LI Qinglei 李庆雷, “Man lüyou tezheng xiao yi” 慢旅游特征小议 (Breve intervento sulle caratteristiche dello Slow Tourism), *Zhongguo lüyou bao*, vol. 7, 2013.

[2] WEI Fu 韦弗, *Shengtailüyou* 生态旅游 (L’ecoturismo), Chongqing, Chongqing chubanshe, 2003.

[3] ZHANG Dongting 张冬婷 e QIU Fudong 邱扶东, “Guoneiwai gu zhen lüyou yanjiu zongshu” 国内外古镇旅游研究综述 (Report di ricerca sul turismo delle città storiche nazionali e internazionali), *Lüyou xue kan*, vol. 3, 2011.

CAPITOLO 3

COMMENTO TRADUTTOLOGICO

1. INTRODUZIONE

La ricerca dei testi tradotti nel presente elaborato è dettata da una curiosità personale riguardo al movimento culturale Slow Food che, negli ultimi tempi, sta avendo grande eco a livello sia nazionale che globale. In seguito allo svolgimento dell'ultimo Congresso Internazionale Slow Food a Chengdu, nel settembre del 2017, il mio interesse nei confronti della suddetta associazione è cresciuto ulteriormente. La scelta della Cina come sede del Congresso è ben motivata: è il Paese, infatti, che con più incidenza ha contribuito alla devastazione dell'ambiente e che, inoltre, affronta la grande sfida su come nutrire quasi un quinto della popolazione mondiale senza poter fare affidamento sul 90% dei suoi terreni agricoli, poiché contaminati. La Cina sta avviando un percorso verso un modello di sviluppo verde e più attento all'agricoltura biologica e alla tutela della biodiversità. Il successo dell'associazione Slow Food in Oriente mi ha spinto a volere approfondire le sue dinamiche di sviluppo che oggi coinvolgono milioni di persone in oltre 160 paesi del mondo. Difatti, l'associazione ha ottenuto diversi riconoscimenti per l'azione svolta a difesa della biodiversità agroalimentare e dei luoghi conviviali, tra cui il Premio Compasso d'Oro per il design dei servizi, consegnato al fondatore Carlo Petrini nel marzo 2011.

Sono stati selezionati quattro testi specialistici e presentati seguendo un criterio d'ordine che potesse rivelarsi utile al lettore ad avere un primo approccio al quadro generale dell'argomento, per poi introdurre due degli aspetti sviluppatisi sulle sue premesse. Inoltre, si è cercato di prediligere testi che affrontino il tema fondante documentando anche brevi casi specifici della sua influenza sulle realtà cinesi.

Il primo testo di partenza è scritto da Liu Fei 刘飞 e Sun Zhongwei 孙中伟, docenti del Dipartimento di Sociologia rispettivamente presso la Central China Normal University e la East China University of Science and Technology. L'articolo tratta, in particolare, del fenomeno del rischio alimentare che, in Occidente, ha concorso alla nascita di tre movimenti (Slow Food, Commercio equo e CSA) lanciati in difesa del sistema alimentare tradizionale contro quello di massa. Nella conclusione, a fronte del problema della sicurezza ambientale in Cina, vengono suggerite una serie di strategie

d'azione che dovrebbero essere intraprese non solo dai rappresentanti politici cinesi, ma anche da parte dei consumatori e dei produttori.

Il secondo testo è scritto da Chen Mengtong 陈孟桐 e Huang Shengyu 黄晟昱, entrambi laureati magistrali in Design sistemico presso il Politecnico di Torino. Questo articolo analizza l'attivismo e la gastronomia di Slow Food sotto un'ottica innovativa, promuovendo una nuova forma di agricoltura e di allevamento attraverso la diffusione di una rete di tipo sistemico.

Il terzo testo è scritto da He Furong 何芙蓉, assistente di ricerca presso il Dipartimento della School of Management della China West Normal University e impegnata principalmente in materia di pianificazione e progettazione del turismo e del paesaggio. L'articolo affronta il tema di Cittaslow, la "rete internazionale delle città del buon vivere", che rivisita i contenuti di Slow Food e li applica al contesto urbano. Il testo analizza anche il caso delle Cittaslow in Cina, illustrandone lo sviluppo e le condizioni necessarie ad esso.

Il quarto ed ultimo testo, scritto da Wang Jinlan 王锦兰, si focalizza sulle caratteristiche dello Slow Tourism, un altro movimento legato a Slow Food, analizzando il caso specifico della sua pratica nelle città storiche, con l'introduzione dei concetti di autenticità e di sostenibilità del territorio.

Nonostante i testi di partenza presentino una struttura e un linguaggio tra loro distinti, tuttavia si è scelto di redigere un unico commento traduttologico per offrire al lettore un confronto più immediato sulle caratteristiche proprie di ognuno e sulle scelte traduttive adottate.

2. ANALISI DEI PROTOTESTI

2.1 Tipologia testuale

Il termine prototesto, coniato da Anton Popovič, indica il testo fonte che è oggetto di traduzione⁴⁵. Il primo prototesto di questo elaborato è stato pubblicato nell'uscita n. 1, anno 2015, del *Journal of East China University of Science and Technology (Social Science Edition)*; il secondo è pubblicato nel mensile *Art Science and Technology*, nel giugno del 2018; il terzo prototesto si trova all'interno del *Journal of Lanzhou Institute of Education*, nell'uscita di agosto 2017; infine, l'ultimo testo fonte è stato pubblicato nel bisettimanale *Knowledge Economy*, all'interno della sezione

⁴⁵ POPOVIČ Anton, *La scienza della traduzione. Aspetti metodologici. La comunicazione traduttiva*, traduzione a cura di OSIMO Bruno, Milano, Hoepli, 2006.

Business Study, in data febbraio 2016. La tipologia testuale comune a tutti gli articoli è quella del testo mediamente vincolante⁴⁶ la cui principale funzione comunicativa è di tipo informativo⁴⁷.

Per quanto riguarda il primo prototesto, esso è suddiviso in quattro capitoli (introdotti da numeri cinesi), di cui il terzo e il quarto contenenti rispettivamente tre e due paragrafi (introdotti con numeri cinesi tra parentesi). Viene adottata la struttura tipica del testo informativo: nel primo capitolo gli autori espongono una serie di scandali alimentari mondiali delineando immediatamente il *focus* dell'articolo, ossia la modernizzazione del sistema alimentare e l'immediata reazione di resistenza da parte dei consumatori. Inoltre, per mettere in risalto la privilegiata posizione assunta dal cibo nella scala delle priorità dell'uomo, essi utilizzano l'espressione *min yi shi wei tian, shi yi an wei xian* 民以食为天, 食以安为先, che letteralmente significa "il popolo considera il cibo come una divinità, e il cibo considera la sicurezza come la sua priorità". Si tratta di un *suyu* 俗语, ossia un'espressione idiomatica di origine vernacolare, creata dalla gente comune nell'epoca moderna, ma appartenente ancora oggi alla tradizione cinese⁴⁸ (le caratteristiche di questa espressione verranno approfondite ulteriormente nel paragrafo 5.1.4).

Una caratteristica di questo testo è l'inserimento tra parentesi di parole anglosassoni in riferimento non solo al nome proprio dei movimenti culturali e delle organizzazioni, ma anche ad alcune parole chiave, quali *ambivalence* (per spiegare la natura ambivalente dell'influenza del sistema alimentare moderno sui consumatori), *eco-gastronomical movement* (per spiegare il passaggio del movimento Slow Food da gastronomico a eco-gastronomico), *where/when/who* (in riferimento ai membri CSA che, riguardo al loro cibo, sono informati sul dove, sul quando e sul cosa venga coltivato).

La suddivisione in capitoli scandisce in modo chiaro gli eventi che hanno portato alla formazione dei movimenti di opposizione: i primi due capitoli elencano rispettivamente i vari scandali alimentari che hanno colpito sia i paesi occidentali che la Cina e le differenze tra il sistema alimentare tradizionale e quello moderno. Queste distinzioni tra i due sistemi sono anche riassunte all'interno di una tabella in modo da agevolare il lettore a eseguire un parallelismo più chiaro e immediato. Successivamente, vengono prese in esame le quattro grandi rivoluzioni che hanno contribuito all'insorgere del sistema alimentare moderno: la "rivoluzione scientifica e tecnologica"; la

⁴⁶ Il discorso mediamente vincolante mira a dare spiegazioni, informazioni e spunti a chi non è ancora in possesso di determinate competenze. Si veda, SABATINI Francesco, *La comunicazione e gli usi della lingua: pratica dei testi, analisi logica, storia della lingua: scuole secondarie superiori*, Torino, Loescher, 1990.

⁴⁷ NEWMARK Peter, *A Textbook of Translation*, Exeter, Prentice Hall International, 1988, p. 3.

⁴⁸ FENG Yu, *A Learners' Handbook of Modern Chinese Written Expressions*, Hong Kong, The Chinese University Press, 2000, p. 81.

“rivoluzione dei trasporti”; la “rivoluzione dei metodi di conservazione”; la “rivoluzione delle vendite”. In merito ad esse, sono elencati, attraverso un sistema numerico arabo tra parentesi, i lati positivi e negativi che si riflettono nel campo della nutrizione. Il consumo etico fa da incipit al terzo capitolo per introdurre i tre movimenti di resistenza al sistema alimentare di massa, analizzati successivamente in tre paragrafi. Questi sono elencati nell’ordine seguente: “movimento Slow Food”, “movimento Commercio equo” e “movimento CSA”, con le relative precisazioni circa le origini, le fasi, i contenuti, gli obiettivi, le sfide e difficoltà (queste di facile individuazione poiché puntualmente riportate nei rientri introdotti dalla congiunzione *suiran...* 虽然..... “sebbene/malgrado...”) e, per ultimo, il loro operato nella società moderna. Il quarto e ultimo capitolo presenta un primo paragrafo riassuntivo e un secondo contenente un’esortazione degli autori rivolta sia ai responsabili politici cinesi che ai consumatori e produttori. Il testo, in particolar modo nella sezione finale, si fa carico dunque di una funzione anche conativa (orientata al destinatario) con lo scopo di sensibilizzare le coscienze e favorire una coesione sociale, incoraggiando il cittadino ad assumere un atteggiamento responsabile volto alla pratica del consumo etico, fattore ritenuto indispensabile per la ricostruzione di un nuovo sistema alimentare. La scelta di far uso della funzione conativa, soprattutto in concomitanza con il capitolo conclusivo sia di questo testo che dei restanti tre, può assumere un valore strategico: ci si congeda dal lettore offrendogli una sorta di lezione morale su cui soffermarsi a riflettere. Qui di seguito verrà riportato qualche esempio significativo di questa funzione limitatamente al primo testo:

消费者应当发挥自身的能动性，从“自私自利的消费者”转变成“公民消费者”。

Essi, infatti, dovrebbero mettere in campo il proprio spirito d’iniziativa per trasformarsi da “egoisti” a “cittadini”. (p. 46)

Inoltre, solo i primi due prototesti sono accomunati da una terza funzione, ossia quella vocativa, resa dall’uso molto frequente del pronome di prima persona plurale, in cinese *women* 我们 “noi”, per fare riferimento, nel primo testo, al ruolo chiave affidato alla società nella lotta alla crisi della sicurezza alimentare. L’uso di questo pronome facilita un coinvolgimento del lettore incentivandolo ad unirsi alla causa e a mettere in campo il proprio spirito d’iniziativa. Di seguito sono riportate alcune frasi significative:

我们不禁要问: 食品风险背后的深层原因到底是什么? 对于食品风险, 我们又能做什么?

