

Cibo: politiche, comportamenti, educazione

VOLUME 1

Disordine e crisi

A CURA DI

**Carola Ricci, Marco Clementi, Federica Villa,
Alfredo Ferrante, Hellas Cena**



Fondazione
Giangiacomo
Feltrinelli

Scenari 72

Scenari

Fondazione Giangiacomo Feltrinelli

Cibo: politiche, comportamenti, educazione

Volume I – Disordine e crisi

A cura di Carola Ricci, Marco Clementi,
Federica Villa, Alfredo Ferrante, Hellas Cena

© 2025 Fondazione Giangiacomo Feltrinelli
Viale Pasubio 5, 20154 Milano (MI)

Prima edizione in “Scenari”, novembre 2025

Direttore: Massimiliano Tarantino

Coordinamento delle attività di ricerca: Francesco Grandi

Coordinamento editoriale: Caterina Croce

Impaginazione: PMT s.a.s. di Poli Paolo Silvio e C.

In copertina: fotografia di Shelby Murphy Figueroa

ISBN 978-88-6835-561-6

Il presente volume è stato finanziato con fondi dell’Unione europea – Next Generation EU – Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Missione 4, Componente 2, Investimento 1.3, Avviso Partenariati estesi DM 341 del 15/03/2022, PE10, Modelli per un’alimentazione sostenibile, codice progetto MUR PE0000003, Decreto Direttoriale MUR di concessione n. 1550 dell’11/10/2022 (CUP F13C22001210007), denominato: “OnFoods – Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security - Working ON Foods”.



Finanziato
dall’Unione europea
NextGenerationEU



Ministero
dell’Università
e della Ricerca



onfoods

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma o con alcun mezzo elettronico, meccanico, in disco o in altro modo, compresi cinema, radio, televisione, senza autorizzazione scritta della Fondazione.

Le riproduzioni effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da Fondazione Giangiacomo Feltrinelli.

Indice

PREMESSA

Il contesto in cui è nata l'opera, chiavi di lettura, struttura e progetti di ricerca da cui deriva

VII

CIBO E DISORDINE: COMPLESSITÀ, INEFFICACIA, INFORMAZIONE (E DISINFORMAZIONE), INEFFICIENZA, FORMAZIONE

Il diritto a un cibo “adeguato” nel diritto internazionale
Carola Ricci, Anna Facchinetti

3

Percezione adeguata dell'informazione: tra salute del cittadino e tutela giuridica del soggetto titolare di diritti
Alfredo Ferrante

21

“Dimmi ciò che mangi, ti dirò chi sei”. Quando le qualità etico-valoriali del cibo costituiscono un'informazione obbligatoria al consumatore
Giada Grattarola

32

Green claims e greenwashing, prodotti alimentari e tutela del consumatore
Rosamaria Tristano

44

Definire, misurare, pianificare: proposte per superare disordine e inefficienza nelle politiche per la riduzione degli sprechi alimentari
Carola Ricci, Andrea Iurato, Domiziana Carloni

52

L'educazione alimentare come strumento per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile <i>Maria Vittoria Conti, Sara Basilico, Chiara Breda, Ilaria Zambon, Hellas Cena</i>	69
CIBO E CRISI: COERCIZIONE, DIPENDENZA, ARTE	
Crisi alimentari e politica internazionale <i>Marco Clementi, Martino Tognocchi</i>	83
La crisi alimentare in Tunisia e la limitata capacità d'intervento dello Stato <i>Gianni Del Panta</i>	102
<i>Eating the Planet. Un progetto di ricerca art based</i> <i>Anna Calise, Elisabetta Modena</i>	114
<i>Sweet End of the World! e Pausa – In dialogo con i registi</i> <i>Francesco Clerici, Stefano Conca Bonizzoni, Federica Villa</i>	129

PREMESSA

Il contesto in cui è nata l'opera, chiavi di lettura, struttura e progetti di ricerca da cui deriva

La presente raccolta di scritti mira a offrire una panoramica delle ricerche svolte in seno all'Università di Pavia (Volume I), all'Università di Milano Bicocca e al CREA (Volume II) nell'ambito del progetto *OnFoods - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods, spoke 7*, con l'obiettivo di delineare future linee di ricerca e suggerimenti di politiche per i vari *stakeholders* coinvolti nella produzione e nel consumo di cibo.

OnFoods è una fondazione inserita nel Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), predisposto dal Governo italiano nell'ambito del programma *Next Generation EU*, finalizzata al miglioramento del sistema alimentare e nutrizionale, nonché alla tutela dell'ambiente e della salute. Muovendo dalla necessità di affrontare la sfida della sostenibilità alimentare e nutrizionale attraverso un approccio sistematico e interdisciplinare, OnFoods opera come una rete di ricerca e innovazione che riunisce ventisei enti di ricerca pubblici e privati, creando sinergie tra centri di ricerca e aziende.

L'obiettivo ultimo della Fondazione è di comprendere meglio e intervenire sulla complessità dei sistemi alimentari, migliorando al contempo il benessere delle persone. Ciò significa produrre risultati di ricerca scientifica e innovazione che incidano sul prolungamento della vita in buona salute, riducendo la mortalità prematura e prevenibile e le disuguaglianze, e ponendo le persone al centro di un sistema di sicurezza sociale più efficiente, sicuro, sostenibile ed equo.

OnFoods funge da centro di coordinamento per sette *spoke* tematici, ognuno focalizzato su un aspetto specifico e cruciale del

sistema alimentare, che tuttavia collaborano per raggiungere obiettivi comuni in materia di sicurezza e qualità degli alimenti, nutrizione, prevenzione della malnutrizione e sostenibilità.

In particolare, lo spoke 7, dedicato a “Policy, behaviour and education”, a cui afferiscono i ricercatori che hanno contribuito alla presente raccolta, è incentrato sullo sviluppo di modelli e strumenti, anche digitali e tecnologicamente avanzati, per osservare, analizzare e prevedere le politiche agricole e alimentari e il comportamento di imprese e consumatori, al fine di consentire la pianificazione, l'attuazione e la promozione di azioni pubbliche, percorsi educativi e campagne di comunicazione per migliorare la sostenibilità ambientale e sanitaria dei sistemi alimentari, prevenendo perdite, eccedenze e sprechi e consentendo un consumo alimentare più consapevole.

In questo quadro, il team di ricerca del Work Package 7.1 si è impegnato a svelare quali aspetti, economici e non, influenzano la gestione e la scelta alimentare, concentrandosi sul comportamento dei consumatori, sul valore percepito del cibo e sulle procedure e pratiche decisionali delle aziende.

Il team del Work Package 7.2 si è occupato di implementare strategie di modifica comportamentale per diete sostenibili, fornendo linee guida per la progettazione e la sperimentazione di procedure per interventi personalizzati, nonché strumenti di valutazione dei comportamenti alimentari, con riferimento sia all'acquisto consapevole da parte dei consumatori, sia alla riduzione degli sprechi alimentari.

Il Work Package 7.3 si è concentrato sulla creazione di strumenti educativi e informativi, quale un *kit* di strumenti formativi per il personale della prima infanzia e della scuola e linee guida per programmi scolastici di educazione alimentare culturalmente sensibili, per promuovere diete sane e sostenibili attraverso tecnologie innovative e all'avanguardia, prevenendo al contempo lo spreco alimentare.

Infine, il team di ricerca del Work Package 7.4 si è occupato di analizzare le politiche internazionali, europee e italiane al fine di sviluppare linee guida, raccomandazioni politiche ed eventuali proposte di modifica alla normativa vigente, dopo avere investigato le cause e le forme della mancata soddisfazione e/o realizzazione della sfera alimentare di soggetti individuali o collettivi.

La natura multidisciplinare e, in alcuni casi, interdisciplinare delle ricerche che sono state realizzate grazie al finanziamento

to ottenuto ha consigliato di procedere con un metodo *sui generis*. Esiste nella visione che ha ispirato i Partenariati Estesi, On-Foods quanto gli altri, una postura rinascimentale, atta cioè a ricomporre l'oggetto di studio – in questo caso il cibo e i suoi consumatori – grazie a un caleidoscopio di sguardi disciplinari troppo a lungo tenuti distanti. A questi stessi sguardi disciplinari viene qui programmaticamente chiesto di integrarsi, intersecarsi, dialogare ed essere di mutua ispirazione, nello sforzo di guadagnare in profondità e originalità, talvolta utilità, rispetto a un singolo problema o una determinata criticità. La pratica del dialogo interdisciplinare ha comportato costi con i quali in questi anni ci siamo costantemente misurati: non ci riferiamo qui solo alla necessità di dismettere l'uso di tecnicismi, linguaggi e categorie che recintano i singoli saperi, ma anche allo sforzo – non sempre ripagato – di costruire interrogativi comuni, alla rassegnazione esperita di fronte a un modo di procedere della ricerca apparentemente dispersivo, alla fatica di rinegoziare insieme metodologie condivise. Accettare questo costo nella conduzione di OnFoods ha però consentito a ciascuno di noi di emanciparsi dalle restrizioni di campo visivo definite dagli stecchi disciplinari su cui la pratica della ricerca tradizionalmente si costruisce, stecchati a cui difficilmente sapremo attenerci negli anni che ci attendono e di cui oggi, grazie a questa esperienza corale, cogliamo maggiormente i limiti.

Quest'opera nasce dunque dal desiderio congiunto di lasciare traccia di quella che tutti noi - curatori quanto autori - abbiamo vissuto come una straordinaria opportunità e restituisce, almeno nell'intenzione, parte di ciò che questo comune percorso ci ha insegnato.

Nella moltitudine di voci che il volume raccoglie, sono stati individuati quattro macro-temi: *disordine e crisi*, *limiti e strumenti*, a loro volta articolati in diversi sotto-temi che esprimono una prospettiva comune ai gruppi di ricerca. Si sono quindi specificati, per ciascuno di essi, i percorsi logici e problematici con cui queste dimensioni nodali del fenomeno alimentare e delle sue condizioni di contesto sono state tradotte in domande di ricerca pertinenti all'interno di ciascuna disciplina.

La coppia *disordine e crisi* è stata sviluppata all'interno del volume I dal gruppo di ricerca dell'Università di Pavia, mentre la coppia *limiti e strumenti* è affrontata all'interno del volume II dai ricercatori dell'Università di Milano Bicocca e del CREA.

Il primo volume raccoglie contributi che spaziano dal diritto internazionale ed europeo oltre che comparato, alle relazioni internazionali e alla politica comparata, dalla biologia della nutrizione all'arte. Per ogni contributo si è scelto di procedere secondo una linea di presentazione condivisa, illustrando in modo sintetico prima i programmi di ricerca che sono stati sviluppati da ciascun gruppo per affrontare poi i risultati che ne sono derivati. Questi ultimi consistono, in primo luogo, in suggerimenti per la ricerca futura e, in secondo luogo, in prescrizioni finalizzate a rivedere o innovare le politiche pubbliche, le normative, le procedure operative o i protocolli di intervento con cui operano i vari soggetti coinvolti nella sfera alimentare, a livello locale, nazionale o internazionale.

La prima sezione del volume, in particolare, ha articolato il rapporto cibo e disordine in diversi sotto-temi, quali *complessità, inefficacia, informazione (e disinformazione), inefficienza, educazione*, che sono stati declinati nei singoli progetti. Così, a cominciare dalla componente giuridica del Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali, Carola Ricci (professoressa associata di diritto internazionale e diritti umani, anche presso IUSS) e Anna Facchinetti (ricercatrice a tempo determinato nello stesso settore disciplinare), nell'ambito del progetto FOOMA, hanno potuto trarre dal complesso e frastagliato panorama delle rilevanti fonti internazionali e regionali, incluse quelle giurisprudenziali, una definizione ampia di diritto a un cibo “adeguato” per il consumatore considerato nel suo complesso, come un fascio indistinguibile di necessità e valori, inclusi quelli non materiali, spesso difficilmente valutabili e valutati in termini economici da produttori e GDO. Partendo, viceversa, dal rilievo della mancanza di una definizione condivisa e uniforme di “spreco alimentare”, Andrea Iurato (assegnista di diritto comparato) e Domiziana Carloni (dottoranda di diritto amministrativo presso lo stesso Ateneo e presso la IUSS), sotto la guida della professoressa Ricci, avanzano proposte per superare disordine e inefficienza nelle politiche europee e nazionali per la riduzione degli sprechi alimentari, partendo dall'esigenza di misurare in modo corretto il fenomeno allo stato attuale al fine di pianificare per il futuro interventi più efficaci e sostenibili, che mettano in particolare al primo posto la redistribuzione del surplus alimentare a favore dei più bisognosi (progetto DEFOWA).

I sotto-temi di informazione e disinformazione sono stati

trattati all'interno del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Ateneo pavese da Giada Grattatola (ricercatrice a tempo determinato in diritto dell'Unione europea) e Rosamaria Tristano (assegnista di ricerca in diritto comparato) sotto la direzione del professor Alfredo Ferrante (associato di diritto comparato). Insieme hanno plasmato i loro contributi in attuazione di due progetti relativi alla tutela giuridica del consumatore nell'ambito alimentare (SUSFOL: Sustainability, safety and security in food law, consumer and comparative law, e FOECO: Food law and eco-friendlier and sustainable consumer behaviours in buying or eating foods). In particolare, hanno analizzato quale sia l'informazione proporzionata al consumatore nel settore del *food law*, analizzando la sua percezione giuridica, etico-valoriale in relazione alle nuove politiche *green claims* e *greenwashing*.

Nella stessa sezione, hanno affrontato il tema della ricerca nel contesto delle sfide contemporanee legate all'informazione, all'efficacia e alla formazione in ambito alimentare Hellas Cena (professore associato e Direttrice del Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica del Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Forense), insieme a Maria Vittoria Conti (ricercatrice a tempo determinato, Sara Basilico e Ilaria Zambon (dottorande) e Chiara Breda (tecnologa) presso il medesimo Dipartimento. L'attività del gruppo si è concentrata su due progetti complementari: LIVELY e AUT-MENU. Con LIVELY il gruppo ha valutato come interventi educativi scolastici, multidimensionali e condivisi con le famiglie possano promuovere stili di vita sani e sostenibili fin dall'infanzia, contribuendo alla prevenzione dell'obesità. Con AUT-MENU ha invece esplorato il rapporto tra alimentazione e disturbi dello spettro autistico, sviluppando menù di ristorazione collettiva adattati alle esigenze nutrizionali e sensoriali di questa popolazione vulnerabile, con effetti positivi sull'accettazione del pasto e sullo stato di salute. Attraverso questi studi, il gruppo pavese ha inteso verificare come l'educazione alimentare possa trasformare l'informazione in consapevolezza, rendere la comunicazione scientifica più efficace e costruire percorsi formativi capaci di incidere sulla realtà quotidiana dei gruppi di popolazione più vulnerabili.

La seconda sezione, sviluppata attorno al macrotema crisi a sua volta articolato in *coercizione, dipendenza e arte*, si apre con il contributo di Marco Clementi (professore ordinario di Relazioni internazionali presso il Dipartimento di Scienze Politiche

e Sociali dell'Università di Pavia) e Martino Tognocchi (assegnista di ricerca in Relazioni internazionali presso il medesimo Dipartimento), che hanno affrontato (nell'ambito del progetto CRISE) il tema generale della ricerca riconducendolo allo studio delle crisi alimentari come fenomeni internazionali. Si sono così interrogati sulla natura stessa delle emergenze alimentari come crisi globali, sulle trasformazioni delle loro determinanti e delle risposte che sono state tentate per gestirle o prevenirle. Di questo gruppo di ricerca incardinato nel medesimo Dipartimento ha fatto parte anche Gianni Del Panta (ricercatore a tempo determinato in Politica comparata), che ha analizzato la recente crisi alimentare in Tunisia e le risposte, o la loro assenza, da parte del governo, collocando il paese in una posizione di dipendenza e subordinazione all'interno della gerarchia globale.

In questa stessa sezione, Anna Calise (assegnista di ricerca in Storia dell'arte contemporanea presso il Dipartimento di Studi Umanistici) ed Elisabetta Modena (ricercatrice nello stesso ambito disciplinare presso l'Università IULM di Milano) hanno lavorato su due esperienze artistiche in VR, *Animule vr. Il mondo sottile* (2025) di Claudia Losi e *BITE* (2025) di Valentina Furian, nate nell'ambito del progetto e sviluppate all'interno del laboratorio di produzione per le arti visive e performative Officine Creative dell'Università degli Studi di Pavia. Sempre interrogando le pratiche artistiche nel loro interfacciarsi con i temi della produzione e della distribuzione di cibo, dello sfruttamento delle risorse, ma anche della quotidiana esperienza alimentare, Federica Villa (professore ordinario in Cinema, fotografia, radio, televisione e media digitali presso il Dipartimento di Studi Umanistici), docente di Cinema documentario e sperimentale presso il Dipartimento di Studi Umanistici, intervista Stefano Conca Bonizzoni, autore di *Sweet End of the World!* (2024) e Francesco Clerici, autore di *Pausa* (2025), altri due lavori ideati e prodotti nel quadro del progetto OnFoods.

All'interno del secondo volume, proposto congiuntamente dall'Università degli Studi di Milano Bicocca (UNIMIB) e dal CREA è organizzato attorno ai concetti di *limiti* e *strumenti* e le discipline messe a confronto spaziano dalla psicologia sociale all'informatica, dalla sociologia del diritto all'economia aziendale, dalla storia economica all'antropologia culturale, includendo, tra le altre, la geografia e l'agroecologia, l'educazione alimen-

tare, l'economia e la politica agraria e le food policy, la scienza della nutrizione e la statistica economica.

Le indicazioni di policy proposte dai ricercatori attraversano anche in questo secondo volume una grande varietà di ambiti, spaziando da temi più attesi e prevedibili in questo contesto, quali la promozione di diete sane sostenibili, lo spreco - e il problema della sua gestione, misurazione e prevenzione- e la crisi climatica, a questioni apparentemente distanti quali il destino delle filiere agro-silvo-pastorali delle aree interne. Allo stesso modo, le indicazioni spaziano da grandi interrogativi trasversali quali il diritto costituzionale al cibo a criticità estremamente focalizzate quali per esempio le abitudini alimentari delle persone affette da disturbo dello spettro autistico.

La prima sezione del secondo volume raccorda attorno al macrotema dei *limiti* interessi di ricerca molto diversi con un'articolazione che comprende le criticità alimentari che si sono identificate nei sotto-lemmi di *crisi* e *riscatto*. Vi sono innanzitutto comprese le riflessioni relative agli squilibri delle aree interne e alla contrazione delle loro filiere alimentari, come nel caso del contributo relativo al progetto NAFFPP scritto a più mani da storici economici (Bruno Farinelli, assegnista di ricerca, Luca Mocarelli, professore ordinario, Laura Prosperi, professore associata e Tommaso Somigli Russotto, assegnista di ricerca, tutti afferenti al Dipartimento di Economia, Metodi Quantitativi e Strategie d'Impresa UNIMIB, oltre a Matteo Stroppiana dottorando in Storia moderna nel Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università degli Studi di Pavia), l'antropologa Barbara Aiolfi (assegnista di ricerca nel Dipartimento di Scienza della Formazione UNIMIB) e gli agroecologi della Rete Semi Rurali, associazione di secondo livello impegnata in agricoltura nell'ambito della ricerca (contributo di Giuseppe de Santis, Michele Salvan e Rachele Stentella). La stessa sezione ospita inoltre i risultati di NATFOOD nel contributo degli antropologi dell'Università di Milano Bicocca che qui propongono una peculiare declinazione della crisi climatica incentrata sul piano delle rappresentazioni e della relazioni tra umani e non umani in relazione all'approvvigionamento alimentare: lo firmano l'assegnista di ricerca Barbara Aiolfi, Francesco della Costa (ricercatore a tempo determinato in discipline demoetnoantropologiche) e Mauro Van Aken, professore associato in discipline demoetnoantropologiche, tutti afferenti al Dipartimento di

Scienze della Formazione UNIMIB. Grazie al progetto SUSCOM indagano i limiti e il potenziale del modello cooperativo nella valutazione d'impatto Lavinia Pastore (ricercatrice a tempo determinato in Economia aziendale) e Luigi Corvo (professore associato in Economia aziendale): entrambi afferenti al Dipartimento di Scienze Economico-Aziendali e Diritto per l'Economia UNIMIB. Stefania Ruggeri (prima ricercatrice) e Maria Luisa Scalvedi (ricercatrice) del CREA Centro alimenti e Nutrizione in collaborazione con l'Università di Pavia, hanno sperimentato con il progetto AUT-MENU strategie per migliorare la selettività alimentare e l'esperienza del pasto nei ragazzi con il disturbo dello spettro autistico, avvalendosi di un approccio centrato sulla persona e il coinvolgimento della scuola e della mensa in processi di co-creazione con famiglie, educatori e operatori. Chiude la sezione un contributo a più mani dove Maria Luisa Scalvedi, ricercatrice del CREA Centro alimenti e Nutrizione insieme ai colleghi del CREA Centro di ricerca Politiche e Bioeconomia, Sabrina Giuca (prima ricercatrice), Giampiero Mazzocchi (ricercatore), Annalisa Angeloni (ricercatrice), Roberto Henke (dirigente di ricerca) e Patrizia Borsotto (prima ricercatrice) hanno condiviso la realizzazione del progetto *Integrated National Food Policy* (INFP) che incentiva il superamento degli ostacoli alla diffusione di diete sane e sostenibili in Italia proponendo 14 raccomandazioni elaborate con un approccio di ricerca integrato avvalendosi anche di un *Policy Lab* multidisciplinare, strumento efficace per co-creare politiche innovative.

Nella seconda sezione, incentrata sul macro-tema degli *strumenti* si presentano riflessioni e indicazioni raccordate intorno ai sotto-temi *informazione* e *inefficienza*. La sezione si apre con una riflessione sull'ambiguità del cibo come arma capace di generare sperequazione sociale e al tempo stesso strumento di intervento sulla stessa, argomentazione proposta da Roberta Dameno (professoressa associata di Sociologia del Diritto nel Dipartimento di Giurisprudenza UNIMIB), a cui segue la disamina argomentativa sull'opportunità di inserire un riferimento esplicito al diritto al cibo all'interno della nostra carta costituzionale (FOODSRIGHT) di Maria Galbusera (dottoranda in Diritto Costituzionale) e una sintesi relativa a quanto messo a fuoco grazie alla ricerca HEFGEO sulla promozione in relazione alla qualità alimentare con particolare riferimento alle certificazioni, ricerca condotta da Emma Sofia Lunghi (dottoranda in Sociologia

del Diritto), entrambe afferenti al Dipartimento di Giurisprudenza UNIMIB. È grazie alla ricerca condotta COFFAIR che Giorgia Riconda, dottoranda URBEUR in Geografia e assegnista presso il Dipartimento di Economia, Metodi quantitativi e Strategie D'Impresa UNIMIB, contribuisce – con documentata chiarezza – a elaborare raccomandazioni che riguardano la tracciabilità delle filiere internazionali. Segue quindi una sintesi di raccomandazioni prodotta dall'unità di ricerca di Psicologia generale composta da Maria Elide Vanutelli, ricercatrice a tempo determinato, Marco D'Addario, professore associato e Patrizia Steca, professoressa ordinaria, tutti afferenti al Dipartimento di Psicologia UNIMIB. Le diverse ricerche (PSYCHO, UNICA, STRANGE, COHET), realizzate in collaborazione con l'Istituto Mario Negri e l'Università di Parma, riescono efficacemente a fornire evidenza dell'impatto della componente psichica nell'uso strategico delle tecnologie digitali in progetti di educazione alimentare ed è su questi aspetti che gli autori invocano una maggiore attenzione istituzionale e il ricorso a protocolli condivisi.

Sullo spreco e su strumenti atti a prevenirlo si concentrano i contributi che chiudono la rassegna. Contribuisce a questa articolata panoramica che indaga il fenomeno dello spreco l'unità di ricerca di Psicologia sociale guidata da Silvia Mari (professoressa associata), Valentina Demasi (assegnista di ricerca), Francesca di Napoli (dottoranda) e Roberta Rosa Valtorta (assegnista di ricerca) in Psicometria, tutte afferenti al Dipartimento di Psicologia UNIMIB, che elaborano raccomandazioni relative allo spreco domestico e alla multifattorialità delle condotte generatrici di avanzi (WASTIN). Allo stesso modo indaga le pratiche di riduzione degli sprechi, sebbene in questo caso nel contesto della ristorazione privata e con un approccio sociologico, sulla scorta del progetto SURE il contributo elaborato dall'unità di ricerca di Sociologia dei processi culturali e comunicativi guidata da Gianmarco Navarini, professore ordinario e Lorenzo Domaneschi, professore associato, e composta da Massimiliano Guareschi, ricercatore a tempo determinato, Ghita Bordieri ed Emanuele Braga, entrambi assegnisti di ricerca, tutti afferenti al Dipartimento di Sociologia e Ricerca sociale UNIMIB. Arricchisce il quadro sullo spreco la sintesi che illustra il potenziale per un approccio *data-driven* dell'applicazione di visione artificiale, *deep learning* e sensoristica a una nuova piattaforma ideata per il monitoraggio dei consumi e degli sprechi nel contesto della

ristorazione collettiva (RECCO): firmano il contributo gli informatici Simone Bianco, professore associato, Marco Buzzelli, ricercatore a tempo determinato, Gianluigi Ciocca, professore associato, Davide Marelli, ricercatore a tempo determinato, Flavio Piccoli, ricercatore a tempo determinato e Raimondo Schettini, professore ordinario, tutti afferenti al Dipartimento di Informatica, Sistemistica e Comunicazione UNIMIB. Infine Sibilla Berni Canani (ricercatrice), Andrés Peñalosa Barbero (ricercatore), Fabrizia Maccati (ricercatrice), Laura Gennaro (prima tecnologa) del CREA Centro alimenti e Nutrizione con il progetto pilota CREA-FAN-ECO hanno trattato il tema delle prevenzione dello spreco alimentare nelle mense scolastiche, integrando l'educazione alimentare nelle diverse discipline per aumentare la familiarità dei bambini con frutta, verdura e legumi – con il risultato di aumentare l'accettabilità delle preparazioni e ridurre degli sprechi – e proponendo diverse raccomandazioni per la prevenzione in questo contesto.

L'ampia panoramica che emerge da queste pagine ha dunque l'ambizione di contribuire al dibattito pubblico, proponendo nuove linee di azione e reazione e offrendo uno strumento aggiornato all'elaborazione di politiche informate di fronte alle molte urgenze quotidianamente ravvisate nelle complessità della nostra alimentazione.

Buona lettura!
Le curatrici e i curatori

**CIBO E DISORDINE:
COMPLESSITÀ, INEFFICACIA, INFORMAZIONE
(E DISINFORMAZIONE), INEFFICIENZA, FORMAZIONE**

Il diritto a un cibo “adeguato” nel diritto internazionale

Carola Ricci, Anna Facchinetti

1. La domanda di ricerca: come rendere più effettivo il diritto al cibo in un panorama complesso di disordine normativo e inefficacia

Il diritto al cibo gode di una protezione disorganica e frammentaria nel diritto internazionale. Esso è sancito – in alcuni casi esplicitamente, ma per lo più per via interpretativa – da vari trattati internazionali sui diritti umani e dalla prassi degli organi giurisdizionali o quasi-giurisdizionali preposti al loro controllo e interpretazione a diversi livelli (internazionale, regionale, nazionale). A tali fonti si aggiungono strumenti non vincolanti (c.d. *soft law*), elaborati tanto da Stati e organizzazioni internazionali, quanto da attori privati.

La molteplicità delle fonti del diritto al cibo evidenzia una situazione di disordine in cui manca una definizione unitaria di tale diritto e, in particolare, delle qualità (materiali e immateriali) che il cibo deve possedere per essere definito “adeguato”, attributo che gli viene riferito nelle fonti obbligatorie in cui viene espressamente citato, prima tra tutte il Patto sui diritti economici, sociali e culturali del 1966 (all'art. 11, come specificato dal Commento Generale n. 12, fonte di per sé non vincolante).¹

In tale contesto, la ricerca portata avanti nell'ambito del progetto denominato FOOMA (*Multiple determinants to responsible*

¹ Per un'analisi delle fonti applicabili si veda tra i primi autori: Snyder, Francis, *Toward an International Law for Adequate Food*, in Mahiou, Ahmed e Snyder, Francis (eds.), *La sécurité alimentaire/Food Security and Food Safety*, Leiden University Press, Boston 2006, p. 79 ss.

consumption and production of food – a human rights approach) contribuisce alla riconoscenza di uno standard giuridico di protezione del diritto al cibo adeguato, a partire da uno studio sulla frammentata normativa internazionale in vigore e sulle innumerevoli applicazioni giurisprudenziali.²

Alla dimensione della qualità degli alimenti, lo studio affianca quella della sostenibilità ambientale e sociale del cibo. La produzione e il consumo devono infatti essere rispettosi dei diritti non solo dei beneficiari finali, ma anche dei soggetti coinvolti lungo tutta la filiera alimentare, oltre che dell'ambiente.

Poiché, inoltre, il diritto al cibo deve essere realizzato per tutti gli individui senza discriminazioni, il gruppo di ricerca si è concentrato sullo studio di casi decisi in tema di trattamenti differenziati ingiustificati o sproporzionati nell'accesso e nel godimento dello stesso, fondati su religione, appartenenza a un particolare gruppo etnico e disabilità.³

L'analisi svolta mira a individuare meccanismi e possibili riforme (normative e di *policy*) che possano rendere più effettivo e sostenibile il diritto a un cibo adeguato, identificando i soggetti pubblici e privati tra i vari *stakeholders* – quali per esempio le imprese multinazionali, ma non solo – che potrebbero contribuire in tal senso.

2. Lo sviluppo della ricerca: definire il contenuto normativo del diritto a un cibo adeguato e sostenibile per il consumatore considerato nel suo complesso

Sembra indubitabile che la sicurezza alimentare sia un concetto che deve essere riferito a profili sia quantitativi, attinenti all'accesso al cibo, sia qualitativi, relativi alle caratteristiche fisico-chimiche degli alimenti. Il diritto al cibo presuppone infatti che venga garantito non solo l'accesso materiale agli alimenti (*food security*) ma anche la qualità degli stessi (*food safety*) in misura sufficiente a condurre una vita attiva, salubre, libera dalla fame e corrispondente alle giuste esigenze nutrizionali del singolo, dipendenti dalla sua età e dalla sua condizione fisica, ma anche

² Sulla protezione del diritto al cibo nella Costituzione italiana, si rinvia allo studio di Maria Galbusera, nel vol. II della presente opera.

³ Sul tema delle discriminazioni, e in particolare su come le diseguaglianze influenzino l'accesso a un cibo adeguato, si rimanda al contributo di Roberta Dameno, nel vol. II della presente opera.

dalle sue credenze religiose, dalla sua appartenenza etnico-culturale e dalle sue convinzioni etico-morali. Non basta, cioè, che il cibo sia disponibile in *quantità* sufficiente (pur essendo il suo accesso il prodromo della vita stessa), ma occorre che sia anche di *qualità* accettabile per l’essere umano che lo consuma, considerato in tutti i suoi elementi costitutivi. L’una e l’altra caratteristica si completano a vicenda e sono intrinsecamente collegate al diritto a un’alimentazione adeguata a ogni individuo.

La validità di tale approccio “integrale” è confermata dal fatto che un alimento, pur di per sé *non* pregiudizievole per la salute fisica (economicamente valutabile), può causare danni di diversa natura, spesso *non* materiali, rispetto ai quali ancora oggi l’industria agroalimentare ripone scarsa attenzione. Si tratta infatti di fattori collegati a elementi difficilmente valutabili economicamente: si pensi alle esigenze alimentari di enormi masse di credenti che hanno il diritto di essere informati sui contenuti o sui metodi di lavorazione di alcune materie prime (come la carne, per esempio) per non consumare cibi non ammessi dal culto che abbracciano. Laddove un’etichetta omettesse di indicare in modo corretto e/o comprensibile la presenza di carne di maiale sulla confezione di un prodotto venduto al pubblico, il consumatore di fede musulmana potrebbe non risentire di conseguenze pregiudizievole alla salute ma potrebbe ragionevolmente ritenere l’omissione o la scorretta indicazione in etichetta quale fonte di responsabilità per il grave danno morale (o esistenziale) subito.

In secondo luogo, se da un lato si assiste alla diffusione di modelli moderni di alimentazione qualitativamente povera ma facilmente circolabile e a un costo più accessibile, dall’altro, la proliferazione e l’imposizione di standard uniformi di produzione e trasformazione del cibo⁴ (scientificamente e “asetticamente” determinati) sono difficilmente compatibili con la sopravvivenza di forme di produzione legate al territorio e a tradizioni locali anche molto antiche. Il rischio, in tal caso, è la perdita di elementi non riproducibili del patrimonio immateriale dell’umanità, rappresentati dalle diverse tradizioni alimentari diffuse

⁴ Sul fenomeno vedi Ricci, Carola, *Regole e prassi sovranazionali* e Russo, Luigi, *Gli standard privati*, in Borghi, Paolo, Canfora, Irene, Di Lauro, Alessandra e Russo, Luigi (a cura di), *Trattato di diritto alimentare italiano e dell’Unione europea*, Giuffrè, Milano 2024, pp. 100 ss. e 109 ss.

nel mondo che non hanno mai arrecato danno per generazioni e che non possono essere standardizzati nei processi produttivi, pena la loro scomparsa.

Le considerazioni fino a qui svolte portano a ritenere non solo che la quantità e la qualità del cibo siano interdipendenti tra loro, ma altresì che il secondo termine debba essere inteso in senso ampio. La qualità, infatti, dovrà riferirsi certamente alla corrispondenza con canoni sanitari indispensabili (senza i quali un alimento non potrebbe neppure essere consumato in modo sicuro per la salute), ma anche alle tipicità e peculiarità del cibo preparato secondo metodi conformi ai dettami religiosi e/o a usi tramandati per generazioni e/o, ancora, legati alle convinzioni etico morali dei consumatori.

Un prodotto di qualità adeguata, secondo la nozione che qui si propone, dovrebbe dunque soddisfare le esigenze del singolo individuo considerato nel suo complesso, includendo la parte immateriale dei suoi bisogni personalissimi. Tale impostazione si giustifica bene alla luce della concezione dei diritti umani come un fascio indistinguibile di prerogative riconducibili a tutti gli elementi costitutivi di ogni individuo nella sua totalità.⁵

Sul piano giuridico si è potuto ricostruire questa nozione ampia di adeguatezza dell'alimentazione in tempi solo relativamente recenti, perché l'impostazione tradizionale faceva derivare il diritto al cibo dal diritto alla salute, riferendo quindi il primo alla sola dimensione quantitativa dell'accesso e della sufficienza dell'alimentazione.⁶ Il riconoscimento di tale prerogativa indefettibile alla salute umana trova la sua prima enunciazione giuridica nel 1948 nella Dichiarazione universale dei diritti

⁵ Per un'analisi nella prospettiva della sociologia del diritto relativa, rispettivamente, al valore culturale e identitario del cibo e alla tutela della qualità dal diverso e più specifico punto di vista delle indicazioni geografiche, si rimanda rispettivamente agli studi di Roberta Dameno ed Emma Sofia Lunghi nel vol. II della presente opera. Con specifico riferimento al rilievo che le caratteristiche immateriali del cibo assumono in etichettatura in base al diritto dell'Unione europea, cfr. invece, in particolare sulla dimensione etica, il contributo di Giada Grattarola, e rispetto all'ulteriore *focus* sul fenomeno allarmante del *greenwashing*, lo studio di Rosamaria Tristano, entrambi nel presente volume.

⁶ Sia concesso di rinviare (anche per i riferimenti bibliografici) alla ricostruzione di C. Ricci, *Contenuti normativi del diritto a un cibo "adeguato"*, in C. Ricci (a cura di), *La tutela multilivello del diritto alla sicurezza e qualità degli alimenti*, Milano, 2012, p. 33 ss., spec. p. 42 ss., riportata dall'Autrice per le parti rilevanti nel presente paragrafo.

dell'uomo che, all'art. 25.1, proclama il diritto di ciascuno a un livello di vita adeguato per la salute e il benessere (“standard of living adequate for the health and well-being”) proprio e della propria famiglia, attraverso il godimento dei beni essenziali all'esistenza tra i quali il cibo occupa una posizione primaria (“including food, clothing, housing...”).

In effetti, il concetto di benessere recava già *in nuce* anche il riferimento implicito all'esigenza della corrispondenza del cibo anche ad altri parametri di salubrità e qualità. Si è dovuto attendere quasi un ventennio prima di un'ulteriore elaborazione coniata nell'art. 11.2 lett. a del già citato Patto sui diritti economici, sociali e culturali del 1966 che riconosce il diritto fondamentale di ogni individuo di essere libero dalla fame e il dovere degli Stati di adottare, individualmente e attraverso la cooperazione internazionale, le misure necessarie per attuarlo attraverso il miglioramento dei metodi di produzione, conservazione e distribuzione degli alimenti, ricorrendo alle conoscenze tecniche e scientifiche più avanzate e attuando la riforma dei sistemi agrari nella maniera necessaria a ottenere il miglior livello di sviluppo e utilizzazione delle risorse. Le due componenti di *security* e *safety* vengono dunque chiaramente ricondotte allo stesso bene, il diritto a un'alimentazione “adeguata”. Ciò è confermato anche successivamente nell'interpretazione fornita dal Comitato all'art. 12.1 dello stesso Patto che enuncia il diritto a uno standard di vita adeguato come quello di ogni individuo a godere del più alto livello possibile (“the highest attainable standard”) di salute nel corpo e nello spirito. Nel 1999 il Comitato chiarisce questa interdipendenza nel Commento Generale n. 12, specificando il contenuto normativo dell'art. 11 par. 2 del Patto, nella stessa definizione di “adeguatezza” del cibo. Questa va riferita a “availability of food in a quantity and quality sufficient to satisfy the dietary needs of individuals, free from adverse substances, and acceptable within a given *culture*”. Si rileva, peraltro quasi in premessa, che l'accesso a tali risorse deve essere attuato in modo da non interferire con altri diritti e sia quindi “sostenibile”.

La sostenibilità viene dunque considerata per la prima volta nell'ambito del Patto come strettamente collegata alla nozione di sicurezza alimentare, sulla base della constatazione che la sopravvivenza delle generazioni presenti e future dipende dalla garanzia dello stesso bene (“implying food being accessible for

both present and future generations"). Più precisamente, il Comitato specifica che le esigenze alimentari di ogni individuo sono rispettate quando viene garantito il cibo appropriato in termini di elementi nutrizionali rispetto alle esigenze fisiche di un individuo nelle diverse fasi dell'arco della vita e rispetto al suo genere e alla sua occupazione, garantendo altresì che siano considerati canoni di qualità, anche ambientale.

In secondo luogo, tra gli elementi imprescindibili per un'alimentazione adeguata, il Comitato per la prima volta in modo espresso aggiunge la condizione della "cultural or consumer acceptability". Questa implica la necessità di prendere in considerazione, per quanto possibile, tutti i valori riconducibili al cibo nella cultura di appartenenza del consumatore, oltre che la necessità dello stesso di essere informato sulle sue qualità.

Dal punto di vista dei soggetti obbligati, infine, il Patto e il Commento Generale indicano chiaramente gli Stati parte del Patto come enti primariamente obbligati. Su di essi ricadono, come noto, tre tipi o gradi di responsabilità, ossia il dovere di rispettare ("respect"), di proteggere ("protect") e di realizzare ("fulfil") quanto in esso stabilito.

Lo Stato è tenuto a riconoscere a ogni essere umano l'accesso libero e non limitato a una alimentazione adeguata: dunque, non può in alcun modo interferire sulla sfera di azione individuale attuando misure proibizioniste.

Piuttosto, allo scopo di realizzare il fabbisogno alimentare della popolazione, uno Stato ha l'obbligo di prendere provvedimenti legislativi, giudiziari e amministrativi adeguati sia nel breve sia nel lungo periodo, investendo il massimo delle risorse disponibili, al fine ulteriore di agevolare ("facilitate") progressivamente l'accesso al cibo o anche provvedervi ("provide") direttamente in alcuni casi eccezionali.

Con l'espressione "agevolare" ci si riferisce al dovere dello Stato di attuare programmi per la sicurezza alimentare, fornendo agli individui i mezzi per essere autosufficienti. Ciò può comprendere, tra le varie misure in particolare: l'educazione all'uso efficiente delle risorse, l'introduzione di riforme agrarie, la ridistribuzione della terra coltivabile, l'incentivazione dell'occupazione in modo che i singoli abbiano le possibilità economiche per acquistare gli alimenti. Così facendo, lo Stato assicura con interventi mirati diverse modalità di accesso alle risorse alimen-

tari che permettono l'indipendenza sia nei processi di selezione consapevole, sia di reperimento degli alimenti.