Non possiamo non domandarci quali possano essere le cause alla base dei rischi alimentari e in che modo possiamo agire in merito. (p. 36)

我们应当认识到食品安全问题根源在于食品系统的现代化。

[Noi] dobbiamo, quindi, riconoscere la lampante relazione che sussiste tra il problema della sicurezza ambientale e la modernizzazione del sistema di nutrizione. (p. 45)

Nel secondo prototesto, sempre lo stesso pronome acquisisce però due sfumature diverse. Gli autori, negli esempi riportati di seguito, utilizzano il “noi” con una duplice funzione: nel primo caso con la valenza di “noi tutti”:

美食家需要有一种所有人都能认知的, 并且可以改善生活——**我们**所有人的生活——的品质。

Al gastronomo viene richiesta una determinata dote che risulti lampante agli occhi del resto delle persone e che sia in grado di apportare un miglioramento alla qualità della nostra vita. (p. 50)

nel secondo caso, in riferimento a loro stessi, in quanto promotori di un nuovo modello agro-ecologico sistemico.

这是人与食物之间的深层次联系, 也是**我们要**为肉类育种设计的系统变革的动力。

Ed è proprio la profonda connessione tra persone e cibo a fungere da forza trainante per il cambiamento sistemico che vogliamo apportare attraverso il nostro progetto per l'allevamento delle carni. (p. 49)

La struttura del secondo prototesto appare, invece, più semplice e compatta. È suddivisa in quattro capitoli con numerazione araba, di cui il primo preceduto da una breve introduzione del libro *Buono, pulito e giusto* di Carlo Petrini⁴⁹, che sarà più volte menzionato nel prototesto. Il capitolo introduttivo si concentra quasi interamente sull'opinione di Petrini riguardo al fenomeno dell'industrializzazione, alle nuove forme di agricoltura industriale, al ruolo del gastronomo e alla nuova definizione della gastronomia. Questa predominante funzione informativa è dimostrata dalla ricorrente presenza di parole quali *guandian* 观点 “punto di vista”, *lundian* 论点 “opinione”, *lichang* 立场 “posizione”, dal verbo *renwei* 认为 o da espressione come *zhengru ta suo shuo de* 正如他所说的 “come egli sostiene”, oppure *cong meixuejia de jiaodu laikan* 从美学家的角度来看 “dal punto di vista gastronomico”, ecc. Questa sezione intende sottolineare i concetti in comune, inerenti al

⁴⁹ PETRINI Carlo, *Slow Food. Buono, pulito e giusto*, op. cit.

sistema alimentare, fra gli autori del testo e Petrini con lo scopo di far comprendere su cosa si basa il loro nuovo modello di agricoltura sistemica. Tra le varie funzioni, oltre a quelle vocativa e informativa precedentemente menzionate, emerge anche una funzione di tipo conativo, espressa all'interno dell'elenco dei provvedimenti determinanti per la realizzazione della rete sistemica.

例如，畜牧业从业者应该尽可能地养殖本地原产品种，而不是从境外或者其他地区引进育种。

Ad esempio, gli allevatori di bestiame dovrebbero allevare preferibilmente razze locali, anziché introdurre altre da regioni esterne. (p. 50)

Il secondo capitolo espone gli standard qualitativi ed ecologici del cibo, offrendo diverse soluzioni per arginare i danni della produzione alimentare industriale, attraverso una pratica di allevamento di tipo estensivo e una riduzione del processo relativo alla catena di approvvigionamento. Prevale quindi una funzione conativa:

由于这个因素，农业应该由集约化育种回归到粗放育种和非化学化，让其在本地化的同时，更加生态友好。

A causa di questo fattore, l'allevamento dovrebbe fare marcia indietro preferendo la forma estensiva a quella intensiva, quindi non chimica, in modo tale da avere un impatto più ecologico. (p. 51)

同时，为了让当地的参与者——食品生产者和消费者受益，供应链应该被缩短。

Allo stesso tempo, bisognerebbe abbreviare il processo relativo alla catena di approvvigionamento con lo scopo di far trarre più profitto ai partecipanti locali, ossia i produttori e i consumatori. (p. 51)

Il terzo capitolo affronta il tema del design sistemico applicato al sistema alimentare. Gli autori danno istruzione su come agire ai fini di una cooperazione sistemica che può migliorare il benessere di tutti e che può realizzarsi unicamente tramite la collaborazione. Emerge dunque un tono speranzoso che auspica un'unione di tutti gli attori coinvolti nel sistema alimentare. Il tono propositivo viene reso dalla ripetizione della parola *hezuo* 合作 “collaborazione”, oppure dall'espressione *tuanjiejizhi* 团结一致 nella frase 并由同样的愿望**团结一致** “accomunati dagli stessi desideri” e dalla costruzione direzionale figurata *yao lianhe qilai* 要联合起来 “l'instaurarsi di un'unione”. Il quarto e ultimo capitolo ha una struttura diversa rispetto ai precedenti. Esso riassume in dieci punti tutti i principali temi affrontati nel testo e li elenca seguendo la numerazione *diyi* 第一 “primo”, *di'er* 第二 “secondo”,

di-san 第三 “terzo”, *di-si* 第四 “quarto” ecc. Il testo termina con i riferimenti e con il profilo dell'autore.

Il terzo prototesto presenta una struttura più complessa che, in un primo momento, può risultare di difficile messa a fuoco. L'autrice, infatti, ha optato per una ripartizione dell'articolo in quattro capitoli con i relativi paragrafi e sottoparagrafi, utilizzando rispettivamente: numeri cinesi, numeri cinesi tra parentesi e numeri arabi. Il primo capitolo contiene due paragrafi e tre sottoparagrafi, introdotti tutti da una data; il secondo capitolo è costituito da sei paragrafi; il terzo capitolo possiede cinque paragrafi; infine, il quarto capitolo conclusivo è privo di suddivisione. La struttura principale si rivela molto schematica e riassuntiva e la brevità viene privilegiata, soprattutto nei primi due capitoli. Quest'ultimi, infatti, si caratterizzano principalmente per la sequela di definizioni e di concetti espressi, ad esempio, attraverso il sostantivo *zongcheng* 总称 “termine generico”, il verbo *zhi* 指 “indica” e la parola *linian* 理念 “idea”, “concetto”, “pensiero”, “filosofia”, “concezione”, che compare ben ventisei volte. L'argomento trattato è il concetto di Cittaslow, di cui vengono analizzati tutti gli aspetti. Nel primo capitolo viene offerta una panoramica di scala tramite l'utilizzo di un grafico che permette una maggiore fruibilità dei dati e una tabella che riassume i contenuti essenziali dello Statuto Cittaslow. In base a quest'ultimo, le caratteristiche delle Cittaslow sono indicate al terzo paragrafo del secondo capitolo attraverso un elenco di sei punti numerati in cinese. Nel sesto paragrafo del secondo capitolo è presente un secondo grafico che illustra le varie interconnessioni tra il movimento Cittaslow, movimento Slow Food e Slow Life, tutte ascrivibili alla filosofia del lento. Sebbene sia stata precedentemente sottolineata la forte componente informativa del testo, la funzione del terzo capitolo assume anche una natura di tipo argomentativo. L'autrice riassume in cinque paragrafi ciò che la ricercatrice Wang Zhaozhao sostiene rappresentino i cinque pilastri del movimento Cittaslow, indicando le condizioni necessarie alla sua realizzazione. Di seguito un esempio:

因此，慢城理念的关键在于“慢”的思想和意识，且是居民自主追求的思想 和意识。只有慢城中的主体真正形成了“慢”的思想、意识和追求，慢城才能真正的“慢”下来。

La chiave per una corretta comprensione del pensiero di Cittaslow risiede, quindi, nella piena consapevolezza del concetto del “lento” e nel libero abbraccio a tale pensiero da parte degli stessi abitanti. Soltanto quando i soggetti coinvolti nella Cittaslow manifesteranno una reale consapevolezza e una genuina ricerca del “lento”, la città potrà davvero “rallentare”. (p. 62)

Anche il quarto capitolo assume una natura argomentativa, analizzando i fattori che portano la Cina ad essere incompatibile con il modello delle Cittaslow, sebbene se ne riscontri già un'effettiva – ma scarsa – presenza.

La struttura dell'ultimo prototesto è costituita di tre capitoli introdotti da numeri cinesi, di cui l'ultimo provvisto di tre paragrafi elencati in numeri arabi. Il topic dell'articolo è lo sviluppo del turismo nelle città storiche e lo scopo è quello di condurre un'analisi comparativa tra Slow Food e Slow Tourism. Il confronto, eseguito nel secondo capitolo, viene messo subito in evidenza dall'uso delle congiunzioni *shouxian* 首先 “primo fra tutti”, *qizi* 其次 “in secondo luogo” e *zuihou* 最后 “infine”, che indicano i punti in comune tra le due associazioni. L'analisi delle caratteristiche proprie dello Slow Tourism, invece, è introdotta da *qiyi* 其一 “innanzitutto”, *qi'er* 其二 “in secondo luogo”, *qisan* 其三 “infine”, che denotano la compresenza di una componente argomentativa del testo.

2.2 Linguaggio

Il linguaggio del primo prototesto è caratterizzato da un registro formale, che emerge dall'uso di costruzioni e vocaboli specifici. Ad esempio, l'uso di *zhi* 之 come determinante nominale, dei sostituti dimostrativi *gai* 该 e *ben* 本, del pronome personale possessivo *qi* 其, della congiunzione *yu* 与, della particella di nominalizzazione *suo* 所, della struttura con anticipazione del paziente introdotta da *jiang* 将 e delle preposizioni *xiang* 向 e *you* 由. Tutte queste forme sono di derivazione classica, tipiche del linguaggio scritto formale di cui si riscontra un ampio uso soprattutto all'interno dei testi specialistici e accademici. Il costante impiego del suffisso *hua* 化 “-izzare, -izzazione” rientra a pieno titolo nelle caratteristiche testuali di questa tipologia: *yihua* 异化 “alienazione”, *gongyehua* 工业化 “industrializzazione”, *chengshihua* 城市化 “urbanizzazione”, *difanghua* 地方化 “localizzazione”, *xiandaihua* 现代化 “modernizzazione”, *ehua* 恶化 “peggioramento” e *ruohua* 弱化 “indebolimento”. Inoltre, emerge anche l'utilizzo della struttura grammaticale *yi... wei* 以.....为 “usare A come B”, anch'essa derivante dalla lingua classica, che aggiunge un tono di eleganza alla frase. Di seguito sono riportati alcuni esempi:

本文正是以食品系统现代化为切入点，以这一脉络下的食品系统异化与西方消费者抗争为主线来展开研究，期望能为我国消费者和政策制定者提供启发与借鉴。

E proprio quest'ultimo aspetto è oggetto di studio di questo articolo: la modernizzazione del sistema alimentare basata sull'alienazione e sulla reazione di resistenza da parte dei consumatori occidentali,

dalla quale politici e consumatori cinesi sono caldamente invitati a trarre spunto e ispirazione. (p. 36)

这一抵抗运动不仅是对食品系统异化的抵抗，更是对以新自由主义为基础的现代经济的抵抗。

Questi movimenti di resistenza non solo si battono contro l'alienazione del sistema alimentare di massa, ma anche contro il neoliberalismo su cui l'economia moderna poggia le sue basi. (p. 44)

Anche alcuni verbi suggeriscono una selezione attenta da parte degli autori. Ad esempio, si preferisce l'uso del verbo *qimeng* 启蒙 “istruire” anziché quello più comunemente usato, quale *jiaoyu* 教育. Un altro esempio è il verbo *bianqian* 变迁 “cambiare”, favorito rispetto al più colloquiale *gaibian* 改变, oppure *sangshi* 丧失 “perdere” al posto di un più noto *shiqu* 失去. Va menzionata anche la scelta accurata del verbo *jinxing* 进行 “proseguire, andare avanti, continuare”, solitamente adottato in contesti scientifici, politici, economici, o accademici e di rara apparizione nelle opere letterarie. Solitamente esso non assume un significato ben definito, per lo più può essere inteso come “intraprendere, condurre”, e se ne fa uso per precisare l'aspetto che segue. Esso rientra nella categoria dei cosiddetti “verbi vuoti” e viene adoperato con la funzione grammaticale di introdurre un altro verbo o complemento oggetto⁵⁰. Di seguito un esempio:

食品在全球**进行**交易，交易行为去地方化，货币与市场成为食品分配的主宰力量。

Lo scambio [del cibo] avviene puntando alla localizzazione globale e attribuendo enorme potere al denaro e al mercato. (p. 38)

随着食品系统的复杂化，单靠政府**进行**食品安全治理已经不切实际。

A causa della complessità del sistema alimentare, il governo difficilmente può occuparsi della gestione della sua sicurezza. (p. 46)

Il testo si rifà a numerosi ambiti con le rispettive terminologie settoriali. L'ambito economico e commerciale si delinea grazie alla presenza di termini⁵¹ specifici, quali *da/xiao fanwei* 大/小范围 “grande/piccola scala”, *gongye shangpin* 工业商品 “beni industriali”, *qinmi shangpin* 亲密商品 “beni intimi”, *zhuliu shipin xitong* 主流食品系统 “sistema alimentare di massa”, *huobishichang* 货

⁵⁰ LIU Zhiliang, LIU Lidan “On the Characteristics and Translation Method of the Chinese Verb ‘Jinxing’”, *Theory and Practice in Language Studies*, vol. 4, n. 9, 2014, pp. 1886-1891, <http://www.academypublication.com/issues/past/tpls/vol04/09/17.pdf> (consultato il 27/05/2019).

⁵¹ Termine: parola utilizzata in un contesto tecnico-settoriale con un significato preciso. OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, Hoepli, Milano, 2011, pp. 131-132.

币市场 “valuta del mercato”, *shengchanli* 生产率 “produttività”, *longduan shichang* 垄断市场 “monopolio del mercato”, *jian mai gui mai* 贱买贵卖 “compravendita speculativa”.

Il testo coinvolge anche l’ambito politico, indicato dai seguenti termini: *zhengce zhidingshe* 政策制定者 “politici”, *zhengfu* 政府 “governo”, *zhengzhi* 政治 “politica”, dai verbi *jianguan* 监管 “perfezionare, revisionare, regolare” e *kaifang* 开放 “liberalizzazione, apertura al pubblico”. A questi si aggiungono anche il settore scientifico e tecnologico: *huafei* 化肥 “fertilizzanti”, *nongyao* 农药 “pesticidi”, *zhuanjiyin* 转基因 “geneticamente modificati”, *yanzhi* 腌制 “decapaggio”, *xunzhi* 熏制 “affumicatura”, *fajiao* 发酵 “fermentazione” e *honggan* 烘干 “essiccazione”.

Una particolare attenzione va riservata ai nomi propri dei movimenti e delle organizzazioni, che sono stati tradotti dalla versione inglese. La traduzione di “movimento Slow Food/Slow Food Movement” viene resa utilizzando la strategia del calco strutturale⁵² *man* 慢 “lento”, *shi* 食 “cibo” e *yundong* 运动 “movimento”. La stessa formula è stata adottata anche dagli autori degli altri testi. Il “movimento Commercio equo/Fairtrade Movement” viene tradotto con *gongping* 公平 “giusto, equo” e *maoyi* 贸易 “commercio” seguito da *yundong* 运动 “movimento”. Lo stesso dicasi per il “movimento CSA” e per l’organizzazione “FLO”: *shequ* 社区 “Community”, *zhichi* 支持 “Supported” e *nongye* 农业 “Agriculture”; *gongping maoyi* 公平贸易 “Fairtrade”, come sopraccitato, a cui si aggiunge *biaoqian* 标签 “Labelling”, *zuzhi* 组织 “Organization” e *guoji* 国际 “International”, ricalcando la sequenza degli elementi delle parole inglesi.

Anche il secondo prototesto adotta un registro alto. Si possono ritrovare tutti gli elementi di derivazione classica precedentemente menzionati in riferimento al primo testo. A questi si aggiunge anche l’uso della forma passiva introdotta dalla preposizione *bei* 被, come nella frase seguente:

也由此产生了一个被人称作 KM 0 (零公里 / 本地化) 的运动。

Dall’evoluzione di Slow Food deriva un tipo di commercio denominato “Chilometro zero” (Km 0). (p. 48)

同时, 为了让当地的参与者——食品生产者和消费者 受益, 供应链应该被缩短。

⁵² Il calco strutturale (*loan translation*) consiste nel formare una nuova parola attraverso la traduzione dei singoli elementi che compongono la parola straniera in base alla sua struttura morfologica.

Allo stesso tempo, bisognerebbe abbreviare il processo relativo alla catena di approvvigionamento con lo scopo di far trarre più profitto ai partecipanti locali, ossia i produttori e i consumatori. (p. 51)

Anche in questo caso vengono utilizzate le strutture sintattiche specifiche del registro formale, tra cui *zuowei* 作为 “essere come”:

[...] 每一个行为体都可以作为一个小型系统中的一个元素来管理他们的产出和资源投入或交换他们的产品。

[...] possono tutti essere utilizzati come un piccolo elemento facente parte di un grande sistema che mira alla gestione della loro produzione, del loro investimento di risorse e del loro scambio di prodotti. (p. 52)

Il principale ambito in cui si inserisce il testo è quello scientifico-tecnologico e il suo linguaggio fa abbondante uso di vari suffissi:

- il suffisso *hua* 化, anche in questo caso, compare numerose volte: *quanqiuhua* 全球化 “globalizzazione”, *tongzhihua* 同质化 “omologazione”, *jiyuehua* 集约化 “intensivo”, *bendihua* 本地化 “localizzazione” e *xitonghua* 系统化 “sistemizzare, rendere sistemico qualcosa”;
- il suffisso *xing* 性, che indica le proprietà intrinseche e le caratteristiche di qualcosa: *kechixuxing* 可持续性 “sostenibilità”, *fuzaxing* 复杂性 “complessità”, *kenengxin* 可能性 “possibilità”, *xitongxing* 系统性 “sistemico”;
- il suffisso *xue* 学 “studiare, imparare” che viene utilizzato per elencare tutte le scienze coinvolte nel processo gastronomico: *meishixue* 美食学 “gastronomia”, *zhiwuxue* 植物学 “botanica”, *wulixue* 物理学 “fisica”, *huaxue* 化学 “chimica”, *shengtaixue* 生态学 “ecologia”, *renleixue* 人类学 “antropologia”, *shehuixue* 社会学 “sociologia”, *zhengzhijingjixue* 政治经济学 “economia politica”, *diyuanzhengzhixue* 地缘政治学 “geopolitica”, *shenlixue* 生理学 “fisiologia”, *yixue* 医学 “medicina”, ecc.

La scelta di un registro formale è stata adottata anche dall’autrice del terzo testo, la quale fa ampio uso di un linguaggio prettamente giornalistico attraverso verbi come *zhiding* 制定 “redigere”, *zhichu* 指出 “indicare”, *fenbu* 分布 “pubblicare”, *tixian* 体现 “riflettere”. Anche in questo caso vengono

impiegati i cosiddetti “verbi vuoti” come il già citato *jinxing* 进行 e *jiayi* 加以, utilizzato per indicare che l’azione del verbo è applicata nei confronti di un aspetto già menzionato. Di seguito si riporta un esempio:

因此，慢城理念要求保护并传承传统文化与传统的的生活方式，并将其在现代文明中加以表达、发扬，更好地适应和服务于现代社会。

La filosofia di Cittaslow richiede la salvaguardia e la trasmissione della cultura e dello stile di vita tradizionali, promuovendole e sviluppandole all’interno della civiltà moderna per meglio adattare e metterle a servizio della società. (p. 63)

Le caratteristiche del linguaggio formale precedentemente menzionate si ritrovano anche all’interno dell’ultimo prototesto. Sebbene possieda diversi elementi di derivazione classica come *zhi* 之, *suo* 所, *qi* 其, *gai* 该, *ben* 本 e strutture fisse come *jiang* 将, che conferiscono un tono di eleganza, il lessico è piuttosto semplice e non particolarmente ricercato, se non quando si fa riferimento alle caratteristiche intrinseche della cultura delle città storiche utilizzando il sostantivo *diyun* 底蕴, che indica i tratti distintivi, quindi il “patrimonio”, della cultura. Di seguito un esempio:

在主客交流互动的过程中使游客感受到古镇的文化底蕴和魅力。

Nel momento in cui ha luogo l’interazione tra chi ospita e chi viene ospitato, per quest’ultimo si apre la possibilità di cogliere il fascino del patrimonio culturale della città storica. (p. 69)

L’autore privilegia la brevità facendo uso di slogan e *chengyu*:

“生活中任何值得做的事都值得慢慢做”。

“Qualsiasi cosa valga la pena di fare nella vita, va fatta lentamente”. (p. 66)

这就要求游客必须居于**随遇而安**的心态。

[Lo Slow Tourism] deve, altresì, esigere dai viaggiatori uno spirito di adattamento e una risposta flessibile ad ogni tipo di situazione. (p. 67)

Anche negli ultimi due prototesti compare la forma del calco strutturale: il “movimento Cittaslow”, parola chiave del terzo articolo, è stato tradotto dalla versione inglese “Slow City”,

divenendo *man* 慢 “lento” e *cheng* 城 “città”; si fa uso della stessa formula anche per il nome “Slow Tourism” contenuto nel terzo testo, che si trasforma in *man* 慢 e *liuyou* 旅游 “turismo/Tourism”.

2.3 Dominante e lettore modello

«La dominante può essere definita come la componente sulla quale si focalizza l’opera d’arte: governa, determina e trasforma le varie componenti. È la dominante a garantire l’integrità della struttura»⁵³. In merito a tutti i prototesti di questo elaborato si individua una principale dominante informativa. Nel primo prototesto, in modo particolare nel capitolo conclusivo, è possibile individuare anche una leggera sottodominante divulgativa laddove la terminologia lessicale varia in funzione del tipo di discorso che, in questo caso, assume una lieve impronta politica. La funzione testuale della tipologia legata a questo genere di discorso può esser considerata come referenziale, cioè legata al contesto spazio-temporale in cui avviene la comunicazione, concentrandosi dunque sulla realtà extralinguistica. È già stato fatto riferimento alla funzione conativa del testo che si rivolge sia ai consumatori, con lo scopo di creare una coesione sociale contro l’alienazione del sistema alimentare di massa, sia ai responsabili politici cinesi, i quali sono invitati a perfezionare il sistema avvalendosi dell’aiuto dei produttori e dei consumatori. L’obiettivo futuro è dunque una ricostruzione del nuovo sistema che può realizzarsi tramite la pratica del consumo etico. Predomina qui un linguaggio figurativo e metaforico che fa leva sul coinvolgimento emotivo del ricevente⁵⁴: in particolare, tra gli elementi lessicali categorizzati da Magagnin, compare la parola *wuqi* 武器 “arma”⁵⁵, che non va intesa come dispositivo utilizzato allo scopo di infliggere danni fisici, ma come un mezzo necessario per il raggiungimento di un determinato scopo. Di seguito si riportano delle frasi contenenti questo elemento:

面对食品系统异化潜藏的风险，西方消费者拿起道德武器发起了一场抵抗主流食品系统异化的社会运动。

Di fronte alle potenziali minacce di un’alienazione del sistema alimentare di massa, i consumatori occidentali hanno fatto ricorso all’arma della morale e dato il via a movimenti sociali di resistenza. (p. 35)

⁵³ JAKOBSÓN Román, “The Dominant”, POMORSKA Krystyna e RUDY Stephen (a cura di), *Language in Literature*, Cambridge, Belknap Press, 1987, pp. 41-42.