Un'estensione peculiare dell'obbligo di "provvedere" si individua nelle società con tassi di urbanizzazione più alti: la scomparsa progressiva del modello (tipicamente rurale) dell'intervento della famiglia nel farsi carico delle esigenze alimentari di fasce deboli della popolazione, come gli anziani e i disabili, ha comportato il trasferimento della responsabilità di garantire l'accesso al cibo (e sopportarne i costi) dai soggetti privati allo Stato.

L'obbligo sussiste inoltre anche durante le emergenze, quando le condizioni per la sopravvivenza sono temporaneamente interrotte, sospese (a causa, per esempio, di una grave siccità o di alluvioni, di conflitti armati o di grave crisi economica). In tali ipotesi, lo Stato sul cui territorio si verifica l'emergenza deve poter fare affidamento sull'assistenza esterna di altri Stati parte (oltre al fatto che deve ammettere gli aiuti sul suo territorio). L'esistenza di obblighi internazionali a cooperare quando ciò si renda necessario è sempre più sostenuta come portato della configurazione di una responsabilità collettiva di proteggere nel diritto internazionale.

Il Commento Generale n. 12 prevede che, come responsabilità di secondo livello, lo Stato tuteli ogni individuo dalle condotte di altri soggetti privati (persone giuridiche o fisiche) che impediscono l'accesso a un cibo adeguato. Sono in modo esemplificativo (ma non esaustivo) indicate categorie particolarmente vulnerabili di persone per le quali l'accesso fisico al cibo richiede uno specifico intervento statale diretto e un grado di protezione più elevato se non prioritario. Il Comitato si riferisce in primo luogo ai soggetti che fisicamente sono i più vulnerabili e, dunque: i neonati e bambini; le persone anziane; le persone con disabilità; i malati terminali e cronici; le madri, soprattutto incinte e puerpere durante l'allattamento; le vittime di disastri naturali; le minoranze indigene per le quali l'accesso alla propria terra d'origine sia in pericolo; i detenuti; i rifugiati.

Nello stesso Commento Generale, anche se a un diverso livello di responsabilità rispetto a quello degli Stati, il Comitato ricorda che sono chiamati a contribuire alla realizzazione del diritto a un'alimentazione adeguata *tutti i membri della società civile* e dunque: individui, famiglie, comunità locali, organizzazioni non governative (ONG) e, in particolare, il settore delle imprese private.

Non potendo approfondire ulteriormente in questa sede l'individuazione delle responsabilità di ciascuno *stakeholder*, dalla corresponsabilità collettiva appena richiamata e dalle competenze che ciascuno può mettere in campo, deriva certamente che un approccio collaborativo (o *multi-stakeholder*) sia richiesto e comunque vincente, come evidenziato a livello non solo europeo ma anche internazionale, nell'enunciazione degli obiettivi di sviluppo sostenibile per il 2030 (in particolare degli SDGs 2 e 12, ma non solo).

La conferma del valore fondamentale e incomprimibile (pur se difficilmente ponderabile su scala economica) di tutte le componenti immateriali qualificanti il cibo come adeguato e la necessità di coinvolgere per la sua realizzazione tutti i portatori di interesse in grado di incidere a diverso grado e livello sulla sua effettività è rinvenibile anche in molte decisioni giurisprudenziali di Corti internazionali competenti ad applicare i sistemi di tutela dei diritti umani in varie regioni del mondo, in particolare (ma non solo) con riferimento alla tutela dei diritti dei popoli indigeni, della libertà religiosa, dei soggetti vulnerabili a causa di una disabilità, su cui si è voluta concentrare l'analisi.

2.1. Cibo e cultura: il caso dei popoli indigeni

La dimensione immateriale del diritto al cibo è particolarmente rilevante nel caso dei popoli indigeni.⁷ Il cibo prodotto e consumato da un popolo indigeno tramite sistemi alimentari tradizionali è parte integrante della sua cultura e contribuisce a plasmarne l'identità quale comunità originaria. Esso, dunque, è fondamentale non solo per il benessere fisico di quel popolo, ma anche per la sua sopravvivenza culturale.⁸

⁷ Riguardo i criteri individuati per definire un popolo indigeno, vedi: Daes, Erica-Irene A., *Working Paper on the Concept of "Indigenous People"*, Consiglio economico e sociale delle Nazioni Unite, 10 giugno 1996, E/CN.4/Sub.2/AC.4/1996/2, par. 69.

⁸ Cfr.: Corte interamericana dei diritti umani, *Indigenous Communities of the Lhaka Honhat (Our Land) Association v. Argentina*, 16 febbraio 2020, par. 254. Vedi anche: Comitato sui diritti umani delle Nazioni Unite, *Daniel Billy and Others v. Australia*, 21 luglio 2022, CCPR/C/135/D/3624/2019, par. 8.14, dove il fallimento dello Stato nel prevenire e mitigare i cambiamenti climatici è stato ritenuto contrario al diritto dei popoli indigeni a godere della loro cultura, tra l'altro per via della perdita delle colture e delle specie marittime alla base del loro sistema alimentare tradizionale.

Poiché i popoli indigeni dipendono per il loro sostentamento dalla terra ancestrale che essi occupano tradizionalmente e dalle risorse naturali ivi dislocate, altri due diritti umani assumono rilievo in quanto strumentali alla protezione del diritto al cibo, in connessione con il principio di autodeterminazione dei popoli: il diritto di proprietà della terra ancestrale e il diritto di disporre liberamente delle proprie risorse naturali. Essi sono sancti, oltre che dalla prassi di corti regionali quali la Corte Inter-Americanica dei diritti umani e la Corte Africana dei diritti dell'uomo e dei popoli, anche da strumenti adottati in sede ONU dalla maggioranza degli Stati (tra cui l'Italia) e dalla relativa giurisprudenza degli organi di controllo.⁹ Da tali diritti discende l'obbligo per gli Stati di ottenere il consenso libero, previo e informato del popolo indigeno prima di avviare, o lasciare che soggetti privati intraprendano, progetti infrastrutturali o di sfruttamento sulla terra e le risorse di quel popolo.¹⁰

La *ratio* di tali diritti e corrispondenti obblighi statali è di proteggere i popoli indigeni da attività che causino espropriazione delle terre, degrado ambientale e perdita di biodiversità, mettendo a rischio – tra gli altri beni giuridici protetti – i sistemi alimentari tradizionali.

Il principale detentore di obblighi in materia di diritti umani è lo Stato che esercita la propria giurisdizione sul soggetto in questione, vale a dire, nella maggior parte dei casi, lo Stato nel cui territorio si trova il soggetto. Tuttavia, nel contesto delle catene globali del valore, si ritengono emergenti obblighi in materia di diritti umani in capo ad altri Stati (c.d. obblighi extra-territoriali) e alle imprese multinazionali.

⁹ Cfr. Organizzazione internazionale del lavoro, *Indigenous and Tribal Peoples Convention (No. 169)*, 1989, artt. 14-15; Assemblea Generale delle Nazioni Unite, *Declaration on the Rights of Indigenous Peoples*, Art. 26. Cfr. anche: Comitato per l'eliminazione della discriminazione razziale, *General Recommendation No. 23: Indigenous Peoples*, 18 agosto 1997, A/52/18, par. 5; Comitato sui diritti umani delle Nazioni Unite, *Ava Guarani People v. Paraguay*, 14 luglio 2021, CCPR/C/132/D/2552/2015, par. 8.5; Comitato sui diritti economici, sociali e culturali delle Nazioni Unite, *General Comment No. 26 (2022) on Land and Economic, Social and Cultural Rights*, 24 gennaio 2023, E/C.12/GC/26, par. 11.

¹⁰ Sulla definizione di consenso libero, previo e informato, si rimanda a: Consiglio economico e sociale delle Nazioni Unite, Permanent Forum on Indigenous Issues, *Report of the International Workshop on Methodologies regarding Free, Prior and Informed Consent and Indigenous Peoples*, 17 febbraio 2005, E/C.19/2005/3, par. 46.

In primis, gli Stati devono astenersi dall’intraprendere o contribuire a progetti di sviluppo o di sfruttamento delle risorse all’estero che causino violazioni dei diritti umani, tra cui il diritto al cibo dei popoli indigeni. In secondo luogo, vari organi di controllo in ambito onusiano hanno affermato che gli Stati sede di imprese multinazionali hanno il dovere di imporre a queste ultime un quadro normativo adeguato anche quando esse operano all’estero, richiedendo alle entità commerciali di esercitare la dovuta diligenza in materia di diritti umani al fine di identificare, prevenire e mitigare l’impatto negativo sui diritti – tra cui il diritto al cibo – causato dalle loro decisioni e attività.¹¹ Inoltre, seppure in assenza di un trattato internazionale in materia di *business and human rights*, si ritiene che non solo gli Stati ma anche le imprese siano tenute a rispettare i diritti umani tutelati a livello internazionale, indipendentemente dall’esistenza o piena implementazione di norme nazionali.¹²

Su questa scia, al fine di costringere le imprese che operano all’estero al rispetto dei diritti umani – tra cui il diritto al cibo dei popoli indigeni – lungo la filiera di produzione e distribuzione, l’Unione europea ha adottato la Direttiva (UE) 2024/1760 relativa al dovere di diligenza delle imprese ai fini della sostenibilità.¹³ Essa rappresenta un primo passo per rendere effettivi i diritti umani dei popoli indigeni, e delle comunità rurali, seppur non sia scevra da aspetti critici. Tra questi, rispetto alla specifica situazione dei popoli indigeni è evidente il limitato numero di disposizioni relative ai diritti umani di cui le imprese dovrebbero tenere conto, in contrasto con il già citato principio di indivisibilità dei diritti umani. In particolare, suscita preoccupazione la mancata menzione della Convenzione contro ogni forma di

¹¹ Cfr.: Comitato sui diritti economici, sociali e culturali delle Nazioni Unite, *General Comment No. 26* (2022), cit., par. 42; Comitato sui diritti del fanciullo delle Nazioni Unite, *General Comment No. 16 (2013) on State obligations regarding the impact of the business sector on children's rights*, 17 aprile 2013, CRC/C/GC/16, p. 6.

¹² Comitato sui diritti economici, sociali e culturali delle Nazioni Unite, *General Comment No. 24 (2017) on State obligations under the International Covenant on Economic, Social and Cultural Rights in the context of business activities*, 10 agosto 2017, E/C.12/GC/24, par. 5; Comitato sui diritti del fanciullo delle Nazioni Unite, *General Comment No. 16*, 2013, cit., p. 2.

¹³ Adottata il 13 giugno 2024, pubblicata in G.U.U.E. L, 2024/1760, 5 luglio 2024, pp. 1-58.

discriminazione razziale, il cui Comitato di controllo è stato un pioniere nell'affermazione dei diritti dei popoli indigeni.

2.2. *Cibo, religione e benessere animale*

Il valore del cibo come elemento identitario può essere caratterizzato anche dall'appartenenza a un determinato credo religioso. La libertà religiosa, infatti, ha certamente un impatto nel ricostruire la complessa nozione di alimento e quindi anche gli obblighi posti primariamente in capo agli Stati di tutelare i cittadini e i soggetti sottoposti alla loro giurisdizione anche sotto questo valore indefettibile per la persona.¹⁴

Ciò comporta per esempio che, nei casi in cui lo Stato debba provvedere *direttamente* a fornire cibo a soggetti che non possono procurarselo in modo autonomo, “addirittura” nell'ipotesi in cui si trovino a scontare una pena in una struttura penitenziaria in un regime carcerario molto restrittivo, al consumatore debba essere assicurata una dieta che sia conforme ai suoi dettami religiosi, come chiarito più volte da giudici interni e internazionali.¹⁵

Rispetto al rapporto tra prescrizioni religiose e produzione alimentare, le prime, come quelle relative al cibo *kosher* e *halāl*, si inseriscono in disciplinari di produzione dettagliati lungo tutta la filiera agroalimentare.¹⁶ Queste regole richiedono procedure di certificazione che garantiscano il rispetto delle norme confessionali, evidenziando la necessità di un equilibrio tra esigenze religiose e normativa. Questo risulta particolarmente delicato da assicurare con riferimento alle pratiche di macellazione rituale che non sono semplici tecniche di abbattimento, ma rappresentano valori religiosi, etici e sociali profondamente radicati. Il cibo rituale assume dunque un significato simbolico che va

¹⁴ Cfr. sul tema Chizzoniti, Antonio Giuseppe (a cura di), *Cibo, religione e diritto. Nutrimento per il corpo e per l'anima*, Libellula Edizioni, Bari 2015; Chizzoniti, Antonio Giuseppe e Tallacchini, Mariachiara (a cura di), *Cibo e religione. Diritto e diritti*, Libellula Edizioni, Bari 2010.

¹⁵ Così la sentenza della Corte di Cassazione, sezione I penale, 25 settembre 2015, confermando il diritto di un detenuto di fede buddista a ricevere cibo vegetariano conforme alle proprie convinzioni religiose *ex art. 8 Cost.* Cfr. i casi simili decisi dalla CEDU, 7 dicembre 2010, ric. n. 18429/06, *Jakobska c. Polonia*, e il 17 dicembre 2013, ric. n. 14150/08, *Vartic c. Romania*, fondati entrambi sull'art. 9 della CEDU.

¹⁶ Toselli, Elena, *Kosher, halal, bio. Regole e mercati*, II ed., Franco Angeli, Milano 2018.

oltre la semplice alimentazione, diventando un elemento di identità culturale e spirituale.

La diversità delle legislazioni nazionali in materia di macellazione rituale e produzione alimentare religiosa evidenzia come, proprio a causa del suo legame con i valori fondanti di ciascuno Stato, sia generalmente riconosciuta a ciascun Paese la discrezionalità di adottare soluzioni legislative che più rispecchino i valori posti a base dell'ordinamento. In questo contesto normativo frammentato, a livello europeo il diritto al cibo religiosamente qualificato non è considerato isolatamente, ma è valutato alla luce di altri diritti e interessi, come la tutela della dignità degli animali, la morale, il diritto d'informazione dei consumatori.

In tal senso si sono espresse a livello europeo, una dopo l'altra, due corti internazionali deputate rispettivamente a interpretare i Trattati istitutivi dell'Unione europea (Corte di giustizia UE, con sede a Lussemburgo)¹⁷ e la Convenzione europea dei diritti dell'uomo e delle libertà fondamentali del 1950 elaborata in seno al Consiglio d'Europa (Corte EDU di Strasburgo).¹⁸ In generale, entrambe le Corti hanno sottolineato l'importanza di bilanciare i diritti religiosi con la protezione degli animali, pur riconoscendo la discrezionalità degli Stati membri nel regolamentare la questione. In particolare, la Corte di giustizia UE e la Corte EDU hanno affrontato il tema della macellazione rituale analizzando il bilanciamento tra la libertà religiosa e il benessere animale. La Corte di giustizia ha stabilito che le regole dell'Unione europea sulla produzione biologica non consentono l'ap-

¹⁷ Il riferimento è in particolare alla sentenza della CGUE, *Central Israëlsch Consistorie van België e. a.*, C 336/19, 17 dicembre 2020. La stessa Corte si era peraltro già confrontata sulla questione in altri casi, tra cui in particolare CGUE, *Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs (OABA) c. Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation and Others*, C 497/17, 26 febbraio 2019. Cfr: Fincardi, Camilla, *Divieto di macellazioni rituali senza prvio storidimento per il settore biologico*, in "Eurojus", 2, 2019, p. 97 ss.; Hehemann, Lena, *Religious Slaughtering and Organic Labels: Œuvre d'assistance aux bêtes d'abattoirs*, in "European Papers", 2019, p. 297 ss.; Lottini, Micaela e Giannino, Michele, *Slaughtering without Pre-Stunning and EU Law on Animal Welfare: The Particular Case of Organic Production*, in "European Food Feed Law Review", 14(6), 2019, p. 502 ss.; Saija, Roberto, *Macellazione rituale e produzione biologica in un caso della Corte di Giustizia*, in "Rivista di diritto alimentare", 13(4), 2019, p. 64 ss.; Leone, Luca, *La macellazione rituale al vaglio delle Corti: un percorso verso una società europea sentience-based*, in "Il diritto dell'Unione europea", 1, 2024, p. 79 ss.

¹⁸ Cfr. la sentenza della CEDU, *Executief van de Moslims van België and Others c. Belgio*, ric. non. 16760/22, 16849/22, 16850/22 et al., 13 febbraio 2024.

posizione del logo biologico su carni provenienti da macellazione rituale senza previo stordimento, giustificando questa decisione con la necessità di rispettare criteri rigorosi in materia di benessere animale (oltre che di tutela della fiducia del consumatore sul marchio biologico). La Corte EDU, invece, ha riconosciuto che la protezione del benessere animale può essere considerata una questione di interesse generale e ha accettato che le restrizioni alla macellazione rituale siano giustificate dalla tutela della morale pubblica e dal rispetto della dignità degli animali come esseri senzienti.

Questa visione si ritrova nell’approccio c.d. “one health” abbracciato dal *policy maker* europeo, che può essere succintamente descritto come un metodo integrato e unificante che mira a bilanciare e ottimizzare in modo sostenibile la salute delle persone, degli animali e degli ecosistemi, riconoscendo le interconnessioni tra salute umana, animale e ambientale. In particolare, la strategia “farm to fork” del 2020 ha intrapreso un percorso per rafforzare la tutela degli animali da produzione alimentare.¹⁹ La valutazione d’impatto condotta dalla Commissione già nel 2021 ha infatti incluso obiettivi di *policy* come il divieto di alcune pratiche di stordimento per gli animali, la regolamentazione dell’abbattimento delle specie ittiche e la formazione obbligatoria degli operatori per l’autorizzazione dei mattatoi.²⁰ Questa strategia rappresenta un passo verso un sistema alimentare più resiliente e sostenibile, ma il progresso in questo ambito è ancora lento e necessita di un approccio normativo più completo e coeso.

2.3. *Cibo e disabilità*

Per essere “adeguato”, il cibo deve anche essere fisicamente (oltre che economicamente) accessibile al consumatore. Nel caso delle persone con disabilità, tale requisito deve essere letto alla luce del principio di accessibilità sancito dalla Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità, che costituisce lo

¹⁹ Si veda la Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico sociale europeo e al Comitato delle regioni, *Una strategia “Dal produttore al consumatore” per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell’ambiente*, COM (2020) 381 def.

²⁰ Proposta legislativa del Parlamento europeo e del Consiglio, *Inception Impact Assessments, Revision of the EU Legislation on Animal Welfare*, Ref. Ares (2021) 4402058.

standard di riferimento a livello globale.²¹ Tale principio è sia un diritto umano a sé stante che un principio generale della Convenzione, in base al quale gli Stati devono adottare tutte le misure appropriate – quali l'identificazione e l'eliminazione di ostacoli e barriere – per garantire alle persone con disabilità, su base di uguaglianza con gli altri, l'accesso all'ambiente fisico, ai trasporti, all'informazione e alla comunicazione e ad altre attrezzature e servizi aperti o forniti al pubblico. Gli Stati sono inoltre tenuti a imporre l'obbligo di accessibilità agli enti privati che offrono servizi aperti o forniti al pubblico.²²

Da una lettura integrata del diritto al cibo e del principio di accessibilità per le persone con disabilità discende l'obbligo per gli Stati di imporre un'adeguata regolamentazione – sia agli enti pubblici che a quelli privati – affinché il settore alimentare, incluse la grande distribuzione (GDO), la ristorazione collettiva (mense aziendali e pubbliche, di scuole, ospedali, istituti penitenziari etc.), fino alla vendita al dettaglio, fornisca servizi pienamente accessibili alle persone con disabilità. Ciò vale sia per le barriere fisiche, quali le barriere architettoniche, sia per i servizi di vendita e trasporto offerti online.

Perché il cibo sia accessibile alle persone con disabilità, i siti *web* e le applicazioni di *e-commerce* e di pagamento devono dunque essere pienamente accessibili e utilizzabili dalle persone con disabilità. Da questo punto di vista, è da salutare positivamente l'adozione da parte dell'Unione europea di vari atti che impongono l'accessibilità di beni e servizi, tra cui la Direttiva (UE) 2019/882 sui requisiti di accessibilità di beni e servizi. Per mangiare, tuttavia, dei limiti all'effettiva implementazione del principio di accessibilità, quale la clausola di salvaguardia²³ (inclusa anche nella legislazione italiana di adeguamento alla Direttiva²⁴) nel caso in cui le misure necessarie alla realizzazione

²¹ Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità (di seguito per brevità anche indicata con CDPD), artt. 3(f) e 9.

²² *Ivi*, art. 9(2)(b).

²³ Cfr. art. 14 della Direttiva (UE) 2019/882 del 17 aprile 2019 sui requisiti di accessibilità di beni e servizi, in "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", L 151 del 7 giugno 2019.

²⁴ D.lgs. 27 maggio 2022 n. 82 di attuazione della Direttiva (UE) 2019/882 sui requisiti di accessibilità dei prodotti e dei servizi, entrato in vigore il 16 luglio 2022, in "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", 152, 1° luglio 2022.

dell’accessibilità rappresentino un onere finanziario sproporzionato (o “accomodamento non ragionevole”) per l’azienda.

Inoltre, il principio di accessibilità implica che le informazioni relative agli alimenti devono essere accessibili alle persone con disabilità, in modo che queste ultime possano fare scelte alimentari consapevoli, in linea con il loro diritto a una vita indipendente²⁵ e al fine di salvaguardare sia la salute (si pensi a varie allergie e intolleranze), sia la dimensione religiosa, culturale ed etico-spirituale del cibo. Ne consegue che le etichette degli alimenti dovrebbero essere accessibili alle persone con disabilità, per esempio prevedendo formati in Braille o leggibili con tecnologie alternative per le persone con disabilità visiva, oppure formati *easy-to-read* per persone con disabilità intellettive. A oggi, tuttavia, né in Italia né a livello di Unione europea la normativa impone un obbligo di accessibilità dell’etichettatura, per quanto il Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori affermi che sia desiderabile che gli operatori del settore alimentare agevolino l’accessibilità di tali informazioni alle persone con disabilità visiva.²⁶

Infine, laddove sia lo Stato a fornire direttamente il cibo alle persone con disabilità, i programmi alimentari (per esempio, in ambito di refezione scolastica) devono a loro volta essere inclusivi e accessibili per le persone con disabilità, anche per quanto riguarda le modalità di informazione e adesione.²⁷

3. Raccomandazioni su linee future di ricerca e di policy

Le ricerche svolte spingono ad avanzare alcuni suggerimenti auspicabilmente utili sia per approfondire la conoscenza scientifica su ulteriori interrogativi che sono sorti grazie alle stesse, sia per identificare alcune linee di azione futura nella pianificazione e implementazione delle azioni consapevoli dei vari *stakeholders* ma anche delle politiche pubbliche indirizzate ad assicurare cibo in quantità e qualità adeguati e accettabili per gli

²⁵ Il diritto a una vita indipendente è sancito all’art. 19 CDPD.

²⁶ Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011, considerando n. 17.

²⁷ Assemblea Generale delle Nazioni Unite, Risoluzione del 16 dicembre 2021 sul diritto al cibo, A/RES/76/166, par. 10; Ufficio dell’Alto Commissario per i diritti umani delle Nazioni Unite, *Policy Guidelines for Inclusive Sustainable Development Goals: Food and Nutrition*, 2020; Consiglio dei diritti umani delle Nazioni Unite, risoluzione del 13 aprile 2011, A/HRC/RES/16/27, par. 9.

individui che lo consumano. Questi ultimi dovranno essere considerati ciascuno come un fascio indistinguibile di bisogni, non solo materiali, al fine di rispettare, proteggere, realizzare e quindi agevolare progressivamente l'accesso al cibo e (in alcuni casi particolari già richiamati) provvedervi direttamente, nel rispetto sia del principio di non discriminazione, sia delle esigenze di sviluppo economico, sociale e ambientale, inclusivo di altri esseri senzienti.

Un primo rilievo riguarda il *metodo collaborativo* che ogni futuro intervento normativo e/o di *policy* dovrebbe avere: tutti gli operatori pubblici e privati sono co-obbligati, anche se con diversa gradazione di responsabilità, a rendere il diritto al cibo adeguato più effettivo, anche rispetto al relativo grado di intervento e influenza esercitabile sulla realtà. Come risulta dall'analisi giuridica svolta, per gli Stati le responsabilità sono certamente maggiori, spesso rapportate alle singole disponibilità finanziarie, ma altre volte legate solo alla volontà politica. Quando pure il bilancio pubblico non permetta investimenti sul territorio, per esempio, ciascuno Stato in quanto parte del Patto del 1966 (anche il più povero) sarebbe non solo legittimato ma anche tenuto a richiedere competenze specialistiche ad agenzie tecniche di organizzazioni internazionali, a tentare di fare il possibile per attivare canali di cooperazione internazionale, ad accettare l'ingresso di aiuti umanitari sul territorio. Uno *scambio di buone pratiche* a diversi livelli inoltre è certamente di vantaggio alla scalabilità di soluzioni efficaci in contesti simili.

Con particolare riferimento ai popoli indigeni, è d'obbligo ricordare con fermezza alle autorità nazionali e alle imprese di rispettare i diritti umani (tra cui il diritto al cibo) anche quando svolgono attività economiche all'estero, per esempio tramite investimenti o partecipazioni in banche di sviluppo, indipendentemente dal fatto che lo Stato in cui si svolge l'attività economica tuteli i diritti dei popoli indigeni nel proprio ordinamento. A tale scopo, sia lo Stato che le imprese che operano all'estero dovrebbero svolgere una valutazione di impatto sui diritti umani.

Sarebbe inoltre opportuno innalzare lo standard di protezione garantito ai popoli indigeni dalla Direttiva europea relativa al dovere di diligenza, ampliando le disposizioni e gli strumenti relativi ai diritti umani di cui le imprese sono obbligate a tenere conto, per esempio includendo la Convenzione per l'eliminazio-

ne di ogni forma di discriminazione razziale. Nel caso in cui non sia possibile raggiungere un accordo in sede europea, gli Stati membri potrebbero prendere singolarmente l'iniziativa in tal senso, dato che la Direttiva non osta a uno standard di protezione nazionale più elevato.

Con riferimento alle persone con disabilità, gli Stati devono aumentare quanto più possibile il numero di beni e servizi coperti dall'obbligo di accessibilità, per esempio eliminando la clausola di salvaguardia dell'onere sproporzionato, attualmente prevista dalla normativa europea sull'accessibilità e dalla relativa implementazione in Italia. Anche qualora non obbligate dalla normativa nazionale, le imprese del settore alimentare dovrebbero rendere accessibili i loro servizi e prodotti in virtù degli obblighi indiretti sui privati imposti dalla Convenzione ONU sui diritti delle persone con disabilità, e alla luce degli emergenti obblighi in materia di diritti umani in capo alle imprese.

Queste riflessioni valgono anche per l'etichettatura degli alimenti, su cui le imprese potrebbero dare il buon esempio in attesa che sia introdotto normativamente l'obbligo di accessibilità dell'etichettatura. Quest'ultima, inoltre, dovrebbe richiamare l'attenzione alla scelta consapevole del credente che possa accettare di valutare meritevole di tutela effettiva anche il benessere animale, ma anche premiare nelle sue scelte i produttori e le imprese della GDO che abbiano effettivamente investito per assicurare il rispetto di valori religiosi ed etico-morali fondamentali (per esempio ricorrendo al termine "biologico" in etichetta solo quando possano provare di avere rispettato il diritto a un ambiente salubre inclusivo del benessere animale).

Queste sono solo alcune delle suggestioni che speriamo possano accrescere il dibattito e la consapevolezza di tutti gli attori coinvolti nella filiera agroalimentare e di tutti i *policy maker* a rendere il diritto al cibo adeguato più effettivo, in un contesto in cui le statistiche evidenziano le grandi disuguaglianze nella distribuzione sia dei benefici che degli oneri dei sistemi alimentari attuali.²⁸ Una trasformazione dei sistemi alimentari è fondamentale per risolvere le crisi legate al clima, alla biodiversità,

²⁸ Secondo la stessa Commissione EAT Lancet 2.0, a oggi le diete del 30% più ricco della popolazione mondiale contribuiscono a oltre il 70% delle pressioni ambientali esercitate dai sistemi alimentari. Solo l'1% della popolazione mondiale vive in uno spazio sicuro e giusto.

alla salute e alla giustizia.²⁹ Come ha di recente richiamato nel suo nuovo rapporto la Commissione *EAT Lancet*, la posizione centrale dei sistemi alimentari sottolinea la natura interdipendente di queste crisi, il che evidenzia la necessità di cambiamento dei sistemi alimentari come un “integratore globale” nei settori economico, di *governance* e politico.³⁰ Nel frattempo, le politiche nazionali sono chiamate ad affrontare le disuguaglianze nella distribuzione dei benefici e degli oneri degli attuali sistemi alimentari contribuendo a garantire il rispetto dei diritti umani legati all’alimentazione. Secondo la stessa Commissione sono richiesti livelli di azione senza precedenti per cambiare le abitudini alimentari, migliorare la produzione e rafforzare la giustizia. Una trasformazione equa richiede la creazione di coalizioni con attori che operano all’interno e all’esterno dei sistemi alimentari, l’identificazione di pacchetti di azioni, lo sviluppo di tabelle di marcia nazionali e regionali per l’attuazione, lo sblocco di finanziamenti per la trasformazione e la rapida messa in atto di piani congiunti. Infine, si suggerisce nel medesimo rapporto, pienamente condivisibile, che tali sforzi dovrebbero essere strettamente allineati con altre iniziative che condividono obiettivi comuni di sostenibilità in ambiti diversi ma appunto strettamente interrelati al diritto a un cibo adeguato (come, per esempio, l’Accordo di Parigi e il Quadro globale di Kunming-Montreal sulla biodiversità).

²⁹ Sul tema delle crisi alimentari e politiche internazionali si rimanda al contributo di Marco Clementi e Martino Tognocchi in questo stesso volume.

³⁰ Vedi *EAT – Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems*, pubblicata il 2 ottobre 2025, accessibile online: <https://www.thelancet.com/commissions-do/eat-2025> (ultimo accesso 12 ottobre 2025).

Percezione adeguata dell'informazione: tra salute del cittadino e tutela giuridica del soggetto titolare di diritti

Alfredo Ferrante

1. Introduzione

Tutti mangiano, tutti si nutrono e tutti hanno piacere a svolgere attività conviviali e sociali. Nonostante ciò, il tempo e i ritmi a cui siamo assoggettati impongono a volte di ricalibrare le abitudini sociali e gli schemi della nostra vita quotidiana. Dentro questi schemi interagiscono vari fattori, tra cui quelli giuridici. Da qui nasce la necessità di elaborare studi e ricerche e soprattutto attivarsi affinché si possa percepire come il consumatore si muove dentro tali schemi che si nutrono di valori e parametri sociali, economici e giuridici e che vengono influenzati anche fattori comportamentali, culturali e psicologici.¹ Di qui la volontà di svolgere un'attività di ricerca, approfondita e adeguata, per quel che concerne in particolare due fronti: quello della “sostenibilità, sicurezza e tutela nel diritto alimentare, nel diritto dei consumatori e nel diritto comparato” e quello del “diritto alimentare e comportamenti dei consumatori più ecologici e sostenibili nell'acquisto e nel consumo di alimenti”. Questi due filoni – complementari tra di loro e che si plasmano su due progetti specifici² – permettono di percepire alcuni degli aspetti più

¹ Ferrante, Alfredo, *Etichetta ambientale alimentare: tra sostenibilità e tutela giuridica*, in Cascione, Claudia Morgana, Giannone Codiglione, Giorgio e Padrolesi, Paolo (a cura di), *Public and Private in Contemporary Societies*, Roma TrE-Press, Roma 2024, p. 639-685.

² Concretamente si tratta di due progetti di ricerca nell'ambito di Onfoods: a) SUSFOL (Sustainability, safety and security in food law, consumer and comparative law); b) FOECO (Food law and eco-friendlier and sustainable consumer behaviors in buying or eating foods).

critici che i nuovi scenari stanno contribuendo a creare. La metodologia utilizzata è quella propria delle discipline scientifiche e in particolare giuridiche, utilizzando anche come fattore chiave la metodologia comparatistica, in quanto lo studio del diritto straniero e lo strumento del diritto comparato permettono di percepire al meglio l'oggetto di studio. Si afferma ciò anche poiché si assiste sempre di più a una globalizzazione e omologazione degli standards - di vita e giuridici - anche in base alle nuove politiche dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e alla volontà di raggiungere i suoi 17 obiettivi di sviluppo sostenibile.

Il valore aggiunto della ricerca è dato dal suo taglio comparato e multidisciplinare e dalla consapevolezza che questi due fattori risultano fondamentali per raggiungere uno stato sociale migliore o un apparato normativo che serva a tutelare adeguatamente il cittadino.

In definitiva le nuove sfide sociali, economiche o ambientali di un mondo frenetico ma che al tempo stesso vuole essere sempre più sostenibile vanno lette sotto la lente giuridica, aiutando a ricalibrare quest'ultima con strumenti di diritto che studino non solo la visione presente nell'Unione Europea ma anche in generale scenari di diritto comparato più ampi.

Così si pone al centro della ricerca il cittadino, che è allo stesso tempo soggetto attivo e passivo di diritto, anche quando si muove dentro uno degli ambiti necessari per la sua sopravvivenza, ossia quello legato al cibo, al suo acquisto, utilizzo e consumo.³

In tale contesto si vuole dimostrare che l'informazione del consumatore secondo parametri adeguati e ben calibrati⁴ è uno degli strumenti necessari per la comprensione e gestione delle tematiche alimentari e dei suoi aspetti giuridici, non solo per il consumatore *stricto sensu*, nelle varie fasi, precontrattuale, contrattuale e post-contrattuale, ma anche per gli altri operatori giuridici.

³ Ferrante, Alfredo, *Sistema rimediale e protezione del Consumatore nella vendita di bene difettoso: tra passato, presente e futuro*, in Mezzasoma, Lorenzo, Pérez-Serrabona González, Francisco Javier, Llamas Pombo, Eugenio, Rizzo, Francesco e Berti de Marinis, Giovanni Maria, (a cura di), *A vent'anni dal codice del consumo. Un'analisi comparata con altri Paesi*, Esi, Napoli 2025.

⁴ Ferrante, Alfredo, *Comprendre le droit alimentaire: le consommateur peut-il le faire?*, relazione, Choisir en Connaissance de Cause? Droit, information et comportements des consommateurs en alimentation, Université de Sherbooke, Sherbooke, ottobre 2025, Canada.

2. Valutazione delle politiche UE, sostenibilità, sicurezza e protezione nel diritto alimentare e del diritto dei consumatori

Durante la ricerca si è usato un metodo basato sull'analisi delle fonti bibliografiche scientifiche e normative mediante la metodologia comparata che ha richiesto inoltre, per poter essere effettiva, una concreta attività di campo. In questo senso non solo si è svolta attività di ricerca in ambito dell'Unione Europa ma si sono studiati mediante concrete attività di campo i modelli giuridici e comportamentali propri di altre realtà come quella Americana – sia del Nord America (Canada o Stati Uniti) sia Latino-americana (Argentina, Brasile, Cile, Uruguay) – od Asiatica (Tailandia, Singapore) e Africana (con particolare riferimento alla realtà Sud-Africana) in quanto corrispondono a schemi mentali e giuridici in parte differenti. Benché con limiti, tale visione comparatistica ha permesso di offrire un quadro di insieme di differenti continenti, e la durata del progetto ha permesso di avvicinarsi con rigore scientifico agli ordinamenti e sistemi citati. In questo contesto si è reso necessario anche il dialogo critico con esperti e tecnici del settore che ha permesso di contribuire a percepire le effettive difficoltà che ogni realtà giuridica può avere o identificare nuovi spunti di creatività giuridica che possono essere trapiantati in altre realtà come quella italiana o dell'Unione Europea.⁵

La ricerca si è dedicata a contestualizzare le politiche dell'Unione Europea,⁶ e a studiare la loro interazione con quelle degli organismi e istituzioni internazionali. Questo ha permesso di valutare lo stato giuridico attualmente presente e scandire alcuni degli aspetti che divengono le opportune premesse per politiche giuridiche effettive anche dentro agli ordinamenti nazionali.

⁵ Ferrante, Alfredo, *El Código Civil y Comercial de la Nación y su proyección en el derecho comparado*, relazione, XXX Jornadas Nacionales de Derecho Civil, Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, settembre 2025, Argentina; Ferrante, Alfredo, *Is the Umbilical Cord Broken? From "Eurocentrism" to "Latinamericancentrism". Reflections on Comparative Private Law*, relazione, 2025 Annual Meeting American Society of Comparative Law, Université McGill, Montreal, ottobre 2025, Canada.

⁶ Ferrante, Alfredo, *Etiquetado, alimentos y Unión Europea*, relazione, XI Congreso Internacional "Derecho Privado, Consumo y Responsabilidad", Universidad de Granada, Granada, febbraio 2025, Spagna.

Per questo sostenibilità, sicurezza e protezione del cittadino devono essere sempre prese più in considerazione non solo a comportamenti stagni ma mediante una trattazione all'unisono.⁷ Se non fosse così questo potrebbe condurre a disegnare un diritto alimentare – nel senso di *food law* – che non risulta effettivo. Questi fattori devono muoversi in piena armonia per raggiungere la piena efficienza: solo la piena armonia e sistematizzazione giuridica può evitare di trovarsi dinnanzi un giocatore che, benché di serie A, giochi la sua partita ma lo faccia – benché con capacità e voglia – mediante movimenti goffi che impediscano di esprimere appieno le sue vere capacità. Senza questa operazione di adeguato coordinamento e sistematizzazione avremmo competenze che rimangono ferme solo a mere potenzialità e che, benché presenti, corrono il rischio di non diventare effettive. Si pensi, in tal senso, alla copiosa presenza di Regolamenti e Direttive in ambito europeo o alla dispersa normativa nazionale.

In tal senso è conveniente studiare le politiche da una prospettiva comparata e anche internazionale. In questo senso, non solo si rileva l'importanza dei traffici negoziali e giuridici a livello interno e nella politica *business-to-consumer*, ma anche in quella *business-to-business* ove la relazione e le politiche economiche e giuridiche possono indirettamente ripercuotersi non solo su aspetti di concorrenza sleale e pratiche scorrette ma anche incidere su una maggiore o minore tutela del destinatario finale del bene-cibo.⁸

Qui le lenti del diritto comparato sono risultate necessarie poiché politiche comuni su scala internazionale e mondiale si devono confrontare con aspetti giuridici, sociali ed economici differenti a seconda del continente in cui si vengono a calare. Se questo compito è arduo su macro-scala, lo è ben di più nelle re-

⁷ Ferrante, Alfredo, *Sustainability, Safety and Security in Food Law, Consumer and Comparative Law*, relazione, 21st Asian Law Institute Conference, theme: "The Future of Law, The Future of Asia", National University of Singapore, maggio 2024, Singapore.

⁸ In tal senso tali aspetti sono stati sviluppati dettagliatamente mediante l'intervento e dibattito di esperti, per esempio, in occasione dell'International Conference: "CISG, Sustainability & Food Law" organizzata presso il Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università di Pavia, nei giorni 16-17 ottobre 2024 e che ha visto riunire esperti del settore, tra i quali i componenti dell'Advisory Council della CISG.

altà più specifiche e limitate, quali sono gli ordinamenti nazionali. Ecco che le lenti del diritto comparato sono servite per poter avvicinarsi a dare una visione critica della protezione del consumatore in materia di diritto alimentare.⁹

Ed è in questa ottica che le politiche di sostenibilità e sicurezza devono essere non solo comprese, ma perfettamente capite da parte dell'individuo nella sua triplice veste di cittadino, consumatore e soggetto di diritto. L'informazione deve svolgere un ruolo prodromico che permetta di evitare squilibri giuridici e renda un sistema economico efficiente.

Tale obiettivo mira a creare un sistema informativo costante per il consumatore e cittadino che si deve sviluppare non solo a livello normativo dentro il negozio giuridico ma anche a livello educativo, e qui le politiche pubbliche devono intervenire soprattutto per aumentare la consapevolezza dei soggetti iper-vulnerabili, quali minori, anziani o soggetti con particolari patologie o restrizioni alimentari.¹⁰

Il consumatore deve essere libero di poter scegliere un percorso salutare tutte le volte che acquista o consuma un bene e deve sapere che ciò è un suo diritto.

L'impianto normativo deve permettere la comprensione da parte del soggetto che un uso sbagliato del cibo può comportare conseguenze negative e patologie legate a malattie non trasmissibili quali obesità, cancro, malattie cardiovascolari o aspetti patologici legati al diabete.¹¹

Così gli ordinamenti nazionali e sovranazionali hanno l'obbligo di implementare un adeguato impianto normativo perfettamente coordinato tra politiche pubbliche e tutela giuridica privata del cittadino e consumatore.