⁵⁴ MAGAGNIN Paolo, “The Evolution of Metaphorical Language in Contemporary Chinese Political Discourse”, LIPPIELLO Tiziana, CHEN Yuehong e BARENGHI Maddalena (a cura di), *Linking Ancient and Contemporary. Continuities and Discontinuities in Chinese Literature*, Venezia, Edizioni Ca’ Foscari, 2016, pp. 345-366.

⁵⁵ Ibidem, pp. 350-351.

消费者以购物为**武器** [...]。

Usufruire dei consumatori come arma [...]. (p. 44)

Viene, inoltre, utilizzata un'altra metafora finalizzata a esortare i consumatori alla pratica del consumo etico, possibile solo “uscendo dal fango dell'egoismo” *cong “zisi-zili” de ninao zhong cheli chulai* 从“自私自利”的泥淖中撤离出来, per reintegrare il sistema alimentare ormai alienato.

Il secondo prototesto è un testo di media-specializzazione, ossia «rivolto a tecnici ma comprensibile anche per non addetti a lavori che abbiano un minimo di competenza generica del settore»⁵⁶, e di cui restano comuni con il primo prototesto la dominante informativa e la sottodominante divulgativa, che si manifesta quando gli autori illustrano tutti i benefici che potrebbe recare la diffusione del loro progetto di rete sistemica nel mondo agricolo.

La dominante del terzo testo è l'informazione pura, salvo nell'ultimo capitolo quando viene argomentata l'incompatibilità delle città cinesi con il modello di Cittaslow. Esclusa quest'ultima considerazione, il testo vuole fornire una precisa e chiara definizione sulle connotazioni della Cittaslow, riportandone i punti essenziali dello Statuto del movimento e delle caratteristiche specifiche che ogni città deve possedere per diventare una Cittaslow. L'autrice sfrutta anche una rappresentazione grafica per dare risalto ad alcuni passaggi (per le interconnessioni tra i vari movimenti Slow Food, Slow Life e Cittaslow) e per evidenziare la distribuzione delle Cittaslow su scala mondiale.

Infine, seppur predomina l'informatività, il quarto prototesto diventa di tipo divulgativo per mezzo dello slogan già menzionato e con l'introduzione del nuovo pensiero di sviluppo del turismo nelle città storiche, cioè il turismo lento, che non deve essere considerato come un'opposizione al progresso, bensì un elogio all'evoluzione della scienza e della globalizzazione che agevola il turista a godere di un viaggio più sicuro e confortevole.

Verranno adesso analizzati i differenti lettori modello dei protesti. Secondo la definizione di Umberto Eco, il lettore modello rappresenta «L'insieme di condizioni di felicità, testualmente stabilite, che devono essere soddisfatte perché un testo sia pienamente attualizzato nel suo contenuto potenziale»⁵⁷. Si identifica dunque l'ipotetico lettore al quale gli autori immaginano possa essere destinato il testo.

⁵⁶ OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, op. cit., p. 174.

⁵⁷ ECO Umberto, *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani, 1979, p. 62.

Riguardo al primo prototesto, il lettore modello ha una fascia d'età che si estende dai venti ai sessant'anni, è di nazionalità cinese e possiede un livello di istruzione medio-alto. È possibile formulare un ampio raggio di ipotesi. Si suppone che egli studi materie connesse alle scienze sociali, che sia un ricercatore di sociologia oppure che eserciti la sua professione in ambito accademico. Non si esclude, inoltre, che egli possa ricoprire una posizione in ambito amministrativo o ministeriale. Nello specifico, potrebbe riguardare un soggetto che nutre uno spiccato interesse per il cosiddetto tema del *green* o per l'ecologia della nutrizione. All'interno di questa macrocategoria, è probabile si collochi anche un semplice consumatore mediamente istruito, considerato che la lettura offre una panoramica dell'argomento avvalendosi anche di excursus storici e quindi può esser affrontata anche da chi non si intende esclusivamente di scienza o di sociologia.

Il lettore modello del secondo prototesto differisce dal primo non in termini di livello di istruzione, di età o di nazionalità, ma piuttosto per l'ambito di riferimento professionale. Si ipotizza sia un imprenditore o un tecnico agro-alimentare che svolga il suo ruolo all'interno di micro o grandi imprese e che abbia a cuore l'aspetto ecologico del mondo agricolo. Inoltre, dal titolo dell'articolo prettamente settoriale, è possibile desumere che si tratti di una persona che svolga ricerche in ambito della progettazione sistemica. Le conoscenze di base ad essa relativa sono fornite a grandi linee, se non quasi date per scontate, e gli autori si concentrano di più a elencare le connotazioni della scienza gastronomica che a fornire delucidazioni in merito al design sistemico. Pertanto, la lettura del testo, sebbene non abbondi di tecnicismi e possa esser affrontata da chiunque si occupi di materie scientifiche o economiche, non riuscirebbe a colmare le lacune di un lettore che non conosca almeno il principio base del design sistemico.

Analizzando il terzo prototesto, è possibile inquadrare un lettore modello differente dai primi due sopraelencati. Orientativamente si parla di un'età compresa tra i venti e i cinquant'anni, con un livello di istruzione medio-alto e di nazionalità cinese. La categoria dello studente di una business school rientra a pieno titolo negli standard di un ipotetico lettore, ma a questo si potrebbe aggiungere una persona con già alle spalle una carriera universitaria e che ora eserciti la sua professione in ambito governativo o all'interno di un'istituzione amministrativa cittadina. Tra queste figure, il comune denominatore è l'interesse in materie legate allo sviluppo urbano sostenibile. Cittaslow è un movimento ancora semiconosciuto in Cina, quindi si ipotizza che il lettore abbia una visione della *res publica* che metta al primo posto la tutela della tradizione culturale.

Riguardo al quarto prototesto, si delinea un lettore modello mediamente istruito e di età non inferiore ai vent'anni e non superiore ai cinquanta. Si ipotizza che egli studi materie connesse alla scienza del turismo o che lavori nel settore del business marketing. Nello specifico, si potrebbe trattare

della figura del *tour operator* e anche di un amministratore locale cittadino. Ciò però non esclude una persona al di fuori di questo contesto, la quale nutre un forte interesse verso la tematica del turismo responsabile e sostenibile.

3. ANALISI DEI METATESTI

3.1 Tipologia testuale, dominante e lettore modello

Il termine metatesto, anch'esso coniato da Anton Popovič⁵⁸, indica il testo tradotto, cioè la meta cui deve giungere ogni processo produttivo. I metatesti del presente elaborato sono stati considerati come un unico progetto il cui filo conduttore è rappresentato dal tema *slow*. Seguendo questa logica, essi sono stati elaborati pensando a una loro pubblicazione in un'ipotetica rivista specialistica di scienze sociali che si occupa *in toto* dello sviluppo sostenibile, ma si può ritenere opportuna anche una suddivisione: i primi due testi potrebbero essere collocati in rivista specialistica di scienze e tecnologie alimentari, di scienze gastronomiche o di sociologia urbana e rurale; i restanti due, all'interno di una rivista specialistica di sociologia dell'ambiente e del territorio, in una sezione dedicata allo sviluppo del turismo sostenibile. Tuttavia, tutti i metatesti, eccetto il secondo, contengono un breve riferimento alla realtà cinese e perciò si ritiene plausibile una più idonea collocazione all'interno di riviste che affrontino il tema dal punto di vista internazionale, se non da quello prettamente asiatico. La tipologia testuale dei metatesti non presenta sostanziali differenze con quella informativa dei testi di partenza e viene mantenuto dunque il modello del testo mediamente vincolante e di carattere espositivo.

Nel corso del processo traduttivo, anche la dominante dei testi di partenza non risente di particolari stravolgimenti. Si è deciso, infatti, di mantenere invariata la dominante di tipo informativo all'interno di tutti i testi tradotti. Sebbene il primo prototesto sia costituito anche di una sottodominante divulgativa, in una prima fase di traduzione si è pensato di ometterla. Tuttavia, si è ritenuto poi opportuno adottare le metafore (già citate nel paragrafo 2.3 di questa sezione), considerato che il testo fonte non rientrava nella categoria dei cosiddetti testi con discorso molto vincolante e che, quindi, l'utilizzo di un linguaggio metaforico potesse ben prestarsi a intensificare il tono severo dell'appello degli autori rivolto ai politici cinesi e ai consumatori. La stessa strategia è stata adottata per la sottodominante divulgativa del secondo prototesto. Anche in questo caso, il testo di partenza non ha una natura prescrittiva e l'uso di metafore è stato mantenuto, se non addirittura

⁵⁸ POPOVIČ Anton, *La scienza della traduzione*, op. cit., p. 55.

amplificato, al fine di sottolineare ulteriormente il carattere innovativo della proposta progettuale degli autori. Per quanto riguarda gli ultimi due testi, la dominante scelta è quella informativa.

Contrariamente a questo aspetto, i lettori modello presentano caratteristiche diverse rispetto all'ipotetico lettore cinese. In primo luogo, il soggetto in questione è di nazionalità italiana, appartenente a una fascia d'età compresa tra i venti e i sessant'anni e in possesso di un titolo di studio di scuola superiore o universitario. Malgrado la tematica di Slow Food e annessi possano risultare più familiari a un lettore italiano rispetto a uno cinese (non a caso il movimento è nato in Italia), ciò potrebbe rivelarsi insufficiente qualora egli non nutra una predisposizione per il mondo asiatico, per la sua cultura o per la situazione politica. L'unico caso che potrebbe fare eccezione è il lettore modello del secondo metatesto, dove non si fa accenno alcuno alla situazione economica o ambientale cinese. A ciò si aggiunge il fatto che gli autori sono studenti magistrali del Politecnico di Torino e l'appartenenza ad un'università italiana potrebbe richiamare l'attenzione di un qualsiasi soggetto che non abbia familiarità con le dinamiche interne della Cina. Anche i riferimenti bibliografici di questo testo, infatti, non contengono nessuna informazione su materiali o su autori cinesi. Ad ogni modo, ognuno dei lettori modello dei testi tradotti potrebbe rispecchiare le caratteristiche corrispondenti dei lettori modello cinesi in termini di studi, interessi o posizione lavorative.

4. MACROSTRATEGIA TRADUTTIVA

Nel 1813 Friedrich Schleiermacher indicava le due vie profondamente diverse che il traduttore può percorrere nel suo lavoro: «O il traduttore lascia il più possibile in pace lo scrittore e gli muove incontro il lettore, o lascia il più possibile in pace il lettore e gli muove incontro lo scrittore»⁵⁹. I due metodi si rifanno rispettivamente ai concetti di straniamento e di addomesticamento, successivamente elaborati da Venuti⁶⁰. Il primo indica un movimento del lettore verso gli aspetti culturali “altri” manifestati nel testo, in cui gli elementi “estranei” non vengono rimossi o normalizzati, ma vengono invece esplicitamente manifestati; il secondo, implica un'adesione alle convenzioni letterarie, linguistiche e di genere della cultura in arrivo e avvicina dunque il testo al lettore⁶¹.

Sulla base di questa categorizzazione, la macrostrategia traduttiva adottata in questo elaborato risulta appartenere a quella di tipo addomesticante, e la scelta è motivata dall'identificazione del

⁵⁹ SCHLEIERMACHER Friedrich, “Sui diversi metodi del tradurre”, in *Teorie contemporanee della traduzione*, traduzione di MORETTO G., NERGAARD S. (a cura di), Milano, Bompiani, 2002, p. 153.

⁶⁰ VENUTI Lawrence, *L'invisibilità del traduttore. Una storia della traduzione*, traduzione di GUGLIELMI M., Roma, Armando Editore, 1999.

⁶¹ PAOLUCCI Sandro, “Strategia estraniante e strategia addomesticante nella traduzione dei testi giuridici”, *Linguistica*, vol. 53, n. 2, p. 74, <http://revije.ff.uni-lj.si/linguistica/article/view/634/2249> (consultato il 07/06/2019).

lettore modello e della dominante. Si è scelto di mantenere il più possibile intatta la funzione informativa-esplicativa, ma adeguando le informazioni alle norme e alle convenzioni linguistiche e intertestuali della scrittura della lingua di arrivo. Si è cercato di produrre un metatesto più fluido e meno spezzettato rispetto al testo di partenza attraverso un'espansione del prototesto o una struttura ipotattica, laddove necessario, ed eventuali omissioni qualora queste potessero causare il cosiddetto fenomeno della *repetitio*, di norma ostile al modello della lingua italiana sia scritta che parlata. Un caso emblematico è rappresentato dal seguente esempio:

原真性，包括“真实”和“原状”两个方面，是指“原状的真实可信”，而此处的原状体现了时间维度。原真性的文化表达要求文化的传承应以保持文化的真实性为基本原则，即保持文化遗产的原真性，包括物质文化遗产和非物质文化遗产。

Per poter approfondire correttamente il tema centrale di questa sezione, è necessario sottolineare che l'espressione di “vera autenticità dello stato originale” si rifà al concetto di “autenticità” che, a sua volta, include gli aspetti di “vero/reale” e di “condizione originale”, collocandosi, così, all'interno di una dimensione temporale. La cultura dell'autenticità si manifesta nelle condizioni in cui il patrimonio culturale, sia materiale che immateriale, mantenga integra e protegga la propria autenticità. (p. 62)

Come si può notare, la frase introduttiva al concetto di autenticità non è stata affatto inserita nel prototesto. Tuttavia, si è ritenuto opportuno procedere alla sua aggiunta con lo scopo di fornire al lettore un contesto più appropriato da cui far partire la sua analisi. Inoltre, la struttura sintattica della frase cinese non è stata conservata e, malgrado il risultato possa sembrare un ingarbugliamento della prospettiva testuale, si è optato per uno spostamento ai fini di una semplificazione semantica generale della frase.

Un ulteriore fattore determinante per la scelta di una strategia addomesticante è il principale argomento affrontato nei testi. I diversi movimenti culturali trattati nei testi di partenza traggono le loro origini da un contesto internazionale, se non prettamente italiano, e non fanno alcun richiamo a fenomeni storici propriamente cinesi.

Tuttavia, come anche affermato da Eco, scegliere di addomesticare o estraniare rimane un «criterio da negoziare frase per frase»⁶². Difatti, in taluni casi, è stato inevitabile un cambio di strategia, sempre ai fini di una maggior scorrevolezza del testo, e il ricorso a una microstrategia estraniante si è rivelata l'unica via possibile. Ciononostante, il senso di straniamento percepito dal lettore può affiorare in rare occasioni senza compromettere la comprensione generale del testo. Ad esempio, aggiungere una nota esplicativa riguardo alla città storica di Ciqikou per spiegare come

⁶² ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa. Esperienze di traduzione*, Milano, Bompiani, 2003, pp. 192-193.

questa rappresenti il simbolo e il microcosmo della vecchia Chongqing, non avrebbe apportato alcun valore aggiunto in merito alla comprensione tematica del turismo nelle città storiche.

Di seguito verranno analizzate nello specifico alcune microstrategie utilizzate per la resa del metatesto che, seppur alcune apparentemente contraddittorie, hanno come unico obiettivo quello di garantire più linearità possibile al flusso informativo.

5. MICROSTRATEGIE TRADUTTIVE

5.1 Fattori lessicali

5.1.1 Nomi propri, associazioni, movimenti e documenti

Per quanto riguarda i nomi delle associazioni e dei movimenti, come già evidenziato al paragrafo 2.2, nel prototesto è stata adottata la strategia del calco strutturale sulla base delle parole straniere di lingua inglese. Nel metatesto, invece, a seguito del ricorso a testi paralleli, si è agito seguendo microstrategie differenti in funzione del lettore modello: è stata mantenuta la versione anglosassone unicamente per i nomi sprovvisti di un corrispettivo ufficiale nella lingua di arrivo, come ad esempio per l'associazione "Slow Tourism", per la filosofia "Slow Life", per l'organizzazione "Fairtrade Labelling Organization International" (traduzione parziale poiché Fairtrade, quando presentato da solo, è stato tradotto con "Commercio equo"). Riguardo al "movimento CSA" è sempre stata utilizzata la sigla di riferimento per questioni di brevità e fluidità nella lettura, salvo una sola occasione in cui si è fatto uso della corrispettiva definizione italiana "agricoltura sostenuta dalla comunità", onde evitare una possibile difficoltà iniziale del lettore nel riconoscimento del movimento. Nonostante Slow Food possa risultare un prestito, è da tenere in considerazione che questa è la versione ufficiale italiana del movimento. Si è deciso, invece, di trasporre nella versione ufficiale della lingua in arrivo i seguenti nomi: Fairtrade, quando da solo, con "Commercio equo"; Slow City con "Cittaslow" sebbene in rare occasioni, per gestire il trattamento della ripetizione, si sia optato per "città lenta"; le Alternative Trading Organizations sono affiancate dalla sigla inglese "ATO" tra parentesi, ma sono state tradotte con "organizzazioni di commercio alternative". Infine, "Slow Food Editore", con le riviste *Salone del Gusto* e *L'Arca del Gusto*, aderiscono alla denominazione propria italiana.

Un caso particolare è rappresentato dal termine "Slowcitismo", che non compare in nessuna delle ricerche effettuate su testi paralleli in lingua europea. In una prima fase di traduzione, si era optato per l'omissione della parola, ma ciò avrebbe significato sacrificare una sezione non

indifferente del testo originale a cui era stata dedicata anche parte della rappresentazione grafica. In questo caso, è stata dunque adottata una forma ibrida attraverso la trascrizione in corsivo in corrispondenza del suffisso *zhuyi* 主义 “-ismo” che anticipa la parola Slow City (malgrado quest’ultima sia sempre stata tradotta con “Cittaslow”, tuttavia un ipotetico *Cittaslowism* avrebbe peccato di cacofonia e forzatura). Nel terzo metatesto, all’interno dei contenuti principali dello Statuto Cittaslow, i sei capi costitutivi sono stati riportati seguendo principalmente la terminologia adottata nella versione ufficiale italiana dello Statuto.

Il più volte menzionato libro di Petrini è stato oggetto di controversia nelle fasi di traduzione. Il primo e il secondo prototesto riportano la traduzione del titolo dall’inglese al cinese, rispettivamente *Slow Food Movement* e *Slow Food Nation*, nonostante si tratti di una pubblicazione originale italiana. Si è deciso di riportare nel secondo metatesto il titolo originale della lingua di arrivo poiché suggeriva una spiegazione immediata sui contenuti successivamente elencati dagli autori, eliminando il sottotitolo inglese-cinese del prototesto, che sarebbe altrimenti diventato un allungamento delle stesse informazioni fornite dal titolo originale italiano. Inoltre, si è ritenuto opportuno corredare il testo con una nota esplicativa sul cambio del titolo, e nel corrispondente riferimento bibliografico a fine testo è stato riportato il titolo cinese seguito dalla traduzione inglese, in quanto la casa editrice è americana. Diversa è stata la scelta per la bibliografia del primo metatesto: il titolo cinese è stato mantenuto e seguito dalla traduzione italiana poiché la casa editrice, in questo caso, è cinese. Infine, i documenti ufficiali, quali “Manifesto Slow Food” e “Statuto Cittaslow”, rappresentano la loro ufficiale denominazione italiana. Con lo scopo di facilitare eventuali ricerche e approfondimenti, si è scelto di inserire tutti questi elementi all’interno di un glossario che contenga la traduzione in cinese e in inglese di ogni voce. Riguardo ai nomi propri del primo metatesto, quali “Weber”, “Mises” e “Pollan” si è scelto di integrarli dei rispettivi titoli professionali. Questa scelta è motivata, come già detto, dalla versatilità del metatesto in questione, la cui lettura si presume possa essere affrontata da un comune consumatore non di bassa istruzione, ma che nutra interesse verso la tematica della sostenibilità, seppur non si intenda di economisti o di sociologi.

5.1.2 Geonimi e toponimi

Geonimi e toponimi abbondano soprattutto all’interno del terzo prototesto, in cui si elencano tutte le città cinesi insignite del titolo di Cittaslow. Questi riferimenti geografici potrebbero mettere in difficoltà il lettore modello non sinofono, con l’inevitabile formazione di un residuo traduttologico. Difatti, la suddivisione amministrativa del territorio cinese si scosta di molto da quella italiana e, di conseguenza, i geonimi non combaciano. L’Italia si suddivide in regioni, città e province, mentre la

Cina si suddivide in *sheng* 省 “province”, *diqu* 地区 “prefetture”, *xian* 县 “contee”, *qu* 区 “distretti”, *zhen* 镇 “città”, *xiang* 乡 “comuni” e *cun* 村 “villaggi”. Alcuni di questi geonimi potrebbero disorientare il lettore modello non sinofono: in Italia le contee esistevano in epoca feudale e i villaggi sono quelli a cui oggi ci riferiamo usando comunemente la parola “frazione” o “borgo”.

Nonostante i diversi parametri di riferimento, si è deciso comunque di mantenere inalterati i termini cinesi in italiano per offrire una maggiore scorrevolezza del testo. È stata dunque adottata una strategia estraniante che presuppone la spontanea iniziativa del lettore a voler approfondire l’argomento laddove lo ritenesse necessario. Inoltre, la consuetudine italiana, soprattutto nella forma scritta, tende a riportare il luogo seguendo l’ordine crescente “città-provincia-regione-stato”, mentre in Cina avviene il contrario. In merito a tale aspetto, si è deciso invece di “addomesticare” il lettore mantenendo il principio di successione tipico della lingua italiana scritta. Di seguito alcuni esempi:

浙江文成县玉湖镇。

La città di Yuhu nella contea di Wencheng dello Zhejiang. (p. 58)

广东省梅县区雁洋镇。

La città di Yanyang nel distretto di Meixian nella provincia del Guangdong. (p. 58)

In particolare, per i toponimi *Jiuxian Shan* 九仙山 e *Shimen Shan* 石门山 il geonimo di riferimento *qu* 区 è stato tradotto come “area”.