Andranno realizzati programmi educativi a seconda delle categorie e con eventuali restrizioni in materia di pubblicità su

⁹ Ferrante, Alfredo, *Consumer protection and food law: a critical look through the lens of comparative law*, relazione, University of Pretoria's 6th International Consumer Law Conference (UPICLC), Park Kruger, Skukuza, ottobre 2025, Sudafrica.

¹⁰ Ferrante, Alfredo, *Derecho a la alimentación y Derecho Comparado*, relazione, 19th Global Conference of the International Consumer Law Association (IACL), Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, luglio 2025, Argentina.

¹¹ Ferrante, Alfredo, *Sostanza alimentare, prodotto difettoso e tutela del consumatore*, relazione, XXVIII Colloquio Biennale dell'Associazione Italiana di Diritto Comparato "Comparative Law in the Age of Disorder", Università degli studi di Palermo, Palermo, maggio 2025, Italia.

quelle tipologie di prodotti che possono creare conseguenze negative per la salute, dovute alla composizione del cibo o al suo consumo eccessivo.

L'educazione dovrà creare l'opportuna consapevolezza in tutti i soggetti dell'importanza di una adeguata alimentazione in modo che il cittadino abbia assimilato nel proprio comportamento giornaliero una adeguata percezione del senso di salute e benessere della sua immagine corporea e di come questa viene vincolata a un comportamento alimentare. È il diritto che deve intervenire con normative efficaci a tali scopi.

In questo senso la ricerca constata che non è sufficiente la presenza di una normativa – che di fatto è già presente in molti casi – ma che tale normativa deve essere effettiva ed efficiente.

Per ottenere ciò il diritto privato e il diritto pubblico devono dialogare tra loro in perfetta sincronia e consapevolezza che ciascuno ha un bisogno reciproco dell'altro.

Ecco che le normative dell'Unione Europea e quelle nazionali, in fase di implementazione, dovranno perfettamente coordinare tutta la normativa relativa agli aspetti informativi, pubblicitari ed educativi.

A titolo esemplificativo si pensi alla creazione di un apparato normativo solido e coerente in materia di sostenibilità, obsolescenza programmata, etichettatura, tutela *business-to-consumer* e *business-to-business* (con particolare riferimento alle piccole e medie imprese) sia nel contesto nazionale come quello internazionale.¹²

Aspetti programmatici e sostanziali devono andare di pari passo,¹³ fornendo anche una idonea informazione dinnanzi ai nuovi fenomeni di *Novel Food*.¹⁴

¹² Ferrante, Alfredo, *Etichetta ambientale alimentare: tra sostenibilità e tutela giuridica*, relazione, XXVII Colloquio Biennale dell'Associazione Italiana di Diritto Comparato, Università degli studi di Bari, Bari, maggio 2023, Italia.

¹³ Ferrante, Alfredo, *Produzione alimentare sostenibile e tutela del soggetto debole: aspetti programmatici e sostanziali*, relazione, VIII Convegno Nazionale SIRD “Ambiente, economia, società. La misura della sostenibilità nelle diverse culture giuridiche”, Università di Roma Tor Vergata, Villa Mondragone, settembre 2024, Italia.

¹⁴ Ferrante, Alfredo, *Novel Food y tutela del consumidor*, relazione, X Congreso Internacional “Derecho Privado, Consumo y Responsabilidad”, Universidad de Granada, Granada, febbraio 2024, Spagna.

Ecco che per esempio un sistema di etichettatura veritiera e affidabile si rende necessario. L'essere corretto e l'essere affidabile si convertono in due fattori imprescindibili tra loro poiché l'esistenza di solo uno di loro non è di per sé sufficiente a ottenere un nuovo cambio di paradigma giuridico e sociale.¹⁵

Tale paradigma deve condurre a un mondo sostenibile, mediante politiche pubbliche, ma anche a una tutela effettiva del consumatore: una tutela giuridica che porti indirettamente alla tutela della sua salute e a un miglior sistema di gestione della spesa pubblica relativa alla cura delle malattie non trasmissibili.

Lo studio del diritto straniero ha permesso di studiare diversi modelli in questo senso e osservare che in alcuni casi la normativa dell'Unione Europea non viene presa necessariamente in considerazione e che altri modelli non solo nascono ma vengono trapiantati negli ordinamenti limitrofi. Si pensi per esempio al modello iconografico del *Front of Pack Labelling* obbligatorio cileno che ha ricevuto una implementazione mediante *legal transplant* in molti paesi dell'America latina. In questo senso, sembra essersi rotto il cordone ombelicale che legava l'influenza dei modelli europei in alcuni continenti. Laddove, quindi, si potenzi un modello forte ed efficiente, come quello appena citato, vi possono essere inversioni di rotta e da una visione euro-centrica che sempre ha influenzato altri paesi, si potrebbe generare la tendenza inversa e arrivare a vedere le altre realtà come modelli ispiratori della realtà europea.

3. Diritto alimentare e comportamenti dei consumatori più ecosostenibili e rispettosi dell'ambiente nell'acquisto o nel consumo di alimenti

In tutto il contesto sinora delineato vi è anche la relazione contrattuale che svolge un ruolo chiave; questa deve muoversi su effettivi binari che plasmano un corretto livello di micro-tutela che, a sua volta, è stata frutto di politiche macro.

¹⁵ Ferrante, Alfredo, *Truthful and Trustworthy Labelling: a Key Factor for Safe and Secure Best Consumer Protection*, relazione, 18th International Association of Consumer Law (IACL) on Challenges and Unanswered Questions of Consumer Law, Rudolf Steiner Haus, Amburgo, luglio 2023, Germania.

L'implementazione delle normative relative alla vita utile del prodotto e al suo ciclo di vita diventa opportuna¹⁶ solo se dialoga con il sistema rimediale contrattuale relativo alla compravendita di alimenti ed evidenzia chiaramente quali siano i diritti (e obblighi) del consumatore nel momento in cui acquista, usa o consuma un prodotto alimentare.¹⁷

Questo aspetto non è solo necessario nel classico schema della compravendita ma anche di differenti contratti; si pensi soprattutto all'implementazione di opportuni schemi giuridico-informativi in contesti quali mense o ristoranti.¹⁸

Ecco che la comprensione del diritto alimentare non diviene solo un aspetto sociale ma necessariamente giuridico.

Il cittadino deve avere la piena consapevolezza dei suoi diritti informativi ed educativi e delle conseguenze delle scelte che compie nel consumare o meno un alimento. In questo senso non solo deve implementarsi un adeguato sistema di responsabilità contrattuale, ma anche extracontrattuale.¹⁹ Consumatore, venditore e produttore devono dialogare giuridicamente mediante normative che servano a mettere in chiaro il ruolo che ciascun operatore svolge o deve svolgere.

Ecco che nuove sfide si propongono anche nell'ambito del diritto dei contratti e del diritto privato.²⁰ Qui però il giurista,

¹⁶ Ferrante, Alfredo, *Circular Economy Principles and Sustainable Food Production: Towards an Efficient Regulatory Apparatus of Consumer Protection?*, relazione, 1st European Conference of the International Association of Consumer Law (IACL), Girton College, University of Cambridge, Cambridge, settembre 2024, Regno Unito.

¹⁷ Ferrante, Alfredo, *Sistema rimediale e protezione del Consumatore nella vendita di bene difettoso: tra passato, presente e futuro*, in Mezzasoma, Lorenzo, Pérez-Serrabona González, Francisco Javier, Llamas Pombo, Eugenio, Rizzo, Francesco e Berti de Marinis, Giovanni, (a cura di), *A vent'anni dal codice del consumo. Un'analisi comparata con altri Paesi*, Esi, Napoli 2025.

¹⁸ Ferrante, Alfredo, *Consumidor y comida: nuevos retos entre sostenibilidad y tutelas contractuales, reflexiones en ámbito comparado*, relazione, XXV Congreso Argentino de Derecho del Consumidor, Hotel RosTower, Rosario, settembre 2023, Argentina.

¹⁹ Ferrante, Alfredo, *Consumo saludable de alimentos (seguridad alimentaria) y responsabilidad Civil*, relazione, Seminario internazionale “Daños y Responsabilidad Civil en el Derecho Privado contemporáneo”, Universidad de la República de Uruguay, Montevideo, settembre 2025, Uruguay.

²⁰ Ferrante, Alfredo, *Retos digitales, naturaleza jurídica del bien y desafíos en la tutela jurídica del sujeto débil*, relazione, Jornada Nacional: “Protección Jurídica del Consumidor en la Era Digital”, Universidad Nacional de Sur, Bahía Blanca, settembre 2024, Argentina.

poiché deve tutelare il consumatore, ne deve comprendere il comportamento: e non necessariamente dal punto di vista giuridico, ma economico, psicologico e sociale. Ecco che così si rende necessaria la comprensione multidisciplinare del fenomeno che non è esclusivamente giuridica ma che si muove anche in altri campi quali quello della psicologia, quello nutrizionale, quello medico.

Per poter delineare quindi un diritto alimentare efficiente e per garantire comportamenti dei consumatori più ecosostenibili, rispettosi dell'ambiente nell'acquisto o nel consumo di alimenti, e che allo stesso tempo fornisca una tutela adeguata al soggetto, si richiede un nuovo approccio: un giurista che dialoghi con altri campi e ne percepisca le competenze.²¹

In questo contesto infatti altri campi prendono quasi il sopravvento sui giuristi che rimangono immobili dinanzi a un settore, quello alimentare, in continua evoluzione sotto tutti gli altri fronti. Ecco che per questo altri tecnici di settore vengono spesso consultati in fase *de lege ferenda*.

La percezione adeguata dell'informazione deve avvenire non solo da parte del consumatore, ma anche da parte dei tecnici ed esperti del settore. Così il giurista dovrà adeguatamente informarsi e avvicinarsi ad altri campi specialistici e viceversa per permettere così un dialogo multidisciplinare.

Tale dialogo se ben coordinato dal legislatore europeo e nazionale e dalle politiche sociali e giuridiche permetterà lo sviluppo di una normativa che sistematizzi e ristrutturi in maniera efficiente l'attuale affinché questa venga adeguatamente percepita a livello effettivo dal consumatore – dipendendo dalla sua specifica fascia di vulnerabilità – e che così possa contribuire non solo alla tutela del singolo ma anche al benessere generale con la riduzione di spese pubbliche relative alle malattie non trasmissibili.

4. Rilievi conclusivi

I risultati interpretativi ottenuti consentono di giungere alla conclusione che è opportuno rivedere l'attuale sistema legislati-

²¹ Ferrante, Alfredo, *Législation alimentaire, économie verte et information des consommateurs*, relazione, "Congreso Europeo de Derecho de Consumo", 2nd European Conference of the International Association of Consumer Law (IACL), Facultad de Derecho y Ciencias Políticas, Université de Montpellier, Montpellier, febbraio 2025, Francia.

vo, in particolare contribuendo a responsabilizzare adeguatamente i consumatori nella scelta e nell'utilizzo dei prodotti alimentari. Ciò anche in virtù dei nuovi obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.²² A tal fine, è necessario non solo sensibilizzare i consumatori sulla necessità di comportamenti più coerenti con le nuove politiche di sostenibilità, ma anche informarli in modo adeguato.

In questo scenario, nuove politiche legislative devono essere messe in pratica o implementate, sia a livello nazionale, che europeo e internazionale.²³ Ciò implica anche la necessità di uno studio approfondito e più moderno e dinamico delle questioni giuridiche: queste devono avere un carattere necessariamente di taglio comparato e devono essere realizzate da un giurista attento non solamente alla sua disciplina ma anche a quelle strettamente legate ai fenomeni alimentari. Così in definitiva la necessità di una percezione adeguata e opportuna dell'informazione assume un ruolo chiave: non solo per il destinatario finale - il consumatore - ma anche per gli addetti ai lavori e questo contribuisce a raggiungere una tutela effettiva del cittadino non solo sul piano giuridico ma anche sul il piano della sua salute, contribuendo a una riduzione della malattie non trasmissibili e al contestuale aumento di tutti i benefici diretti e indiretti - e non solo giuridici - ravvisabili sia sotto il profilo privatistico che pubblicistico.

5. Raccomandazioni al legislatore europeo, gli stakeholders pubblici e privati, nonché alla comunità scientifica

In continuità con l'analisi condotta, vengono di seguito presentate alcune raccomandazioni indirizzate ai soggetti maggiormente coinvolti. Nello specifico, si suggerisce:

- i. al legislatore europeo 1) di rivedere e migliorare lo schema giuridico attuale: procedendo a una sistematizzazione e snellimento normativo che faccia dialogare la normativa di

²² Ferrante, Alfredo, *Agenda 2030 e a problemática jurídica ao redor do Direito e Comida*, relazione, XII Agendas de Direito Civil Constitucional, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 27-29 settembre 2023, Brasile.

²³ Ferrante, Alfredo, "Opening" y "Closing Remarks", apertura e chiusura, International Conference "CISG, Sustainability & Food Law", Università di Pavia, Pavia, 16-17 ottobre 2024, Italia.

natura pubblicistica e privatistica affinché si possa raggiungere una tutela effettiva del cittadino dal punto di vista giuridico durante l'acquisto e utilizzo di beni alimentari; 2) di coinvolgere in fase *de lege ferenda* esperti del settore ma di dare un ruolo preponderante a giuristi esperti, possibilmente con formazione multidisciplinare e che sappiano adeguatamente utilizzare metodologie di analisi legate al diritto straniero e comparato;

- ii. alle imprese del settore alimentare, di produrre politiche adeguate e di *compliance* che possano generare un'informazione veritiera e affidabile al consumatore, indipendentemente dal fatto che in alcuni casi non vi siano precisi obblighi giuridici;
- iii. alla comunità scientifica, di predisporre un percorso di formazione di un giurista eclettico e multidisciplinare con opportune competenze di Diritto comparato e in altri campi scientifici legati al settore alimentare;
- iv. alla società civile, di essere consapevole che benché l'ordinamento garantisca adeguati standards giuridici è fondamentale che i suoi singoli individui si responsabilizzino. In questo senso vi è anche un obbligo da parte del cittadino non solo di informarsi ma anche di sforzarsi per comprendere l'importanza che un'alimentazione salutare e la sua salute si legano anche a fattori che trascendono l'aspetto giuridico, contestualmente dovendo anche ben tenere in mente il brocardo *mens sana in corpore sano*.

“Dimmi ciò che mangi, ti dirò chi sei”.
Quando le qualità etico-valoriali del cibo
costituiscono un’informazione obbligatoria
al consumatore

Giada Grattarola

1. Introduzione

Il diritto alimentare oggi applicabile in Italia è in gran parte di derivazione sovranazionale, trovando la sua fonte in atti di diritto dell’Unione europea. Del resto, lo scambio commerciale di alimenti rappresenta un segmento rilevante del mercato unico (come tale implicante la libera circolazione tra gli Stati membri di merci, nonché di persone, servizi e capitali),¹ la cui progressiva realizzazione costituisce, fin dal Trattato di Roma del 1957,² obiettivo di primario rilievo del processo di integrazione europea. Proprio per assicurarne la libertà interna di circolazione, le Istituzioni comunitarie si sono così occupate, soprattutto a partire dai primi anni Settanta del secolo scorso, di definire *standard* comuni in materia di produzione e di commercializzazione dei prodotti alimentari. Questa attività normativa, di impostazione squisitamente mercantilistica,³ è stata svolta per mezzo sia di atti c.d. verticali⁴ (ovverosia applicabili a una determinata categoria di alimenti, rispetto alla quale si individuano specifiche condizioni di

¹ Cfr. art. 26, par. 2, del Trattato sul Funzionamento dell’Unione Europea (TFUE).

² Cfr. art. 2 del Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea (TCEE).

³ In tal senso, vedi per tutti van der Meulen, Bernd, *Food law: development, crisis and transition*, in van der Meulen, Bernd e Wernaart, Bart (eds.), *EU Food Law Handbook*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, 2020, p. 137.

⁴ A mero titolo esemplificativo, vedi per tutti direttiva 74/409/CEE del Consiglio, del 22 luglio 1974, relativa all’armonizzazione delle legislazioni degli Stati Membri concernenti il miele, in “Gazzetta ufficiale dell’Unione europea”, L 221 del 12 agosto 1974, p. 10.

fabbricazione e di vendita), sia di atti c.d. orizzontali (nel cui campo di applicazione ricadono, cioè, tutti i prodotti alimentari, senza distinzioni merceologiche). Tra questi ultimi, si annovera anche la direttiva 79/112/CEE,⁵ recante la prima disciplina in materia di etichettatura degli alimenti, la quale da un lato proibiva le pratiche ingannevoli d'informazione e, dall'altro, stabiliva specifici obblighi informativi, a beneficio del consumatore finale, in merito alle caratteristiche essenziali dei cibi posti in vendita, richiedendone così l'opportuna segnalazione in etichetta. In ciò, tale direttiva apprestava (indiretta) tutela all'acquirente al fine di prevenire asimmetrie informative idonee a perturbare il buon funzionamento del mercato, sul generale presupposto che solo scelte d'acquisto adeguatamente informate possano incentivare l'instaurarsi di una concorrenza effettiva tra le imprese, privilegiando il prodotto di qualità migliore offerto al prezzo più conveniente.⁶

Ora, il diritto alimentare dell'Unione europea è divenuto nel tempo un sistema normativo complesso e pervasivo, dotato di principi fondanti propri,⁷ la cui impostazione *market-oriented* è stata progressivamente temperata a favore del perseguitamento di *autonomi* obiettivi di tutela del consumatore,⁸ inteso non più alla stregua di un imparziale "garante" del corretto assetto concorrenziale del mercato interno, bensì quale soggetto la cui salute e i cui interessi necessitano di particolare protezione.

Eppure, la posizione dell'acquirente risulta oggi frequentemente presidiata dall'applicazione di uno strumento già predisposto, invero, dalla normativa precedente – in particolare, dalla menzionata direttiva 79/112/CEE. Infatti, pur imponendo anche

⁵ Direttiva 79/112/CEE del Consiglio, del 18 dicembre 1978, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati Membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale, nonché la relativa pubblicità, in "Gazzetta ufficiale dell'Unione europea", L 33 dell'8 febbraio 1979, p. 1.

⁶ Così, De Luca, Giulia, *L'indicazione dell'origine o della provenienza dell'ingrediente primario fra esigenze di promozione della libera circolazione degli alimenti e finalità di tutela dei consumatori. Osservazioni a margine del reg. UE n. 775/2018 della Commissione*, in "Rivista di Diritto Agrario", 98(2) 2019, p. 413 ss., p. 420, nota 11.

⁷ Sul punto vedi per tutti Albisinni, Ferdinando, *Strumentario di diritto alimentare europeo*, III ed., UTET, Milano 2018, spec. p. 16 ss.

⁸ Cfr. Masini, Stefano, *Diritto all'informazione ed evoluzione in senso "personalista" del consumatore. Osservazioni a margine del nuovo regolamento sull'etichettatura di alimenti*, in "Rivista di Diritto Agrario", 4, 2011, p. 576 ss.

taluni requisiti che incidono sul prodotto *in sé* (specie in materia di *food safety*), la disciplina alimentare attualmente vigente ravvisa ancora in un'idonea informazione (e quindi in un'adeguata etichettatura) il mezzo più adatto per garantire la protezione del consumatore,⁹ dal momento che questa gli consente di scegliere consapevolmente, tra i prodotti alimentari in vendita, l'articolo che maggiormente risponde alle sue esigenze.¹⁰

Stante dunque il rilievo che riveste il corredo di informazioni che accompagna un alimento, pare opportuno interrogarsi sul *contenuto* delle indicazioni che debbono essere obbligatoriamente riportate in etichetta. Tale questione si pone, in particolare, alla luce delle mutate abitudini di consumo degli acquirenti odierni, le quali paiono vieppiù influenzate non solamente dalle caratteristiche *materiali* e oggettive del prodotto (come, per esempio, le proprietà organolettiche o nutrizionali di un alimento), ma anche dalle qualità prettamente *immateriali* di questo,¹¹ che assumono rilevanza alla luce delle posizioni etico-valoriali proprie del consumatore chiamato a effettuare una scelta d'acquisto.¹² A titolo esemplificativo, un "consumatore etico" potrebbe così prediligere alimenti la cui filiera produttiva garantisca ai lavoratori adeguate condizioni di impiego,¹³ oppure il cui impat-

⁹ Così Weinzierl, Josef, *The European Consumer's Ethical Consumption Choices and the Observance of International Law: How Food Labelling Relates to the Conflict in the Middle East*, in "European Journal of Risk Regulation", 11(3), 2020, p. 709 ss., p. 715.

¹⁰ Cfr. art. 3, par. 1, regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione, in G.U.U.E., L 304 del 22 novembre 2011, p. 18.

¹¹ La distinzione concettuale tra qualità "materiali" ed "immateriali" degli alimenti è ripresa in particolare da Albisinni, Ferdinando, *La Corte di giustizia e l'origine dei prodotti alimentari: un'irrisolta incertezza*, in "Rivista di diritto alimentare", 3, 2020, p. 53 ss.

¹² *Ex multis*, vedi sul punto Harrison, Rob, Newholm, Terry e Shaw, Deirdre (eds.), *The Ethical Consumer*, Sage Publications, Londra-Thousand Oaks-New Delhi, 2005; Bairati, Lorenzo, *L'etica del consumatore nella governance globale del cibo*, in "Rivista di Diritto Alimentare", 4, 2020, p. 21 ss.

¹³ Cfr., per esempio, Germanò, Alberto, *Le politiche europee della qualità alimentare*, in "Rivista di diritto alimentare", 3, 2009, p. 1 ss., spec. p. 8 s.

to ambientale risulti limitato,¹⁴ o ancora che provengano da Paesi in via di sviluppo e da produttori svantaggiati.¹⁵

Ora, le qualità appena menzionate ben possono costituire l'oggetto di informazioni volontariamente fornite dagli operatori commerciali, rappresentando un vantaggio concorrenziale. Un prodotto, tuttavia, potrebbe in ipotesi presentare anche caratteristiche immateriali *non* gradite ai consumatori (per esempio poiché proveniente da uno Stato responsabile di gravi violazioni dei diritti umani,¹⁶ ovvero poiché ottenuto tramite procedimenti produttivi che comportano l'impiego di manodopera minorile o elevati costi ambientali). In tali situazioni, la previsione, per via normativa, di pertinenti obblighi informativi a carico delle imprese rappresenterebbe l'unica soluzione per assicurare un'adeguata informazione degli acquirenti, affinché gli stessi possano, con cognizione di causa, prendere le loro decisioni d'acquisto.

Alla luce di queste considerazioni, il presente contributo intende pertanto rispondere alle seguenti domande di ricerca: ai sensi del diritto dell'Unione europea, l'etichettatura obbligatoria dei prodotti alimentari può anche riguardarne, se rilevanti, le *qualità intangibili e immateriali*? Nel caso, da quali disposizioni normative può discendere l'imposizione di tali obblighi d'informazione?

Dette questioni saranno affrontate, nei successivi parr. 2 e 3, individuando dapprima le pertinenti disposizioni di diritto europeo applicabili in materia di etichettatura, e ricostruendo poi l'interpretazione che di queste ha fornito la Corte di Giustizia dell'Unione europea, in particolare in alcune recenti pronunce concernenti l'indicazione obbligatoria dell'origine dei prodotti alimentari.

¹⁴ Sul punto, vedi per tutti Ferrante, Alfredo, *Etichetta ambientale alimentare: tra sostenibilità e tutela giuridica del consumatore*, in Cascione, Claudia Morgana, Giannone Codiglione, Giorgio e Pardolesi, Paolo (a cura di), *Public and private in contemporary societies*, Roma Tre Press, Roma 2024, p. 639 ss., spec. p. 662 s.

¹⁵ Cfr. Holle, Martin, *Food information*, in van der Meulen, Bernd e Wernaart, Bart (eds.), *EU Food Law*, Wageningen Academic Pub, Wageningen 2020, cit., p. 327 ss., in particolare p. 329, dove si rileva come i consumatori possano prediligere prodotti commercializzati secondo le regole del c.d. *fair trade*.

¹⁶ Sul punto, vedi per esempio Corte di Giustizia, causa C-363/18, *Psagot*, Conclusioni dell'Avvocato Generale del 13 giugno 2019, ECLI:EU:C:2019:494, punto 51.

2. Le caratteristiche intangibili dell'alimento come oggetto di indicazioni obbligatorie in etichetta

Venendo alla prima delle menzionate domande di ricerca, occorre innanzitutto precisare che questa non trova immediata soluzione per via normativa. In effetti, la disciplina europea rilevante (codificata nel vigente regolamento (UE) n. 1169/2011,¹⁷ che regola per l'appunto l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale) manca di precisare la *natura* delle qualità degli alimenti che possono costituire l'oggetto di obblighi informativi posti in capo alle imprese. Tale atto legislativo si limita infatti a stabilire, tra gli altri profili per vero qui non rilevanti,¹⁸ che l'etichettatura obbligatoria concerne “[l'] identità e la composizione, le proprietà o altre *caratteristiche* dell'alimento”,¹⁹ senza con ciò precisare se tra queste ultime siano annoverabili solamente le proprietà oggettive e tangibili del prodotto, o vi siano invece ricomprese anche le relative qualità immateriali, aventi in quanto tali esclusiva dimensione etico-valoriale.

Nel silenzio del dato normativo sul punto, non pare dirimente nemmeno il riferimento, pur effettuato dallo stesso regolamento (UE) n. 1169/2011, alle variegate circostanze, anche di ordine *etico*, che possono influenzare le scelte degli acquirenti. È infatti vero che tale regolamento, al suo art. 3, par. 1, si pone esplicitamente l'obiettivo generale di assicurare un'adeguata fornitura di informazioni ai consumatori di prodotti alimentari, così da consentire loro di effettuare acquisti consapevoli, “nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche, *ambientali, sociali ed etiche*” (corsivo aggiunto). Eppure, tale disposizione sembra di per sé idonea a sostenere diverse letture interpretative.²⁰ In effetti, la stessa è stata talvolta intesa nel senso di suffragare la rilevanza, ai fini dell'etichettatura obbligatoria degli alimenti, delle loro qualità *prettamente intangibili*, stante l'importanza di queste per un “consumatore etico”.²¹ Talaltra,

¹⁷ Il regolamento (UE) n. 1169/2011 risulta dettagliato *supra*, alla nota 10.

¹⁸ Cfr. art. 4, par. 1, lett. *b*) – *c*), regolamento (UE) n. 1169/2011.

¹⁹ *Ivi*, art. 4, par. 1, lett. *a*). Il corsivo di cui nel testo è aggiunto.

²⁰ In tal senso, vedi soprattutto Bairati Lorenzo, *L'etica del consumatore nella governance globale del cibo*, in “Rivista di diritto alimentare”, 4, 2020, cit., p. 25 s.

²¹ Così, Masini, Stefano, *Informazioni e scelte del consumatore*, in Borghi, Paolo, Canfora, Irene, Di Lauro, Alessandra e Russo, Luigi (a cura di), *Trattato di*

invece, detta previsione è stata interpretata come una mera conferma del potenziale rilievo che talune caratteristiche, ancorché oggettive e materialmente inerenti al prodotto, possono presentare *anche sul piano valoriale*: si pensi, principalmente, alla composizione ovvero al metodo di realizzazione degli alimenti, che potrebbero essere oggetto di attenzione da parte dei consumatori non per le conseguenti proprietà organolettiche dei prodotti finiti, bensì in forza di considerazioni di stampo religioso o morale, le quali osterebbero al consumo di determinati cibi (come, per esempio, la carne), o degli alimenti ottenuti in spregio al benessere degli animali coinvolti nella filiera produttiva²² (particolarmente noto, a questo riguardo, il caso del *foie gras* tradizionale). In ciò, l'art. 3, par. 1, del regolamento (UE) n. 1169/2011 non farebbe altro che confermare la possibilità, per il legislatore europeo, di imporre requisiti obbligatori di etichettatura qualora le caratteristiche oggetto di informazione al consumatore, pur rivestendo in linea di principio natura materiale, presentino rilievo eminentemente etico-valoriale – facoltà, quest'ultima, a cui pare alludere del resto anche il considerando n. 50 del medesimo regolamento, laddove evoca l'ipotesi di introdurre obblighi informativi circa il metodo di macellazione del bestiame, sì da precisare, in particolare, se un prodotto alimentare derivi o meno da un animale sottoposto a previo stordimento.

Ora, la descritta incertezza interpretativa pare aver infine trovato soluzione a opera della Corte di Giustizia dell'Unione europea, la quale, in una sentenza che non ha precedenti, sembra proprio aver confermato la rilevanza, ai fini dell'etichettatura obbligatoria degli alimenti, delle loro qualità *esclusivamente* immateriali, le quali non presentino dunque alcun collegamento con la dimensione fisica e organolettica dei cibi, nonché con il loro metodo di produzione (ovverosia, con la "ricetta", ancorché intesa in senso lato, seguita nella preparazione di questi). Si fa qui riferimento, in particolare, alla sentenza *Psagot*,²³ relativa all'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine degli alimenti provenienti da insediamenti israeliani situati in territori

diritto alimentare italiano e dell'Unione europea, Giuffrè, Milano 2021, p. 293 ss., spec. p. 302.

²² Cfr. Kanevskaia, Olia, *Misinterpreting Mislabelling: The Psagot Ruling*, in "European Papers", 4(3), 2019, p. 763 ss., spec. p. 775.

²³ Corte di Giustizia, 12 novembre 2019, causa C-363/18, *Psagot*, ECLI:EU:C:2019:954.

occupati in violazione del diritto internazionale (segnatamente, la Cisgiordania, compresa Gerusalemme Est, nonché le alture del Golan). In effetti, disattendendo la stessa lettera del regolamento (UE) n. 1169/2011, che impone la segnalazione, in via alternativa, del Paese d'origine o del più specifico luogo di provenienza di un determinato prodotto edibile,²⁴ la Corte di Giustizia ha innanzitutto ritenuto che, nei casi di specie, risultassero obbligatorie *entrambe* le informazioni,²⁵ richiedendo così l'apposizione, sugli alimenti in questione, di diciture quali "prodotto delle alture del Golan (insediamento israeliano)", ovvero "prodotto della Cisgiordania (insediamento israeliano)".²⁶ In secondo luogo, la Corte sembra aver concluso che, in circostanze quali quelle considerate, tali diciture siano *sempre* necessarie²⁷ – e ciò, sebbene il regolamento (UE) n. 1169/2011 imponga la segnalazione dell'origine degli alimenti solamente in ipotesi *specifiche*, le quali non ricorrono necessariamente nelle situazioni qui in discorso.²⁸

In ciò, i giudici di Lussemburgo paiono proprio voler assicurare al consumatore finale un'adeguata informazione circa una caratteristica *intangibile* che, propria di alcuni alimenti posti in vendita, vale a distinguerli da tutti gli altri prodotti, ancorché similari, ottenuti in differenti zone geografiche: ovverosia, la provenienza di questi beni da territori fatti illegittimamente oggetto di occupazione e di politiche di ripopolamento. In questo senso, la sentenza *Psagot* sembra confermare, per l'appunto, che anche le qualità aventi esclusiva natura etico-valoriale possono costituire l'oggetto di indicazioni obbligatorie in etichetta.

²⁴ Sul punto, vedi in particolare l'art. 9, par. 1, lett. *i*), regolamento (UE) n. 1169/2011.

²⁵ Sentenza *Psagot*, cit., punto 57.

²⁶ Le diciture di cui nel testo sono tratte da Commissione europea, Comunicazione interpretativa relativa all'indicazione di origine delle merci dei territori occupati da Israele dal giugno del 1967, in G.U.U.E., C 375 del 12 novembre 2015, p. 4.

²⁷ Sul punto sia consentito rinviare a Grattarola, Giada, *Dispense etiche? Qualità immateriali dei prodotti alimentari e informazioni obbligatorie ai consumatori nel diritto dell'Unione europea*, in "Diritti umani e diritto internazionale, Rivista quadrimestrale", 1, 2025, p. 241 ss., spec. p. 256 s.

²⁸ Cfr. in particolare art. 26, par. 2, lett. *a*), regolamento (UE) n. 1169/2011. Specifici requisiti d'etichettatura, anche in materia di origine, sono poi imposti in atti normativi "verticali" applicabili a determinate categorie di prodotti alimentari.

3. Le fonti normative degli obblighi di informazione concernenti le qualità immateriali degli alimenti

Risposto affermativamente alla prima delle domande di ricerca, è parso così opportuno interrogarsi circa un ulteriore profilo: in particolare, appurato che l'etichettatura obbligatoria dei prodotti alimentari può anche concernerne le caratteristiche meramente immateriali, dove rinvenire il fondamento normativo di tali obblighi informativi imposti alle imprese?

È infatti vero, a questo riguardo, che l'elenco delle indicazioni da includere necessariamente in etichetta è chiaramente esplicitato, in termini generali, nel regolamento (UE) n. 1169/2011²⁹ e, per quanto riguarda specifiche categorie di prodotti alimentari, negli atti c.d. verticali che ne disciplinano i peculiari requisiti di commercializzazione. Eppure, come si è già avuta occasione di descrivere nel precedente paragrafo, il menzionato regolamento generale non include *espressamente*, tra le informazioni obbligatorie ai consumatori, indicazioni relative a qualità prettamente intangibili dei prodotti alimentari. Inoltre, anche nel quadro delle discipline speciali “the European legislator so far has not been very active in proposing food information legislation addressing [product qualities in the wider sense]”.³⁰

Proprio per questo la Corte di Giustizia, nella sentenza *Pas-got*, ha fondato le sue conclusioni sul *rischio di ingannevolezza*, per il consumatore, derivante dall'omissione, in etichetta, della specifica indicazione dell'origine degli alimenti provenienti da colonie israeliane situate in territori occupati. Ora, il divieto di indurre in errore l'acquirente circa le caratteristiche dei prodotti alimentari posti in commercio costituisce effettivamente un caposaldo della disciplina europea in materia di etichettatura, che risulta oggi codificato in termini generali all'art. 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011, e più puntualmente riferito all'origine degli alimenti dall'art. 26, par. 2, lett. a), del medesimo atto normativo. Invero, tale ultima disposizione sancisce l'obbligatorietà dell'indicazione d'origine ogniqualvolta l'omissione di questa informazione possa trarre l'acquirente in errore rispetto alla *reale provenienza geografica* del bene (segnatamente, nel caso in

²⁹ Vedi in particolare art. 9 regolamento (UE) n. 1169/2011.

³⁰ La citazione di cui nel testo è tratta da Holle, *Food information*, cit., p. 329.

cui le altre informazioni contenute in etichetta rimandino, nel loro insieme, a un luogo diverso da quello da cui origina effettivamente il prodotto).

Valorizzando tale disposizione la Corte di Giustizia ha così riconosciuto l'obbligatorietà della precisa indicazione dell'origine degli alimenti provenienti da territori occupati al fine, però, “di evitare che i consumatori possano essere indotti in errore *in merito al fatto che lo Stato di Israele è presente in tali territori in quanto potenza occupante e non in quanto entità sovrana [...]*”³¹ (corsivo aggiunto). Il rischio di ingannevolezza, dunque, sembra qui riferirsi non tanto alla corretta localizzazione *geografica* del luogo di origine dei prodotti in questione (incentrandosi, in altri termini, sulla possibilità che il consumatore ritenga provenire da Israele alimenti ottenuti in realtà *aliunde*); piuttosto, detto rischio pare investire lo stesso *statuto, ai sensi del diritto internazionale*, del territorio di origine di questi beni, oggetto in quanto tale di illegittime politiche di occupazione e di ripopolamento. In questo senso, riconoscendo in capo alle imprese un generale obbligo informativo in merito alla specifica provenienza degli alimenti ottenuti in territori occupati, la Corte di Giustizia pare voler assicurare agli acquirenti la possibilità di distinguere tra tali prodotti e quelli, ancorché simili, provenienti da Stati sovrani, i quali esercitano, sul proprio territorio, pieno potere di governo.

Come si è già descritto nel paragrafo precedente, detti risultati interpretativi giustificano la conclusione secondo cui anche le caratteristiche puramente intangibili dei beni alimentari possono costituire l'oggetto di indicazioni obbligatorie in etichetta. Inoltre, questa soluzione esegetica pare apprestare uno strumento di tutela rafforzata degli interessi dei consumatori, i cui convincimenti etici, come si è già avuto modo di illustrare, incidono, talvolta in modo determinante, sulle loro scelte d'acquisto.

Eppure, nel riconoscere obblighi d'informazione *addizionali, non previsti dal legislatore europeo* e fondati esclusivamente sul principio di non ingannevolezza, la sentenza *Psagot* si presta pure a considerazioni critiche, specie sotto il profilo della certezza del diritto e della conoscibilità, da parte delle imprese alimentari, delle condotte informative a esse richieste. In effetti, applicando in termini generali la linea argomentativa seguita dalla

³¹ Sentenza *Psagot*, cit., punto 37.

Corte di Giustizia, pare in linea di principio sussistere un rischio di ingannevolezza, nei confronti del consumatore, ognualvolta il Paese d'origine di un alimento si caratterizzi per politiche quantomeno in contrasto con *standard* normativi internazionali³² (come nel caso, per esempio, di Stati responsabili di gravi violazioni dei diritti umani). Resterebbero così a carico delle imprese indefiniti obblighi informativi in materia d'origine, i quali, in assenza di alcuna precisazione normativa, risulterebbero invero difficilmente conoscibili *ex ante*.

Tali profili critici paiono comunque fortemente temperati alla luce di ulteriori pronunce della Corte di Giustizia, le quali, in una prospettiva sistematica, paiono circoscrivere la portata applicativa delle conclusioni raggiunte nella sentenza *Psgot* ai soli prodotti alimentari la cui etichettatura sia ancora disciplinata dal regolamento generale (UE) n. 1169/2011, e non sia stata oggetto, da parte del legislatore europeo, di specifica regolamentazione "verticale". In effetti, in un arresto sull'origine dei funghi coltivati,³³ i giudici di Lussemburgo hanno precisato che l'adozione di atti normativi recanti particolari requisiti di commercializzazione (e, dunque, di etichettatura) per talune categorie di alimenti comporta l'inapplicabilità, quanto alle prescritte indicazioni in etichetta, del generale divieto di indurre in errore il consumatore (codificato, come già ricordato, all'art. 7 del regolamento (UE) n. 1169/2011).³⁴ Di conseguenza, come sembra confermato anche dalla recente sentenza *Confédération paysanne*,³⁵ il principio di non ingannevolezza potrà incidere sui requisiti d'etichettatura individuati da discipline normative "verticali" solo se in esse esplicitamente richiamato.³⁶ Inoltre, in forza dell'interpretazione restrittiva adottata in quest'ultima pronuncia, pare che tale principio operi con riferimento esclusivo alle indicazioni obbligatorie espressamente stabilite *ex lege* (imponendone così la comunicazione in etichetta con modalità leali e non decettive), senza invece poter comportare il ricono-

³² Cfr. Bairati, *L'etica del consumatore*, cit., p. 26.

³³ Corte di Giustizia, 4 settembre 2019, causa C-686/17, *Zentrale, ECLI:EU:C:2019:659*.

³⁴ *Ivi*, punti 59-73.

³⁵ Corte di Giustizia, 4 ottobre 2024, causa C-399/22, *Confédération paysanne (meloni e pomodori del Sahara Occidentale)*, ECLI:EU:C:2024:839.

³⁶ Cfr. sentenza *Confédération paysanne*, cit., punti 72 – 73.

scimento di obblighi informativi ulteriori rispetto a quelli già esplicitati dal legislatore.³⁷

4. Rilievi conclusivi

Alla luce delle considerazioni svolte nelle pagine che precedono, entrambe le domande di ricerca formulate in apertura del presente lavoro sembrano dunque trovare risposta. Volendone ripercorrere, *in nuce*, i tratti fondanti, si è così sostenuta, innanzitutto, la rilevanza delle qualità meramente immateriali ai fini dell’etichettatura obbligatoria dei prodotti alimentari. In secondo luogo, i corrispondenti obblighi informativi sono stati ritenuuti discendere soprattutto dal principio di non ingannevolezza, il quale trova tuttavia ampi spazi di operatività nel quadro del (solo) regolamento (UE) n. 1169/2011 (che reca in termini generali i requisiti di etichettatura degli alimenti) e conosce invece margini di applicabilità più limitati nell’ambito delle discipline normative “verticali” adottate dal legislatore al fine di individuare le condizioni di commercializzazione richieste specificamente per determinate categorie di prodotti alimentari.

5. Raccomandazioni al legislatore europeo e agli stakeholders privati

Ciò posto, a complemento dell’analisi appena condotta, si ritiene di formulare le seguenti raccomandazioni ai rilevanti portatori di interesse. In particolare, si suggerisce:

- i. al legislatore europeo, di adottare quanto prima atti normativi “verticali” che rechino requisiti di etichettatura specifici per le categorie di prodotti alimentari ancora sottoposti alla sola disciplina generale di cui al regolamento (UE) n. 1169/2011. Stante la progressiva valorizzazione della funzione informativa dell’etichetta, testimoniata dall’evoluzione subita dalla pertinente normativa di matrice sovranazio-

³⁷ Così, in assenza di ogni riferimento alla provenienza dei prodotti ortofrutticoli nella pertinente normativa “verticale”, nella sentenza *Confédération paysanne* la Corte di Giustizia non ha nemmeno indagato il profilo dell’obbligatorietà, in etichetta, di quest’ultima informazione.

- nale, si raccomanda soprattutto l'adozione, in tale contesto, di specifici *standard* in materia d'origine e provenienza;
- ii. alle imprese del settore alimentare, di distinguere tra gli obblighi informativi che loro si impongono in caso di alimenti soggetti ai soli requisiti generali di etichettatura, da una parte, e, dall'altra, in caso di prodotti sottoposti a specifiche condizioni di commercializzazione. Nella prima ipotesi, infatti, qualora taluni beni risultino ottenuti in insediamenti, territorialmente definiti, situati in zone geografiche occupate in violazione del diritto internazionale, occorrerà sempre indicare in etichetta l'origine di tali prodotti, incluso il loro luogo di provenienza. Non così, invece, in caso di alimenti oggetto di discipline "verticali", la cui provenienza andrà specificata (anche in caso di colonie collocate in territori occupati) solo quando questa risulti espressamente richiesta dalla *lex specialis*. Per fare un esempio, gli alimenti lattiero-caseari, come il *labneh*, prodotti nelle colonie israeliane situate in Cisgiordania o nelle alture del Golan, dovranno necessariamente recare l'indicazione della loro provenienza in etichetta. Anche se raccolti nelle medesime zone, tale ulteriore requisito non sarà invece richiesto per i prodotti ortofrutticoli, soggetti (a differenza del latte e dei suoi derivati) a specifici requisiti di etichettatura in materia d'origine (tra cui non risulta inclusa, invero, l'indicazione del luogo di provenienza).³⁸

³⁸ Cfr. sentenza *Confédération paysanne*, cit., spec. punto 20.

Green claims e greenwashing, prodotti alimentari e tutela del consumatore

Rosamaria Tristano

1. Green claims, greenwashing e mercati alimentari

La crescente attenzione dei consumatori per le problematiche ambientali e la conseguente diffusione di scelte e stili di vita orientati alla sostenibilità stanno modificando il mercato contemporaneo. Questo è particolarmente evidente in settori come quello alimentare, in cui i prodotti non sono semplici beni di consumo, ma incidono direttamente sulla salute dei consumatori, che sono per questo maggiormente interessati alla ricerca di alternative più sostenibili, spinti da considerazioni ecologiche, etiche e sanitarie.

La sostenibilità, inoltre, è oggi tra i principali obiettivi delle politiche dell'Unione Europea, che già nel 2010 aveva posto la crescita sostenibile tra i pilastri della strategia Europa 2020 e che, successivamente, ha adottato nell'ambito del *Green Deal* del 2019 un insieme di strategie politiche improntate alla sostenibilità proposte dalla Commissione europea con l'obiettivo generale di raggiungere la neutralità climatica in Europa entro il 2050.

In particolare, tra queste, la strategia *Farm to fork* mira a realizzare gli obiettivi di sostenibilità in ambito alimentare, fissando dei target specifici da raggiungere entro il 2030 per trasformare il sistema alimentare rendendolo sano, equo e rispettoso dell'ambiente.

Ai fini del raggiungimento di tali obiettivi ha assunto un rilievo crescente l'analisi della comunicazione commerciale ambientale, dalla quale emerge l'esigenza di strumenti giuridici capaci di fronteggiare fenomeni di disinformazione e inganno si-

stematico, come il *greenwashing* e quelle dichiarazioni ambientali volontarie note come *green claims*, che proprio in ambito alimentare sono particolarmente diffuse.

Entrambi i fenomeni traggono origine proprio dalla preferenza per prodotti ottenuti o confezionati attraverso processi ritenuti più in linea con uno stile di vita sostenibile, per avere i quali i consumatori sono disposti anche a spendere di più.

Ciò ha spesso portato le aziende a fare abuso di dichiarazioni ambientali nell'etichettatura e nella pubblicità dei loro prodotti, così da raggiungere una maggiore fetta di clientela.

Con l'espressione *green claims* o *environmental claims*, infatti, si intendono tutte quelle dichiarazioni, indicazioni, marchi, etichette, segni distintivi, immagini o rappresentazioni pubblicitarie tali da influenzare e orientare le scelte dei consumatori affermando o lasciando intendere, anche implicitamente, che un prodotto, un servizio o l'attività di un'impresa abbiano un impatto positivo sull'ambiente, siano neutrali dal punto di vista climatico o arrechino minori effetti negativi rispetto a prodotti o pratiche concorrenti.¹

La pratica commerciale scorretta che consiste nell'utilizzo di *green claims* falsi, ingannevoli, esagerati o non verificabili, volti a creare nei consumatori la falsa percezione che un prodotto, servizio o un'impresa siano sostenibili o ambientalmente responsabili prende il nome di *greenwashing*.²

Ai fini del raggiungimento dei dichiarati obiettivi di sostenibilità alimentare diventa dunque necessario prevenire la diffusione di messaggi errati o confusi sul piano ambientale, rispondendo a una triplice esigenza di tutela, che richiama i tre obiettivi della citata strategia europea: da un lato, si tutela il consu-

¹ Cfr. Laufer, William S., *Social Accountability and Corporate Greenwashing*, in "Journal of Business Ethics", 43, 2003, Springer, Dordrecht, pp. 253-261.

² Una delle prime definizioni di *greenwashing* lo descrive come una strategia di comunicazione e marketing attraverso cui le imprese cercano di presentarsi come ambientalmente responsabili, pur continuando a perseguire pratiche dannose per l'ambiente. Questo consiste dunque in una manipolazione dell'opinione pubblica volta a rafforzare la legittimazione sociale dell'impresa e ad anticipare o neutralizzare potenziali interventi regolatori, facendo apparire compatibili con la sostenibilità attività che in realtà non lo sono. Cfr. Beder, Sharon, *Global Spin: The Corporate Assault on Environmentalism*, Green Books, Totnes 1997; Beder, Sharon, "Greenwash" in Barry, John e Frankland, E. Gene (a cura di), *International Encyclopedia of Environmental Politics*, Routledge, Londra 2001, pp. 254 ss.

matore, poiché si mira a evitare che il suo comportamento economico sia falsato in misura tale da portarlo a prendere scelte commerciali che, altrimenti, avrebbero avuto una direzione diversa, da un altro si tutelano le aziende produttrici, che sarebbero altrimenti danneggiate dalla slealtà dei comportamenti posti in essere dalle loro concorrenti, infine si tutela l'ambiente, consentendo di scegliere prodotti che siano realmente più rispettosi dell'ambiente.

2. Regolazione delle green claims e prevenzione del greenwashing nella normativa europea e italiana

Nell'ordinamento italiano la prevenzione del *greenwashing* e la regolamentazione delle *green claims* sono riconducibili all'ambito della tutela del consumatore, che, anche in materia di consumo alimentare, è concretizzazione e manifestazione della normativa europea, che ha avuto uno sviluppo multilivello,³ attraverso la progressiva stratificazione di norme via via evolute insieme alla crescente sensibilità in materia.

Punto di partenza di questa analisi è dunque la direttiva 2005/29/CE⁴ in materia di pratiche commerciali sleali, recepita in Italia con l'adozione del d.lgs. 206/2005, noto come codice del consumo.

La norma impone il rispetto dei criteri di veridicità, chiarezza, correttezza e verificabilità per tutte le informazioni commerciali rilevanti e vieta l'utilizzo di dichiarazioni false, fuorvianti o non verificabili e tutte quelle pratiche scorrette e ingannevoli, di cui fornisce una definizione generale e un'elencazione non tassativa, aggiornata negli anni per allinearsi alle novità introdotte in ambito europeo.⁵

³ Cfr. Torino, Raffaele, *Conoscere il cibo. Informazione e tutela del consumatore nella prospettiva del diritto europeo*, in De Castris, Marusca (a cura di), *Cibo e società. Una relazione da esplorare*, Romatre press, Roma 2018, pp. 107-117.

⁴ Direttiva 2005/29/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 maggio 2005 relativa alle pratiche commerciali sleali tra imprese e consumatori nel mercato interno e che modifica la direttiva 84/450/CEE del Consiglio e le direttive 97/7/CE, 98/27/CE e 2002/65/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 2006/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio ("direttiva sulle pratiche commerciali sleali"), in G.U.U.E., L149/22 dell'11 giugno 2005.

⁵ In particolare, l'art. 20 vieta le pratiche commerciali scorrette, cioè contrarie alla diligenza professionale e idonee a falsare in misura apprezzabile il com-

A oggi, in mancanza di esplicativi riferimenti alle dichiarazioni ambientali nella normativa, la loro riconducibilità alle norme a tutela del consumatore ha trovato numerose conferme in via interpretativa, sia negli interventi dell'Autorità Garante per la Concorrenza e il Mercato, competente in via esclusiva a intervenire per accettare e sanzionare violazioni del Codice, sia in giurisprudenza.⁶

Un ulteriore tassello è stato posto con il regolamento n. 1169/2011/UE⁷ sulla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che elenca all'art. 9 le informazioni che devono essere obbligatoriamente riportate nelle etichette dei prodotti alimentari, distinguendole da quelle ulteriori che possono essere fornite volontariamente e che, ai sensi dell'art. 36, non devono trarre in inganno il consumatore, né essere ambigue o confuse e, se del caso, basarsi su dati scientifici pertinenti.

Tali informazioni, come stabilito all'art. 7 del regolamento, non devono indurre in errore il consumatore, in particolare per

portamento economico del consumatore medio. L'art. 21 definisce le pratiche commerciali ingannevoli, che inducono in errore il consumatore attraverso informazioni non rispondenti al vero, ma tali da portarlo ad assumere una decisione che altrimenti non avrebbe preso, o mediante l'omissione di informazioni rilevanti, definita all'art. 22. L'articolo 23, poi riporta tutte quelle pratiche che integrano in ogni caso tali fattispecie e sono, pertanto, sempre vietate.

⁶ Un caso emblematico è quello del provvedimento n. 20559 del 10 dicembre 2009 con cui l'AGCM ha sanzionato la Società Acqua Minerale San Benedetto per pratiche commerciali scorrette a causa delle dichiarazioni ambientali formulate nelle loro pubblicità, che enfatizzavano la compatibilità ambientale della nuova linea di bottiglie utilizzate. Il provvedimento è stato confermato dal Consiglio di Stato che, con sentenza n. 1960 del 27 aprile 2017 ha affermato che, sebbene "la direttiva 2005/29/CE non contiene disposizioni specifiche sulle asserzioni ambientali. Tuttavia, prevede una base giuridica per assicurare che i professionisti non presentino asserzioni ambientali in modo sleale per i consumatori e si può sintetizzare in due principi essenziali: a) i professionisti devono presentare le loro dichiarazioni ecologiche in modo chiaro, specifico, accurato e inequivocabile, al fine di assicurare che i consumatori non siano indotti in errore (ai sensi dell'art. 6 e 7 della direttiva) e b) i professionisti devono disporre di prove a sostegno delle loro dichiarazioni ed essere pronti a fornirle alle autorità di vigilanza competenti in modo comprensibile qualora la dichiarazione sia contestata (ai sensi dell'art. 12 della direttiva)". Il testo della decisione è consultabile su https://mdp.giustizia-amministrativa.it/visualizza/?nodeRef=&schema=cds&nrg=201106970&nomeFile=201701960_11.html&subDir=Provvedimenti (ultima consultazione in data 29 agosto 2025).

⁷ Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, 25.10.2011, G.U.U.E 22.11.2011, L. 304/18.

quanto concerne le caratteristiche del prodotto, tra cui la sua natura, identità, proprietà, composizione, metodo di fabbricazione o produzione e impatto ambientale.

La norma si riferisce esplicitamente anche alla pubblicità e in generale alla presentazione degli alimenti e in particolare alla forma, l'aspetto, l'imballaggio e il suo materiale, nonché al modo in cui i prodotti sono disposti e al contesto nel quale sono esposti e costituisce dunque il primo riferimento normativo, seppure implicito, alle *green claims*.

La crescente diffusione di fenomeni di *greenwashing*, riscontrata anche all'esito della ricerca statistica condotta nel 2021 e coordinata a livello internazionale dal *Consumer Protection Co-operation Network* dell'Unione Europea,⁸ ha però portato il legislatore europeo a intervenire nuovamente, emanando la direttiva 2024/825/UE⁹ in materia di responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione.

Tale norma modifica la precedente direttiva 2005/29/CE ampliando l'elenco delle pratiche qualificate sempre ingannevoli, cui aggiunge ulteriori fattispecie riconducibili al *greenwashing*, tra cui le *green claims*.

La direttiva, infatti, qualifica espressamente come ingannevoli, e pertanto vieta, tutte quelle pratiche commerciali tali da indurre in errore i consumatori circa proprietà di un prodotto quali la composizione, le caratteristiche sociali e gli aspetti relativi alla circolarità e la riciclabilità.

In particolare, è vietato l'uso di etichette di sostenibilità non basate su schemi ufficiali di certificazione né istituite da autorità pubbliche, l'impiego di dichiarazioni ambientali generiche, qua-

⁸ Da *Screening of websites for “greenwashing”: Half of green claims lack evidence* di gennaio 2021, consultabile online su https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_21_269 (ultima consultazione 1 settembre 2025) è emerso che su circa 344 siti web di diversi settori, nel 42% dei casi le dichiarazioni ambientali formulate risultavano esagerate, false o fuorvianti, nel 59% dei casi non erano fornite prove facilmente accessibili a loro sostegno delle affermazioni e nel 37% dei casi venivano usati termini vaghi o generici come “eco-friendly”, “green”, “sostenibile”, senza chiarimenti.

⁹ Direttiva 2024/825/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 febbraio 2024 che modifica le direttive 2005/29/CE e 2011/83/UE per quanto riguarda la responsabilizzazione dei consumatori per la transizione verde mediante il miglioramento della tutela dalle pratiche sleali e dell'informazione, in G.U.U.E., L del 6 marzo 2024.

li “eco-friendly”, “green”, “biodegradabile”, prive di evidenze di eccellenza ambientale riconosciute, l'utilizzo di *claims* ambientali riferiti all'intero prodotto o azienda, ma in realtà relativi a un solo suo aspetto specifico, l'affermazione di neutralità climatica basata solo su compensazioni di emissioni, senza riduzione reale del ciclo di vita e l'uso di indicazioni ambientali generiche se non supportate da prove o comunque espressione di impegni chiari e oggettivi, pubblicamente disponibili e verificabili.

La direttiva inoltre introduce il concetto di sistema di certificazione e ne fissa requisiti ed elementi essenziali, così da evitare la proliferazione di marchi privati che si autoprolamano sostenibili senza esserlo effettivamente e disciplinare l'uso legittimo e controllato di etichette o marchi di sostenibilità.

Ai sensi della direttiva, infatti, i marchi di sostenibilità possono essere attribuiti solo da un sistema di certificazione, cioè da un sistema di verifica da parte di terzi che certifica che un prodotto, un processo o un'impresa è conforme a determinati requisiti e che consente l'uso di un corrispondente marchio di sostenibilità.

Tali sistemi possono essere istituiti e gestiti da autorità pubbliche, ma anche privati e devono rispettare quattro condizioni poste dalla direttiva: essere aperti a tutti gli operatori economici disposti e in grado di conformarsi ai loro requisiti nel rispetto di condizioni trasparenti, eque e non discriminatorie, porre requisiti elaborati in consultazione con esperti, dotarsi di procedure per affrontare i casi di non conformità ai requisiti del sistema prevedendo in tali ipotesi la revoca o la sospensione dell'uso del marchio di sostenibilità e svolgere le loro verifiche sulla base di procedure obiettive, svolte da soggetti terzi rispetto all'azienda produttrice e al sistema stesso.

L'introduzione di tali sistemi assume particolare rilevanza proprio in un settore come quello alimentare in cui, visto lo stretto legame con aspetti legati alla salute e allo stile di vita, l'attribuzione di certificazioni di sostenibilità ha un peso notevole sulle scelte d'acquisto dei consumatori, che sono dunque maggiormente sensibili all'influenza delle *green claims*.

E ciò soprattutto se si considera il fatto che la certificazione pubblica Ecolabel, istituita dall'Unione Europea, non è applicabile ai prodotti alimentari, e dunque le certificazioni di sostenibilità in questo settore sono sempre attribuite da sistemi privati, come le più note: Rainforest Alliance, Fairtrade, Carbon Trust,

che certificano la sostenibilità delle colture agricole, il rispetto di condizioni eque di lavoro e l'impronta di carbonio dei prodotti.

Proprio le certificazioni private sono oggetto della proposta di direttiva 2023/0085, che ne prevede la preventiva autorizzazione, oltre a delinare requisiti più rigorosi per le dichiarazioni ambientali e inasprire le sanzioni già previste.

La rigidità della proposta, tuttavia, ha ricevuto non poche critiche, sollevando perplessità e dubbi che hanno rallentato l'*iter* di approvazione, momentaneamente in fase di stallo.

3. Prospettive di sviluppo: rafforzare la tutela aumentando l'informazione

Alla luce di questa analisi è evidente il tentativo di dare forma giuridica agli obiettivi di sostenibilità alimentare, traducendola in una regolamentazione concreta delle dichiarazioni ambientali per prevenire il *greenwashing*.

Con il recepimento della direttiva 2024/825/EU, peraltro, negli stati membri dell'Unione la tutela dei consumatori da *greenwashing* e *green claims* raggiungerà un livello finora mai ottenuto, poiché per la prima volta queste condotte saranno tipizzate e definite dalla legge come ingannevoli e sleali, senza necessità di un'indagine da parte delle autorità competenti. Il loro inserimento nella lista dei comportamenti vietati, infatti, le rende automaticamente illecite.

A completamento della disciplina posta a tutela del consumatore pare però auspicabile, per garantire maggiore efficacia, incentivare il rafforzamento delle competenze critiche dei consumatori.¹⁰

La promozione dell'educazione alla sostenibilità e al consumo responsabile, infatti, faciliterebbe una lettura maggiormente critica e consapevole delle dichiarazioni ambientali, tale da consentire ai consumatori di orientarsi verso le etichette più affidabili e avere maggiore capacità di discernimento al momento della scelta del prodotto, distinguendo le affermazioni reali da quelle ingannevoli.

La natura tecnica di questo genere di dichiarazioni può rendere complesso un progetto di questo tipo, che potrebbe però

¹⁰ Sul punto cfr. Sirsi, Eleonora, *Il diritto all'educazione del consumatore di alimenti*, in "Rivista di diritto agrario", 4, 2011, pp. 496 ss.

essere concepito pensando ai più giovani, appunto quella generazione futura cui garantire la possibilità di soddisfare le proprie esigenze cui fa riferimento la definizione di sostenibilità.

Introducendo progetti destinati alle scuole e ai giovani per insegnare progressivamente quelle nozioni utili a conoscere meglio i prodotti alimentari e la loro produzione partendo dalle basi, infatti, fornirebbe gli strumenti idonei a sapere cosa si sta effettivamente mangiando, favorendo scelte migliori per la salute e educando in modo concreto alla sostenibilità.

Una maggiore informazione e consapevolezza della platea dei consumatori, infatti, basterebbe a neutralizzare gran parte delle dichiarazioni ambientali fuorvianti, che verrebbero riconosciute come tali, evitando il rischio che possano fuorviare le scelte di acquisto, e ciò concretizzerebbe effettivamente il concetto di sostenibilità, troppo spesso legato a dichiarazioni e definizioni teoriche, completando il quadro normativo.

Definire, misurare, pianificare: proposte per superare disordine e inefficienza nelle politiche per la riduzione degli sprechi alimentari

Carola Ricci, Andrea Iurato, Domiziana Carloni

1. Disordine e inefficienza nelle politiche per la prevenzione dello spreco alimentare

La produzione di rifiuti e sprechi alimentari rappresenta una sfida globale di proporzioni allarmanti. Secondo il rapporto del 2024 del Programma delle Nazioni Unite per l'Ambiente (UNEP) si stima che nel mondo vengano sprecate oltre un miliardo di tonnellate di cibo ogni anno. Questo fenomeno non impatta soltanto sulla disponibilità di cibo in quantità sufficiente per tutti, ma ha anche un impatto significativo sull'ambiente, considerando le risorse utilizzate per la produzione e le emissioni generate, calcolate intorno all'8-10% delle emissioni totali.¹

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) fissati dall'ONU mirano, entro il 2030, a dimezzare la quantità di rifiuti alimentari prodotti a livello di vendita al dettaglio e di consumo domestico [SDG 12.3.1 (b)] e a ridurre la quantità di perdite della filiera produttiva [SDG 12.3.1 (a)]. Tuttavia, i dati attuali indicano che raggiungere questo obiettivo sarà estremamente difficile. Secondo l'ultimo report SDG pubblicato (luglio 2025),² non vi è stato alcun miglioramento, bensì una regressione, considerando i dati aggregati a livello globale, ottenuti, per quel che riguarda il *food waste*, grazie al *Food Waste Index* di cui è "custode" la stessa UNEP.

¹ Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente (UNEP), *Food Waste Index Report 2024, Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste*, 2024.

² ONU, *The Sustainable Development Goals Report 2024*, 2025, pp. 32, 45.

La ricerca di politiche e misure efficaci nel perseguire gli obiettivi di riduzione dei rifiuti alimentari presuppone, tuttavia, che vi sia innanzitutto consenso su cosa si debba ridurre e come misurarne la quantità. La premessa, per quanto ovvia, risulta necessaria poiché l'assenza di una definizione uniforme e univoca di “spreco alimentare” rischia di compromettere il perseguimento di tali finalità, le quali presuppongono la possibilità di misurare e stimare in maniera credibile e coerente l'entità delle perdite e degli sprechi, nonché di individuarne con precisione i punti di insorgenza, al fine di implementare sistemi alimentari più efficienti.

Le organizzazioni internazionali (incluse le organizzazioni di integrazione regionale, come l'Unione europea) e i governi nazionali, invece, adottano, a oggi, definizioni eterogenee. A livello internazionale, le politiche e le definizioni in materia di spreco alimentare sono state elaborate in primo luogo dalla Food and Agriculture Organisation (FAO), che ha per prima introdotto la distinzione tra perdite (*food loss*) e sprechi (*food waste*) alimentari, con l'intento dichiarato di contrastare la fame nel mondo, cui solo più di recente si sono affiancati gli obiettivi di sostenibilità.³ Nondimeno, negli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile del 2015 non è rinvenibile una definizione precisa di spreco alimentare. Si è dovuto attendere il primo rapporto di UNEP del 2021 per ottenere, oltre a una definizione meno generica e una più chiara metodologia di raccolta e interpretazione dei dati (appunto il *Food Waste Index*) che ha incluso nella nozione di spreco alimentare “*food and the associated inedible parts removed from the human food supply chain*”.⁴ L'anno seguente la FAO ha prodotto invece un primo studio delle stime globali di perdite di cibo registrate nelle fasi di produzione che precedono la distribuzione, introducendo il *Food Loss Index*.⁵ I due indici

³ Cfr. per una ricostruzione evolutiva nel panorama normativo internazionale ed europeo: Delsignore, Monica, Ricci, Carola e Ramajoli, Margherita, *Defining the Meaning of Food Waste as a Matter of Urgency*, in Morone, Piergiuseppe, Papendiek, Franka e Tartiu, Valentina Elena (eds.), *Food Waste Reduction and Valorisation. Sustainability Assessment and Policy Analysis*, Springer, Cham 2017, pp. 215-235.

⁴ UNEP, *Food Waste Index Report 2024*, cit., p. V e 2 ss.

⁵ La metodologia utilizzata per il *Food Loss Index* si basa sui dati elaborati dalla Divisione Statistica delle Nazioni Unite (UNSD) *Metadata for 12.3.1a e sul “Food Loss+Waste Protocol” del 2016*, *Food Loss and Waste Accounting and*

coprono fasi distinte della catena del valore alimentare, ma è possibile una certa sovrapposizione nell’interfaccia tra le fasi di produzione e vendita al dettaglio. Quindi i dati non sono facilmente comparabili, anche perché i punti e la metodologia di raccolta variano. Inoltre, solo di recente è stato possibile raffinare i dati grazie al quasi raddoppiamento dei *datapoints*, essenziale per aumentare la stessa affidabilità delle stime.⁶

A livello regionale, la definizione europea di spreco alimentare si è invece orientata a perseguire precipuamente la riduzione dell’impatto ambientale del problema, che costituisce solo uno dei molteplici obiettivi individuati nel quadro giuridico internazionale e, più di recente, nel *Green Deal* europeo.

Gli Stati membri dell’Unione europea sono oggi tenuti a conformarsi alla metodologia di misurazione prevista dall’allegato III della decisione delegata (UE) 2019/1597.⁷ Sulla base dei dati raccolti, gli ultimi tre rapporti annuali pubblicati da Eurostat (l’ultimo a ottobre 2025, relativo all’anno 2023)⁸ non vedono alcuna riduzione significativa, bensì una sostanziale stabilità: nel 2021 la produzione pro-capite di rifiuti alimentari è stata calcolata in misura pari a 131 kg, mentre nel 2022 ammontava a 132 kg e nel 2023 è stata pari a 130 kg. Tuttavia, occorre considerare che i dati Eurostat non sono perfettamente rappresentativi della dimensione del problema nell’UE e dell’effettiva tendenza, poiché numerosi Stati membri forniscono dati basati su stime o raccolti utilizzando definizioni di “rifiuto alimentare” non coerenti. Tali evidenze confermano come una definizione precisa,

Reporting Standard (ultimo accesso 12 ottobre 2025). Cfr. anche UNEP, *Food Waste Index Report 2024*, cit., p. V e XI.

⁶ Cfr. in particolare la stessa ammissione di UNEP, nel suo ultimo rapporto (*Food Waste Index Report 2024*, cit., pp. XVI ss., 2 ss. Il FWI permette agli Stati parte di stimare quella quota di perdita di alimenti nella fase della produzione che non viene rilevata dal *Food Loss Index*, per esempio quando una o più materie prime sono combinate per produrre alimenti complessi. Inoltre, gli alimenti e i mangimi per animali e i materiali sottoposti a biotratamento non sono classificati come rifiuti alimentari.

⁷ Decisione delegata (UE) 2019/1597 della Commissione del 3 maggio 2019 che integra la Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda una metodologia comune e requisiti minimi di qualità per la misurazione uniforme dei livelli di rifiuti alimentari, in G.U.U.E., L 248 del 27 settembre 2019, p. 77 ss.

⁸ Dati disponibili su www.ec.europa.eu/eurostat; l’ultimo rapporto sul 2023 è stato pubblicato il 16 ottobre 2025 (ultimo accesso 12 ottobre 2025).

operativa e armonizzata di spreco alimentare a livello unionale costituiscia ancora un traguardo da raggiungere, con rilevanti ripercussioni applicative a livello nazionale.

Dalla constatazione delle criticità sopra esposte e sulla base delle evidenze raccolte, in queste pagine si analizzerà il tema a partire da due parole chiave: disordine e inefficienza. Entrambe riflettono la frammentazione delle definizioni, delle politiche e delle competenze che caratterizzano in Europa e in Italia le politiche volte alla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare.

Il disordine emerge già sul piano concettuale: la mancanza di una definizione univoca di spreco alimentare è un ostacolo alla verifica e al raggiungimento degli obiettivi di riduzione, non ancorati a indicatori affidabili.

L'inefficienza, a sua volta, riguarda l'attuazione delle politiche esistenti e la loro capacità di incidere realmente sulla prevenzione, come mostrano i dati raccolti.

Il presente contributo intende, dunque, indagare come il disordine e l'inefficienza del quadro giuridico attuale possano essere superati attraverso un approccio integrato e multilivello, capace di restituire coerenza al sistema e di rendere misurabili i risultati delle politiche pubbliche.

2. Il progetto di ricerca DEFOWA (“The need for a uniform DEfinition of FOod WAste at international and national level”): domande di ricerca, obiettivi e metodologia

La valutazione delle conseguenze derivanti dall'assenza di un'adeguata cornice definitoria, tanto sotto il profilo giuridico, quanto sotto quello dell'effettività delle politiche adottate, e la possibilità di elaborare proposte potenzialmente risolutive hanno costituito le domande di ricerca alla base del progetto DEFOWA “The need for a uniform DEfinition of FOod WAste at international and national level”, nell'ambito dello *spoke 7* del Progetto ONFOODS. Attraverso la valutazione *ex post* della normativa vigente e la raccolta di riscontri da parte delle imprese interessate nonché degli altri portatori di interesse pubblici e privati coinvolti nella sua attuazione, il progetto ha inteso:

- formulare proposte volte a indicare le modalità più idonee per modificare la legislazione in vigore, al fine di ridurre lo spreco alimentare mediante l'adozione di una definizione

uniforme e inequivoca di “spreco alimentare”, condivisa ai diversi livelli (internazionale, europeo e nazionale), che possa essere misurata e stimata in maniera credibile, pratica e coerente;

- verificare l’efficacia di ulteriori politiche e norme connesse a tematiche correlate, volte al miglioramento delle diete sostenibili e salutari;
- fornire attività di formazione accademica e professionale sulla normativa vigente a giovani ricercatori e soggetti interessati, così da garantire una più uniforme applicazione degli standard obbligatori europei in Italia (nonché negli altri Stati membri).

In una prima fase, il progetto ha approfonditamente indagato l’attuale quadro normativo in materia di misurazione dello spreco alimentare a livello internazionale, europeo e nazionale (con specifico riferimento all’Italia), analizzando le diverse fasi di attuazione e le difficoltà riscontrate da Stati, nonché da portatori di interesse pubblici e privati, nell’applicazione delle metodologie introdotte, con particolare attenzione al contesto italiano. Già da questa prima fase, il progetto ha adottato un approccio *multi-stakeholder*, anche attraverso la somministrazione di un questionario che ha visto la partecipazione di imprese operanti a vario titolo nella filiera agroalimentare, avente a oggetto gli ostacoli di natura normativa che impediscono o rendono difficoltosa la progettazione e l’implementazione di misure volte a prevenire o ridurre la produzione di rifiuti alimentari.

La seconda fase è stata dedicata alla predisposizione e diffusione dei dati raccolti e alla elaborazione delle proposte indirizzate ai decisori politici nonché ad altri portatori di interesse, pubblici e privati, che saranno di seguito esposte, con l’obiettivo di proporre modifiche alla normativa vigente e/o integrazioni alle regole attuative tuttora in fase di elaborazione, al fine di giungere a una definizione uniforme e inequivoca di spreco alimentare e a politiche più coerenti ed efficienti.

3. Il percorso dell’Unione europea e l’evoluzione normativa

Negli ultimi dieci anni l’Unione europea ha progressivamente elaborato un quadro di interventi normativi e strategici in ma-

teria di spreco alimentare. A partire dal primo Piano d’Azione per l’Economia Circolare (2015)⁹ e, successivamente, con il Green Deal europeo (2019),¹⁰ la riduzione dei rifiuti alimentari è stata elevata a obiettivo politico, in linea con l’Agenda ONU 2030 (Obiettivo 12.3). La Direttiva (UE) 2018/851¹¹ ha rappresentato il primo vero passo normativo, introducendo nel diritto europeo la definizione di rifiuto alimentare e ponendo in capo agli Stati membri obblighi di misurazione. A questa è seguita la già citata Decisione delegata (UE) 2019/1597, che ha proposto una metodologia comune di rilevazione, pur lasciando ampia discrezionalità agli Stati circa le modalità applicative. Il quadro è stato ulteriormente arricchito dal Regolamento (UE) 2021/382,¹² che ha introdotto per la prima volta una disciplina armonizzata, seppur minima, sulla donazione alimentare.

A livello di *soft law*, la Piattaforma UE sulle perdite e sui rifiuti alimentari, istituita nel 2016, ha svolto un ruolo fondamentale di coordinamento e di diffusione di buone pratiche, ma senza poteri prescrittivi.

Questo quadro è stato recentemente arricchito dalla Direttiva (UE) 2025/1892,¹³ approvata a settembre 2025, che modifica la Direttiva quadro sui rifiuti. Il testo introduce per la prima volta in capo agli Stati membri obiettivi di riduzione, entro il 31 dicembre 2030, della quantità di rifiuti alimentari prodotti in un anno; nello specifico:

⁹ Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, *L’anello mancante – Piano d’azione dell’Unione europea per l’economia circolare*, COM (2015) 614 def., 2 dicembre 2015.

¹⁰ Commissione europea, Comunicazione della Commissione al Parlamento europeo, al Consiglio, al Comitato economico e sociale europeo e al Comitato delle regioni, *Il Green Deal europeo*, COM (2019) 640 def., 11 dicembre 2019.

¹¹ Direttiva (UE) 2018/851 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018 che modifica la Direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti, in G.U.U.E., L 150 del 14 giugno 2018, p. 109 ss.

¹² Regolamento (UE) 2021/382 della Commissione del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare, in G.U.U.E., L 74 del 4 marzo 2021, p. 3 ss.

¹³ Direttiva (UE) 2025/1892 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 settembre 2025 che modifica la Direttiva 2008/98/CE relativa ai rifiuti, in G.U.U.E., L del 26 settembre 2025.

- riduzione del 10% nel settore della produzione e trasformazione;
- riduzione del 30% *pro capite* nella vendita al dettaglio, nella ristorazione e nel consumo domestico.

Oltre a ciò, gli Stati membri dovranno:

- predisporre programmi di prevenzione dei rifiuti alimentari idonei a conseguire gli obiettivi fissati, i quali conterranno misure adeguate di prevenzione almeno corrispondenti a un elenco introdotto dal nuovo art. 9-bis della Direttiva quadro sui rifiuti;
- designare autorità competenti per il coordinamento delle misure di prevenzione.

4. Confusione nelle definizioni e ostacoli normativi

Nonostante i progressi normativi dovuti alla nuova Direttiva, per le ragioni sopra citate la perdurante mancanza di una definizione armonizzata e la confusione terminologica tra rifiuto, perdita, eccedenza e spreco generano divergenze applicative e impediscono una misurazione omogenea del fenomeno, minando l'effettività di qualunque politica o misura introdotta, a partire dagli stessi obiettivi di riduzione, i quali, in assenza di chiarezza su cosa si debba misurare risulteranno alquanto difficili non solo da raggiungere, ma anche da verificare.

Con la Direttiva (UE) 2018/851 l'Unione europea ha scelto di discostarsi dal modello adottato dalle Nazioni Unite, che come richiamato prevede due distinte definizioni di sprechi e perdite alimentari, nonché dalle stesse proposte formulate nel frattempo da studiosi e altri *stakeholder*, anche istituzionali, optando per una logica di solo apparente semplificazione: poiché la legislazione europea contempla già le definizioni normative di “alimento” (art. 2 Regolamento (CE) n. 178/2000)¹⁴ e di “rifiuto” (art. 3 Direttiva 2008/98/CE),¹⁵ la definizione di “rifiuto alimen-

¹⁴ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in G.U.E., L 31 del 1° febbraio 2002, p. 1 ss.

¹⁵ Direttiva 2008/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 no-

tare” è data dalla combinazione di esse, sicché deve intendersi per rifiuto alimentare tutto ciò che è “alimento” e che è diventato “rifiuto”.

È di tutta evidenza come la semplificazione definitoria perseguita dall’Unione europea non abbia ottenuto gli effetti sperati, poiché buona parte degli Stati membri che si sono dotati di una propria disciplina in materia hanno compiuto scelte definitorie almeno parzialmente diverse. Di seguito si fornisce uno schema sintetico utile a comparare le diverse opzioni definitorie attualmente vigenti:

Ordinamento e fonte	Oggetto	Definizione
Unione europea (dir. 2018/851)	Rifiuto alimentare	Qualsiasi alimento, come definito dall’articolo 2 del Regolamento (CE) n. 178/2002, che è diventato rifiuto.
Francia (l. 138/2016) ¹⁶	Rifiuto alimentare	Tutti gli alimenti destinati al consumo umano che, in qualsiasi fase della filiera alimentare, vengono persi, scartati o deteriorati.
Italia (l. 155/2003) ¹⁷	Eccedenza alimentare	I prodotti alimentari, agricoli e agroalimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, sono, a titolo esemplificativo e non esaustivo: invenduti o non somministrati per carenza di domanda; ritirati dalla vendita in quanto non conformi ai requisiti aziendali di vendita;

vembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive, in G.U.U.E., L 312 del 22 novembre 2008, p. 3 ss.

¹⁶ Loi n. 2016-138, du 11 février 2016, *Relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire*, in J.O.R.F, 36 del 12 febbraio 2016.

¹⁷ Legge 25 giugno 2003 n. 155, *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*, in G.U.R.I., 150 del 1° luglio 2003, p. 24 ss.

		rimanenze di attività promozionali; prossimi al raggiungimento della data di scadenza; rimanenze di prove di immissione in commercio di nuovi prodotti; invenduti a causa di danni provocati da eventi meteorologici; invenduti a causa di errori nella programmazione della produzione; non idonei alla commercializzazione per alterazioni dell'imballaggio secondario che non inficiano le idonee condizioni di conservazione.
	Spreco alimentare	L'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni commerciali o estetiche ovvero per prossimità della data di scadenza, ancora commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano o animale e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati a essere smaltiti.
Polonia (l. 1680/2019) ¹⁸	Spreco alimentare	Il ritiro dalla catena di distribuzione di alimenti che soddisfano i requisiti della legislazione alimentare, in particolare a causa dell'approssimarsi della scadenza della data di scadenza o della data di scadenza o a causa di difetti nell'aspetto di questi prodotti alimentari o del loro imballaggio, e il loro smaltimento come rifiuto.

¹⁸ Ustawa z dnia 19 lipca 2019 r. o przeciwdziałaniu marnowaniu żywności (Legge del 19 luglio 2019 sulla lotta allo spreco alimentare), in *Dz.U.* 2019, poz. 1680.

Portogallo (d.l. 102-D/2020) ¹⁹	Rifiuto alimentare	Rifiuto organico biodegradabile proveniente da: consumo domestico, uffici, ristorazione, servizi di catering e mense, commercio all'ingrosso, commercio al dettaglio, trasformazione.
	Spreco alimentare	Alimenti idonei al consumo umano che diventano rifiuti.
Spagna (l. 1/2025) ²⁰	Spreco (desperdicio) alimentare	La parte di alimenti destinata a essere ingerita dall'uomo, che diventa rifiuto.
	Perdite alimentari	I prodotti agricoli e alimentari che per qualsiasi motivo rimangono nell'azienda stessa, reincorporati nel terreno o utilizzati per il compostaggio in loco e la cui destinazione finale sarebbe stata l'alimentazione umana.
	Rifiuti (residuos) alimentari	Definizione UE

A oggi, tra i paesi UE che hanno adottato disposizioni legislative specifiche in materia di prevenzione dei rifiuti alimentari, solo la Repubblica Ceca e la Finlandia non hanno adottato proprie definizioni alternative o integrative rispetto a quella comune europea.

Oltre al problema definitorio, negli ultimi anni numerosi studi hanno indagato sui fattori di natura normativa o connessi con le politiche pubbliche che determinano o incoraggiano gli sprechi lungo la filiera alimentare. Integrando tali risultati con i dati raccolti nell'ambito del progetto DEFOWA, è stato possibile stilare un elenco dei fattori decisivi più ricorrenti tra le opinioni di imprese, studiosi e altri *stakeholder* intervenuti:²¹

¹⁹ Decreto-Ley 10 dicembre 2020 n. 102-D, in *Diário da República*, 1a série, 239, p. 25, spec. artt. 21-24.

²⁰ Ley 1º aprile 2025 n. 1, *De prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario*, in "Boletín Oficial del Estado", 80, 2 aprile 2025.