5.1.3 Lessico tecnico

Nei prototesti non si riscontra una massiccia presenza di termini tecnici. Come già sottolineato, si tratta di testi di tipo informativo, espositivo o divulgativo per lo più privi di tecnicismi. Escludendo il linguaggio settoriale precedentemente trattato nel paragrafo 2.2, nel primo metatesto è stata adottata la cosiddetta “equivalenza”⁶³ lessicale in riferimento ai nomi degli scandali alimentari riportati su notiziari e giornali, con lo scopo di facilitare il processo di comprensione in un contesto nazionale del lettore modello. Ad esempio, lo scandalo della *sanjuqing’an* 三聚氰胺 “melamina” tossica, del *digouyou* 地沟油 “olio esausto”, della *shouroujing* 瘦肉精 “polvere di carne magra”, del *ge dami* 镉大米 “riso al cadmio”, della *fengniubing* 疯牛病 “mucca pazza” e dell’*er’eying wuran* 二恶英污染

⁶³ OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, op. cit., pp. 131-132.

“inquinamento da diossina”. I termini tecnici appartenenti ai prodotti, ai mezzi chimici e alle varie tecnologie che rientrano nel campo dell’agricoltura sono stati già affrontati nel paragrafo 2.2. Un termine apparentemente tecnico riguarda la disciplina del design sistemico che ritroviamo nel secondo prototesto, ma di cui non vengono approfondite le caratteristiche intrinseche. Pertanto, a fronte della scarsità di linguaggio speciale del prototesto, si è deciso di non inserire ulteriori note a piè pagina nei testi tradotti.

5.1.4 Espressioni idiomatiche

Nella lettura dei testi accademici e scientifici di lingua cinese è solito imbattersi in numerose espressioni, spesso a quattro caratteri (*sizi jieyou* 四字结构), denominate *chengyu*. Esse sono di origine classica, il cui legame con la cultura e la tradizione cinese può rendere poco accessibile il loro significato al lettore di un’altra nazionalità. Basti pensare in che misura i proverbi e le espressioni idiomatiche italiane possano risultare incomprensibili per una persona proveniente da un altro paese o persino per qualcuno originario di un’altra regione italiana. Per questa ragione, una traduzione letterale non si sarebbe rivelata utile allo scopo di trasmettere il messaggio racchiuso nei *chengyu* dei testi di partenza. Pertanto, in linea con la dominante informativa, è stata scelta una traduzione che potesse trasferirne il nucleo concettuale.

In precedenza, al paragrafo 2.1, è stato fatto accenno al *suyu min yi shi wei tian, shi yi an wei xian*, ma alla traduzione letterale già fornita va aggiunta una precisazione: il popolo è colui che considera il cibo come una divinità, ma la salute e la sicurezza è una questione che riguarda lo sviluppo economico e l’armonia della società. È evidente come questa prolissità di contenuto non potesse essere trasposta senza correre il rischio di abbassare il registro: un ipotetico “il cibo è Dio per gli uomini” sarebbe risultato quasi fuori luogo e in contrasto con il registro formale adottato. Si è optato dunque per la traduzione “il cibo è la prima necessità dell’uomo”. Sempre nel primo prototesto, è presente un altro *chengyu*: *toutong yi tou, jiaotong yi jiao* 头痛医头、脚痛医脚, che letteralmente vuol dire “curare i sintomi, ma non la malattia” e, nella frase che lo contiene, viene così tradotto:

政策制定者在推行社会政策时，不能“头痛医头、脚痛医脚”，仅仅从事后监管入手来确保食品品质与安全，而是以利益均衡机制建构、生态环境保护为切入点来再造食品系统。

I responsabili politici cinesi, nel perseguire le politiche sociali, non possono limitarsi all’applicazione di **metodi palliativi** dedicandosi unicamente alla revisione delle leggi per garantire sicurezza e qualità. Devono anche attivarsi a innescare un meccanismo di equilibrio sia degli interessi che della protezione ambientale come punto di partenza per la ricostruzione dell’intero sistema alimentare. (p. 45)

Si può notare come in questo caso sia stata scelta una soluzione più pragmatica che favorisse la semplicità e la leggibilità del testo. Nel prototesto il *chengyu* in questione mirava a rendere più aspro e risonante il rimprovero alle autorità cinesi, ma nel testo italiano la sua traduzione letterale, soprattutto nel paragrafo conclusivo, avrebbe potuto avere un tono quasi sarcastico. La stessa strategia è stata adottata per *wunengweili* 无能为力 “impotente nell’agire”, tradotto semplicemente con “impotente”; nel terzo testo, *yimai-xiangcheng* 一脉相承 “discendenza in linea diretta” con “predecessore”. Malgrado il metatesto subisca una perdita di contenuto causando un residuo traduttologico, tuttavia si è scelto di agire con l’unico obiettivo di riportare le informazioni al lettore modello. Un caso particolare è rappresentato dal *chengyu* del terzo prototesto: *biandikaihua* 遍地开花 “fiorire ovunque/spuntare dappertutto” è stato tradotto con un’espressione contraria utilizzando un modo di dire proprio della lingua di arrivo.

如今，慢城没有在中国遍地开花。

Attualmente, la presenza di Cittaslow in Cina risulta essere **a macchia di leopardo**. (p. 64)

Malgrado i metatesti subiscano una perdita di contenuto causando un residuo traduttologico, tuttavia l’obiettivo principale non è quello di riportare questo genere di elementi culturali, bensì trasferire le informazioni al lettore modello.

5.2 Fattori grammaticali

5.2.1 Punteggiatura

«La punteggiatura ha la stessa importanza della parola scritta, e a volte si rivela addirittura più importante di questa. Al giorno d’oggi, un testo privo di punteggiatura è come un uomo privo di occhi e di sopracciglia»⁶⁴. La punteggiatura è uno strumento ausiliario della scrittura, nonché componente organica che dà ritmo al testo e indica i limiti tra i vari costituenti delle frasi. Essa è variabile da una lingua all’altra in quanto oggetto di differenze culturali. Difatti, la punteggiatura nella scrittura cinese è notevolmente diversa da quella italiana e richiede anch’essa un processo di traduzione. Di seguito verrà eseguito un confronto sulle principali differenze grafiche o d’uso dei segni di interpunzione della lingua cinese rispetto a quella italiana.

⁶⁴ GUO Moruo, *Zheng biaodian* (Una corretta punteggiatura), agosto 1938, cit. in Magda Abbiati, “L’uso della punteggiatura in Cina”, *Annali di Ca’ Foscari*, vol. 27, n. 3, 1988, p. 157.

Il punto (*juhao* 句号) utilizzato nei prototesti appartiene alla grafia tradizionale cinese ed è rappresentato da un piccolo cerchio vuoto che differisce chiaramente da quello usato nella scrittura occidentale. Ad esempio:

慢食运动将慢的理念延伸到了各个领域。

Questo concetto di lentezza viene poi applicato da Slow Food in vari ambiti. (p. 66)

Anche nell'uso della virgola (*douhao* 逗号) si evidenziano notevoli discrepanze tra il testo di partenza e quello di arrivo. Contrariamente al ricorso della virgola nella lingua scritta italiana, in cinese essa compare con una certa frequenza per sottolineare le pause che separano il tema dal commento, il soggetto dal predicato e il verbo dall'oggetto (qualora quest'ultimo sia una frase)⁶⁵. Inoltre, in cinese esiste un secondo tipo di virgola, la virgola di pausa a goccia (*dunhao* 顿号), che separa tra loro costituenti coordinati. Nell'esempio che segue si potrà notare come quest'ultima, nella resa italiana, è rappresentata o dalla congiunzione "e" o dalla virgola detta occidentale:

慢城运动是对慢城生活理念、思想、主张等意识形态通过会议、演讲、行为等方式传递开来的一种活动的总称。

[Cittaslow] è un termine generico in riferimento ad una filosofia che trasmette i concetti e l'idea di un tipo di vita nella città lenta che si svolge attraverso riunioni, dibattiti e attività. (pag. 59)

I due punti (*maohao* 冒号), il punto di domanda (*wenhao* 问号), il punto esclamativo (*gantanhao* 感叹号), le virgolette (*yinhao* 引号) e le parentesi (*kuohao* 括号) sono impiegate sostanzialmente allo stesso modo in entrambe le culture⁶⁶. Tuttavia, per rendere il testo più fluido e il registro più formale, il discorso diretto del primo prototesto è stato sostituito con il discorso indiretto, eliminando anche i due punti che introducevano la domanda. Di seguito l'esempio:

我们不禁要问：食品风险背后的深层原因到底是什么？对于食品风险，我们又能做什么？

Non possiamo non domandarci quali possano essere le cause alla base dei rischi alimentari e in che modo possiamo agire in merito. (p. 36)

⁶⁵ ABBIATI Magda, *Grammatica di cinese moderno*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2003, pp. 193-196.

⁶⁶ Ibidem.

Un ulteriore elemento distintivo è il trattino, che nella lingua cinese si specializza in trattino d'unione (*lianjiehao* 连接好), utilizzato come elemento di collegamento, e in tratto di divisione (*pozhehao* 破折号), utilizzato per spezzare il discorso e creare degli incisi nel testo⁶⁷.

Nell'esempio sottoelencato, il trattino di unione occupa la lunghezza di due caratteri e introduce la precisazione di quanto prima dichiarato. In tal caso si è ritenuto opportuno sostituire questo segno di interpunzione con i due punti, mantenendo comunque la funzione sintattica nel metatesto.

消费者必须实践三理念——教育、合作生产者以及领域之间的对话。

I consumatori devono mettere praticare tre idee: educazione, coproduzione e dialogo tra regni. (p.41)

Nell'esempio che segue, invece, si è optato per una leggera espansione del prototesto con lo scopo di sottolineare la consequenzialità degli eventi.

但历史地看，该运动也与生产者——消费者合作运动、乌托邦工业主义、解放神学以及反资本主义运动相关联。

[Tuttavia] dal punto di vista storico, il movimento è stato associato anche ai produttori grazie al nascere delle cooperative dei consumatori, dell'industrialismo utopico, della teologia della liberazione e dei movimenti anticapitalisti. (p. 41)

Nel secondo caso, si è scelto di utilizzare il trattino di divisione inserendo nel collegamento l'elemento tra parentesi e quello che subito lo precede, ma non quello presentato nel prototesto. Tale scelta è motivata dalle consuetudini sintattiche della lingua di arrivo.

那么我们可以说，美食——或者落实到更基础的部分——农业（如肉类育种）应该回归传统、区域、家庭和个人，而不是成为全球性的、普适性的和同质化的。

Quindi, riteniamo opportuno che il cibo, o i suoi aspetti più essenziali – agricoltura e allevamento, come quello bovino – ritornino a una dimensione legata alla tradizione, al territorio, alla famiglia e all'individuo piuttosto che diventare globali, universali e omogenei. (p. 50)

⁶⁷ Ibidem.

Nell'esempio che segue, invece, la traduzione semantica dell'inciso è stata scartata a favore di una neutralizzazione.

美食家需要有一种所有人都能认知的, 并且可以改善生活——我们所有人的生活——的品质。

Al gastronomo viene richiesta una determinata dote che risulti lampante agli occhi del resto delle persone e che sia in grado di apportare un miglioramento alla qualità della nostra vita. (p. 50)

Malgrado il metatesto abbia subito una perdita di contenuto con la conseguente formazione di residuo traduttologico, tuttavia si è ritenuto più opportuno dare la priorità al lettore modello italiano ed evitare dunque fraintendimenti o incomprensioni. È una scelta che può essere consentita grazie alla natura poco rigida del testo di partenza.