²¹ I dati non raccolti nell'ambito del progetto DEFOWA provengono da altri due progetti di ricerca, selezionati tra i molti pubblicati in questi ultimi anni. Il

- standard di commercializzazione di prodotti ortofrutticoli relativi a requisiti che non hanno attinenza con la sicurezza dei prodotti;
- divieto di utilizzo nella filiera alimentare di partite di alimenti contaminate sottoposte a trattamenti risolutivi della contaminazione, diversi dalla miscelazione, che non comportano rischi per la salute;
- requisiti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti applicati con eccessivo rigore e/o scarsa uniformità da parte delle autorità competenti per i controlli ufficiali;
- scarsa chiarezza delle norme in materia di informazione sulla durata dei prodotti alimentari (data di scadenza, TMC);
- politiche della pesca che incentivano il rilascio in mare di prodotti della pesca catturati non conformi;
- restrizioni all'utilizzo di sottoprodotti e sottoprodotti di origine animale;
- politiche incentivanti in materia di produzione di biocarburanti e biogas;
- disciplina dei rapporti contrattuali di fornitura dei prodotti agroalimentari e scarsità dei controlli sulle pratiche sleali tra parti contrattuali forti e deboli;
- norme in materia di appalti pubblici per la fornitura di servizi di ristorazione che non tengono in considerazione obiettivi di riduzione degli sprechi;
- assenza di misure fiscali di incentivazione delle donazioni di alimenti;
- assenza pressoché totale di meccanismi (anche fiscali) disincentivanti rispetto allo smaltimento dei rifiuti alimentari.

primo, del 2011, *Reducing food waste; Obstacles experienced in legislation and regulations*, è stato condotto dalla Wageningen University e i risultati sono pubblicati in: Waarts, Yuca, Eppink, Mieke, Oosterkamp, Elsje, Hiller, Sabine, van der Sluis, Addie e Timmermans, Toine, *Reducing food waste. Obstacles experienced in legislation and regulations*, LEI Report 2011-059, Wageningen UR, Wageningen, 2011. Il secondo è un progetto finanziato dall'UE denominato *FUSIONS - Reducing food waste through social innovation*, conclusosi nel 2016, i cui dati relativi al tema che qui interessa sono pubblicati in Canali, Massimo (a cura di), *Drivers of current food waste generation, threats of future increase and opportunities for reduction*, Università di Bologna, Bologna 2014.

5. Il caso italiano: il panorama normativo e le prospettive di riforma

Il percorso normativo italiano in materia di recupero e donazione delle eccedenze alimentari si è sviluppato a partire da esperienze spontanee di solidarietà e cooperazione locale, che hanno anticipato l'intervento del legislatore. Le prime reti di recupero, nate tra la fine degli anni Ottanta e l'inizio dei Novanta — tra cui la Fondazione Banco Alimentare (FBA) — hanno sperimentato modelli di distribuzione solidale basati su accordi fiduciari con gli operatori commerciali.²² Parallelamente, le *urban food policies*, come il “Milan Urban Food Policy Pact” (2015), hanno mostrato come le città possano assumere un ruolo propulsivo nel coordinamento delle politiche “dai campi alla tavola”, fungendo da piattaforme di sperimentazione per pratiche di economia circolare e *governance* multilivello. La cooperazione tra amministrazioni locali, operatori economici e Terzo Settore rappresenta oggi una delle dimensioni più promettenti per rendere effettiva la riduzione degli sprechi e la redistribuzione equa delle risorse, come messo in evidenza sia da UNEP sia dalla Commissione *EAT Lancet* nel suo secondo recentissimo rapporto del 2025.²³

Queste pratiche, inizialmente prive di una cornice giuridica, hanno posto le basi per una riflessione più ampia sul valore sociale del cibo e sulla necessità di istituzionalizzare la collaborazione tra pubblico e privato nella lotta allo spreco.

Il primo passo normativo è rappresentato dalla c.d. legge del buon Samaritano (legge n. 155/2003),²⁴ che ha riconosciuto e legittimato le attività di recupero e redistribuzione delle eccedenze, equiparando le organizzazioni no-profit al consumatore finale ed esonerando i donatori da responsabilità per la fase successiva alla consegna (c.d. “responsabilità di percorso”). La nor-

²² Per una disamina approfondita sul ruolo di Fondazione Banco Alimentare si rimanda a Cagliotti, Greta, *Le food banks nell'evoluzione delle politiche urbane del cibo: Banco Alimentare e la rete collaborativa costruita in Italia*, in “Rivista Italiana di Politiche Pubbliche”, 3, 2022, pp. 479-502.

²³ Vedi *EAT-Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systems*, pubblicata il 2 ottobre 2025, accessibile online: <https://www.thelancet.com/commissions-do/eat-2025> (ultimo accesso 12 ottobre 2025).

²⁴ Legge 25 giugno 2003 n. 155, *Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*, in G.U.R.I., 150 del 1° luglio 2003, p. 24 ss.

mativa del 2003 ha avuto il merito di trasformare la donazione di alimenti in un atto fiscalmente neutro e socialmente utile, ma lasciava ancora irrisolti problemi di coordinamento e chiarezza normativa.

Un quadro organico è stato introdotto con la vigente legge n. 166/2016 (c.d. legge Gadda), che ha segnato un punto di svolta nella regolazione del fenomeno, fornendo una definizione univoca di spreco alimentare ed eccedenza, ampliando la platea dei soggetti donatori e semplificando gli adempimenti amministrativi e fiscali. Anche rispetto al metodo utilizzato, la stessa si è configurata come primo valido esempio di processo normativo collaborativo che ha coinvolto al tavolo dei lavori diversi *stakeholders*, pubblici e privati. La legge ha inoltre introdotto misure di incentivazione economica per favorire la donazione rispetto alla distruzione degli alimenti invenduti, tra cui:

- esenzione dall'IVA per le cessioni gratuite agli enti del Terzo Settore;
- non concorrenza al reddito imponibile ai fini delle imposte dirette (IRES e IRPEF);
- riduzione fino al 50% della quota variabile della TARI per le attività commerciali donatrici;
- semplificazione documentale per le donazioni di beni deperibili o di valore inferiore a 15.000 euro mensili.

Accanto agli strumenti fiscali la legge ha previsto il Fondo per la limitazione degli sprechi oltre al Programma annuale contro gli sprechi, che raccoglie e coordina i dati sulle eccedenze tramite l'Osservatorio nazionale (OERSA).

Questi interventi hanno consentito di passare da una logica emergenziale a una visione sistematica, in cui il recupero del cibo è inteso come strumento di giustizia redistributiva e di sostenibilità ambientale.

6. Proposte di modifica dell'attuale scenario normativo e delle politiche europee e italiane in materia di rifiuti alimentari

I dati che evidenziano l'inefficienza delle politiche sulla lotta allo spreco alimentare dimostrano la necessità di un approccio che affronti il tema in modo più completo, stabilendo un collegamento tra le diverse aree di *policy* e promuovendo una politica alimentare integrata e multilivello che consideri la necessità di azioni mirate, basate sulle specificità degli operatori e di ciascuna fase pertinente della filiera. Le politiche finora proposte basate su educazione, sensibilizzazione e incentivi sono necessarie, ma da sole insufficienti a produrre risultati soddisfacenti; simili misure risultano più indicate ad affrontare il tema dello spreco alimentare in relazione alle fasi finali della filiera, con particolare riguardo alle condotte ascrivibili ai consumatori (consumo domestico, ristorazione, mense), mentre produttori e distributori dovrebbero essere interessati da interventi normativi più stringenti, che prevedano precisi obblighi che vadano oltre le norme sulla gestione dei rifiuti.

6.1. Una definizione davvero armonizzata e orientata agli obiettivi

L'attuale definizione europea non fa distinzione tra rifiuti alimentari evitabili e non evitabili. Continuare a misurare i rifiuti alimentari senza distinguere tra frazione alimentare edibile e non edibile comporta una descrizione inevitabilmente grossolana del fenomeno. L'attuale definizione, infatti, ha come conseguenza che ai fini della misurazione e del raggiungimento degli obiettivi siano considerate positivamente tanto la destinazione all'alimentazione animale di un frutto intero scartato soltanto per ragioni estetiche, quanto la medesima destinazione delle sole bucce, inevitabilmente derivanti da un processo di lavorazione del frutto. Di converso, contribuirà parimenti alla crescita dello spreco sia lo studente della mensa scolastica che lascia sul piatto un pesce intero, sia il compagno che vi lascia soltanto la lisca.

Nell'ambito della gerarchia delle priorità nella prevenzione e gestione dei rifiuti alimentari si distingue tra:

- a. misure che prevengono la fuoriuscita degli alimenti dalla filiera alimentare (misure di prevenzione degli sprechi e redistribuzione);
- b. misure che salvaguardano il valore nutrizionale degli alimenti destinandoli alla nutrizione animale;
- c. misure di riduzione dei rifiuti smaltiti: produzione di bio-combustibili, compostaggio, valorizzazione energetica.

Coerentemente con tale gerarchia le definizioni giuridiche che influenzano la misurazione, la valutazione del raggiungimento degli obiettivi e la priorità nelle politiche pubbliche dovrebbero distinguere tra:

- *sprechi alimentari*, evitabili attraverso le misure di prevenzione di cui alla lettera “a”, definiti come la frazione edibile di alimenti che fuoriesce dalla filiera alimentare, anche nel caso in cui siano destinati a misure di cui alle lettere “b” o “c” (eccedenze di produzione, frazioni edibili scartate durante la trasformazione, alimenti invenduti, alimenti che hanno superato la durata di conservazione durante la distribuzione o dopo l’acquisto, alimenti scartati nell’ambito della ristorazione, ecc.);
- *rifiuti alimentari*, evitabili esclusivamente attraverso le misure di prevenzione di cui alla lettera “b” e le misure di riduzione di cui alla lettera “c”, definiti come la frazione non edibile degli alimenti che fuoriesce inevitabilmente dalla filiera alimentare.

6.2. *Oltre la legislazione sui rifiuti: il contributo della legislazione alimentare*

È tempo di riconoscere che la sola legislazione sui rifiuti è intrinsecamente incapace di preoccuparsi in modo significativo del cibo come risorsa, poiché l’obiettivo che essa si prefigge è ridurre la quantità di cibo che diventa rifiuto, non evitare, nei limiti del possibile, che la risorsa “cibo” fuoriesca dalla filiera alimentare per occupare, per esempio, quella mangimistica o della produzione energetica. Essa non deve più rappresentare la sola cornice normativa nell’ambito della quale affrontare le cause strutturali degli sprechi alimentari.

Occorre cominciare a guardare alla legislazione alimentare quando si persegono obiettivi di prevenzione degli sprechi alimentari, conservando il ruolo della legislazione sui rifiuti nel disciplinare il riutilizzo e la valorizzazione della materia che, inevitabilmente o meno, fuoriesce dalla filiera alimentare.

Occorre che gli obiettivi di riduzione degli sprechi alimentari siano pienamente integrati nei processi produttivi, affiancandosi, pur in regime di priorità gradata, a quelli relativi alla sicurezza e alla qualità, proponendo un nuovo ambito di responsabilizzazione in via primaria dell'operatore nella programmazione e organizzazione della propria attività, dalla produzione primaria al commercio al dettaglio, in funzione della minimizzazione degli sprechi alimentari evitabili.

Occorre affiancare agli obiettivi di riduzione imposti agli Stati membri, corrispondenti obiettivi in capo agli operatori del settore alimentare al fine di indurre questi ultimi a adottare piani di prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari coerenti con la gerarchia di priorità nella destinazione delle eccedenze. La recentissima Direttiva, se da un lato pone alla sua base la c.d. piramide rovesciata che ha al suo apice lo scopo della redistribuzione per alimentazione umana, dall'altro mantiene le eccedenze alimentari nell'alveo della normativa sui rifiuti (tanto da essere trattata in uno stesso atto che si occupa di rifiuti tessili).

6.3. L'Italia verso una governance multilivello dello spreco alimentare

Quanto al quadro normativo nazionale, la Legge Gadda resta un punto di riferimento per la riduzione degli sprechi alimentari, ma mostra oggi limiti evidenti, correttamente considerati nelle proposte di riforma attualmente all'esame del Senato,²⁵ che mirano a introdurre innovazioni di rilievo in materia di obblighi per la grande distribuzione (o "GDO"), riduzioni fiscali e campagne di sensibilizzazione.

²⁵ Ddl A.S. nn. 972, 1145 e 1167, attualmente all'esame della IX Commissione permanente del Senato (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare), recanti disposizioni per la prevenzione e la riduzione dello spreco alimentare, la promozione dell'economia circolare e la riforma della l. 19 agosto 2016 n. 166 (c.d. legge Gadda).

Alla luce dell'evoluzione del quadro europeo e delle criticità emerse nella prassi applicativa, sarebbe auspicabile che il legislatore nazionale intervenisse con una riforma di più ampio respiro, capace di integrare le politiche di prevenzione dello spreco alimentare con quelle di coesione territoriale e di sviluppo sostenibile.

In particolare, in vista dell'attuazione della Direttiva (UE) 2025/1892, la riforma dovrebbe:

- rendere obbligatoria l'inclusione di obiettivi anti-spreco nei piani di gestione dei rifiuti, prevedendo *target* quantitativi di riduzione delle eccedenze alimentari lungo la filiera e la loro integrazione nei Piani di prevenzione e nei Piani urbani del cibo;
- istituzionalizzare i Distretti del Cibo come piattaforme di coordinamento territoriale, attribuendo loro una effettiva funzione operativa nella gestione delle eccedenze e nella redistribuzione locale in raccordo con il Terzo Settore;
- adottare un approccio misto di pianificazione, obblighi e incentivi, ispirato ai modelli portoghese e spagnolo;
- potenziare l'OERSA, rafforzandone il ruolo di cabina di regia nazionale per la raccolta, armonizzazione e pubblicazione dei dati sulle perdite e sugli sprechi, anche mediante interoperabilità con le banche dati agricole e sociali;
- introdurre meccanismi premiali e di fiscalità ambientale per le imprese che adottano sistemi di produzione circolare, riduzione delle eccedenze e recupero sistematico degli scarti alimentari, favorendo partenariati pubblico-privati;
- semplificare gli adempimenti burocratici per le donazioni, attraverso moduli digitali unificati e un sistema di riconoscimento automatico delle agevolazioni fiscali, evitando sovrapposizioni con la normativa tributaria generale;
- modificare le norme in materia di pubblici appalti per la fornitura di servizi di ristorazione che tengano in considerazione obiettivi di riduzione degli sprechi.

L'educazione alimentare come strumento per promuovere un'alimentazione sana e sostenibile

Maria Vittoria Conti, Sara Basilico, Chiara Breda,
Ilaria Zambon, Hellas Cena

1. Dal cibo al sapere: sostenibilità, obesità e disordine informativo

*One Health.*¹ Salute per tutti. Un concetto che non si limita all'individuo ma che abbraccia l'idea di un benessere equamente distribuito e profondamente connesso all'ambiente e agli animali. La salute umana, infatti, non può essere considerata isolatamente, ma è parte di un sistema complesso in cui ecosistemi, sistemi produttivi e dinamiche sociali sono interdipendenti. In questa prospettiva, la sostenibilità diventa il presupposto imprescindibile: non solo ambientale, con la necessità di preservare le funzioni degli ecosistemi nel tempo, ma anche economica, per garantire crescita e stabilità, e sociale, per assicurare benessere, sicurezza, istruzione e salute in maniera equa tra generi e classi sociali.

Nonostante questi principi, ribaditi con forza dal lancio dell'Agenda 2030 e dai 17 *Sustainable Development Goals* (SDGs),² ci troviamo di fronte a un sistema alimentare profondamente in crisi. Un sistema che sfrutta risorse ambientali e animali oltre i limiti della rigenerazione, incapace di garantire sicurezza e qualità nutrizionale per una popolazione in crescita costante e responsabile di circa un terzo delle emissioni globali di gas serra. E se da una parte oltre 700 milioni di persone soffrono la fame, dall'altra vi

¹ World Health Organization, One Health definitions and principles, July 2023, <https://www.who.int/publications/m/item/onehealth-definitions-and-principles>.

² Department of Economic and Social Affairs Sustainable Development, The 17 Goals, accessed 02/10/2025, <https://sdgs.un.org/goals>.

è la contraddizione dello spreco alimentare, che riguarda quasi un terzo del cibo prodotto a livello mondiale.

Questa crisi del sistema alimentare non si riflette soltanto sull'ambiente e sull'economia, ma anche, e in maniera sempre più evidente, sulla salute pubblica. Le conseguenze più tangibili sono rappresentate da una doppia sfida: da un lato, milioni di persone non hanno accesso a cibi sani e sicuri, con gravi forme di malnutrizione per difetto, dall'altro l'aumento drammatico di una delle più grandi epidemie della storia moderna: l'obesità, non legata a un'infezione, ma a una malattia cronico-degenerativa che riflette le contraddizioni di un sistema alimentare e informativo non sostenibile.

Oggi questa condizione rappresenta una vera e propria pandemia, diffondendosi in modo costante e trasversale rispetto all'età, al sesso e alla distribuzione geografica. Secondo un'analisi pubblicata su *The Lancet*, il numero totale di persone in tutto il mondo, tra bambini, adolescenti e adulti che convivono con l'obesità ha superato il miliardo nel 2022.³ Le proiezioni per il 2030 sono ancora più allarmanti: una donna su cinque e un uomo su sette nel mondo ne saranno affetti. L'allarme è concreto non solo per gli adulti, ma anche per i bambini, dove ci si aspetta una prevalenza di obesità di circa 1 bambino su 5 nella fascia di età tra i 5 e i 9 anni.⁴ In Italia si stimano più di 1,3 milioni di bambini, un numero che richiama l'urgenza di interventi mirati e coordinati.⁵

Tra i principali fattori che spiegano questa crescita vi è la *nutrition transition* (transizione nutrizionale globale): un progressivo abbandono di modelli alimentari tradizionali, come la dieta mediterranea, riconosciuta come patrimonio culturale dall'UNESCO, a favore di diete "occidentalizzate", ricche di alimenti ultra-processati con alto contenuto di zuccheri semplici e grassi saturi.⁶ Se inizialmente questa trasformazione riguardava

³ Phelps, Nowell H. et al., *Worldwide trends in underweight and obesity from 1990 to 2022: a pooled analysis of 3663 populationrepresentative studies with 222 million children, adolescents, and adults*, in "The Lancet", 403(10431), 2024, pp. 1027-1050.

⁴ World Obesity, *Atlas of Childhood Obesity*, october 2022, <https://data.worldobesity.org/publications/11996-Childhood-Obesity-Atlas-Report-ART-V2.pdf>.

⁵ *Ibidem*.

⁶ Popkin, Barry M., *Relationship between Shifts in Food System Dynamics and Acceleration of the Global Nutrition Transition*, in "Nutrition Reviews 2017",

i paesi ad alto reddito, oggi è diffusa anche nelle regioni a medio e basso reddito, aumentando il carico globale di obesità e di malattie croniche correlate.⁷ A questo si sommano i cambiamenti negli stili di vita. La quotidianità è sempre più sedentaria, con una drastica riduzione dell'attività fisica, in particolare tra bambini e adolescenti.⁸ L'uso diffuso di dispositivi elettronici ha aumentato il tempo trascorso davanti agli schermi, sottraendo tempo al gioco attivo e al movimento.⁹ Le conseguenze non riguardano solo la salute fisica, ma anche quella psicologica e sociale, alimentando una spirale di rischio.

E se obesità e malnutrizione sono condizioni multifattoriali, un determinante spesso trascurato è la qualità delle informazioni disponibili. Infatti, di fronte a questo scenario, ci si potrebbe chiedere perché, pur vivendo in un'epoca in cui l'accesso alle informazioni è immediato e apparentemente illimitato, non riusciamo a cogliere e tradurre in pratica le informazioni corrette che riguardano la nostra salute e in particolare alla sfera della nutrizione?

Internet, i social network e, più recentemente, l'intelligenza artificiale ci espongono a una quantità di nozioni senza precedenti, spesso contraddittorie e difficili da interpretare. La nutrizione è un terreno particolarmente fertile per la disinformazio-

75, pp. 73-82; Baker, Phillip, Machado, Priscila, Santos, Thiago et al., *Ultra-processed Foods and the Nutrition Transition: Global, Regional and National Trends, Food Systems Transformations and Political Economy Drivers*, in "Obesity Reviews", 21(12), 2020.

⁷ Popkin, Barry M. e Laar, Amos, *Nutrition Transition's Latest Stage: Are Ultra-Processed Food Increases in Low- and Middle-Income Countries Dooming Our Preschoolers' Diets and Future Health?*, in "Pediatr Obes", 20(5), 2025.

⁸ Fang, Kheong, Mu, Min, Liu, Kai e He, Yuna, *Screen Time and Childhood Overweight/Obesity: A Systematic Review and Meta-analysis*, in "Child" 45(5), 2019, pp. 744-753; Galfo, Myriam, D'Addezio, Laura, Censi, Laura, Roccaldo, Romana, Giostra, Giordano, *Screen-Based Sedentary Behaviours in Italian School Children: The ZOOM8 Study*, in "Epidemiology biostatistics and public health", 11(3), 2022; Paduano, Stefania, Greco, Antonella, Borsari, Lucia, et al., *Physical and Sedentary Activities and Childhood Overweight/Obesity: A Cross-Sectional Study among First-Year Children of Primary Schools in Modena, Italy*, in "Int J Environ Res Public Health", 18(6), 2021.

⁹ Priftis, Nikos e Panagiotakos, Demosthenes, *Screen Time and Its Health Consequences in Children and Adolescents*, in "Children", 10(10), 2023; Wang, Kun, Li, Yan, Liu, Hengxu, Zhang, Tingran e Luo, Jiong, *Can Physical Activity Counteract the Negative Effects of Sedentary Behavior on the Physical and Mental Health of Children and Adolescents? A Narrative Review*, in "Front. Public Health", 12, 2024.

ne: un tema che tocca la vita quotidiana di tutti, che appare semplice ma che in realtà richiede competenze scientifiche trasversali. Eppure, l'esperienza individuale o il consiglio non validato possono diffondersi con più facilità e rapidità rispetto a un dato scientifico consolidato.

Questo genera un vero e proprio disordine informativo. Lo stesso alimento può essere presentato come panacea o come minaccia, a seconda della fonte (o del video...). Di fronte a messaggi tanto divergenti, l'individuo medio, se privo di strumenti critici, si trova smarrito. A chi credere? All'esperto di lunga carriera con approccio tradizionalista, alle nuove generazioni di scienziati che lavora su dati recenti, ma comunica in modo tecnico e poco ingaggiante, o all'*influencer* che parla un linguaggio accattivante, ma guidato da logiche commerciali?

Il risultato è un cortocircuito: la scienza produce dati di enorme valore, ma gran parte di essi rimane confinata nei laboratori, nelle università o negli ospedali. Nel frattempo, i messaggi che arrivano al grande pubblico sono quelli più semplici, più emotivi, più accattivanti, non necessariamente quelli corretti.

Diventa quindi urgente sviluppare nuovi approcci di comunicazione e educazione alimentare, capaci di ridurre la confusione, restituire chiarezza e guidare verso comportamenti più sani e sostenibili. In questo contesto si inserisce la presente policy brief, che affronta il tema del disordine informativo e le sue ricadute sulla salute, articolandosi attorno a tre dimensioni chiave: informazione, inefficacia e formazione.

- **Informazione**, perché l'abbondanza e la frammentazione dei messaggi alimentari generano confusione e rendono difficile distinguere tra evidenza e opinione.
- **Inefficacia**, perché la ricerca scientifica, pur solida, fatica a tradursi in messaggi accessibili e ad avere un impatto sulla vita reale delle persone.
- **Formazione**, perché manca un ponte efficace tra comunità scientifica, istituzioni e cittadini: senza un'educazione alimentare sistematica e basata sull'evidenza, le conoscenze non diventano comportamenti quotidiani.

Proprio per rispondere a queste sfide, l'attività di ricerca portata avanti dal Laboratorio di Dietetica e Nutrizione Clinica, Dipartimento di Sanità Pubblica, Medicina Sperimentale e Foren-

se, dell'Università di Pavia nel contesto dello Spoke7 – progetto OnFoods – PNRR, si è concentrata su due progetti complementari: LIVELY e AUT-MENU.

- Con LIVELY abbiamo valutato come interventi educativi scolastici, multidimensionali e condivisi con le famiglie, possano promuovere stili di vita sani e sostenibili fin dall'infanzia, con ricaduta positiva nella prevenzione dell'obesità.

Con AUT-MENU abbiamo indagato invece il rapporto tra alimentazione e disturbi dello spettro autistico, sviluppando menù di ristorazione collettiva adattati alle esigenze nutrizionali e sensoriali di questa popolazione vulnerabile, aumentando l'accettazione del pasto con effetti a cascata sul loro stato di salute. Abbiamo inoltre divulgato corretta informazione su tale tematica, sia con il personale addetto alla presa in carico di tale popolazione all'interno di strutture di accoglienza che con le rispettive famiglie.

Attraverso questi studi, abbiamo voluto verificare se e come l'educazione alimentare possa essere utilizzata come strumento efficace per trasformare informazione in consapevolezza, rendere la comunicazione scientifica più efficace e mirata e costruire percorsi di formazione capaci di incidere sulla realtà quotidiana.

2. L'educazione alimentare come strumento per una maggiore consapevolezza

2.1. Il progetto LIVELY

Il progetto LIVELY (MuLtidimensional school-based and family Involved interVentions to promote a hEalthy and sustainable LifestYle for childhood obesity prevention) si inserisce pienamente nel quadro delle attuali sfide di salute pubblica, in cui l'obesità infantile rappresenta una priorità. In Italia, i dati della sorveglianza nazionale *OKkio alla Salute* (2023), coordinata dall'Istituto Superiore di Sanità, mostrano che il 19% dei bambini di 8-9 anni è in sovrappeso e il 9,8% in obesità.¹⁰ Questi dati riflettono un siste-

¹⁰ Nardone, Paola, Spinelli, Angela, Ciardullo, Silvia, et al., *Childhood obesity and lifestyle: OKkio alla SALUTE 2019*, Istituto Superiore di Sanità, 2022, p. 82; Spinelli, Angela, Censi, Laura, Mandolini, Donatella, et al., *OKkio alla*

ma alimentare che fatica a garantire diete sane e sostenibili ai più piccoli, e servizi sanitari che spesso intervengono solo dopo la comparsa delle complicanze. Il quadro è ulteriormente aggravato da forti diseguaglianze sociali ed economiche, da un *marketing* alimentare pervasivo, da una dilagante disinformazione e da un accesso limitato a cure e percorsi di prevenzione, fattori che contribuiscono a creare ambienti obesogeni in cui prevalgono scelte alimentari poco salutari e sedentarietà.¹¹

La letteratura scientifica sottolinea come la risposta debba essere multidimensionale e integrata, considerando componenti genetiche, fattori psicosociali, ambientali, socioeconomici e comportamentali.¹² Per questo, il progetto LIVELY ha coinvolto un gruppo di lavoro multidisciplinare, le scuole e le famiglie.¹³ L'obiettivo principale era duplice: da un lato fotografare la prevalenza di sovrappeso e obesità e le abitudini alimentari e di vita di una popolazione scolastica multiculturale della città di Milano; dall'altro, valutare la fattibilità e l'impatto di un intervento educativo multidimensionale rivolto a bambini e famiglie, mirato a promuovere comportamenti alimentari più sani e sostenibili. Lo studio è stato condotto presso la scuola primaria *Luigi Cadorna* di Milano, coinvolgendo 14 classi (dalla seconda alla quinta) e 227 bambini. L'intervento ha affrontato in modo diretto temi di nutrizione, stili di vita, salute e sostenibilità, con attività rivolte agli studenti e alle famiglie.

SALUTE Group Inequalities in Childhood Nutrition, Physical Activity, Sedentary Behaviour and Obesity in Italy, in "Nutrients", 15(18), 2023.

¹¹ Desbouys, Lucille, Méjean, Caroline, De Henauw, Stefaan, Castetbon, Katrijn, *Socio-Economic and Cultural Disparities in Diet among Adolescents and Young Adults: A Systematic Review*, in "Public Health Nutrition", 23(5), 2020, pp. 843-860; Monterrosa, Eva C., Frongillo, Edward A., Drewnowski, Adam, de Pee, Saskia, Vandevijvere, Stefanie, *Sociocultural Influences on Food Choices and Implications for Sustainable Healthy Diets*, in "Food Nutr Bull", 41(2), 2020, pp. 59S-73S.

¹² Wickramasinghe, Kremlin, Chatterjee, Saion, Williams, Julianne, et al., *Childhood Overweight and Obesity Abatement Policies in Europe*, in "Obes Rev", 22(6), 2021; Specchia, Maria Lucia, Barbara, Andrea, Campanella, Paolo, et al., *Highly-Integrated Programs for the Prevention of Obesity and Overweight in Children and Adolescents: Results from a Systematic Review and Meta-Analysis*, in "Ann Ist Super Sanita", 54(4), 2018, pp. 332-339.

¹³ Basilico, Sara, Conti, Maria Vittoria, Ardoino, Ilaria, et al., *Lights and Shadows of a Primary School-Based Nutrition Education Program in Italy: Insights from the LIVELY Project*, in "Nutrients", 17(17), 2025.

La fotografia iniziale ha evidenziato che circa un bambino su quattro era in sovrappeso o obesità, con prevalenze variabili nei diversi gruppi etnici e valori più elevati tra i bambini di origine ispanica e africana. Un dato particolarmente rilevante riguarda la percezione genitoriale: oltre il 90% dei genitori di bambini con obesità non riconosceva la condizione dei figli, un ostacolo significativo all'adozione di cambiamenti. Anche le abitudini alimentari mostravano una scarsa aderenza al modello mediterraneo, con consumi ridotti di verdura, legumi e latticini. I questionari hanno inoltre rilevato livelli subottimali di attività fisica, idratazione e sonno. Al termine del progetto non sono emersi cambiamenti sostanziali nelle misure antropometriche, se non una lieve riduzione dell'obesità addominale. Non si sono osservati miglioramenti nell'aderenza alla dieta mediterranea, mentre si sono registrati progressi in termini di attività fisica, qualità del sonno e idratazione, oltre a un incremento delle conoscenze nutrizionali tra i bambini.

I risultati, non così incoraggianti come ci si sarebbe aspettato, riflettono i limiti dello studio: perdita di dati al *follow-up* a 12 mesi, barriere linguistiche e culturali che hanno ostacolato la partecipazione di alcune famiglie e la compilazione dei questionari, assenza di un gruppo di controllo e durata relativamente breve, che ha reso difficile valutare gli effetti a lungo termine. Accanto a queste criticità, il progetto ha evidenziato diversi punti di forza. I materiali educativi sono stati adattati all'età dei bambini (eccetto i più piccoli, per cui alcuni contenuti sono risultati complessi), favorendo un apprendimento attivo. Le lezioni hanno registrato un'alta partecipazione e grande entusiasmo da parte degli alunni. Oltre agli studenti, anche le famiglie hanno valutato positivamente l'esperienza, riconoscendone l'impatto sulle conoscenze dei figli. Infine, la maggior parte degli insegnanti ha espresso il desiderio di ripetere il programma negli anni successivi, sottolineandone la rilevanza e la fattibilità nel contesto scolastico.

Questi risultati indicano che il progetto LIVELY, seppur con le sue limitazioni, rappresenta un'esperienza pilota promettente, con il potenziale di essere ulteriormente sviluppata e adattata per massimizzare l'impatto in future indagini.

2.2. Il progetto AUT-MENU

Il progetto *AUT-MENU* affronta invece un tema diverso, ma ugualmente cruciale: la selettività alimentare nei soggetti con Disturbo dello Spettro Autistico (ASD).¹⁴ Questa condizione, caratterizzata da un'accettazione molto limitata di cibi e da una forte rigidità nelle preferenze alimentari, può condurre a diverse forme di malnutrizione sia per eccesso che in difetto quali obesità, sovrappeso o carenze di micronutrienti.¹⁵ Nonostante la rilevanza clinica e sociale del problema, le strategie di intervento si sono concentrate prevalentemente sul contesto clinico, mentre è rimasto poco esplorato il ruolo della ristorazione collettiva e della formazione familiare.¹⁶ Pertanto, la ricerca di partenza si è posta una domanda precisa: in che modo è possibile migliorare l'accettazione dei pasti in persone con ASD, intervenendo sia sul contesto della ristorazione collettiva che sul supporto educativo alle famiglie?

Lo studio, di natura bi-centrica, ha coinvolto due aree geografiche italiane con caratteristiche differenti. Al Nord, tre centri di riferimento (Tiglio Fondazione Onlus di Pavia, Dosso Verde di Milano e Dosso Verde di Pavia) hanno partecipato con bambini, adolescenti e giovani adulti di età compresa tra i 3 e i 35 anni. Al Centro Italia, invece, è stata coinvolta una scuola

¹⁴ Conti Maria Vittoria, Breda Chiara, Basilico Sara, et al., *Improving Meal Acceptance of Individuals with Autism Spectrum Disorder (AUT-MENU Project): Protocol for a Bicentric Intervention Study*, in "JMIR Res Protoc.", 21(14), 2025.

¹⁵ Rodrigues João Victor S., Poli Maria Clara F., Petrilli Pedro H., Dornelles Rita Cássia M., Turcio Karina H. e Theodoro Letícia H., *Food selectivity and neophobia in children with autism spectrum disorder and neurotypical development: a systematic review*, in "Nutr Rev.", 81(8), 2023; Valenzuela-Zamora Angel Fernando, Ramirez-Valenzuela David G. e Ramos-Jimenez Arnulfo, *Food Selectivity and Its Implications Associated with Gastrointestinal Disorders in Children with Autism Spectrum Disorders*, in "Nutrients", 14(13), 2022; Marí-Bauset, Salvador, Zazpe, Itziar, Mari-Sanchis, Amelia, Llopis-González Augustín e Morales-Suárez-Varela María, *Food selectivity in autism spectrum disorders: a systematic review*, in "J Child Neurol.", 29(11), 2014, pp. 1554-1561.

¹⁶ Sarcia, Benjamin, *The Impact of Applied Behavior Analysis to Address Meltdowns Behaviors of Concern Among Individuals with Autism Spectrum Disorder*, in "Child and Adolescent Psychiatric Clinics of North America", 29(3), 2020, pp. 515-525; Suarez, Michelle A. (2017), *Laboratory Food Acceptance in Children with Autism Spectrum Disorder Compared with Children with Typical Development*, in "The American Journal of Occupational Therapy", Official Publication of the American Occupational Therapy Association, 71(6), 2017.

superiore di Roma, l'Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Garibaldi", con studenti tra i 14 e i 19 anni.

Il progetto si è articolato in due fasi principali. La fase osservazionale (T0) ha avuto l'obiettivo di valutare i consumi alimentari dei soggetti arruolati durante il pranzo, considerando sia la quantità che la qualità dei cibi consumati. A tal fine è stato utilizzato uno strumento validato, il *Pictorial Dietary Assessment Tool (PDAT)*, che consente una registrazione sia quantitativa che qualitativa di quanto consumato. Tale strumento ha permesso di monitorare il grado di consumo di ciascun componente del pasto (primi, secondi, contorni, frutta o dessert e bevande) e di registrare le caratteristiche sensoriali degli alimenti (colore, forma, consistenza, temperatura, odore/sapore), così da comprendere meglio i fattori che influenzano l'accettazione o il rifiuto dei cibi. Sulla base delle informazioni raccolte, nella fase di intervento (T1) sono stati introdotti menù modificati, studiati dai ricercatori e in collaborazione con i servizi di ristorazione, con l'obiettivo di adattare forma, consistenza e presentazione dei piatti alle esigenze dei soggetti con ASD.

Parallelamente, è stato anche avviato un corso online di educazione nutrizionale rivolto a genitori e *caregiver*, articolato in sette moduli. I contenuti hanno spaziato dal ruolo dei nutrienti per la salute, alle strategie comportamentali e sensoriali per introdurre alimenti non graditi, fino all'importanza del contesto ambientale e della relazione genitore-figlio nel momento del pasto.

I risultati preliminari hanno evidenziato, da un lato, persistenti difficoltà nell'accettazione di alcune categorie di alimenti, in particolare frutta e verdura, dall'altro lato hanno confermato una forte correlazione tra caratteristiche sensoriali e rifiuto del cibo, in linea con anche quanto evidenziato nel precedente studio pilota FOOD-AUT. Per quanto riguarda i *caregiver*, l'analisi della partecipazione al corso ha mostrato un interesse concreto: su 74 arruolati, 39 hanno aderito, con un tasso medio di completamento del 61%. Alcuni genitori hanno riportato un miglioramento nella gestione quotidiana dei pasti e una maggiore comprensione delle strategie educative da adottare.

Il progetto ha inoltre evidenziato punti di forza e criticità. Tra i primi, l'unicità di un intervento che unisce la ristorazione collettiva al contesto domestico, l'uso di strumenti non invasivi e l'attenzione al tema della sostenibilità (meno sprechi grazie a menù più accettati). Tra i limiti, la difficoltà di trovare centri ri-

volti a soggetti con ASD e di collaborare con le aziende di ristorazione collettiva che non sempre si sono mostrate aperte nel modificare i menù proposti. Inoltre, trattandosi di una popolazione fragile ci si è dovuti interfacciare inizialmente anche con la diffidenza e la paura dei genitori.

Nonostante ciò, *AUT-MENU* rappresenta un'esperienza pionieristica in Italia, capace di mostrare come interventi mirati, scientificamente fondati e attenti alle peculiarità sensoriali e comportamentali dei soggetti con ASD possano migliorare l'esperienza del pasto, contribuire anche alla riduzione dello spreco alimentare e avere un effetto positivo sullo stato di salute sia nel breve che nel lungo termine

3. Educazione alimentare: un approccio multidisciplinare e continuativo integrato con le nuove tecnologie digitali

I risultati emersi dai progetti *LIVELY* e *AUT-MENU* evidenziano come l'educazione alimentare, per essere realmente efficace, debba essere intesa come un processo multidimensionale e continuo, che vada oltre la semplice trasmissione di informazioni nutrizionali. Entrambi gli studi sottolineano l'importanza di un approccio integrato, che includa non solo la comunità scientifica e la popolazione oggetto di studio, ma anche i vari tessuti sociali in cui quest'ultima trova i propri punti di riferimento (per i bambini lo sono la famiglia, la scuola, gli operatori sanitari e la comunità) così da garantire coerenza tra i messaggi ricevuti e le pratiche quotidiane.

Dal punto di vista scientifico, le ricerche future dovranno concentrarsi su alcune questioni centrali. Una priorità è quella di valutare la sostenibilità degli interventi nel lungo periodo, analizzando non solo i cambiamenti comportamentali immediati, ma anche la loro capacità di consolidarsi nel tempo. Sarà inoltre fondamentale sviluppare strumenti di valutazione multidisciplinari, capaci di integrare indicatori nutrizionali (come l'aderenza alla dieta mediterranea o indicatori antropometrici come BMI z-score o circonferenza addominale), psicologici e sociali, per cogliere in maniera più completa la complessità del comportamento alimentare. Un ulteriore ambito di interesse riguarda lo studio dell'adattabilità degli interventi a contesti diversi, con particolare attenzione alle fasce più vulnerabili della popolazione, come i bambini con condizioni neuroevolutive o le

famiglie con basso livello socioeconomico. Infine, la crescente diffusione delle tecnologie digitali apre la strada a nuove possibilità di intervento: la dimensione digitale può infatti ampliare l'accessibilità ai programmi educativi e consentire una maggiore personalizzazione dei contenuti, adattandoli ai bisogni specifici degli utenti.

Sul piano sociale, i progetti hanno messo in luce la necessità di rafforzare la cultura della prevenzione, promuovendo una visione dell'alimentazione non come un mero ambito tecnico, ma come parte integrante del benessere individuale e collettivo. Questo implica il sostegno a iniziative di sensibilizzazione diffuse, la realizzazione di campagne di informazione capillari e il coinvolgimento delle realtà territoriali, dalle scuole alle associazioni, dagli enti locali alle comunità di quartiere, nella costruzione di ambienti che facilitino e incoraggino scelte alimentari sane e sostenibili.

4. *Messaggio ai policy makers*

Alla luce di queste riflessioni, appare evidente che i *policy maker* abbiano un ruolo cruciale nel colmare il divario tra evidenze scientifiche e pratica quotidiana. Per rendere l'educazione alimentare uno strumento realmente trasformativo, non basta limitarsi a progetti isolati o a iniziative sporadiche: è necessario strutturare politiche organiche, capaci di integrarsi nei diversi settori della società. Un primo passo potrebbe consistere nel rafforzare la presenza di programmi di educazione alimentare nelle scuole, sin dai primi anni dell'infanzia. Ciò richiede linee guida nazionali chiare, risorse dedicate e una formazione continua per insegnanti e educatori, affinché possano trasmettere competenze non solo teoriche, ma anche pratiche ed esperienziali. In parallelo, è fondamentale coinvolgere le famiglie, offrendo strumenti di supporto e percorsi di formazione accessibili, così da creare una continuità educativa tra l'ambiente scolastico e quello domestico.