Un altro segno di interpunzione cinese, sconosciuto alla lingua italiana, è il punto di separazione (*jiangehao* 间隔号), che viene imposto tra nome e cognome, nel caso dei nomi stranieri trascritti in caratteri⁶⁸. Nel secondo e quarto prototesto il nome e il cognome di “Carlo Petrini” sono traslitterati come *Kaluo·bidelini* 卡罗·彼得里尼, oppure *Ka'erluo·peiteni* 卡尔洛·佩特尼.

5.3 Struttura del testo

Generalmente la struttura del metatesto è stata mantenuta più conforme possibile a quella del testo di partenza. Si è deciso di riportare fedelmente tutte le informazioni contenute nelle intestazioni che riguardavano la collocazione e la data di pubblicazione di appartenenza al fine di agevolare eventuali approfondimenti da parte di un ipotetico ricevente sinofono.

Tuttavia, si è ritenuto che la trasposizione necessitasse di alcuni accorgimenti. Nel primo prototesto sia le note di commento sia quelle bibliografiche sono inserite a piè pagina con i relativi collegamenti nel corpus testuale; quest'ultimi sono, invece, assenti nel secondo e quarto prototesto, ma si ritrovano dei riferimenti bibliografici nell'ultima pagina; nel terzo prototesto i collegamenti sono presenti, ma non sotto forma di note a piè pagina, bensì collocati nell'ultima. Pertanto, si è deciso di uniformare l'insieme dei quattro testi riportando tutte le note sotto forma di riferimenti alla fine di ciascun metatesto. Lo stesso principio di uniformità è stato adottato per il profilo dell'autore e per il progetto finanziato: nel primo prototesto appaiono entrambi nella prima pagina; nel secondo l'autore è collocato nell'ultima; nel terzo, invece, in nota alla prima pagina. Si è dunque deciso di riportarli

⁶⁸ Ibidem.

tutti nella pagina iniziale nell'ordine seguente: abstract - parole chiave - progetto finanziato - profilo dell'autore. La tabella del primo e del terzo prototesto sono state riportate fedelmente. Anche il primo grafico del terzo prototesto è stato riprodotto senza alterazioni, mentre il secondo è stato modificato per puri standard stilistici personali, senza però apportare modifiche al contenuto semantico.

La numerazione dei capitoli è stata cambiata in virtù di una coerenza con tutti i capitoli dell'elaborato. Come già specificato nel paragrafo 2.1, i prototesti contengono una numerazione in cinese, in cinese tra parentesi e in arabo. Nel metatesto si è deciso di utilizzare solo il tipo di numerazione araba, sia per capitoli, paragrafi e sottoparagrafi. Allo stesso modo sono stati trasposti i dieci punti conclusivi del secondo prototesto introdotti da *qiyi* 其一, *qi'er* 其二, *qisan* 其三, ecc. In una prima fase, si era presa in considerazione un'eventuale numerazione con lettere latine, che poi è stata abbandonata per lo più per questioni di gusti personali.

I nomi dei movimenti e delle associazioni elencati nel primo prototesto tra virgolette sono stati riportati sprovvisti di questo tipo di punteggiatura, in quanto la loro sistematica ricorrenza avrebbe rischiato di appesantire la lettura e minato l'estetica del testo. Si è deciso, invece, di mantenere le virgolette per tutti gli altri nomi, verbi o aggettivi che ne risultavano provvisti al fine di rispecchiare il rilievo attribuito loro dall'autore. Sempre nel primo prototesto, le parole in inglese riportate tra parentesi sono state omesse, contrariamente a quelle presenti nel terzo prototesto: delle cosiddette 6M (“Meal”, “Menu”, “Music”, “Manner”, “Mood”, “Meeting”) sarebbe stato pressoché impossibile trovarne il corrispettivo italiano che iniziasse con la medesima lettera. Le citazioni degli studiosi tra virgolette alte sono state riportate utilizzando quelle basse. Il libro di Petrini, menzionato nel secondo prototesto tra virgolette, è stato riportato sprovvisto dei segni di interpunzione e in corsivo, coerentemente con le monografie dell'elaborato.

CONCLUSIONI

Attraverso il presente elaborato si è cercato di fornire al lettore una visione delle dinamiche di sviluppo riguardanti uno dei più recenti movimenti culturali che si affacciano sullo scenario nazionale e mondiale. Slow Food rappresenta oggi un'importante organizzazione internazionale che imperterrita continua la propria lotta contro l'inarrestabile crisi della biodiversità. Il capitolo introduttivo ha come scopo quello di proporre al lettore un quadro oggettivo e storico della situazione eco-ambientale del nostro pianeta, prospettando anche i futuri plausibili che potrebbero attenderlo.

Slow Food dunque porta avanti la sua missione seguita e appoggiata anche da altre due associazioni, Cittaslow e Slow Tourism, "indirizzi" diversi ma accomunati dall'obiettivo di tutelare la cultura e le tradizioni. Si tratta di associazioni internazionali, ma che non tutti ancora conoscono, e per questo motivo si è scelto di illustrare come questi fenomeni siano percepiti al di fuori del contesto nazionale. In particolar modo, l'attenzione è stata rivolta alla Cina. È singolare, infatti, come il movimento *Slow* sia stato in grado di penetrare il tessuto sociale e politico proprio del paese che, negli ultimi trent'anni, ha messo in atto una delle più rapide espansioni economiche e industriali a livello mondiale. Basti pensare all'incredibile processo di urbanizzazione e alla rapida infrastrutturazione del Paese che fanno oggi della Cina "il più grande cantiere del mondo". Ciononostante, negli ultimi tempi, il Paese sembra abbia scelto la via di una crescita a ritmi più moderati e orientata al recupero delle tradizioni, allo sviluppo delle risorse locali e all'inclusione sociale.

Questo lavoro ha cercato di offrire il suo contributo alla diffusione di questa filosofia emergente, attraverso la traduzione di testi mai tradotti e che descrivono l'approccio cinese a tale ambito. Si ritiene opportuno precisare che la presente tesi non si propone di affrontare esclusivamente le cause che hanno spinto alla nascita del movimento, né si limita a illustrarne gli obiettivi o i traguardi raggiunti. Difatti, si è tentato di munire il lettore di una chiave di lettura più completa e che potesse prendere in considerazione anche le criticità del movimento, grazie alla messa a disposizione dei punti di vista scettici di esperti del settore.

Per concludere, la scelta di questa tematica è stata dettata dalla personale convinzione che la società attuale stia distogliendo lo sguardo da quella che dovrebbe essere la sua priorità, ossia la tutela della biodiversità che si riflette inevitabilmente sulla qualità del nostro cibo. È nell'interesse di tutti proteggere ciò che ci dà sostentamento e apportare miglioramenti alle sue condizioni. Si può partire dal proprio piccolo, consapevoli che ogni scelta, seppur apparentemente non incisiva, influenza in

maniera esponenziale il sistema globale. Si è cercato dunque di mostrare al lettore come, ad oggi, il movimento Slow Food possa rappresentare una delle vie alternative da percorrere verso un futuro più sostenibile per tutti.

GLOSSARIO

<i>Pinyin</i>	Cinese	Italiano	Inglese
<i>Bǎoxiān gé mìng</i>	保鲜革命	Rivoluzione dei metodi di conservazione	Food Preservation Revolution
<i>Chéngshì huà</i>	城市化	Urbanizzazione	Urbanization
<i>Cūfàng yù</i>	粗放育	Agricoltura estensiva	Extensive Farming
<i>Dà fàn wéi</i>	大范围	Larga scala	Large-scale
<i>Dào dé jīng jì</i>	道德经济	Economia morale	Moral economy
<i>Dào dé xiāo fèi</i>	道德消费	Consumo etico	Ethical Consumption
<i>Dì fāng huà</i>	地方话	Localizzazione	Localization
<i>Dì gōu yóu</i>	地沟油	Olio esausto	Illegally Recycled Waste Cooking Oil
<i>Dǐ kàng</i>	抵抗	Resistenza	Resistance
<i>Dī tàn shēng tài</i>	低碳生态	Ecologia a basse emissioni di carbonio	Low-carbon Ecology
<i>Dì yù zhǔ yì</i>	地域主义	Territorialismo	Regionalism
<i>Dì yuán zhèng zhì xué</i>	地缘政治学	Geopolitica	Geopolitics
<i>Èr'èyīng wū rǎn</i>	二噁英污染	Inquinamento da diossina	Dioxin Pollution
<i>Fā jiào</i>	发酵	Fermentazione	Fermentation
<i>Fēng niú bìng</i>	疯牛病	Mucca pazza	Mad Cow Disease
<i>Gé dà mǐ</i>	镉大米	Riso al cadmio	Cadmium Rice
<i>Gōng píng mào yì biāo qiān zǔ zhī guó jì</i>	公平贸易标签组织国际	Fairtrade Labelling Organizations International (FLO)	Fairtrade Labelling Organizations International (FLO)

<i>Pinyin</i>	Cinese	Italiano	Inglese
<i>Gōngpíngmàoyì yùndòng</i>	公平贸易运动	Commercio equo	Fair Trade Movement
<i>Gōngyè shāngpǐn</i>	工业商品	Beni industriali	Industrial Goods
<i>Gōngyèhuà</i>	工业化	Industrializzazione	Industrialization
<i>Gōngyīngliàn</i>	供应链	Catena di approvvigionamento	Supply Chain
<i>Gǔ zhèn</i>	古镇	Città storica	Ancient city
<i>Hǎo de, gānjìng he gōngpíng</i>	好的、干净和公平	Buono, pulito e giusto	Good, Fair and Clean
<i>Hōnggān</i>	烘干	Essiccazione	Drying
<i>Huàféi</i>	化肥	Fertilizzanti	Fertilizer
<i>Huàxué</i>	化学	Chimica	Chemistry
<i>Huòbìshìchǎng</i>	货币市场	Valuta del mercato	Money Market
<i>Jiānguǎn</i>	监管	Revisionare, regolare	Supervise and Regulate
<i>Jìyuēhuà yù</i>	集约化育	Allevamento intensivo	Intensive Animal Farming
<i>Kāifàng</i>	开放	Liberalizzazione, apertura al pubblico	Liberalization, Deregulation
<i>Kěchíxùxìng</i>	可持续性	Sostenibilità	Sustainability
<i>Kējì gé mìng</i>	科技革命	Rivoluzione scientifica e tecnologica	Science and Technology Revolution
<i>Liángxīn shēngchǎn</i>	良心生产	Produzione etica	Ethical production
<i>Lǜsè gé mìng</i>	绿色革命	Rivoluzione verde	Green Revolution
<i>Lǚyóu fāzhǎn</i>	旅游发展	Sviluppo del turismo	Tourism Development
<i>Màn chéng xiànzhāng</i>	慢城宪章	Statuto Cittaslow	Cittaslow Charter
<i>Màn chéng yùndòng</i>	慢城运动	Movimento Cittaslow	Cittaslow Movement