Un altro aspetto riguarda l'ambiente alimentare, che va ripensato in chiave di salute pubblica. Le politiche dovrebbero incoraggiare una maggiore disponibilità di alimenti sani e sostenibili nei contesti quotidiani, mense scolastiche, luoghi di lavoro, spazi pubblici, e regolamentare in maniera più incisiva la pubblicità e la promozione di cibi ultra-processati, in particolare quella rivolta ai bambini. In più sarebbe opportuno li-

mitare le pubblicità televisive di alimenti come merendine, succhi di frutta o simili, solitamente etichettati come “alimenti per bambini”, durante le fasce orarie solitamente più seguite dai bambini. Parallelamente, occorre sostenere economicamente pratiche agricole e filiere alimentari che favoriscano la produzione locale e sostenibile, rendendo più accessibili frutta, verdura e legumi. Infine, un ruolo crescente può essere affidato alle tecnologie digitali, che, se correttamente regolamentate e integrate in strategie di salute pubblica, possono da una parte ampliare la portata degli interventi educativi e dall'altra contrastare la dilagante disinformazione presente sui più noti *Social*. Piattaforme online, applicazioni dedicate e strumenti interattivi possono diventare veicoli efficaci per diffondere conoscenze scientificamente fondate, favorire il monitoraggio dei comportamenti e stimolare processi di apprendimento più partecipativi.

In questo modo si risponde al quesito iniziale: come trasformare l'accesso illimitato alle informazioni in una vera opportunità di salute pubblica? La soluzione risiede nella capacità delle politiche di rafforzare tre dimensioni chiave: *informazione*, per garantire messaggi chiari e basati sull'evidenza; *inefficacia*, da superare rendendo gli interventi educativi realmente incisivi; e *formazione*, come strumento per costruire competenze critiche e durature. Solo così l'educazione alimentare potrà diventare realmente uno strumento di salute pubblica e di sostenibilità, restituendo ai cittadini la possibilità di scegliere in maniera consapevole, semplice e condivisa.

CIBO E CRISI: COERCIZIONE, DIPENDENZA, ARTE

Crisi alimentari e politica internazionale

Marco Clementi, Martino Tognocchi

1. L'oggetto e le domande di ricerca

Il tema della sicurezza alimentare è al centro della politica internazionale contemporanea e i rapporti che ne monitorano l'andamento evidenziano una situazione critica che ha ampiezza globale, pur interessando alcuni paesi e regioni in misura particolare. Il WFP nota che “The number of acutely food-insecure people is nearly 200 million above pre-pandemic levels. [...] Most alarming is the surge in the number of people facing catastrophic hunger, reaching unprecedented levels in this century. Up to 1.9 million people are estimated to be on the brink of famine in 2024, primarily in Gaza and Sudan, but also pockets of the populations in South Sudan, Haiti and Mali”.¹ Secondo il GRFC del 2024, inoltre, “The number of major food crises [...] has almost doubled since the first GRFC edition in 2017. Nineteen countries are classified as protracted major food crises, having been classified as major food crises in all eight editions [...]. Of these 19, Afghanistan, Democratic Republic of the Congo, Ethiopia, Nigeria, the Syrian Arab Republic and Yemen have been among the ten largest food crises in terms of numbers of people facing high acute food insecurity in all editions of the GRFC. Colombia (residents), Congo (residents), Côte d'Ivoire and Senegal became major food crises for the first time in the GRFC 2024”.²

¹ WFP, 2025 *Global Outlook*, Roma 2024.

² FSIN, Global Network Against Food Crises, 2024 *Global Report on Food Crises*, GRFC, Roma 2024, p. 9, <https://www.fsinplatform.org/grfc2024>.

Questi autorevoli studi mostrano che l'insicurezza alimentare ha raggiunto livelli di particolare intensità e ha riguardato anche paesi che sono tradizionalmente considerati politicamente stabili ed economicamente solidi, come il Senegal. A ciò si deve aggiungere che anche alcuni fra i paesi più sviluppati del mondo hanno conosciuto in questo secolo un peggioramento sensibile della loro sicurezza alimentare, almeno se si bada alle fasce più povere e marginali della popolazione. Così è capitato, secondo l'ultimo rapporto della FAO, agli Stati Uniti, dove il numero di persone in una condizione di insicurezza alimentare severa è passato da 3,1 milioni del 2019 a 4,4 milioni del 2024; o ai paesi dell'Europa settentrionale, in cui le persone severamente insicure sono passate da 1 a 4 milioni fra 2019 e 2024.³

Nel complesso, mostra il rapporto della FAO, si possono riscontrare dei processi di polarizzazione fra i paesi e dentro i paesi, per cui la sicurezza alimentare è complessivamente in miglioramento nel periodo più recente ma continua a peggiorare nei paesi a basso reddito e per le fasce svantaggiate della popolazione per genere, reddito o residenza rurale. Infatti, l'indice che rapporta alla popolazione il numero di persone denutrite – il Prevalence of Undernourishment (PoU) – è passato a livello globale dall'8,8% del 2021 all'8,2% del 2024; mentre in Africa e in Asia occidentale il PoU è salito senza interruzione dal 2010 al 2024, passando rispettivamente dal 15,9% al 20,2% e dal 6,1% al 12,7%. Inoltre, "About 32.0 percent of people living in rural areas in the world were moderately or severely food insecure in 2024, compared to about 28.6 percent in peri-urban areas and 23.9 percent in urban areas. Comparing the assessment in 2024 with 2022, the prevalence of moderate or severe food insecurity decreased only in urban areas, from 25.7 to 23.9 percent, while remaining virtually unchanged in rural and peri-urban areas. Persistent inequalities between men and women are also evident, with food insecurity still more prevalent among adult women than men in every region of the world".⁴

Ora, se è evidente che la sicurezza alimentare si impone nella cronaca e nell'agenda internazionale per l'impatto di eventi

³ FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, *The State of Food Security and Nutrition in the World 2025 – Addressing High Food Price Inflation for Food Security and Nutrition*, Roma 2025.

⁴ *Ibidem*, p. 16.

drammatici come le guerre in Ucraina e a Gaza, la letteratura specialistica mostra come la sua evoluzione rifletta fattori di natura differente, come le trasformazioni nelle modalità di produzione e nelle forme del controllo delle risorse alimentari, il cambiamento climatico, le ricadute della pandemia e, come è mostrato con particolare dettaglio nell'ultimo rapporto della FAO, le dinamiche dei mercati che portano a importanti tendenze inflazionistiche per i beni alimentari. Si può pensare che questo insieme di processi abbia trasformato le crisi alimentari globali da eventi internazionali, con le loro cause e durata specifiche, a un contesto dell'azione internazionale e, cioè, a una situazione in cui si susseguono senza soluzione di continuità crisi alimentari innescate da cause principali anche differenti che finiscono con il rafforzarsi a vicenda, peggiorando le condizioni di base della sicurezza alimentare e aumentando progressivamente il livello dei prezzi del cibo.

In una situazione così allarmante e complessa, è ancora più urgente la riflessione sulle determinanti dell'insicurezza alimentare e sulla loro trasformazione. Una riflessione che non può non chiamare in causa la natura stessa delle emergenze alimentari come crisi globali, i modi specifici in cui si sviluppano e influenzano a vicenda i fattori che le determinano, così come i modi in cui vengono pianificate e attuate le politiche volte a contrastare le crisi. Nel tentativo di contribuire alla comprensione delle dinamiche peculiari che portano all'insicurezza alimentare nel mondo contemporaneo, il progetto "CRISE" ha tradotto i precedenti interrogativi generali in domande di ricerca specifiche e finalizzate a cogliere gli elementi essenziali della sicurezza alimentare come fenomeno politico internazionale.

In questa direzione, la ricerca ha individuato tre filoni principali di indagine che sono accomunati dal riferimento alle crisi alimentari come crisi politiche e alla produzione e al cambiamento delle regole per la loro gestione. Qui ne introduciamo l'oggetto e gli interrogativi di ricerca con cui lo abbiamo avvicinato mentre nella sezione seguente sintetizziamo alcuni risultati di ricerca raggiunti lungo queste tre direzioni tematiche.

Il primo filone di ricerca ha approfondito l'impatto che la trasformazione dell'*agri-food power* e delle pratiche internazionali degli aiuti alimentari hanno avuto sullo stato dell'insicurezza alimentare e sulle modalità in cui il cibo è usato come uno strumento negoziale nei processi cooperativi e coercitivi delle

relazioni internazionali. In particolare, la ricerca si è concentrata sull'uso coercitivo dell'*agri-food power* sia in contesti di conflitto latente o a bassa intensità, sia in contesti di conflitto militare aperto. Nei casi di conflitto a bassa intensità, la ricerca ha provato ad analizzare come la fitta rete di interdipendenze consolidatisi grazie al sistema economico della tarda globalizzazione sia divenuto terreno per forme di coercizione economica e meccanismi di *weaponization* delle mutue dipendenze economiche. Nei casi di conflitto aperto, è stato analizzato invece il rapporto fra questo tipo di strategia e la trasformazione della guerra, in linea con un progressivo spostamento del baricentro della battaglia dall'ambito militare a quello civile.

Il secondo filone di ricerca ha riguardato il modo in cui sono state tematizzate le crisi alimentari e la loro trasformazione, così da comprendere quali elementi di continuità e trasformazione siano maggiormente valorizzati nella loro rappresentazione, a partire dai soggetti che contribuiscono maggiormente alla produzione di sicurezza alimentare. Infine, anche grazie alla componente comparistica del gruppo di ricerca, che si è concentrata su un caso di studio specifico, si è cercato di mettere in connessione i due livelli precedenti, chiedendosi se la rappresentazione delle peculiarità delle crisi alimentari contemporanee abbia innescato o influenzato revisioni strategiche e operative nelle politiche anti-crisi dei principali soggetti attivi nella sfera della sicurezza alimentare a livello internazionale, a partire dai grandi donatori di aiuti alimentari e dalle organizzazioni internazionali settoriali.

Il terzo filone della ricerca ha esaminato il caso della Tunisia, paese particolarmente rilevante all'interno della regione Medio Oriente-Mediterraneo per una serie di fattori politici, economici e sociali. La Tunisia rappresenta un contesto emblematico per analizzare le dinamiche della sicurezza alimentare nei paesi del cosiddetto *Global South*: da un lato è caratterizzata da una forte dipendenza dalle importazioni di risorse alimentari e da un welfare state fragile e oggetto di contesa, sia nell'arena interna, sia nel rapporto tra il paese e alcune istituzioni finanziarie internazionali; dall'altro, dispone di un sistema produttivo potenzialmente efficiente, che tuttavia non riesce a garantire stabilità e sufficienti quantità di risorse per il mercato interno. A ciò si aggiungono tassi significativi di insicurezza alimentare tra le fasce deboli della popolazione, aggravatisi a partire dal 2021, che han-

no reso il paese un osservatorio privilegiato delle tensioni e delle soluzioni politiche introdotte da attori istituzionali e non, e gli effetti – ormai impossibili da non considerare – del cambiamento climatico e, in particolare, della desertificazione di aree verdi. Dunque, la ricerca si è basata su un lavoro sul campo condotto attraverso interviste qualitative semi-strutturate con esperti, tecnici e accademici locali che hanno consentito di mappare di scorsivamente le percezioni, le strategie e le contraddizioni che hanno accompagnato le scelte politiche messe in campo in Tunisia per fare fronte alla crisi e, al tempo stesso, hanno permesso di ottenere un'istantanea del manifestarsi di una crisi alimentare globale a livello locale.⁵

2. Le determinanti internazionali delle crisi alimentari e la loro rappresentazione

Il primo filone della ricerca “CRISE” ha contribuito a porre in evidenza i nessi fra i processi di cooperazione e conflitto della politica internazionale e la creazione, diffusione e cambiamento delle regole e delle istituzioni internazionali per la produzione di sicurezza alimentare.⁶ Da un lato, la ricerca ha mostrato come la creazione e trasformazione delle regole e organizzazioni del regime multilaterale per gli aiuti alimentari abbiano risposto a rilevanti interessi individuali dei grandi produttori ed esportatori di cibo. Per esempio, pensando al ruolo degli Stati Uniti, che è stato decisivo nel corso del Novecento per la netta superiorità agricola del paese a livello globale, si dovrebbe annotare la combinazione fra gli interessi del comparto agro-industriale e delle compagnie marittime e quelli di politica estera e commerciale del paese. Dall’altro lato, la ricerca ha individuato i meccanismi attraverso cui i cambiamenti nella struttura del potere alimentare su scala

⁵ Tognocchi, Martino e Del Panta, Gianni, *Four Paradigms and One Paradox: Pro-Poor Policies Continuity in Tunisia's Food Crisis*, Working Paper, 2025.

⁶ Clementi, Marco e Tognocchi, Martino, *Politica del cibo e sicurezza alimentare*, in “Il Mulino”, 72(523), 2023, pp. 58-67; Clementi, Marco e Tognocchi, Martino, *La politica dell’abbondanza. Cibo, sicurezza alimentare e relazioni internazionali*, Mondadori Università, Milano 2024a; Clementi, Marco e Tognocchi, Martino, *Il cibo come arma nella politica internazionale contemporanea*, in “Le Sfide”, 15, 2024b, pp. 76-82; Tognocchi, Martino, *Retoriche geo-politiche e sicurezza alimentare dopo la crisi dei prezzi del 2022*, Working Paper, 2025b.

internazionale hanno contribuito a facilitare l'uso del cibo e degli aiuti alimentari come strumenti di offesa o di coercizione.

Grazie alla pur sommaria ricostruzione degli interessi dei principali soggetti internazionali, la ricerca ha contribuito a comprendere i fattori specificamente internazionali che hanno portato alla strutturazione ed evoluzione delle norme e pratiche della sicurezza alimentare. Si sono così individuate le seguenti fasi. All'inizio della Guerra fredda, la fase della creazione di un modello di aiuti alimentari votato alle emergenze, basato sul principio di eccezionalismo dell'agricoltura nel commercio internazionale e operante grazie al controllo statale di eccedenze alimentari. La fase della fine della Guerra fredda, caratterizzata da processi di liberalizzazione dei mercati agricoli e di contrazione delle riserve alimentari pubbliche, concepiti anche come fattori di sviluppo agricolo. Infine, gli ultimi decenni, caratterizzati dal crescente ruolo decisionale delle organizzazioni internazionali votate alla liberalizzazione dell'agricoltura e da una compresenza di principi e pratiche anche contraddittorie, riconducibili ora a nuove declinazioni del principio di eccezionalismo del cibo, ora a principi di tipo neoliberale, ora a forme neo mercantiliste di organizzazione della produzione e del commercio di cibo.

Nonostante i molti passi in avanti fatti lungo la produzione di sicurezza alimentare, importanti interessi individuali hanno ostacolato le soluzioni che potrebbero migliorare la capacità multilaterale di produrla. Per esempio: la tendenza dei grandi produttori a trasferire aiuti alimentari sotto forma di cibo, nonostante questi tendano a essere più costosi e meno tempestivi; l'assenza, inadeguatezza o uso politico delle riserve alimentari pubbliche stoccate per fronteggiare le situazioni di emergenza; il ricorso strategico a politiche di protezione del mercato interno; la scarsità di risorse messe al servizio delle agenzie multilaterali per lo sviluppo agricolo e della sicurezza alimentare.

Alla conclusione di questo percorso – suggerisce la ricerca – la difficoltà con cui la comunità internazionale appronta e dispiega misure efficaci per la sicurezza alimentare finisce con l'acquisire un rilievo politico del tutto nuovo. In un sistema internazionale che ha fra i principali fattori di instabilità politica e militare delle matrici non tradizionali e interne di conflittualità, infatti, la sicurezza alimentare diventa un tassello dell'ordine – o del disordine – internazionale.

A ciò, oggi, si aggiunge un aspetto decisivo che riguarda la natura degli attori che operano nel sistema alimentare internazionale e le loro logiche d'azione. Questo tema è al centro della ricerca per la sua novità rispetto a quanto teorizzato dalla recente letteratura politologica ed economica sulla politica internazionale del cibo. Contrariamente a quanto spesso sostenuto negli ultimi due decenni, la politologica della globalizzazione non è stata dominata esclusivamente dalle imprese private: essa è ed è stata il risultato di un particolare intreccio tra attori eterogenei. Per comprendere il rapporto tra Stati e attori privati nella politica alimentare internazionale, lo spazio rappresenta una lente privilegiata.⁷

La tarda globalizzazione non ha né consacrato il trionfo del capitale privato né riaffermato la supremazia assoluta degli Stati. Assistiamo piuttosto a una configurazione di potere ibrida, in cui Stati e *corporations* si sostengono a vicenda, agendo con strumenti differenti ma con logiche convergenti. Gli Stati, pur ridimensionati in molte funzioni, rimangono centrali nell'economia internazionale poiché ancora in grado di controllare frontiere e risorse, da quelle geografiche a quelle normative fino a quelle sociali e tecnologiche. Le *corporations*, a loro volta, tracciano linee di circolazione che attraversano i confini statali, ri-definendo distanze, logiche di possesso e gerarchie. Ne risulta un regime alimentare in cui pubblico e privato si intrecciano e in cui i confini sono costantemente negoziati. Come mostrano Mezzadra e Neilson,⁸ questo non si traduce in una supremazia del capitale privato, ma in una nuova forma di co-implicazione: il capitale si espande grazie a Stati sempre più orientati alla sicurezza e al profitto, i quali si rafforzano delegando alle *corporations* funzioni di controllo e conquista dello spazio. Tale dinamica alimenta pratiche controverse – dallo sfruttamento del lavoro al *land grabbing*, dall'estrattivismo all'elusione fiscale – indebolendo sempre di più i meccanismi di responsabilità politica, come per esempio quelli delle istituzioni democratiche. In questa prospettiva, come osserva Streeck,⁹ la retorica del “ritorno dello

⁷ Tognocchi, Martino, *Retoriche geo-politiche e sicurezza alimentare dopo la crisi dei prezzi del 2022*, Working Paper, 2025b.

⁸ Mezzadra, Sandro e Neilson, Brett, *The Rest and the West: Capital and Power in a Multipolar World*, Verso Books, Londra 2024.

⁹ Streeck, Wolfgang, *Taking Back Control? States and State Systems After Globalism*, Verso Books, Londra 2024.

Stato” non coincide con un recupero di sovranità e di partecipazione ai processi decisionali, ma con la sua trasformazione in garante e moltiplicatore del potere economico privato. Ciò appare evidente considerando il cibo come risorsa critica nelle relazioni internazionali: la fusione tra logiche di profitto e logiche securitarie produce effetti discriminanti e soprattutto disuguaglianze, sia per i paesi poveri sia per i gruppi sociali più vulnerabili. Se la globalizzazione era stata pensata come un processo capace di uniformare le differenze spaziali e rendere lo spazio per così dire “obsoleto”, oggi, invece, è chiaro che lo spazio resta un fattore determinante, soprattutto nella sicurezza alimentare, che incide fortemente sui modelli di produzione, sulle logiche di circolazione e sulle opportunità di consumo.¹⁰

La ricerca ha poi preso in esame un tema – per certi aspetti non del tutto dissimile da quello delle disuguaglianze e comunque strettamente connesso a esse – che oggi sembra segnare un ulteriore cedimento dell’impalcatura dell’ordine internazionale e dell’attuale configurazione della globalizzazione: l’uso del cibo e degli aiuti alimentari come strumenti di coercizione o di offesa. La ricerca si è anzitutto concentrata nel definire e tracciare una breve fenomenologia del rapido riaffiorare, negli ultimi anni, di pratiche di utilizzo del cibo come arma, fenomeno noto nella letteratura internazionale come *weaponization of food*.¹¹ Con questa espressione si intende l’uso deliberato delle risorse alimentari come leva di coercizione politica o militare, attraverso misure quali blocchi, restrizioni alle esportazioni, manipolazione dei mercati o distruzione delle infrastrutture agricole.¹² Il riaffiorare di questa pratica non è solo quantitativo – diversi casi di guerra oggi sono caratterizzati dalla presenza di forme di *weaponization of food* – ma anche qualitativo, poiché oggi è possibile incidere in modo ampio e profondo sul nemico grazie all’uso del cibo come strumento di pressione, specialmente tra i civili. Senza dubbio l’invasione russa dell’Ucraina nel 2022 ha riportato al centro del dibattito internazionale la possibilità dell’utilizzo del cibo come strumento geopolitico nella contesa tra grandi potenze: l’esercito russo ha colpito in diverse circostanze silos conte-

¹⁰ Tognocchi, Martino, *Retoriche geo-politiche e sicurezza alimentare dopo la crisi dei prezzi del 2022*, Working Paper, 2025b.

¹¹ *Ibidem*.

¹² FAO, *The Right to Food in Situations of Armed Conflict*, Roma 2000.

nenti grano e campi coltivati per indebolire la posizione ucraina sui mercati, mentre la marina russa ha bloccato i porti del Mar Nero per favorire l'export russo e ha manipolato i flussi di grano, alimentando l'aumento dei prezzi globali e spingendo grandi economie emergenti come Cina e India ad accumulare scorte strategiche a discapito di paesi poveri da esse dipendenti.¹³ La FAO ha documentato come questi shock abbiano aggravato la già elevata incidenza dell'insicurezza alimentare nei Paesi più vulnerabili, dove oltre l'80% delle popolazioni colpite da fame estrema vive in aree di conflitto.¹⁴ A livello micro, studi empirici condotti da Rudolfsen e colleghi hanno mostrato come l'esposizione diretta o indiretta agli attacchi in Ucraina abbia aumentato in maniera significativa la probabilità di sperimentare condizioni di insicurezza alimentare tra i civili, impattando drammaticamente sull'economia ucraina.¹⁵

Parallelamente, anche contesti di guerra asimmetrica o di guerra civile hanno visto rifluire l'utilizzo del cibo come strumento di pressione. In Siria, sia il regime sia diversi gruppi armati hanno fatto ricorso a veri e propri "assedi alimentari", bloccando l'accesso agli aiuti umanitari per piegare intere comunità. In Yemen, la guerra civile ha trasformato il grano e i beni di prima necessità in strumenti di contrattattazione politica e militare, con restrizioni mirate agli aiuti che hanno contribuito a generare una delle peggiori crisi umanitarie contemporanee, considerata dal 2017 una situazione esposta a reale rischio carestia e classificata tra il grado 4 e il grado 5 nell'indice utilizzato dall'*Integrated Food Security Phase Classification* (IPC). In Sudan, la recente escalation del conflitto civile ha interrotto i flussi commerciali interni e ostacolato la distribuzione degli aiuti, rendendo la fame della popolazione civile una leva di potere nei negoziati tra fazioni rivali.¹⁶ Il caso più emblematico e controverso resta tuttavia quello di Gaza, caso nel quale la potenza occupante ha fatto dell'accesso al cibo e agli aiuti una vera e propria strategia di guerra, in alcune fasi parallela al conflitto militare e in altre, addirittura complementare alla gestione

¹³ CENTER FOR STRATEGIC AND INTERNATIONAL STUDIES (CSIS), *Food Security Is National Security*, Washington DC 2023.

¹⁴ FAO, *Hunger Hotspots Report*, Roma 2022.

¹⁵ Rudolfsen, Ida, et al., *War and Food Insecurity: Evidence from Ukraine*, in "World Development", 180, 2024.

¹⁶ FAO, *Hunger Hotspots Report*, Roma 2022.

dell'invasione.¹⁷ Le restrizioni sistematiche all'ingresso di beni alimentari, i blocchi imposti ai convogli umanitari e la distruzione deliberata di infrastrutture agricole e di distribuzione sono stati interpretati da diversi osservatori come un uso intenzionale della fame per esercitare pressione politica e militare sulla popolazione civile. Gaza rappresenta, dunque, un esempio paradigmatico di *weaponization of food* in contesto bellico non simmetrico: non un effetto collaterale del conflitto, ma uno strumento deliberato di controllo e di coercizione, con conseguenze drammatiche in termini umanitari e politici.

Questi casi confermano come la *weaponization of food* non rappresenti soltanto un effetto collaterale della guerra, ma costituisca una vera e propria strategia, in grado di incidere profondamente tanto sulla stabilità politica interna quanto sugli equilibri internazionali. In sintesi, la *weaponization of food* può essere interpretata come il rifluire di logiche militari del passato, oggi rese più pervasive dagli altissimi livelli di interdipendenza tra paesi, dalla centralità dei mercati globali e dall'estrema fragilità di intere aree del pianeta, così come di specifiche fasce della popolazione – in particolare le classi urbane povere. Contestualizzando questo rifluire nel quadro internazionale contemporaneo, la ricerca ha messo in luce un punto cruciale: il cibo come arma si manifesta tanto come pratica concreta, spesso nascosta o subdolamente esercitata, quanto come strumento discorsivo (si vedrà più avanti, nel secondo filone di ricerca, in che modo), largamente utilizzato nelle retoriche politiche e penetrato acriticamente anche nel linguaggio giornalistico e accademico. Come pratica, l'uso del cibo come arma si intreccia con tre dinamiche proprie della trasformazione della guerra contemporanea: la scomparsa di una dimensione spazio-temporale definita del combattimento in cui la violenza è legittima e contenuta, ossia il campo di battaglia, che ha come corollario un progressivo coinvolgimento diretto delle popolazioni civili (*civilian victimization*); l'indebolimento delle strutture istituzionali, sia internazionali sia domestiche, chiamate e deputate a moderare e regolare conflitti e, nei casi più gravi, a garantire minimi livelli di aiuto e mitigazione delle sofferenze (si pensi al ruolo della Croce Rossa, del PAM, e di altre istituzioni); e, infine, la persistenza e l'aggravamento di profonde

¹⁷ Tognocchi, Martino, *Hunger as a Weapon, Present and Past*, in "Survival", 67(5), 2025a, pp. 103-114.

asimmetrie e diseguaglianze tra gli attori della politica internazionale. Nel caso del cibo tale differenza è tracciabile lungo la faglia che divide i cosiddetti *Global North* e *Global South* in termini di possesso e accesso alle risorse.¹⁸

Il secondo filone della ricerca ha cercato di comprendere il modo in cui le crisi alimentari sono state rappresentate da alcuni soggetti, che si sono ritenuti fra i più rappresentativi degli operatori della sicurezza alimentare e utili alla formulazione di prescrizioni politiche: gli Stati Uniti, fra i più grandi produttori di cibo al mondo e maggiore finanziatore delle organizzazioni internazionali settoriali della sicurezza alimentare; le organizzazioni internazionali dedicate alla produzione di sicurezza alimentare e sviluppo agricolo; e il sistema dei media tradizionali e non tradizionali in Italia. Su ciascuno, la ricerca ha raccolto ed elaborato dati originali utilizzando metodi differenti e giudicati adeguati a farne emergere le prospettive sulle crisi alimentari.

Per quanto riguarda gli Stati Uniti, si è centrata l'attenzione sul modo in cui il paese ha concettualizzato il cibo come un fattore di sicurezza nazionale e internazionale.¹⁹ Data la documentata relazione biunivoca fra le risorse alimentari e i conflitti interni e internazionali, si è ritenuto utile indagare il discorso strategico del principale donatore di cibo al mondo per cogliere se e come la sicurezza alimentare e le crisi alimentari siano viste dipendere o influenzare le matrici di instabilità complessiva del sistema internazionale e le loro trasformazioni recenti. A questo fine, si è analizzato il contenuto del principale documento strategico americano, la National Security Strategy, dal 1987 al 2022, da quando, cioè, la Presidenza ha l'obbligo di presentarlo al Congresso fino alla concezione strategica dell'Amministrazione Biden. Questa analisi suggerisce che la sicurezza alimentare è effettivamente e costantemente presente nel discorso strategico americano sia come elemento che influenza la natura delle minacce internazionali sia come valore da perseguire tramite politiche specifiche, sebbene la sua tematizzazione riveli variazioni significative.

¹⁸ Tognocchi, Martino, *Hunger as a Weapon, Present and Past*, in "Survival", 67(5), 2025a, pp. 103-114.

¹⁹ Clementi, Marco, *Food and Food Security in the US Security Strategy (1987-2022)*, in "Political Science Quarterly", 140(2), 2025, pp. 28.

Da un lato, è notevole che lo spazio dedicato al fenomeno alimentare aumenti nel tempo e, soprattutto, acquisti un peso più netto nel discorso strategico delle Amministrazioni democratiche. Dall'altro, è interessante notare come il significato strategico del cibo cambi nel tempo e secondo il colore delle Amministrazioni. Se si bada alle ragioni specifiche che rendono il cibo strategicamente rilevante, si può notare che le Amministrazioni repubblicane tendono a riferire l'insicurezza alimentare (e le sue risposte) al tema della liberalizzazione dei mercati, mentre quelle democratiche vi dedicano maggiore attenzione come un tema umanitario e di sviluppo sostenibile. Se, invece, si bada alle cause dell'insicurezza e delle crisi alimentari, la ricerca suggerisce che le cause di tipo malthusiano siano ritenute relativamente poco decisive, mentre un'importanza maggiore è attribuita, in modo particolare dalle Amministrazioni democratiche, alle dinamiche complesse e multidimensionali che caratterizzano le crisi politiche contemporanee.

Nel complesso, l'analisi del discorso strategico americano esorta a interrogarsi sugli aspetti politici – e militari – dell'insicurezza alimentare. La ricerca suggerisce che il rilievo di questi aspetti è aumentato in un contesto internazionale che vede i conflitti politici e le crisi alimentari sempre più strettamente intrecciati e in cui le risposte alle crisi alimentari riflettono in misura marcata elementi politici e ideologici anziché eminentemente funzionali. Di conseguenza, essa suggerisce anche che la tematizzazione dell'insicurezza alimentare come dimensione della sicurezza nazionale può trasformare le politiche di contrasto alle crisi alimentari in politiche securitarie.

A risultati non dissimili giunge anche il Rapporto dell'Osservatorio di Pavia, che ha svolto un'analisi qualitativa e quantitativa della rappresentazione dell'insicurezza alimentare e delle crisi alimentari nei media italiani e di come questa è cambiata in occasione delle recenti crisi alimentari.²⁰ Il rapporto analizza i telegiornali di prima serata e le pagine di Facebook, fra il 2020 e il 2024, evidenziando una diffusa sensibilità normativa al tema della fame, cui si associa una disponibilità orizzontale alla mobilitazione per offrire risposte di tipo umanitario, da un lato; e, dall'altro, una rappresentazione delle crisi alimentari che metto-

²⁰ Ghelfi, Christian e Milazzo, Giuseppe, *Il racconto delle crisi alimentari tra media tradizionali e social network*, Osservatorio di Pavia, 2025.

no al centro i fattori sia politici (nella forma dei conflitti internazionali) sia economici (nella forma dell'accesso al cibo), in cui i primi sembrano essere tematizzati come cause prevalenti dell'insicurezza alimentare e i secondi come catene di trasmissione che ne propagano gli effetti dal livello locale a quello globale. Anche da una prospettiva nazionale che prende corpo nel dibattito pubblico invece che in quello strategico, dunque, la rappresentazione delle crisi alimentari rimanda a processi politici che sono in una relazione qualificata con la sicurezza non alimentare, a livello locale e internazionale.

Sempre nell'ambito della rappresentazione delle crisi alimentari, una parte della ricerca si è concentrata sullo studio della *weaponization of food* intesa come espressione ricorrente nel discorso politico. Specialmente in Occidente e con più intensità in seguito allo scoppio delle ostilità tra Russia e Ucraina nel 2022, il discorso della *weaponization of food* ha assunto anche una funzione di "travestimento" della natura e delle cause delle crisi alimentari (precisamente sulla crisi alimentare del 2022). Infatti, tanto nel contesto politico europeo quanto in quello americano, la *weaponization of food* è stata mobilitata per attribuire responsabilità esterne (Russia, attori regionali, regimi autoritari) e per occultare le profonde contraddizioni del regime alimentare globale. Questo uso retorico, pur efficace sul piano polemico e simbolico, ha permesso di evitare una riflessione seria sulla crisi e di mascherare le iniquità strutturali del sistema – la concentrazione del potere nei mercati agricoli, la dipendenza dei paesi più poveri dalle importazioni, le vulnerabilità legate al cambiamento climatico – trasformando un problema sistematico in una questione di sicurezza emergenziale.²¹ Quindi, si può giungere ad affermare che la distinzione tra *weaponization of food* come pratica e come discorso permette dunque di coglierne la duplice natura del fenomeno: da un lato, una realtà concreta che influisce sulla vita di milioni di persone nei contesti di conflitto e crisi; dall'altro, un dispositivo retorico che contribuisce a plasmare la percezione pubblica e politica della sicurezza alimentare, spesso celando i nodi strutturali e le responsabilità profonde del regime alimentare globale.²²

²¹ Tognocchi, Martino, *Retoriche geo-politiche e sicurezza alimentare dopo la crisi dei prezzi del 2022*, Working Paper, 2025b.

²² *Ibidem*.

Il terzo filone della ricerca, infine, dedicato allo studio sul campo della fenomenologia delle crisi alimentari, ha permesso di indagare che cosa sia e come si manifesti una crisi alimentare in un contesto locale, e se la definizione di “globale” sia in grado di coglierne appieno tutte le dimensioni visibili a livello locale. Le evidenze raccolte attraverso le interviste con stakeholders operanti nel settore della sicurezza alimentare in Tunisia – alcuni con approcci top-down dall'esterno, come il personale dei regional office delle organizzazioni internazionali o delle istituzioni finanziarie, e altri con approcci bottom-up, come attivisti e funzionari di ONG – hanno mostrato che la crisi che ha colpito la Tunisia tra il 2021 e il 2023 è stata interpretata dai tecnici in modo rigido, secondo schemi intellettuali dottrinali. Le interviste hanno evidenziato una netta divisione lungo due diretrici epistemologiche tra gli esperti riguardo alle cause e alle possibili soluzioni. La prima riguardava il livello di analisi: da un lato, coloro che consideravano la crisi il prodotto di dinamiche di politica internazionale; dall'altro, chi individuava nell'organizzazione economica interna del Paese un fattore determinante. La seconda direttrice riguardava la dimensione temporale: per alcuni la crisi rappresentava soltanto una congiuntura eccezionale e limitata nel tempo; per altri, invece, era l'epifenomeno di problemi strutturali di lungo periodo. Queste due linee interpretative hanno permesso di delineare una tassonomia articolata in quattro categorie. I “food security” e i “food modernists” sono coloro che attribuiscono la crisi a fattori contingenti: i primi a shock esterni (in particolare agli effetti dei *lockdown* utilizzati per contrastare la pandemia da Covid-19, agli effetti della guerra in Ucraina sui prezzi del grano, e al cambiamento climatico che negli ultimi anni ha danneggiato raccolti in quasi tutti i continenti contribuendo spesso all'aumento dei prezzi di risorse di base) e promuovono maggiore integrazione nei mercati globali per i paesi altamente dipendenti; i secondi a inefficienze interne (in particolare, nel caso della Tunisia, alla scarsa produttività degli impiegati nel settore, alla cattiva gestione delle scarse risorse idriche, e alla generale arretratezza tecnologica del settore) e propongono una ampia modernizzazione agricola, sulla scorta di quella intrapresa dei grandi paesi sviluppati con agricoltura intensiva e industrializzazione dei processi produttivi. Al contrario, i “food regime” e i “food sovereignty” spiegavano la crisi in termini strutturali: i primi ne rintracciavano le radici

nelle disuguaglianze create e radicate dal capitalismo globale e nell'eredità ancora persistente dei modelli coloniali di gestione della terra, del lavoro e delle risorse; i secondi, invece, identificando nello Stato l'unico attore economico-politico in grado di garantire protezione ed equità, invocavano autonomia nazionale, riforme redistributive interne e modelli agro-ecologici alternativi rispetto all'influenza di poteri esterni. Questi approcci, pur non sempre nominati esplicitamente dagli intervistati, delineavano i principali filoni attraverso cui esperti e attivisti hanno interpretato e cercato di orientare le politiche alimentari in Tunisia da una prospettiva tecnica.

3. Linee di sviluppo scientifiche e operative

Sulla base di questi risultati, sembra possibile formulare alcuni suggerimenti che potrebbero risultare utili per approfondire la conoscenza scientifica sugli interrogativi di ricerca sollevati e per indicare alcune prescrizioni operative che derivano da quelli già conseguiti. Li dividiamo distinguendo gli spunti per la ricerca futura, quelli relativi al dibattito pubblico sui temi delle crisi alimentari e, infine, quelli relativi alla pianificazione e implementazione delle politiche volte a contrastare le crisi alimentari.

La ricerca svolta suggerisce l'utilità di sottoporre a ulteriore analisi alcuni nodi problematici. In primo luogo, vista la rilevanza che le risorse alimentari hanno avuto nelle strategie di influenza internazionale dei grandi donatori, sembra molto importante l'approfondimento delle trasformazioni geopolitiche connesse al potere agricolo, pubblico e privato, al fine di comprendere meglio il modo in cui le forme del controllo diseguale della terra e dei prodotti alimentari si ripercuotono in incentivi e disincentivi al perseguitimento di sicurezza alimentare. In secondo luogo, vista la frequenza e l'intensità con cui le risorse alimentari sono un oggetto (diretto e indiretto) di guerra e la crisi delle regole e delle istituzioni che dovrebbero sanzionare questo fenomeno, sembra necessaria una riflessione che teorizzi le forme e le condizioni dell'uso coercitivo delle risorse alimentari, così da comprendere meglio le strategie individuali che portano a usare il cibo e gli aiuti alimentari come un'arma. In terzo luogo, vista l'attenzione che il discorso strategico sondato dedica al cibo e all'insicurezza alimentare, sembrerebbe interessante studiare altri grandi donatori di cibo, così da svolgere un'analisi

comparativa che faccia emergere somiglianze e differenze nelle concezioni strategiche in base alle quali i grandi donatori pianificano nel medio e lungo periodo le proprie politiche di sicurezza alimentare. In quarto luogo, vista la rilevanza delle dimensioni politiche dell'insicurezza alimentare, sembra utile indagare in modo approfondito il modo in cui le caratteristiche delle istituzioni politiche possono influenzare le politiche di sicurezza alimentare e gli aiuti alimentari, per esempio ponendo vincoli forti ovvero deboli all'uso manipolatorio degli aiuti alimentari, oppure presentando un'organizzazione territoriale del potere politico che permette o impedisce l'implementazione di politiche anti-crisi a livelli di governo differenti.

Gli spunti che le ricerche svolte sollevano circa il dibattito pubblico ruotano attorno al rischio di narrazioni che trasformino la sicurezza alimentare in un fenomeno partigiano o non umanitario. La ricerca svolta evidenzia che i media tradizionali italiani offrono una rappresentazione delle crisi alimentari che, per quanto sporadica, si nutre di informazioni fattuali e lascia spazio alle organizzazioni dedicate all'agricoltura e alle emergenze alimentari. A nostro avviso, questa narrazione potrebbe giovarsi dal dedicare maggiore spazio alle voci delle comunità e degli operatori che sono colpiti dalle crisi alimentari e svantaggiati dalle trasformazioni dell'*agri-power*, così come maggiore attenzione al tema della sicurezza alimentare nel suo complesso, specie se rivolta a problematizzare due aspetti che sembrano fondamentali.

Il primo aspetto riguarda, ancora una volta, le dimensioni politiche della sicurezza alimentare, che potrebbero essere ricostruite e contestualizzate in modo completo e neutro, così da ridurre il rischio di una narrazione tecnocratica e restituire il tema, che implica scelte politiche informate, al dibattito e al controllo pubblico. Questo aspetto acquisisce una rilevanza particolare quanto più la sicurezza alimentare si intreccia alla sicurezza nazionale e internazionale e, quindi, cresce il rischio della sua trasformazione in una questione securitaria che finisce con il sottrarla dall'agenda politica. Al riguardo, perciò, sarebbe di grande utilità una rappresentazione delle crisi alimentari che chiarisca la natura e le dinamiche del rapporto fra la sicurezza alimentare e quella nazionale senza confondere o sovrapporle.

Il secondo aspetto riguarda l'utilità di problematizzare il linguaggio con cui si rappresentano le dinamiche dell'insicurezza

alimentare, come il riferimento al cibo come un'arma e i correlati semantici che esso porta con sé, a partire dalla problematica estensione della separazione fra nemici e amici alle questioni umanitarie. A questo riguardo, il dibattito pubblico potrebbe risultare arricchito da argomentazioni che spiegano le ragioni per cui aumenta il ricorso a questo linguaggio e le strategie per cui ciò avviene, più che dalla normalizzazione di queste etichette. Si nota quindi che toni emergenziali e suggestivi possano servire un'audience sempre più abituata alla catastrofe ma non rappresentano in alcun modo le problematiche che affliggono il sistema alimentare globale e che permettono agli attori in grado di farlo di utilizzare il cibo come arma. L'adozione di etichette e narrazioni retoriche come la *weaponization of food*, se non accompagnata da analisi critica, rischia di diffondere la percezione delle crisi alimentari come fenomeni puntuali anziché come manifestazioni di problemi strutturali profondi. Questo approccio può condizionare non solo le politiche pubbliche, spingendo i governi e le istituzioni a concentrarsi su soluzioni contingenti e palliative, ma influenzare anche il lavoro accademico, sempre più incline a replicare etichette e classificazioni imposte dal discorso politico senza metterle in discussione.