Pinyin	Cinese	Italiano	Inglese
<i>Màn chéng zhǔyì</i>	慢城主义	Slowcitismo	Slowcitism
<i>Màn lǚyóu</i>	慢旅游	Slow Tourism	Slow Tourism
<i>Màn shēnghuó</i>	慢生活	Slow Life	Slow Life
<i>Màn shí chūbǎnshè</i>	慢食出版社	Slow Food Editore	Slow Food Press
<i>Màn shí xuānyán</i>	慢食宣言	Manifesto Slow Food	Slow Food Manifesto
<i>Màn shí yùndòng</i>	慢食运动	Movimento Slow Food	Slow Food Movement
<i>Màn zhéxué</i>	慢哲学	Filosofia del lento	Slow Philosophy
<i>Měishíxué</i>	美食学	Gastronomia	Gastronomy
<i>Měiwèi fāngzhōu</i>	美味方舟	L'Arca del Gusto	The Ark of Taste
<i>Nóngyào</i>	农药	Pesticidi	Pesticide
<i>Ōuzhōu Zìyóu Màooyì Liánméng</i>	欧洲自由贸易联盟	Associazione europea di libero scambio	European Free Trade Association
<i>Pǐnwèi shālóng</i>	品味沙龙	Salone del Gusto	Salone del Gusto
<i>Qānmì shāngpǐn</i>	商品	Beni intimi	Intimate goods
<i>Qù gōngyèhuà</i>	去工业化	Deindustrializzazione	Deindustrialization
<i>Rénlèixué</i>	人类学	Antropologia	Anthropology
<i>Sānjùqíng'àn</i>	三聚氰胺	Melamina	Melamine
<i>Shèhuìxué</i>	社会学	Sociologia	Sociology
<i>Shēngchǎnlǜ</i>	生产率	Produttività	Productivity
<i>Shēnglǐxué</i>	生理学	Fisiologia	Physiology
<i>Shēngtài měishí yùndòng</i>	生态美食运动	Movimento eco-gastronomico	Eco-gastronomical Movement
<i>Shēngtài shèjì</i>	生态设计	Design ecologico	Eco-design
<i>Shēngtài xué</i>	生态学	Ecologia	Ecology

<i>Pinyin</i>	Cinese	Italiano	Inglese
<i>Shèqū zhīchí nóngyè yùndòng</i>	社区支持农业运动	Agricoltura sostenuta dalla comunità (CSA)	Community Supported Agricultural Movement (CSA)
<i>Shòuròujīng</i>	瘦肉精	Polvere di carne magra	Leanness-enhancing Agent for Livestock
<i>Tìdài xìng màooyì</i>	替代性贸易	Organizzazioni di commercio alternative (ATO)	Alternative Trading Organizations (ATOs)
<i>Tìdài xìng shípǐn xìtǒng</i>	替代性食品系统	Sistema alimentare alternativo	Alternative Food System
<i>Tóngzhì huà</i>	同质化	Omologazione	Homologation
<i>Wùlǐxué</i>	物理学	Fisica	Physics
<i>Xiàndài shípǐn xìtǒng</i>	现代食品系统	Sistema alimentare tradizionale	Traditional Food System
<i>Xiàndàihuà</i>	现代化	Modernizzazione	Modernization
<i>Xiǎo fànwéi</i>	小范围	Piccola scala	Small-scale
<i>Xiāoshòu gé mìng</i>	销售革命	Rivoluzione delle vendite	Sales Revolution
<i>Xìtǒng</i>	系统	Sistema	System
<i>Xìtǒng shèjì</i>	系统设计	Design sistemico	Systemic Design
<i>Xìtǒnghuà</i>	系统化	Sistemizzare	Systematize
<i>Xìtǒngxìng</i>	系统性	Sistemico	Systemic
<i>Xūnzhì</i>	熏制	Affumicatura	Smoking cooking
<i>Yānzhì</i>	腌制	Decapaggio	Pickling
<i>Yìhuà</i>	异化	Alienazione	Alienation
<i>Yōuliáng, qīngjié, gōngpíng</i>	优良、清洁、公平	Buono, pulito e giusto	Good, Fair and Clean
<i>Yùnsū gé mìng</i>	运输革命	Rivoluzione dei trasporti	Transportation Revolution

<i>Pinyin</i>	Cinese	Italiano	Inglese
<i>Zhèngzhìjīngjìxué</i>	政治经济学	Politica economica	Political Economy
<i>Zhíwùxué</i>	植物学	Botanica	Botany
<i>Zhuǎnjīyīn</i>	转基因	Geneticamente modificati	Genetically Modified (GM)
<i>Zhǔliú shípǐn xìtǒng</i>	主流食品系统	Sistema alimentare di massa	Mainstream Food System

Bibliografia

- ABBIATI Magda, *Grammatica di cinese moderno*, Venezia, Libreria Editrice Cafoscarina, 2003.
- BRILLAT-SAVARIN Jean Anthelme, *Fisiologia del gusto: ovvero meditazioni di gastronomia trascendente*, Parigi, 1825.
- ECO Umberto, *Dire quasi la stessa cosa. Esperienze di traduzione*, Milano, Bompiani, 2003.
- ECO Umberto, *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Milano, Bompiani, 1979.
- FENG Yu, *A Learners' Handbook of Modern Chinese Written Expressions*, Hong Kong, The Chinese University Press, 2000.
- GUO Moruo, *Zheng biaodian* (Una corretta punteggiatura), agosto 1938, cit. in Magda Abbiati, "L'uso della punteggiatura in Cina", *Annali di Ca' Foscari*, vol. 27, n. 3, 1988.
- JAKOBSÓN Romàn, "The Dominant", POMORSKA Krystyna e RUDY Stephen (a cura di), *Language in Literature*, Cambridge, Belknap Press, 1987, pp. 41-46.
- LEED Eric J., *La mente del viaggiatore. Dall'Odissea al turismo globale*, traduzione a cura di MANNUCCI J., Bologna, Il Mulino, 2007.
- LIU Zhiliang, LIU Lidan, "On the Characteristics and Translation Method of the Chinese Verb 'Jinxing'", *Theory and Practice in Language Studies*, vol. 4, n. 9, 2014, pp. 1886-1891, <http://www.academypublication.com/issues/past/tpls/vol04/09/17.pdf>.
- MAGAGNIN Paolo, "The Evolution of Metaphorical Language in Contemporary Chinese Political Discourse", LIPPIELLO Tiziana, CHEN Yuehong e BARENGHI Maddalena (a cura di), *Linking Ancient and Contemporary. Continuities and Discontinuities in Chinese Literature*, Venezia, Edizioni Ca' Foscari, 2016, pp. 345-366.
- MENELEY Anne, "Extra Virgin Olive Oil and Slow Food", *Anthropologica*, n. 46, 2004, pp. 165-176.
- MERLO Valerio, *Sociologia del verde. Lo spazio rurale in Italia*, Milano, FrancoAngeli, 1997.
- MORIN Edgar, *Il metodo. Vol. 5, L'identità umana*, traduzione a cura di LAZZARI S., Milano, Raffaello Cortina, 2002.

- NEWMARK Peter, *A Textbook of Translation*, Exter, Prentice Hall International, 1988.
- NISTRÌ Rossano, *Dire fare gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola*, Bra, Arcigola Slow Food, 1998.
- OSIMO Bruno, *Manuale del traduttore*, Hoepli, Milano, 2011.
- PAOLUCCI Sandro, “Strategia estraniante e strategia addomesticante nella traduzione dei testi giuridici”, *Linguistica*, vol. 53, n. 2, 2013, pp. 73-89, <http://revije.ff.uni-lj.si/linguistica/article/view/634/2249>.
- PETRINI Carlo, “OGM. Perché dico no 10 volte” (articolo in linea), *L'Espresso*, 2010. URL: <http://espresso.repubblica.it/visioni/scienze/2010/02/11/news/perche-dico-no-dieci-volte-1.18257>.
- PETRINI Carlo, *Slow Food. Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Torino, Einaudi, 2005.
- PETRINI Carlo, *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Roma-Bari, Laterza, 2003.
- POPOVIČ Anton, *La scienza della traduzione. Aspetti metodologici. La comunicazione traduttiva*, traduzione a cura di OSIMO Bruno, Milano, Hoepli, 2006.
- RITSCHER Penny, *Slow School. Pedagogia del quotidiano*, Firenze, Giunti Scuola, 2011.
- SABATINI Francesco, *La comunicazione e gli usi della lingua: pratica dei testi, analisi logica, storia della lingua: scuole secondarie superiori*, Torino, Loescher, 1990.
- SCHLEIERMACHER Friedrich, “Sui diversi metodi del tradurre”, in *Teorie contemporanee della traduzione*, traduzione di MORETTO G., NERGAARD S. (a cura di), Milano, Bompiani, 2002, pp. 143-179.
- SIMONETTI Luca, “Slow Food. Cattivo, sporco e sbagliato” (articolo in linea), *Il Foglio*, 2016. URL: <https://www.ilfoglio.it/cultura/2016/04/02/news/slow-food-cattivo-sporco-e-sbagliato-94445/>.
- SIMONETTI Luca, *Contro la decrescita. Perché rallentare non è una soluzione*, Longanesi, Milano, 2014.
- SIMONETTI Luca, *Mangi, chi può. Meglio, meno e piano. L'ideologia di Slow Food*, Pagliai, Firenze, 2010.
- STROPPIA Claudio, *Il turismo tra illusione e realtà*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 2009.

VENUTI Lawrence, *L'invisibilità del traduttore. Una storia della traduzione*, traduzione di
GUGLIELMI M., Roma, Armando Editore, 1999.

Sitografia

Art. 2 della Convenzione sulla diversità biologica, *Convention on Biological Diversity*, <https://www.cbd.int/convention/articles/default.shtml?a=cbd-02>.

Dichiarazione di Chengdu, *Slow Food Italia*, https://slowfood.it/wp-content/uploads/2017/10/00_Dic_Chengdu.pdf.

Esternalità, *Treccani*, http://www.treccani.it/enciclopedia/esternalita_%28Dizionario-di-Economia-e-Finanza%29/.

Gangwon Declaration on Biodiversity for Sustainable Development, *Convention on Biological Diversity*, <https://www.cbd.int/hls-cop/gangwon-declaration-hls-cop12-en.pdf>.

Indice delle Liste Rosse Nazionali, *Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare*, www.minambiente.it/pagina/liste-rosse-nazionali.

La nostra assicurazione sulla vita, il nostro capitale naturale: strategia dell'UE sulla biodiversità fino al 2020, *Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare*, https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/comunicazione_ce_03_05_2011_244.pdf.

Manifesto Cittaslow, *Cittaslow Italia*, <http://www.cittaslow.it/manifesto>.

Manifesto per l'Educazione, *Slow Food Italia*, https://www.slowfood.it/educazione/wp-content/uploads/2018/04/ITA_manifesto_intro.pdf.

Manifesto Slow Food, *Slow Food Italia*, <https://www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/>.

Manifesto sul futuro del cibo, *Navdanya International*, https://www.navdanyainternational.it/images/manifesti/cibo/cibo_it.pdf.

Millennium Ecosystem Assessment: Synthesis Report, *Millennium Ecosystem Assessment*, www.millenniumassessment.org.

Revisione Intermedia della Strategia Nazionale per la Biodiversità fino al 2020, *Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare*,

https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/revisione_medio_termine_SNB.pdf.

Slow Tourism Italia, <http://www.slowtourism-italia.org/>.

Statuto Cittaslow, *Cittaslow Italia*,
http://www.cittaslow.it/sites/default/files/content/it/page/files/777/statuto_cittaslow_it_05_18.pdf

Statuto Nazionale, *Slow Food Italia*, <https://slowfood.it/wp-content/uploads/2014/10/STATUTOCONGRESSO2014.pdf>.

Strategia Nazionale per la Biodiversità, *Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare*,
https://www.minambiente.it/sites/default/files/archivio/allegati/biodiversita/2010_prod05_IT_A.pdf.

Strategic Plan for Biodiversity 2011-2020, *Convention on Biological Diversity*,
<https://www.cbd.int/sp/targets/>.

The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, *Food and Agriculture Organization of the United Nations*, <http://www.fao.org/3/CA3129EN/CA3129EN.pdf>.

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, www.unisg.it.