Infine, il lavoro svolto indica alcuni spunti che potrebbero essere utili per la pianificazione e l'implementazione delle politiche antincrisi degli attori della sicurezza alimentare, nazionali o internazionali che siano. Essi sono riconducibili a un tema generale: se è netto l'impatto che i fattori economici hanno sull'andamento della sicurezza alimentare, così come autorevolmente mostrato dall'ultimo rapporto *The State of Food Security and Nutrition in the World*, si può anche pensare che le dimensioni geopolitiche dei processi che portano alle crisi alimentari vadano tenute in conto e, anzi, possano aiutare a spiegare la variazione degli effetti delle spirali inflazionistiche. Se si concorda con questo appunto generale, può essere utile cercare spazi di valorizzazione delle dimensioni intrinsecamente geopolitiche delle crisi alimentari così da compendiare le necessarie risposte di tipo fiscale, monetario, commerciale e di sostegno al reddito. Questi spunti possono essere ricondotti a tre livelli analitici differenti.

Il primo livello riguarda la disponibilità delle risorse per la sicurezza alimentare. Il lavoro svolto rimarca un tratto già autorevolmente sottolineato in letteratura circa il ruolo cruciale delle riserve alimentari (nazionali, regionali e internazionali). A

questo riguardo, sembra importante la riproposizione nell'agenda politica nazionale e internazionale del tema del controllo pubblico su riserve alimentari a gestione multilaterale in quantità e qualità adeguate a fronteggiare crisi alimentari che si presentano con intensità e frequenza particolarmente elevate.

Il secondo livello riguarda i processi politici con cui si pianificano e svolgono le politiche anticrisi, che possono risultare tanto più efficaci e tempestivi se anticipano le condizioni politiche delle crisi alimentari e includono gli attori rilevanti per governarle. Da un lato, l'anticipazione delle crisi alimentari potrebbe aiutare a disinnescare processi multidimensionali che si rafforzano a vicenda. Si pensi, a questo riguardo, alla valorizzazione della sicurezza alimentare nella determinazione del rischio politico di paesi o comunità; così come, ove possibile, all'ulteriore rafforzamento delle operazioni di monitoraggio permanente e multidimensionale finalizzato all'*early warning* delle situazioni di crisi. Dall'altro lato, il coinvolgimento nelle varie fasi di pianificazione e organizzazione delle risposte di emergenza di tutti gli *stakeholder* potrebbe contribuire a smussare le ricadute distributive degli aiuti alimentari e delle politiche anticrisi, aumentando anche la qualità delle informazioni disponibili per svolgerle e, in ipotesi, la loro efficace implementazione. Si pensi, a questo riguardo, alla costruzione e all'ampliamento di reticolli di consultazione permanente con i rappresentanti di comunità e operatori svantaggiati dalle trasformazioni dell'*agri-power*, specie se insediati in contesti a elevato rischio di instabilità.

Il terzo livello riguarda le procedure e regole di funzionamento delle agenzie specializzate nella produzione di sicurezza alimentare. Anche gli aspetti organizzativi dei soggetti che implementano politiche anticrisi sono sensibili alle dimensioni politiche degli aiuti alimentari. Per indicare un solo elemento, la buona riuscita delle politiche anticrisi potrebbe dipendere in una certa misura anche dall'impatto che gli aiuti alimentari hanno sulla distribuzione delle risorse utili per l'influenza e l'accesso al sistema politico locale. Potrebbe perciò essere utile la gestione consapevole di queste conseguenze non intenzionali delle politiche anticrisi, a partire dalla elaborazione di strumenti di controllo interno da parte delle organizzazioni internazionali che garantiscano terzietà, neutralità, effetti distributivi equilibrati degli aiuti alimentari, specie nelle situazioni di con-

flitto o di crisi alimentari gravi, in cui le strutture socio-economiche e politiche dei beneficiari sono instabili o esse stesse in crisi.

Anche i risultati del lavoro sul campo svolto in Tunisia suggeriscono che gli esperti tecnici – sia coloro che adottano un approccio *top-down* dall'esterno, come per esempio il personale dei *regional office* delle organizzazioni internazionali, sia coloro che ne adottano uno *bottom-up* come gli attivisti e i funzionari delle ONG – dovrebbero affrontare le crisi alimentari nel *Global South* adottando strategie integrate e multidimensionali. In particolare, questi attori, che interagiscono regolarmente con il governo e con i decisori politici, hanno sottolineato come sia fondamentale riconoscere la complessità strutturale dei sistemi alimentari locali, che dipendono dall'interazione tra mercati globali, capacità produttiva nazionale e vulnerabilità socioeconomiche delle fasce più povere della popolazione.²³ Le politiche dovrebbero quindi combinare misure di supporto immediato – come sussidi mirati e distribuzione di alimenti – con strategie di rafforzamento strutturale, inclusi investimenti in agricoltura sostenibile, infrastrutture logistiche e innovazioni tecnologiche.

Infine, dalle interviste emerge anche l'importanza di un approccio discorsivo che sia contestuale e flessibile, capace di adattarsi alle specificità di ciascun paese e di ciascuna crisi e non si rifugi in definizioni generiche e retoriche. I cosiddetti “shock globali” spesso non hanno effetti uniformi e le risposte standardizzate rischiano di trascurare le peculiarità locali. Una politica efficace combina analisi empirica, monitoraggio continuo, dialogo con gli attori locali e adattamento costante delle strategie, mirando a ridurre non solo le emergenze alimentari immediate, ma anche le disuguaglianze strutturali e le fragilità che le generano.

²³ Tognocchi, Martino e Del Panta, Gianni, *Four Paradigms and One Paradox: Pro-Poor Policies Continuity in Tunisia's Food Crisis*, Working Paper, 2025.

La crisi alimentare in Tunisia e la limitata capacità d'intervento dello stato

Gianni Del Panta

1. Introduzione

In un mondo abitato da poco più di 8 miliardi di persone e che produce cibo per sostenerne almeno 10, circa 750 milioni di individui hanno patito la fame e quasi 2 miliardi e mezzo hanno sperimentato una qualche forma di insicurezza alimentare nel corso del 2023. Si tratta di numeri in crescita rispetto al periodo pre-pandemia e che mostrano, come atteso, una fortissima connotazione spaziale. Vi sono, cioè, paesi nei quali la probabilità per chi vi risieda di non aver accesso a un cibo sufficiente, sicuro e nutriente sono molto più alte che altrove. Questo breve saggio si concentra sulla crisi alimentare che ha colpito la Tunisia a partire dal 2021 e sulle strategie perseguite dal governo del presidente Kais Saied per contrastarla. Per quanto il paese nordafricano non sia stato colpito da carestia e non rientri neanche tra gli “osservati speciali” della FAO, la percentuale di popolazione che ha dovuto affrontare un’insicurezza alimentare classificabile da moderata a grave è aumentata dal 18,2 percento del triennio 2014–2016 al 26,7 percento del 2021–2023, giungendo così a interessare circa 3 milioni di persone.¹ A differenza di quanto successo in altri paesi della regione mediorientale, l’ aumento dell’insicurezza alimentare in Tunisia non può essere ascritto ad alcun tipo di conflitto armato e/o significativo indebolimento della struttura statuale, facendo così emergere una

¹ FAO, IFAD, UNICEF, WFP, WHO, and ESCWA, *Near East and North Africa – Regional Overview of Food Security and Nutrition 2024: Financing the Transformation of Agrifood Systems*, FAO, Cairo, 2024.

serie di interrogativi. Per quale ragione quindi la crisi alimentare ha colpito così duramente il paese? E come mai l'intervento delle autorità politiche è stato così incapace di prevenirla in prima istanza e contenerla in seconda battuta?

Le principali risposte fornite a questi quesiti sono due. La prima è che la comprensione della crisi alimentare tunisina è pienamente possibile solamente se si abbandona il paradigma della sicurezza alimentare. Adottando una prospettiva neoliberista, questo non solamente tende a teorizzare l'equivalenza funzionale tra gli stati – ovvero, della principale istituzione che media l'accesso al cibo per i cittadini – ma giunge anche a separare rigidamente le politiche alimentari dal funzionamento più generale dell'economia. La seconda risposta riguarda invece più direttamente l'operato di Kais Saied. Di fronte all'esigenza di bilanciare, allo stesso tempo, la stabilità finanziaria dello stato con un accesso al cibo sostenibile anche per i settori popolari, il presidente ha primariamente attuato una strategia che possiamo definire come “dell'attendi e vedi”. Quando il crescente costo delle importazioni alimentari è risultato non più sostenibile, Saied è stato però costretto a ridurle drasticamente, causando sì una penuria di alcuni generi alimentari di prima necessità, ma evitando anche il varo di politiche potenzialmente più dirompenti e destabilizzanti. La sua retorica populista ha poi permesso di incolpare un variegato arcipelago di attori: dagli speculatori alle potenze straniere, dalle organizzazioni internazionali all'opposizione interna. Nessuna risposta complessiva è stata data ai problemi strutturali tunisini. Questi sono quindi rimasti, ma così ha fatto anche il suo potere.

Il capitolo si struttura come segue. Dopo aver brevemente presentato la recente crisi alimentare in Tunisia, emersa a partire dal 2021, vengono prima discusse le ragioni che ne spiegano l'origine, mostrando come l'impatto così dirompente di alcune cause contingenti – la pandemia da Covid-19, la guerra in Ucraina con le sue ripercussioni sul costo dei cereali e sulle catene di approvvigionamento, e svariate stagioni di prolungata siccità – sia da ascrivere alla posizione di subordinazione e dipendenza della Tunisia nella gerarchia globale. Successivamente, l'attenzione si sposta sull'operato del governo tunisino di fronte alla crisi, argomentando come la sostanziale continuità nelle politiche alimentari in un momento nel quale si sarebbe potuto ipotizzare un profondo cambiamento di queste sia stato il prodotto

dell'esigenza del governo di bilanciare esigenze tra di loro difficilmente compatibili. Nelle conclusioni, si prova infine a presentare una nuova area di ricerca e a tratteggiare le principali linee lungo le quali le politiche alimentari potrebbero essere ripensate in Tunisia per scongiurare una nuova crisi. Con riferimento al primo aspetto, un sentiero che sembrerebbe essere particolarmente proficuo è quello che analizzi le relazioni e le ripercussioni tra il dibattito intellettuale e le politiche varate. Riguardo al secondo ambito invece il punto centrale sembra essere per la Tunisia, così come per molti altri paesi del Sud Globale, quello di abbandonare il paradigma della sicurezza alimentare per abbracciare quello della sovranità alimentare.

2. La crisi alimentare tunisina

Nel corso della sua storia come paese indipendente, la Tunisia ha conosciuto tre gravi crisi alimentari. La prima, e forse la più iconica, scoppia nel gennaio del 1984, quando il presidente Habib Bourguiba sospende le sovvenzioni statali sul grano e la semola. L'effetto immediato fu un fortissimo rialzo del prezzo del pane e di altri generi di prima necessità che sono alla base della dieta tunisina. Tali rialzi portarono, a loro volta, allo scoppio di una serie di proteste di grande portata che scossero il paese nelle fondamenta e che furono violentemente reppresse dalle autorità. Dopo pochi giorni, Bourguiba si vide costretto a reintrodurre le sovvenzioni, ma quanto è passato alla storia come "la rivolta del pane" era già costato la vita a non meno di 100 persone. La gravità dell'accaduto ha inoltre lasciato un'eredità importante: a partire dal gennaio del 1984 infatti, i governi tunisini, anche se pressati dalle organizzazioni economiche internazionali, hanno sempre cercato di evitare tagli lineari sui beni sovvenzionati, preferendo al contrario aggiustamenti graduali.

La seconda crisi alimentare è più recente e si lega maggiormente al contesto internazionale. Dopo una crescita graduale dei prezzi dei prodotti alimentari sui mercati mondiali a partire dai primi anni 2000, questi hanno fatto registrare un vero e proprio balzo nel contesto della grave crisi economica del 2007–2008. Nei soli primi 3 mesi del 2008, per esempio, il prezzo del grano è salito del 130 per cento, mentre quello del riso è duplicato. Tra i paesi più colpiti dalla volatilità dei prezzi vi sono stati quelli del Sud Globale fortemente dipendenti dalle importazio-

ni. La Tunisia non è stata un'eccezione al riguardo, con ripercussioni di duplice natura. Da un lato, per far fronte all'aumento del costo dei cereali importati, passati dal valore complessivo di circa 1 miliardo di dollari nel 2005 a 2,5 miliardi nel 2008, lo stato tunisino è stato costretto a dirottare qui una crescente quantità di risorse, sottraendole quindi ad altri settori strategici. Dall'altro lato, l'insicurezza alimentare che ha colpito ampi strati delle classi popolari a causa del rialzo dei prezzi è stata uno dei fattori determinanti nel processo politico che ha portato allo scoppio della rivoluzione tunisina nel dicembre del 2010.

Giungiamo infine alla terza e più recente crisi alimentare. Questa si è distinta dalle precedenti per 3 fattori principali. In primo luogo, una durata eccezionalmente lunga: emersa inizialmente nel 2021, questa ha conosciuto segnali di miglioramento solamente nel corso del 2025. Secondariamente, le conseguenze politiche. Mentre rimane impervio comprendere se e in quale modo la crisi alimentare abbia delegittimato Kais Saied e il suo governo, quello che è certo è che non vi sono state significative proteste nel corso di questi anni. Infine, la dinamica. A differenza delle crisi del 1984 e del 2008, quando la principale difficoltà era stata il rialzo del costo dei generi di prima necessità, nella crisi del 2021–2024 vi è stato sì un aumento dei prezzi, con l'inflazione alimentare passata dal 4,4 per cento del gennaio 2020 a un picco del 15,9 per cento nel maggio del 2023, ma i rincari sono rimasti ben al di sotto di quanto visto nelle due occasioni precedenti. La peculiarità della crisi recente è stata invece l'impossibilità di acquistare alcuni beni, come zucchero, latte, riso, caffè e olio da cucina, che sono letteralmente spariti dagli scaffali dei supermercati.² Come mai è successo questo? Perché il governo tunisino non è riuscito a far fronte alla penuria di alcuni alimenti di base? E ancora, quali sono le principali ragioni che spiegano lo scoppio della recente crisi alimentare in Tunisia? Partiamo da quest'ultima domanda per poi passare ad affrontare le altre.

Quanto ha colpito la Tunisia negli ultimi anni sembra essere un chiaro esempio di tempesta perfetta. Tre principali fattori hanno contribuito a scatenarla: la pandemia da Covid-19, lo scoppio del conflitto russo-ucraino, e infine una serie di annate

² Rigg, Joshua, *Logiques de marché et économies morales face à la crise des pénuries en Tunisie*, in "MECAM Papers", 7 ottobre 2024.

particolarmente poco piovose. Come noto, le ripercussioni economiche della crisi sanitaria dovuta alla diffusione planetaria del virus sono state molto rilevanti, con l'economia mondiale che si è contrattata di quasi il 3 per cento nel 2020. Le cose sono andate però decisamente peggio in Tunisia, dove non solamente il Pil è calato dell'8,8 per cento, ma anche la successiva ripresa è stata molto debole. In conseguenza di ciò, nel 2024, la Tunisia risultava l'unico paese nordafricano la cui economia rimaneva al di sotto dei livelli pre-pandemia. La diffusione del Covid-19 ha poi causato problemi anche alle catene di approvvigionamento, facendo lievitare incertezze e costi per i paesi importatori di grano e di altri generi di prima necessita. Tra questi rientra la Tunisia. Nel 2021, il paese importava cereali per un valore di 970 milioni di dollari, pari a quasi il 5 per cento del totale delle sue importazioni. La provenienza di queste ci conduce al secondo fattore.

Circa un terzo dei cereali consumati in Tunisia era infatti di importazione ucraina. A questo poi si deve aggiungere un altro 12 per cento proveniente da Mosca. Lo scoppio della guerra tra Russia e Ucraina nel febbraio del 2022 ha determinato due problemi principali per la Tunisia. Da un lato, il conflitto tra due dei massimi produttori di cereali al mondo ha contribuito a rafforzare una spirale inflazionistica che in parte era già in atto. L'indice mondiale dei prezzi dei cereali, per esempio, è passato da 140,6 nel gennaio del 2022 a 170,1 nel marzo dello stesso anno, facendo quindi lievitare sensibilmente la bolletta alimentare per i paesi importatori. Dall'altro lato, a causa del blocco navale imposto dalla flotta russa nel Mar Nero e, in parte, per la decisione di Kiev di trattenere una parte dei cereali destinati alla vendita sui mercati internazionali per eventuali esigenze interne, l'export del grano ucraino è crollato, passando da quasi 6 milioni di tonnellate metriche a circa 1,5 in pochi mesi dallo scoppio del conflitto.

Il terzo e ultimo fattore che viene spesso menzionato per spiegare la crisi alimentare in Tunisia è la persistente penuria d'acqua che ha afflitto il paese negli ultimi anni. Tra settembre 2022 e marzo 2023, per esempio, sono caduti in Tunisia solamente 110 milioni di metri cubi di pioggia, rispetto a una media del periodo di circa 520 milioni. La mancanza di sufficienti piogge e ricorrenti ondate di calore hanno messo sotto pressione un paese caratterizzato da un clima arido o semi-arido su oltre l'80

percento del proprio territorio e nel quale il 90 percento della superficie coltivata si basa su una produzione pluviale. Questo vale soprattutto per i prodotti non orientati all'export, come il grano, la cui produzione, dopo essersi mantenuta intorno a 1.500 milioni di tonnellate metriche annue tra il 2015 e il 2022, è drasticamente diminuita di quasi due terzi nel 2023, superando di poco i 500 milioni di tonnellate metriche. Ciò ha portato a un sensibile aumento dell'importazione di cereali in Tunisia, passati dal valore di circa 1 miliardo di dollari nel 2020 a quasi 2 miliardi nel 2023, mettendo ulteriormente sotto pressione le casse statali.

Ognuno di questi fattori ha certamente giocato un ruolo importante nel far precipitare la crisi alimentare in Tunisia. Ignorarli sarebbe quindi sbagliato. Al tempo stesso, la loro enunciazione non sembra sufficiente a comprendere le ragioni profonde della crisi. Se il loro impatto è stato così dirompente è infatti in virtù della peculiare struttura del paese. Indagare questa richiede però l'abbandono del paradigma della sicurezza alimentare. Questo tende infatti a vedere l'accesso al cibo attraverso soluzioni tecniche dettate da un approccio orientato al mercato. Il principio cardine alla base dell'intero paradigma è il cosiddetto vantaggio competitivo – ovvero, l'aspettativa che la completa liberalizzazione degli scambi agricoli a livello globale e la specializzazione dei singoli paesi su pochi prodotti remunerativi e fortemente richiesti dai mercati internazionali possano garantire la sostenibilità delle bilance alimentari. L'applicazione di questo principio, imposto attraverso il "ricatto" dell'accesso al credito a molti paesi del Sud Globale a partire dalla seconda metà degli anni settanta, ha quindi mandato in soffitta qualsiasi aspirazione a uno sviluppo autocentrato basato sui bisogni della popolazione residente, sostituendolo con le esigenze di rispondere ai mantra della globalizzazione e della valorizzazione di quanto viene prodotto. Le ricorrenti crisi alimentari che hanno investito il Sud del mondo negli ultimi decenni pongono diversi dubbi sulla capacità di questo paradigma di garantire l'accesso al cibo per tutti. Nelle conclusioni proveremmo quindi a tratteggiare brevemente qualche ipotesi su come questo modello possa essere ripensato e superato. Al momento però, ci interessa la sua debolezza nel fornire una spiegazione convincente alla crisi tunisina. Tale debolezza deriva da un'implicita tendenza a vedere tutti gli stati del mondo come equivalenti dal punto di vista fun-

zionale e a sostenere una rigida separazione tra le politiche alimentari e le dinamiche economiche più generali.

Entrambi questi assunti sono molto distanti dalla realtà. Gli stati differiscono, tra le altre cose, per territorio, popolazione, sviluppo economico, forza militare, e passato storico. Queste differenze creano un mondo gerarchico, in cui le relazioni di potere avvantaggiano quei paesi che detengono un controllo monopolistico sulle risorse chiave. Per quanto ovviamente tale gerarchia non sia immutabile, mostra comunque un'accentuata stabilità nel tempo. L'esito finale è una divisione del mondo tra un centro imperialista, che si appropria di una parte importante del valore creato altrove, e una periferia, il cui sviluppo è dipendente e subordinato alle necessità del Nord piuttosto che ai propri bisogni domestici.³ Tra il bianco e il nero, si staglia ovviamente una pluralità di grigi.

La posizione periferica e dipendente occupata dalla Tunisia ha creato importanti e multipli effetti sulla sua struttura interna. Tre di questi sono di particolare rilevanza per comprendere la recente crisi alimentare.⁴ Il primo è un'accentuata estroversione dell'economia, che rimane fortemente orientata ai bisogni del centro imperialista e la cui incorporazione nelle catene del valore globale, controllate rigidamente dalle multinazionali occidentali, avviene in una posizione di subordinazione. In conseguenza di ciò, una parte rilevante della ricchezza prodotta in Tunisia è trasferita in Occidente e lo sviluppo del paese rimane incompleto. Il secondo fattore riguarda la debolezza finanziaria dello stato tunisino. Non controllando leve autonome di una certa rilevanza nel campo monetario e finanziario, questo soffre per gli alti tassi d'interesse che deve pagare sui prestiti contratti, per una limitata liquidità e per una forte dipendenza dal sostegno proveniente dalle organizzazioni economiche internazionali. Tutto ciò ne reduce i margini di manovra e ne limita la capacità di reagire di fronte alla crisi. Il terzo e ultimo fattore è la pauperizzazione delle masse lavoratrici, che soffrono per alti tassi di disoccupazione, lavori informali, salari bassi che vengono anche spinti al di sotto della soglia della riproduzione sociale e debo-

³ Amin, Samir, *Capitalism in the Age of Globalization: The Management of Contemporary Society*, Zed Books, London, 1997.

⁴ Del Panta, Gianni, *The Imperialist Roots of Tunisia's Food Crisis*, in "Third World Quarterly", 46(6), 2025, pp. 686-702.

lezza del sistema di welfare. Per effetto di ciò, le classi lavoratrici spendono una parte significativa del proprio reddito in beni di prima necessità e possono trovarsi in grande difficoltà quando i prezzi dei generi alimentari aumentano bruscamente.

Queste tre conseguenze derivanti dalla posizione dipendente della Tunisia nella gerarchia globale non possono spiegare perché la crisi alimentare sia scoppiata proprio nel 2021 e si sia esacerbata negli anni successivi. Sono stati, al contrario, la pandemia da COVID-19, la guerra in Ucraina e il calo della produzione domestica di cereali a innescarla. Quanto però l'incorporazione periferica della Tunisia aiuta a comprendere è come mai il paese sia così vulnerabile e perché la capacità del governo di gestire una crisi una volta che questa si sia manifestata è così ridotta. Il prossimo paragrafo affronta proprio questo aspetto: cosa ha fatto il governo di Kais Saied di fronte alla crisi alimentare? E per quali ragioni questa è stata così lunga?

3. L'attesa della calma dopo la tempesta

Dopo aver vinto a sorpresa le elezioni presidenziali del 2019 con una campagna incentrata sulla critica del sistema partitico e il suo carattere consociativo, Kais Saied ha sospeso il parlamento, revocato l'immunità ai suoi membri e sciolto il governo nel luglio del 2021. Nei mesi e negli anni successivi, anche grazie a una riforma della carta costituzionale, Saied ha concentrato gran parte del potere politico nelle sue mani. Non è questa la sede per un'analisi dettagliata delle ragioni che concorrono a spiegare il successo elettorale di Saied e il successivo collasso della fragile democrazia tunisina. Tuttavia è importante notare come, sebbene il colpo di stato del 2021 sia stato più un tentativo di risolvere le contraddizioni interne alla coalizione dominante che una risposta alle domande popolari, questo ha inizialmente goduto di un ampio sostegno tra le masse.⁵ Non essendo espressione diretta della volontà popolare, il governo di Saied non necessitava di un sostegno attivo delle classi lavoratrici e subalterne, ma, soprattutto nelle fasi iniziali, la sua svolta autoritaria dipendeva dalla passivizzazione di queste. La gestione

⁵ Jouili, Mustapha, *Imperialism and Neoliberal Redeployment in Post-Uprising Tunisia*, in "Middle East Critique", 32(2), 2023, pp. 195-215.

della grave crisi alimentare è così diventata il primo vero banco di prova per Saied.

Il principale ostacolo per il governo tunisino è stata l'impossibilità di risolvere il dilemma nel quale si è dibattuto fin dall'insorgere della crisi. Da un lato, l'aumento del prezzo del grano sui mercati internazionali e la disarticolazione delle catene di approvvigionamento hanno rapidamente portato a un significativo aggravio della bilancia commerciale tunisina, pesando quindi sulle casse statali e mettendone a repentaglio la sostenibilità. Dall'altro lato, un taglio delle sovvenzioni pagate dalla Cassa Generale di Compensazione (CGC) sui prezzi dei generi di prima necessità avrebbe corso il rischio di provocare un moto di rabbia dal basso, come già successo nel 1984, e messo a repentaglio la stabilità del sistema produttivo tunisino che si fonda sulla capacità di attrarre imprese straniere operanti nel settore tessile, dell'abbigliamento e, più recentemente, dei cavi elettrici, grazie a bassi salari che, almeno in parte, vengono sostenuti dalla capacità dello stato di assorbire una quota dei costi della riproduzione sociale.⁶

Temendo inizialmente la seconda faccia del dilemma più della prima, Saied ha accettato un forte aumento della spesa sociale nella prima fase della lunga crisi. Le compensazioni pagate sui prodotti petroliferi, l'elettricità, il gas e i cereali sono quindi quasi raddoppiate tra il 2019 e il 2023, passando dal 6,5 per cento del Pil al 12,5 per cento. In un contesto di crescita economica molto limitata da oltre un decennio, con investimenti pubblici e privati in calo e una crescente parte delle risorse statali dirette verso il pagamento dei prestiti in scadenza, il governo tunisino è andato quindi alla ricerca di nuove risorse, rivolgendosi inizialmente ad altri paesi arabi e facendo sempre più affidamento sul risparmio privato interno. Tuttavia, mentre il primo canale è risultato debole, il secondo ha finito per sottrarre importanti risorse alla cresciuta, alimentando così una classica spirale viziosa. Per preservare le riserve della banca centrale ed evitare il default statale, Saied ha quindi dovuto imporre severe restrizioni sulle importazioni, causando gravi carenze di beni alimentari essenziali come grano e semola. Per sviare le colpe dal suo governo, il presidente ha

⁶ Jouili, Mustapha, *La Caisse Générale de Compensation en Tunisie: L'impassé d'un mécanisme de régulation artificiel*, in "Mondes en développement", 196(4), 2021, pp. 123-140.

anche lanciato quella che è stata definita “una guerra spietata contro speculatori e criminali”, accusandoli di minare la pace e la sicurezza sociale. Interpretando la crisi alimentare come il risultato delle inefficienze di un sistema corrotto, dominato da una piccola manica di imprenditori e funzionari statali collusi, Saied si è presentato – in maniera tipica per un leader populista – come il difensore dei diritti del popolo contro una élite di speculatori e monopolisti, promuovendo anche l’arresto di figure economiche di spicco con l’accusa di accaparramento di beni e manipolazione dei prezzi.⁷

L’inasprirsi della crisi dei prezzi alimentari a livello globale per la non soluzione del conflitto armato tra Russia e Ucraina nella seconda parte del 2022 e la debolezza dei canali finanziari alternativi che Saied aveva provato ad aprire hanno infine spinto il governo tunisino a rivolgersi al Fondo Monetario Internazionale (FMI). Tuttavia, dopo mesi di negoziati, nell’aprile 2023 Saied ha bruscamente rifiutato un prestito di salvataggio, già concordato in precedenza, del valore di 1,9 miliardi di dollari, bollando l’accordo come un “diktat”. La decisione ha avuto un’enorme risonanza mediatica, travalicando anche i confini nazionali, e ha permesso al presidente tunisino di presentarsi come il solo e unico difensore del popolo di fronte alle richieste, viste come vessatorie e nocive per il paese, provenienti dalle organizzazioni economiche internazionali. Passando rapidamente a una retorica fondata sull’idea che la Tunisia debba fare affidamento solamente su sé stessa, rifiutando quindi ogni forma di ingerenza straniera, soprattutto occidentale, descritta come una forma moderna di colonialismo, Saied ha ribadito la sua intenzione di non eliminare i sussidi sui generi di prima necessità o ridurre il monte salari del settore pubblico, come invece richiesto dall’FMI per avere accesso al prestito. Facendo vaghi riferimenti a un aumento delle tasse sui più ricchi e all’esigenza di incrementare la produzione interna di cereali attraverso misure quali un maggiore sostegno agli agricoltori, incentivi sui prezzi, assegnazione di terre e investimenti in attrezzature agricole, Saied ha quindi a parole sfidato alcuni degli assunti centrali del paradigma della sicurezza alimentare, ma non è andato oltre. Soprattutto, attraverso

⁷ Fulco, Carmen e Giampaolo, Mattia, *The Neoliberal Cage: Alternatives Analysis of the Rise of Populist Tunisia*, in “Middle East Critique”, 32(1), 2023, pp. 27-52.

la sua strategia “dell’attendi e vedi” che si è fondata sulla procrastinazione del momento della verità, ha contribuito alla non risoluzione della crisi alimentare, temendo che qualsiasi decisione politica più radicale – o nella direzione di una significativa riduzione dei sussidi o nella rottura completa con il circuito finanziario internazionale attraverso il non pagamento del debito contratto – avrebbe causato conseguenze peggiori. È proprio questa inazione del governo tunisino che spiega come mai la crisi alimentare sia stata così lunga e abbia preso l’insolita forma della penuria di alcuni generi di prima necessità. Tutto ciò non dovrebbe però essere attribuito, come è stato suggerito in alcune occasioni, all’impreparazione e/o goffaggine del governo tunisino. Piuttosto è stato il risultato del tentativo di bilanciare la stabilità finanziaria dello stato con l’impossibilità di rimuovere le sovvenzioni sui generi alimentari di base.⁸

4. Conclusioni

Come il genocidio a Gaza ci ricorda amaramente, l’utilizzo del cibo come un’arma è tornato di stringente attualità in questa nostra epoca. Anche al di là delle situazioni più drammatiche, comunque, l’accesso stabile a un cibo sufficiente, sicuro e nutriente rimane fortemente in dubbio per ampie fette della popolazione mondiale. Una buona parte di queste vive in paesi del Sud Globale. Come questo breve saggio ha provato a mostrare trattando la recente crisi alimentare tunisina, il problema fondamentale dell’insicurezza alimentare non è da ricondurre né a presunto determinismo ambientale che renderebbe alcune aree del mondo strutturalmente incapaci di sostenere la popolazione ivi residente, né tantomeno a un’eccessiva crescita della popolazione e alla conseguente alterazione tra risorse a disposizione e bisogni collettivi. Il punto nodale è, all’opposto, la continua sottrazione di valore che i paesi che godono di un monopolio su tecnologica, finanza, risorse naturali, informazione e armi compiono ai danni di quelli che di tali monopoli sono sprovvisti. È tale gerarchia globale che rende i paesi del Sud Globale potenzialmente più esposti alle crisi alimentari e meno capaci di reagire una volta che

⁸ Thyen, Kressen e Karadag, Roy, *Between Affordable Welfare and Affordable Food: Internationalized Food Subsidy Reforms in Egypt and Tunisia*, in “Social Policy and Administration”, 55(6), 2021, pp. 1050-1065.

queste siano emerse. Se questo quadro è corretto, due riflessioni strettamente legate tra di loro sopraggiungono.

La prima riguarda un possibile ripensamento delle politiche alimentari in Tunisia, così come in altri paesi del Sud Globale, volto a superare il paradigma della sicurezza alimentare. La via maestra da questo punto di vista sembra essere una nuova articolazione dei principi che hanno animato il concetto di sovranità alimentare. Il termine può spaventare per ragioni diverse: a qualcuno può suonare come una declinazione della più generale ondata sovranista di destra che si è abbattuta in Occidente (e non solo), mentre ad altri può richiamare un sistema autarchico. In realtà, non è niente di tutto questo. La sovranità alimentare critica, in primo luogo, il principio del vantaggio competitivo e postula, al contrario, che il principale compito dell'agricoltura debba essere quello di soddisfare i bisogni alimentari della popolazione residente. Tale obiettivo è perseguitabile solamente a patto di abbracciare una prospettiva che teorizzi un legame essenziale tra agricoltura, alimentazione, ecosistemi e culture, e che conseguentemente valorizzi la diversità locale.

La seconda riflessione concerne invece la possibile emersione di una nuova area di ricerca per gli studiosi dei regimi alimentari, mirante a comprendere come si articola il dibattito intellettuale in materia di politiche economiche e come questo dibattito influisca sulle decisioni politiche. Tale campo di studio non deve essere visto come slegato dalla prima riflessione, ma anzi ne rappresenta un completamento dialettico. Per quanto, infatti, l'abbandono del paradigma della sicurezza alimentare richieda una specifica forza materiale, questa non è concepibile senza un coerente sistema di idee che mostri la plausibilità e la desiderabilità di scelte politiche alternative. Indagare il dibattito intellettuale che ruota attorno alle ragioni che determinano l'emersione di una crisi alimentare e le soluzioni per superarla non è quindi un semplice esercizio di analisi. All'opposto, aiuta a comprendere come mai, nonostante i suoi ripetuti fallimenti, il paradigma neoliberista continui a essere dominante, e quale potrebbe essere l'articolazione di forze materiali e ideologiche per un suo superamento. Questo pone, in un certo senso, il compito degli studiosi a un livello più alto: quello di comprendere il presente per immaginare una società più giusta ed equa nella quale l'insicurezza alimentare possa felicemente entrare nei libri di storia.

Eating the Planet.
Un progetto di ricerca *art based*¹
Anna Calise, Elisabetta Modena

1. Eating the Planet: work in progress

Come possono le pratiche artistiche contemporanee diventare strumenti efficaci per riflettere e comunicare temi urgenti come il rapporto tra la produzione e la distribuzione di cibo, la crisi ambientale e lo sfruttamento delle risorse? In che modo la collaborazione tra ricercatori, artisti e comunità locali può rafforzare il legame tra scienza e società?

Animule vr. Il mondo sottile (2025) e *BITE* (2025) sono due opere d'arte realizzate per dare una risposta a questi interrogativi rispettivamente da Claudia Losi (Piacenza, 1971) e Valentina Furian (Venezia, 1989) nell'ambito del progetto europeo “ON-FOODS - Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working On Foods” e all'interno del laboratorio di produzione per le arti visive e performative Officine Creative dell'Università degli Studi di Pavia.

Le opere sono due tra i prodotti del sottoprogetto intitolato *Over the limit. Participatory artistic practice on food waste and heroic agriculture* (Partagri), svolto nell'ambito dello *Spoke 7. Policy, behaviour and education* dal gruppo di lavoro composto da Stefano Conca Bonizzoni (tecnologo di ricerca), Anna Calise (assegnista di ricerca) ed Elisabetta Modena (ricercatrice) coordinati da Federica Villa, Principal Investigator dell'unità di ricerca.

Il progetto ha avuto lo scopo di realizzare azioni di natura artistica e partecipativa sui temi della ricerca, in particolare due

¹ Il primo paragrafo è stato scritto da Elisabetta Modena; il secondo da Anna Calise.

opere d'arte e due documentari.² La ricerca *art based* è un approccio metodologico che utilizza le pratiche artistiche come strumenti di indagine e produzione di conoscenza. Integra linguaggi creativi e processi estetici per esplorare e comunicare fenomeni sociali, culturali e scientifici in modo esperienziale e partecipativo. Si è deciso di utilizzare tecnologie immersive al fine di confrontarsi con le potenzialità artistiche e comunicative di strumenti sempre più spesso utilizzati a fini culturali e di divulgazione scientifica. Una decisione che colloca la ricerca all'interno di una storia ricca di episodi che negli ultimi decenni hanno visto artisti di straordinaria qualità impegnati nell'utilizzo delle nuove tecnologie a fini ecologisti e attivisti.³

Per favorire un lavoro condiviso tra artisti e ricercatori, i due progetti artistici sono stati sviluppati nell'ambito di due residenze della durata di cinque mesi l'una, che si sono svolte presso l'Università di Pavia. Sempre più diffusa nei circuiti della produzione artistica *site-specific*, la pratica della "residenza artistica" – che prevede un periodo di collaborazione in loco da parte degli artisti allo scopo di produrre un contenuto inedito – favorisce infatti lo sviluppo di esperienze legate ai contesti di produzione. Genera risultati in linea con le aspettative degli enti promotori e con le ricerche degli artisti coinvolti, che possono avvalersi di fonti e risorse locali per sviluppare progetti pienamente radicati nel tessuto culturale e sociale di riferimento.

I temi di ricerca di ONFOODS riguardavano in particolare la produzione, la distribuzione e lo spreco del cibo, esplorati, in ambito artistico, attraverso una riflessione sul cibo come elemento liminale tra natura e cultura, sulla digestione e l'indigestione come metafore dell'eccessivo consumo di risorse e, più in generale, sul valore culturale e simbolico dell'alimentazione nelle società contemporanee e nell'epoca dell'antropocene.⁴

² Sui due documentari si vedano le interviste ai due registi a cura di Federica Villa in questo volume.

³ Elisabetta Modena ha esplorato alcuni frammenti di questa storia nel saggio: *Mangiare sintetico. Una riflessione su arte, cibo e tecnologie intorno all'opera di Marzia Migliora Lo spettro di Malthus*, in "La Valle dell'Eden", 43, 2024, pp. 25-32.

⁴ Si vedano almeno: Lippard, Lucy, (a cura di), *Weather Report: Art and Climate Change*, catalogo della mostra (The Boulder Museum of Contemporary Art, 14 settembre - 21 dicembre 2007), The Boulder Museum of Contemporary Art, Boulder 2007; Fowkes, Maya e Fowkes, Reuben, *Art and Climate Change*, Thames & Hudson, London 2022. Nel dibattito italiano si segnalano: Bindi, Gaia,

Per l'assegnazione dei due incarichi di ricerca finalizzati allo svolgimento delle residenze e dei relativi progetti artistici, sono stati predisposti due bandi pubblici e avviata una procedura di selezione basata sulla valutazione dei curricula e delle esperienze pregresse dei candidati in relazione ai temi del progetto. Al termine del processo selettivo, le borse di ricerca sono state conferite a Valentina Furian e Claudia Losi, artiste italiane di riconosciuto rilievo nel panorama nazionale e internazionale, entrambe alla loro prima esperienza con le tecnologie immersive, ma da tempo impegnate su tematiche affini. L'obiettivo del progetto è stato fin da subito chiaro: ideare strumenti di divulgazione e di partecipazione che, attraverso le pratiche artistiche contemporanee, potessero contribuire a sensibilizzare il pubblico su temi che toccano in modo urgente la vita delle persone.

Sviluppato su questi presupposti, il progetto ha così promosso il dialogo tra la ricerca universitaria e i contesti del sistema dell'arte contemporanea e della comunicazione culturale, creando occasioni di collaborazione e di scambio tra università, artisti e comunità locali. Nella fase di sviluppo, il lavoro ha infatti previsto il coinvolgimento attivo delle comunità studentesche dell'Università di Pavia, che hanno partecipato alla realizzazione delle attività e alla riflessione collettiva sui temi proposti, sperimentando nuove forme di partecipazione e di senso di appartenenza e avvicinandosi a nuove tecnologie e forme di comunicazione.

In particolare, la residenza di Claudia Losi è stata condotta a stretto contatto con il gruppo di lavoro coordinato da Federica Villa presso il Dipartimento di Studi Umanistici tramite incontri fisici e online, riunioni di lavoro e sopralluoghi (Figura 1). Un workshop propedeutico alla realizzazione dell'opera e aperto agli studenti dell'Università, è stato organizzato, il 4 giugno 2024 presso l'Auditorium di San Tommaso, con la collaborazione di due docenti di teatro e arti performative dell'Università – Fabrizio Fiaschini e Giulia Innocenti Malini – e la partecipazione dei performer vocali Gaia Barili, Enrico Cabua e Nicolò Trullu.

Il progetto è stato inserito nel Public Program del PNRR intitolato *Dialogues between Art, Science, and Politics* che, curato

Arte, ambiente, ecologia, Postmedia Books, Milano 2019; Borselli, Daniel, *Tristitropi. Sulla possibilità di un'arte pubblica alla fine del mondo*, Gli Ori, Pistoia 2023.

da Stefano Conca Bonizzoni ed Elisabetta Modena, ha avuto l'obiettivo di mantenere aperto un dialogo costante con la cittadinanza coinvolgendo esperti e creativi in momenti pubblici di confronto e dibattito.

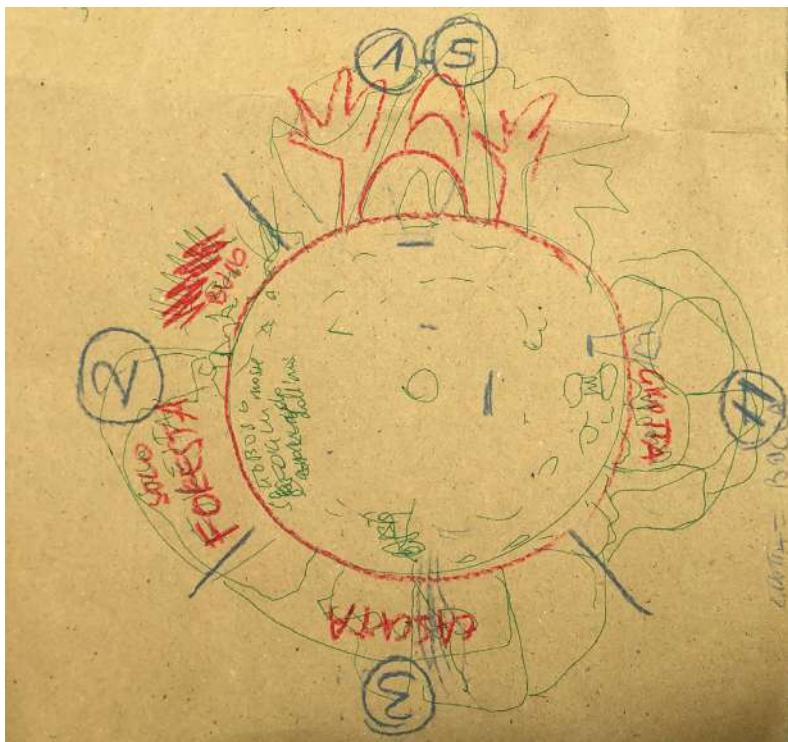


Figura 1. Claudia Losi, schizzo per l'installazione *VR Animule vr. Il mondo sottile*, 2024.

Durante il workshop, gli studenti hanno partecipato a una sessione laboratoriale condotta da Claudia Losi intorno al tema della pareidolia⁵ declinata attraverso la creazione collettiva di

⁵ La pareidolia è il "Processo psichico consistente nella elaborazione fantastica di percezioni reali incomplete, non spiegabile con sentimenti o processi

sagome di carta ottenute attraverso strappi e collage, secondo la tecnica propria dell'artista. Le forme prodotte, ispirate a figure animali, umane e fantastiche, sono state poi utilizzate come materiali di base per l'elaborazione visiva e sonora dell'installazione VR finale (Figura 2).



Figura 2. Claudia Losi, sagoma in carta di un albero realizzato con la tecnica dello strappo e propedeutico alla realizzazione dell'ambientazione VR, 2024.

Parallelamente, i performer vocali hanno registrato brevi letture e suoni corporei – respiri, canti, masticazioni – che non sono confluiti nella traccia audio finale dell'opera ma ne hanno costruito un importante tassello. Il workshop ha quindi rappresentato un momento di sperimentazione partecipata e di dialogo tra pratica artistica, ricerca universitaria e comunità studentesca.

associativi, che porta a immagini illusorie dotate di una nitidezza materiale”, in Treccani, vocabolario online, accessibile all’indirizzo <https://www.treccani.it/vocabolario/pareidolia> (ultima consultazione 9 ottobre 2025).

A partire da questi primi esiti, le successive fasi di realizzazione del progetto si sono avvalse della collaborazione di consulenti esterni per la realizzazione dell'ambiente immersivo realizzato in computer grafica (Figura 3) e della traccia audio.



Figura 3. Claudia Losi, still da *Animule vr. Il mondo sottile*, 2025.

Anche nell'ambito del processo di sviluppo del lavoro di Valentina Furian è stato organizzato un workshop con gli studenti dell'Università. *Mutazioni. Remaking moving images* si è svolto durante la VIII edizione della Intensive Summer School “La cura della memoria” (16-19 settembre 2024) intitolata *Eating the planet – visual and performing arts for environmental sustainability* e curata da Stefano Conca Bonizzoni ed Elisabetta Modena.

Gli studenti hanno potuto confrontarsi con la progettazione e creazione di un prodotto video in una situazione di condivisione “costretta” con altre colleghi e compagni all'interno di un periodo di tempo limitato. Il workshop è stato pensato per indagare cosa succede nella pratica artistica quando si utilizza una

tecnologia mai utilizzata prima, come nel caso di Valentina Furian in questo progetto, al suo primo esperimento di produzione in VR. L'obiettivo del workshop è stato riflettere su come l'introduzione di limiti possa essere inizialmente una limitazione ma si trasformi attraverso un uso consapevole del mezzo messo a disposizione. Le riprese hanno avuto come soggetto i temi della ricerca di ONFOODS e in particolare la metafora del cannibalismo come forma di appropriazione e di sopraffazione.

Durante questi giorni è stato inoltre ideato il primo nucleo del progetto dell'artista, poi sviluppato a stretto contatto con il team di Officine Creative che ha assistito Furian nelle fasi progettuali, di produzione e post-produzione. *Focus group* sono stati condotti prima di iniziare le riprese per consentire una riflessione il più possibile condivisa sui temi del progetto e sulla relazione con la ricerca dell'artista. Dal punto di vista creativo uno degli aspetti più rilevanti è stata la discussione sulla specificità del medium rispetto alle esperienze con i flat media o con l'installazione che si avvale di schermi tradizionali: abituata dall'inizio della sua pratica a lavorare con le immagini in movimento, Furian si è infatti confrontata con i ricercatori dell'Università di Pavia per analizzare gli elementi tecnici e teorici che connotano le immagini della realtà virtuale.

Le riprese dell'opera in VR 180° intitolata *BITE* sono state realizzate in un maneggio in Veneto nelle ore notturne. I trainer del centro di addestramento hanno mostrato all'artista, ai cameramen e alla fonica una serie di esercizi durante i quali un cane ha eseguito alcune azioni – mordere, abbaiare, correre – tutte iniziate e interrotte a comando – che sono state oggetto delle riprese (Figura 4).

Come nel caso di Losi, anche il lavoro di post-produzione e di ideazione del progetto dell'installazione sono stati condotti negli spazi di Officine Creative in stretto dialogo con il team del progetto di ricerca, avvalendosi anche in questo caso di alcuni consulenti esterni.

2. *Anìmule vr. Il mondo sottile* e *BITE*

Anìmule vr. Il mondo sottile e *BITE* sono due opere in realtà virtuale realizzate nell'ambito tematico di uno stesso progetto, nella cornice di una curatela condivisa e grazie a un supporto tecnico, scientifico e finanziario comune. Eppure, nel rispetto

delle poetiche delle due artiste che le hanno realizzate, sono radicalmente diverse. Raccontano non soltanto di due idee distinte di confrontarsi con la tematica alimentare e ambientale, ma soprattutto di due modi profondamente opposti di approcciarsi al dispositivo della realtà virtuale, medium del quale ognuna ha fatto un uso molto personale, riconfigurando la propria ricerca in uno spazio e in un'esperienza nuovi.

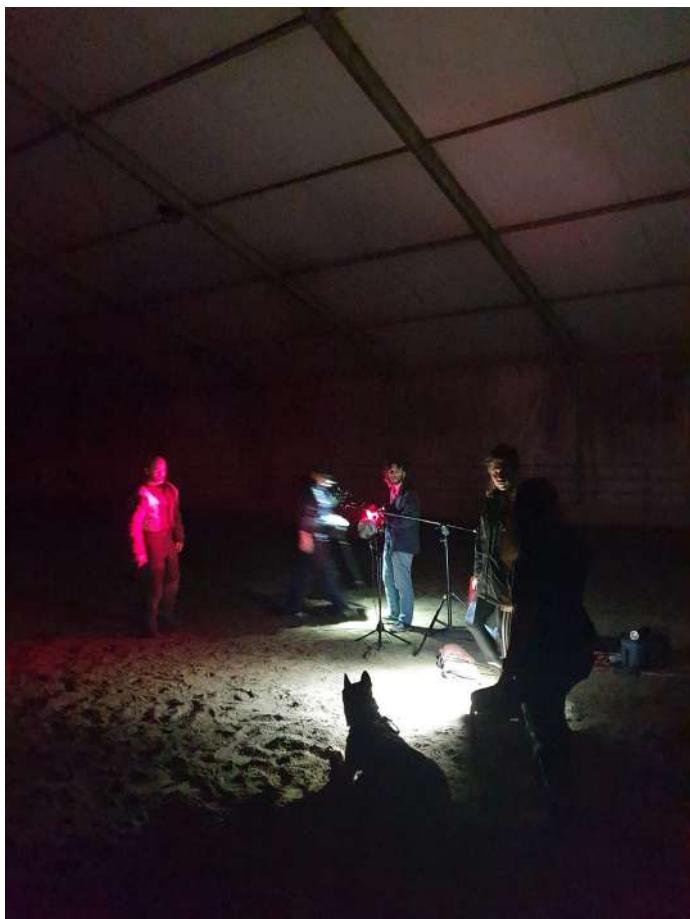


Figura 4. Valentina Furian, riprese di *BITE*, 2025.

Se Claudia Losi ha utilizzato la realtà virtuale per costruire un mondo fantastico realizzato interamente in computer grafica, che rende il fruitore spettatore di una storia che si snoda attorno a lui, Valentina Furian ha deciso di realizzare un'opera nella quale le dinamiche di osservazione e controllo sono al centro sia della costruzione del soggetto sia dell'utilizzo del dispositivo, in un dialogo serrato tra narrazione e percezione.

In questa ricerca, che nasce da un'indagine sul rapporto tra mondo umano e mondo animale, risorse ambientali e alimentari, Furian e Losi si trovano a loro agio. Le due artiste condividono una curiosità per quello che Losi chiama il *più-che-umano* e Furian il *non-umano*, una soglia di sperimentazione insieme concettuale e visiva che intercetta la nostra relazione con quello che ci circonda, una dimensione organica eppure a sua volta sospesa, in divenire, radicata nella realtà materiale ma anche tesa a cogliere qualcosa di invisibile agli occhi. “Ho sempre lavorato con il non-umano per ritrovarmi al di fuori dalla mia comfort zone”, racconta Furian, “ed è proprio in questo stato di fragilità che per me ha senso dar forma alle immagini”.⁶ Le loro opere, ognuna a modo proprio, intercettano il complesso sistema di relazioni che accoglie i sistemi viventi, senza accontentarsi di osservare la realtà ma tendendo a cogliere in essa una dimensione inedita, ambigua, che diventa visibile attraverso la costruzione dell'immagine.

La ricerca di Claudia Losi, come scrive sul proprio sito Web,⁷ indaga la relazione tra l'umano e i luoghi che abita o ha abitato, esplorando il modo in cui la dimensione individuale e quella comunitaria si incontrano in un ecosistema di dinamiche in evoluzione. Il lavoro di Losi è plurale sia dal punto di vista delle discipline da cui parte e che intreccia – la letteratura e la poesia insieme alla geologia e alla cartografia – sia dal punto di vista dei linguaggi che utilizza per creare le sue opere e i suoi progetti – dal fare manuale al canto corale, dalle performance di cammino collettivo alla scultura, la fotografia e il disegno. Nel suo sguardo, e nei suoi lavori, coesistono una dimensione materiale molto

⁶ Valentina Furian in Stocchi, Francesco e Sassona, Gabriele, *Spostare gli sguardi in direzione di luoghi non visti o oscurati. Valentina Furian e l'arte come faro*, in “Il Foglio”, 2 novembre 2024, <https://www.ilfoglio.it/il-foglio-arte/2024/11/02/news/-spostare-gli-sguardi-in-direzione-di-luoghi-non-visti-o-oscurati-valentina-furian-e-l-arte-come-faro-7106277/>

⁷ <https://www.claudialosi.com/about> (ultima consultazione 9 ottobre 2025).

forte, legata alla tangibilità e alla concretezza delle materie utilizzate (tessuto, carta, corpi), e una dimensione poetica, letteraria, teorica, che sembra tessere la trama all'interno della quale le opere prendono consistenza. “Un modo utile per descrivere come si articola il mio processo creativo”, spiega l'artista, “è ricorrere alla metafora del tessuto inteso come episteme. In altre parole, inteso come ciò che permette di costruire un percorso di conoscenza in cui i passaggi-punti si intrecciano creando un pattern, e così riesce progressivamente a collegare cose apparentemente distanti, a volte in modo ordinato e consequenziale, a volte a sprazzi”.⁸

Nel 2022 nasce il progetto *Anìmule* che negli anni si è sviluppato attraverso media diversi e che trova nel capitolo in realtà virtuale, *Anìmule vr. Il mondo sottile* il suo ultimo episodio. Ad *animare* il mondo di *Anìmule* sono piccole sagome di carta, figure umane, animali, vegetali e fantastiche. “Da quando mi ricordo”, dice Losi, “se ho un foglio di carta tra le mani, e non posso disegnare o scrivere, e soprattutto se sto ascoltando qualcuno parlare, non riesco a trattenermi: strappo il foglio e in base al primo strappo, alla prima linea irregolare, immagino una forma (forme animali o vegetali, di animali umani ibridati con le molteplici variazioni del vivente e non vivente, di esseri fantastici che mettono insieme tutto quanto) e procedo stracciando e modellando sagome. Nascono così figure dai profili irregolari, stilizzate, dalle proporzioni scorrette, sempre diverse in base al tipo di carta. Una declinazione della pareidolia”.⁹

Parlando delle forme create da Losi, Adriana Polveroni scrive: “L'ibridazione tra arcaico e attuale, tra innaturale e possibile, quel di più che s'intravede oltre il gioco ci suggeriscono la pericolosità di un altro passaggio che stiamo vivendo in questo momento storico: la trasformazione che stiamo operando del nostro ambiente naturale”.¹⁰ Le *anìmule* di Losi, nella loro dimensione incerta, ibrida, sulla soglia tra umano e animale sembrano

⁸ Claudia Losi in Iannilli, Gioia Laura, *Mutualistic Symbiosis. Interview with Claudia Losi*, in “Co-operative Aesthetics. A Quasi-Manifesto for the 21st Century”, Aesthetica Edizioni, Torino 2022, pp. 143-166, p. 143.

⁹ *Ibid.*

¹⁰ Polveroni, Adriana, *Vero, verosimile, fantastico. E serissimo*, in *Claudia Losi – Tra le infinite combinazioni possibili*, volume realizzato in occasione del progetto *Claudia Losi. Tra le infinite combinazioni possibili* tenutosi ad Arte in fabbrica, Calenzano, 30 ottobre 2022 – 10 gennaio 2023, pp. 13-25, p. 20.

alludere proprio al destino incrociato e condiviso tra esseri viventi ed ecosistema ambientale e alimentare, dove gli uni si nutrono degli altri e nel farlo ne acquisiscono le sembianze in un ciclo ininterrotto.

Nell'universo VR, le figure – realizzate attraverso sessioni di lavoro e laboratori – sono state digitalizzate e animate in computer grafica. Compaiono in un paesaggio naturale, a sua volta fatto di carta strappata, che si muove leggermente, come mosso dalla brezza. Le animule piombano dall'alto, emergono dal fondale, si insinuano dai lati del campo visivo del fruitore per proiettare le proprie ombre sulla quinta teatrale, illuminate da un fascio di luce che si irradia da un punto immaginario corrispondente al centro del corpo di colui o colei che guarda. La tangibilità del lavoro di Losi, la forza dei materiali e del tempo concreto del movimento vengono trasferiti dall'artista dal reale al virtuale. Gli elementi nel paesaggio sono leggeri; eppure, non perdono il proprio peso – la fibra della carta è evidente – e la propria relazione reciproca – gli uni proiettano le proprie ombre sugli altri.

La visione è accompagnata da una traccia audio che unisce testi scritti da Losi e alcune citazioni e rielaborazioni – da Roberto Calasso e Éveline Lot-Falck, Cormac McCarthy e David George Haskel – e suoni ambientali – il fruscio delle foglie, un succedersi di passi, l'acqua che cade, pietre che rotolano. A parlare sono sostanzialmente voci femminili – Chiara Bersani, Vittoria Fanelli, Judy Jacqueline Jacanamejoy Chicunque, Gjyli Lecka, Claudia Losi, Inesa Martsinkevich, Simone Rega – di una bambina, una performer e di donne adulte che in diversi casi non conoscono o non parlano un italiano fluido. Le parole non sempre sono chiare, a tratti sembrano masticate, rotte, inghiottite. Il racconto costruito dall'artista parla delle origini della vita sulla terra, del dialogo tra esseri umani e non umani, di come il nutrimento sia organico al nostro rapporto con le risorse naturali e alla nostra sopravvivenza.

L'opera di Losi è composta da quattro capitoli e quattro finali, montati in ordine diverso. Portano il nome – e raccontano la storia – dei quattro elementi: terra, acqua, aria e fuoco. Nel momento della fruizione, l'artista immagina che quattro persone vedano contemporaneamente l'opera, seduti gli uni davanti agli altri, ognuno facendo un'esperienza leggermente diversa. Nel costruire questa dinamica di fruizione Losi vuole inscrivere nel suo utilizzo della VR una dinamica propria della tradizione ora-

le, e del racconto collettivo. Vuole ricordare al fruitore che se pure le storie che vengono raccontate possano essere uguali per tutti, ognuno poi si ritrova a raccoglierle e farle proprie in un modo personale, che inevitabilmente sfugge alla prescrizione esterna. Fa del visore per la realtà virtuale una sorta di intermediario della mediazione mitologica, uno strumento che viene adoperato in un determinato modo proprio per svelare i gradi di libertà che esistono sempre negli individui, indipendentemente da quelli propri del medium che incontrano.

Le immagini in movimento e le installazioni time-based sono al centro della pratica artistica di Valentina Furian, che lavora spesso anche con il disegno. Utilizza il montaggio per indagare la relazione tra ciò che è vero e ciò che non lo è, esplorando il confine tra dato reale e immagine *immaginata*. Attraverso le sue opere esplora il rapporto tra esseri umani e natura, e le forme di potere che esistono all'interno delle relazioni interspecifiche. Furian affida alla trama delle immagini, alla luce e al suono il compito di raccogliere e raccontare l'imprevedibilità congenita nei rapporti di controllo.

“Vicino alla casa dove sono cresciuta [...] ha sede una sorta di ricovero per grandi felini e il verso di tigri, leoni, pantere, riempiva i silenzi delle mie notti estive, creando quello che diventava il mio prima diorama”,¹¹ racconta Furian. Questa *linea animale*, che attraversa tutta la sua produzione artistica, è evidente anche all'interno di *BITE*. Nell'immagine completamente buia compaiono pochi soggetti umani – due addestratori, una fonica, l'artista – e un solo soggetto animale – il cane, Maverick – filmati durante una sessione di addestramento (Figura 5). Le varie scene si susseguono in un loop di immagini senza un vero inizio o una fine, spostando l'attenzione dell'addestramento dall'artificio – Maverick è aggressivo, un attimo dopo è docile – a quello della ripresa – la regista è davanti alla camera, un attimo dopo la dirige.

L'esercizio del controllo, nucleo fondante dell'idea di addestrare e educare un altro soggetto, viene messo in crisi da un lato dall'imprevedibilità dei movimenti dell'animale, e dall'altro dalla messa in mostra dell'artificio della costruzione della scena, tramite le immagini di backstage.

¹¹ Valentina Furian in Stocchi, Francesco e Sassona, Gabriele, *Spostare gli sguardi in direzione di luoghi non visti o oscurati, Valentina Furian e l'arte come faro*.



Figura 5. Valentina Furian, still da *BITE*, 2025.

In modo semplice ed efficace Furian strumentalizza la fragile illusorietà dell'immagine virtuale – sentirsi presenti in uno spazio *altro*; eppure, essere allo stesso tempo consci della sua finzione – per delineare una meta-riflessione sulla verità dei rapporti di potere. Costruisce una scatola cinese nella quale tre gradi di *inganno* – quello tecnologico, quello filmico e quello dell'addestramento – amplificano l'uno il messaggio dell'altro. Racconta l'artista che già dai suoi primi lavori ha sempre cercato di indagare “la soglia, intesa come punto di intersezione tra essere spettatore, essere soggetto ed essere opera”.¹²

¹² Valentina Furian in Aspesi, Lucia e Griccioli, Fiammetta, *Un viaggio nel futuro postumano con Valentina Furian, tra video, VR e performance*, in “Il Giornale dell’Arte”, 2025, <https://www.ilgiornaledellarte.com/Mostre/Un-viaggio-nel-futuro-postumano-con-Valentina-Furian-tra-video-VR-e-performance>

In *BITE* si è trovata *dentro* un dispositivo che le consente, in maniera strutturale, di abitare quel punto di intersezione, di costruire immagini che indagano il confine tra assenza e presenza, spettatorialità e partecipazione in un modo esplicito, essenziale. “Le immagini in movimento sono presenze sospese tra ciò che esiste e ciò che desidero, tra la percezione del reale e la sua trasfigurazione”,¹³ dice Furian. Nonostante la ripresa dal vero, infatti, utilizza il montaggio video e audio per “celare allo sguardo del pubblico quello che succede nel tempo passato della ripresa”, che diventa “un tempo in qualche modo privato”,¹⁴ e lavorare sulla trasformazione delle riprese in un film che oscilla tra reale e surreale.

Le due opere partecipano, in anteprima, all’edizione del 2025 dello Schermo dell’Arte, festival che dal 2008 a Firenze esplora, analizza e promuove la relazione tra arte contemporanea e cinema. Le due opere, dal 12 al 16 novembre sono negli spazi della Strozziina, spazio espositivo all’interno di Palazzo Strozzi. Consapevoli dell’inesperienza che il pubblico può avere nei confronti della realtà virtuale, sia Furian che Losi si sono chieste quale potesse essere il modo più adatto per far avvicinare gli utenti alla loro opera.

Furian ha disegnato una stanza buia, con poche luci rosse dal basso e un visore sospeso al soffitto, nella quale il visitatore entra da solo, e dove vedrà *BITE* costantemente legato a un cavo di alimentazione. Da un lato l’artista decide di preservare alla fruizione uno spazio intimo, solitario, ma dall’altro esplicita chiaramente la logica di controllo, di esercizio di potere, nel perimetrire lo spazio di movimento del pubblico attraverso il cavo sospeso.

Losi ha realizzato un tappeto taftato a mano grazie alla collaborazione con Lottozero, sul quale è riprodotto un lichene, forma-elemento organica che abita dagli esordi la sua pratica artistica. I visitatori – quattro alla volta – si siedono su cuscini

nel-futuro-postumano-con-Valentina-Furian-tra-video-VR-e-performance (ultima consultazione 9 ottobre 2025).

¹³ Valentina Furian in Aspesi, Lucia e Griccioli, Fiammetta, *Un viaggio nel futuro postumano con Valentina Furian, tra video, VR e performance*.

¹⁴ Valentina Furian in Stocchi, Francesco e Sassona, Gabriele, *Spostare gli sguardi in direzione di luoghi non visti o oscurati. Valentina Furian e l’arte come faro*.

posati sul tappeto, gli uni di fronte agli altri, come ai quattro poli del mondo, raccolti attorno a un focolare immaginario.

Dall'ideazione fino alla produzione e al loro primo momento di fruizione: *Animule vr. Il mondo sottile* e *BITE* preservano la loro matrice di opere nate nell'ambito di una ricerca scientifica, che per disegno incorpora le logiche di disseminazione e divulgazione in ogni sua fase. Dai primi momenti di ricerca laboratoriale alle riflessioni sul medium fino all'installazione in un prestigioso contesto museale, entrambi i progetti raccolgono l'ambizione di utilizzare l'arte per partecipare a un discorso ampio e complesso come quello dell'universo alimentare e naturale. Lo fanno guidati dalle poetiche personali di due importanti artiste del panorama italiano, che grazie a uno sguardo aperto e a una limpida immaginazione dimostrano come il dialogo tra arte, tecnologia e partecipazione possa presidiare la frontiera della ricerca scientifica.

Sweet End of the World! e *Pausa* – In dialogo con i registi

Francesco Clerici, Stefano Conca Bonizzoni,
Federica Villa

1. *Sweet End of the World!* | Stefano Conca Bonizzoni

Federica Villa – *La storia produttiva di Sweet End of the World!* è complessa, perché complessa è la sua forma. Un film in VR 360° apre a una riflessione articolata tra tecnologia, estetica, investimenti che determinano inevitabilmente il contenuto della storia che si vuole raccontare. L'idea dalla quale hai sviluppato questo lavoro è nata già pensando alla VR o è stata determinata e modificata dall'uso di questo linguaggio?

Stefano Conca Bonizzoni – La storia produttiva di *Sweet End of the World!* è inevitabilmente intrecciata alla sua ricerca formale. Nato in un contesto di ricerca scientifica, il progetto si configura come un film esperienziale, costruito nei luoghi in cui le contraddizioni dell'agire umano emergono con maggiore evidenza. Le tematiche affrontate, come la correlazione tra crisi climatica, sistemi alimentari e percezione collettiva del cambiamento, sono per loro natura frammentarie e sistemiche, difficilmente rappresentabili senza cadere nella retorica o nella narrazione a tesi.

In questo senso, *Sweet End of the World!* adotta il metodo del cinema documentario d'osservazione: il racconto non è sceneggiato a priori, ma si modella sui luoghi e sulle rivelazioni che essi restituiscono. Il primo di questi incontri è avvenuto al Ghiacciaio del Rodano, dove Philippe Carlen e la sua famiglia gestiscono le visite alla grotta scavata nel ghiaccio. Lì, teli geotermici ricoprono le superfici glaciali per rallentare lo scioglimento — una pratica diffusa ma dagli esiti controversi.

Il paesaggio che ci si è presentato era tutt'altro che rassicurante: centinaia di metri di tessuto plastico lacerato, sbriciolato

dal vento e dalle intemperie, abbandonato sul ghiaccio che avrebbe dovuto proteggere. Philippe, con un tono di fierezza e commozione infantile, ci disse: "Siamo riusciti a salvare il ghiacciaio, almeno per quest'anno." In quel momento, la distanza tra ciò che vedevamo e ciò che lui credeva di vedere apparve incolmabile. Davanti ai nostri occhi lo scenario era quello di un disastro materiale e simbolico, ma nella sua voce c'era un misto di ingenuità e opportunismo. Mentre camminava tra i ghiacci e coordinava i suoi operai per sistemare i teli, mi ricordava quei giochi da bambini al mare, quando scavavi una buca nella sabbia e cercavi di riempirla con secchi d'acqua. O quando con lo stesso secchiello iniziavi a svuotare il mare.

Più tardi, in dialogo con il professor Seppi dell'Università di Pavia, abbiamo compreso la portata sistematica di quella contraddizione. Come ci spiegò, la copertura dei ghiacciai non risponde a logiche di tutela climatica, bensì a interessi economici locali, spesso legati alla sopravvivenza di impianti sciistici e al turismo alpino. Le campagne che promuovono la "protezione" dei ghiacciai, come quelle finanziate da grandi marchi o start-up, finiscono per rientrare nelle pratiche di greenwashing: strategie comunicative che mascherano operazioni di sfruttamento dietro la retorica della sostenibilità.

La scelta di sviluppare il progetto in realtà virtuale a 360° è arrivata durante la fase di pre-produzione, quando si è chiarito che il film avrebbe voluto essere l'esito di un percorso di ricerca sul linguaggio e sulla possibilità stessa di fare esperienza di un tema che né il dato scientifico né l'immagine giornalistica riescono più a rendere pienamente percepibile. Assistiamo a un paradosso: più aumenta la quantità di dati sul cambiamento climatico, più sembra indebolirsi la loro capacità di produrre una risposta collettiva.

Lo stesso accade per le immagini, che nel flusso continuo della cronaca, dal riscaldamento globale ai conflitti, si svuotano progressivamente di forza testimoniale. La verità dell'evidenza, esposta alla saturazione mediatica, perde la propria efficacia politica e affettiva. In questo senso, *Don't Look Up!* di Adam McKay o *Melancholia* (Lars von Trier, 2011) sono potenti metafore del nostro tempo: un'umanità che assiste alla propria fine come a uno spettacolo, anestetizzata di fronte all'evidenza. Lo stesso corto circuito si manifesta di fronte alle immagini del genocidio avvenuto a Gaza, dove testimonianza diretta e negazionismo co-

esistono nello stesso spazio percettivo. È la condizione dell’“io vedo, ma non credo”, in cui la realtà si dissolve nella sua stessa rappresentazione.

Da questa consapevolezza nasce l’esigenza di sperimentare una forma di racconto capace di restituire al pubblico un’esperienza percettiva, e non soltanto informativa, della crisi. L’obiettivo non è produrre consenso attorno a una tesi, ma indagare la possibilità di un linguaggio universale e potente che unisca la dimensione scientifica attingendo a quell’archivio inconscio di archetipi e miti che hanno accompagnato l’evoluzione delle nostre società. Quello che per Jung appartiene al patrimonio simbolico condiviso tra culture diverse diventa qui ispirazione per una fiaba della buona notte, raccontata da una madre a un bambino durante l’allattamento. Un mito antico sull’apocalisse ormai imminente.

Dal punto di vista produttivo, questa scelta ha comportato un processo lungo e complesso. La tecnologia, infatti, non è mai neutra: incide sui tempi di scrittura, sui costi, sulla logistica, sulla regia e persino sull’etica della rappresentazione. Ogni decisione tecnica, dal tipo di camera 360° alla risoluzione, dal montaggio immersivo al sound design ambisonico, si traduce in una decisione narrativa. *Sweet End of the World!* nasce dunque come un’indagine linguistica e percettiva: un tentativo di tradurre la complessità dei fenomeni globali in esperienza, in un’epoca in cui la distanza tra il sapere e il sentire rappresenta una profonda crisi del nostro tempo.

FV – Anche nel tuo caso il lavoro si articola su molte situazioni diverse, colpisce molto la ricchezza di locations, il cambio continuo di orizzonti. Ma al contempo tutto è racchiuso nella composizione di una fiaba che una madre racconta al suo bambino nel momento intimo dell’allattamento. Che rapporto esiste tra il mondo privato e protetto delle immagini materne e quelle apocalittiche del mondo in disfacimento?

SCB – Il coinvolgimento personale da cui ha origine l’opera è la nascita di un figlio: stravolente, roboante e impetuoso, che si intreccia con i temi di ricerca che stavo affrontando. La relazione tra cibo (produzione e consumo) e cambiamento climatico. Quando hai un bambino, l’immagine che hai di fronte per buona parte della giornata è quella di una madre che nutre tuo figlio.

Dal basso medioevo fino al Rinascimento, l'icona religiosa più rappresentata fu la Madonna del latte. Il culto della Madonna del Latte si diffuse soprattutto nelle campagne, dove le donne più umili sentivano forte la necessità di allattare e crescere i propri figli. Tra le dame benestanti, questa pratica era avversata: si preferiva mandare i figli a balia, sia per non perdersi gli svaghi della vita di corte, sia per non affezionarsi a un bimbo che aveva poche possibilità di arrivare all'anno di vita.

Questa immagine, anche se privata del culto religioso, mantiene ancora nella cultura visiva contemporanea una forza iconica che la rende simbolo universale di maternità, nutrimento e connessione umana. Penso a un'opera installativa oggetto di un documentario d'osservazione che ho realizzato per la mostra al Museo Poldi Pezzoli (2019) *Leonardo e la Madonna Litta*. Qui il celebre quadro di Leonardo venne esposto grazie a un prestito dell'Heritage di San Pietroburgo ed ebbi la possibilità di osservarlo ininterrottamente per giorni e di studiare diverse letture critiche di quell'immagine. In questo capolavoro Il Figlio di Dio viene ritratto nell'atto di nutrirsi e farsi carne mortale, assume pienamente sembianze umane e compie quel gesto semplice e quotidiano che appartiene a ciascuno di noi. Nutrirsi al seno diventa così l'atto supremo del divenire corpo, la soglia in cui il divino, l'idea o il potenziale si incarnano nella materia. È il momento in cui ciò che era virtuale, inteso come possibilità reale, si fa concreto e tangibile.”

Il desiderio di avere un figlio, con le sue attese e proiezioni, trova in questo gesto quotidiano il suo compimento: ciò che prima esisteva solo nella dimensione dell'immaginato (un immaginato senza immagine) si fa carne. Ed è proprio nell'atto di nutrirlo al seno che questa trasformazione si compie pienamente: da idea a corpo, da spirito a materia, dal virtuale al reale. L'opera dura quindi il tempo di una “poppata”, senza interruzioni o cambi di inquadratura: circa sedici minuti, il tempo che il giovane Ettore impiega a saziarsi.

Nell'altro emisfero le immagini del racconto scorrono come una fiaba della buona notte, narrata durante l'allattamento. Un racconto mitico narra di un tempo remoto in cui uomini e dèi banchettavano insieme, condividendo una terra generosa che offriva spontaneamente i suoi frutti. Ma l'avidità umana, incapace di riconoscere l'origine di tanta abbondanza, trasformò gli scarti del proprio nutrimento in una montagna monumentale di

rifiuti per raggiungere l'Olimpo. Un mito sull'apocalisse, in cui il mondo appare trasformato dai cambiamenti climatici estremi come punizione nei confronti dell'uomo per aver cercato di sostituirsi agli dèi. Da qui prende avvio la storia. Le immagini dei luoghi si intrecciano alla narrazione, senza mai chiarire se ciò che vediamo sia realmente accaduto o appartenga ai sogni del piccolo Ettore, cullati dalla voce della madre. Forse solo voltandoci, nell'emisfero alle nostre spalle, e cercando di capire se il bambino vegli ancora o si sia finalmente addormentato, potremo comprenderlo.

FV – *Il destino dell'umanità è buio e le immagini fanno sentire la catastrofe vicina. Il lavoro traccia una prospettiva di lettura rispetto a temi importanti come la voracità umana e lo spreco illimitato. Ma trova anche delle figure eroiche che aprono spiragli di speranza, Come hai affrontato queste tematiche così urgenti senza utilizzare la retorica del documentario di denuncia?*

SCB – Non volevo realizzare un film che ci mettesse di fronte al disastro, ma che lo facesse sentire. La catastrofe, oggi, non ha forse più solo bisogno di essere documentata: è già ovunque, nei dati e nelle immagini che ci circondano. Quello che manca è la possibilità di provare ancora qualcosa davanti a essa. Per questo ho scelto un linguaggio che si muove tra sogno e realtà, in cui la fine del mondo coincide con un atto di dimensione domestica, di ascolto e di memoria.

Le "figure eroiche" non sono eroi in senso classico, ma persone che resistono alla logica della voracità e dello spreco attraverso gesti minimi, quotidiani: coltivare, custodire, ricordare. Mi interessava mostrare che anche nel collasso può esistere una forma di grazia, una bellezza che non consola, ma che ci obbliga a guardare ancora. Penso alla semplicità e al meraviglioso gesto di cogliere uva dai vitigni allevati su muretti di pietra a picco sul mare delle Cinque Terre, o alla bellezza di quella giovane ragazza dai capelli rossi che aiuta il padre a prendersi cura della sua mucca riempiendo un secchio d'acqua. In questo senso, ho evitato la retorica della denuncia, cercando invece una dimensione emotiva e sensoriale, dove l'esperienza dello spettatore diventa il vero spazio di consapevolezza.

2. Pausa | Francesco Clerici

Federica Villa – *Il film ha la forma di un mosaico, un insieme di tessere che vanno a comporre il quadro temporale della pausa pranzo in una città complessa come Milano. Si tratta di uno spazio di sospensione dalle attività, quando consumare cibo vuol dire anche rigenerare relazioni e pensarsi altrimenti. Partiamo da qui: dalla forma che hai voluto dare al film, ovvero la composizione di più storie, e dal tempo che queste storie raccontano, sia in termini di momento della giornata che di temporalità complessiva dell'iter di realizzazione del film.*

Francesco Clerici – *Pausa* è un affresco/mosaico di una città, delle persone che la popolano, diverse e simili, ritratte in uno stesso momento del giorno. Il loro ritratto, quindi il loro “episodio”, nel mescolarsi agli altri, forma un ritratto anche della città, come quei murales che da lontano sembrano un volto ma avvicinandosi sono tante piccole tessere ognuna a sé stante.

A sua volta l’idea delle pause pranzo nasce contemporaneamente da più spunti. Da ormai quasi venti anni a questa parte la mia vita lavorativa ruota attorno a isolati di Milano in cui resistenza del passato e corsa al futuro convivono in modo spesso contraddittorio. Ritmi acceleratissimi di lavoro e di stress si consumano in mura adiacenti a quelle in cui marmisti, tipografi, sarti o fonditori seguono il ritmo lento del loro gesto in processi che sono rimasti invariati da anni.

Certamente, quindi, uno degli spunti nasce dall’aver spesso lavorato seguendo lavori affascinanti, lavori “altri”, per realizzare documentari e cortometraggi, e quindi aver pranzato e vissuto “la pausa pranzo” con queste umanità.

Ma nasce anche dalla visione di alcuni documentari brevi di Olmi, o di De Seta e dell’archivio del cinema di impresa di Ivrea, in cui i registi hanno sentito che la presenza della pausa potesse anche se brevemente essere un dato narrativo (se non addirittura poetico) importante.

Milano raramente è stata raccontata nella sua complessità violenta come in *Milano '83* di Ermanno Olmi, e quindi la forma di tante piccole storie in un certo senso è anche un omaggio, o quantomeno trova un seme anche dentro lì... Certamente ha nella sua coralità un’esigenza che per me è sempre stata importante in questo progetto. Anche nella mia presenza in scena: ho sempre pensato ci sarei dovuto essere anche io in questo caso,

almeno in una o due scene, perché la forza delle pause sta nella condivisione e io ero lì anche per quello.

FV – Il film racconta i modi e le forme della pausa pranzo a Milano. Proviamo a leggere questa diversità secondo la chiave di lettura del cibo: in che senso il tipo di pranzo definisce l'identità e il vissuto dei protagonisti del tuo viaggio? Quali sono le esperienze di pausa pranzo che mantengono ancora una forte identità e un senso di appartenenza?

FC – I lavori manuali e artigianali forse sono gli ultimi baluardi di resistenza in questo senso, ma sento che è difficile rispondere in modo obiettivo. Mi sono accorto mentre giravo, nel corso degli anni, che alla fine più che una ricerca antropologica espansa e obiettiva, quello che stavo facendo era più simile a una geografia emotiva della mia Milano, di una umanità che è quella con cui mi piace condividere il tempo. Una costellazione di persone, lavori, mondi, che mi sembra interessante “salvare”, almeno cinematograficamente.

Blaise Pascal ha scritto: “Ciò che misura la virtù di un uomo non sono gli sforzi, ma la normalità.” Ecco mi sembra che il modo in cui si pranza quotidianamente possa misurare la virtù umana più dell’eccezionalità di alcune gesta “gridate”. È a suo modo anche una critica al mondo del documentario: sembra che un documentario abbia un pubblico e una possibilità di esistere solo qualora presenti qualcosa di eccezionale nel contenuto e nella drammaturgia (ahimè, più che nella forma e nel dispositivo registico e nell’integrità etica). E per rincorrere questa eccezionalità spesso si va a forzare la realtà che si filma “per rendere più interessante la storia”. Si cerca di far emozionare le persone davanti alla videocamera per ottenere lo stesso effetto sul pubblico, si mettono in scena molte parti da zero, si spinge l’acceleratore per ottenere cose eccezionali che la realtà del poco tempo di ripresa a disposizione (e di una reale condivisione tra chi filma e chi viene filmato) non ci può dare. Questo è un film sulla normalità, anche sulla banalità: alcune persone, una città, la loro pausa che diventa anche una pausa di chi guarda e che condivide un tempo di libertà e di svago, di condivisione.

FV – Arriviamo a Milano. Cosa significa raccontare una città contraddittoria come Milano, i suoi mestieri e le persone che la abitano attraverso la pausa pranzo. Che cosa resta di questo tem-

po dopo un momento totalmente trasformativo come è stato quello della pandemia?

FC – Il film si è bloccato durante la pandemia e dopo è completamente cambiato, non è mai più stato lo stesso. L'ho abbandonato, ripreso, riabbandonato diverse volte. Poi ripreso. Dopo ormai così tanti anni dopo la pandemia è diventato un film completamente diverso rispetto a quando era nato: non era più una poesia contemporanea ma un film d'archivio. Fare i conti con il mondo che cambia in una direzione opposta rispetto a quella che avrei voluto è stato un po' complesso. E quindi sì, ho sempre vissuto le riprese come materiali d'archivio contemporaneo, o appena passato, a volte sbiadito, a volte scomparso. E allo stesso tempo come se fosse *found footage*: avevo quelle riprese nate con un mondo, le ritrovavo nei miei hard disk in un mondo molto diverso... Diversi protagonisti nel film sono scomparsi negli ultimi anni, altri hanno cambiato lavoro o sede, quasi tutti hanno cambiato modo di "consumare" la pausa pranzo. Prima la "facevano" ora la "consumano", mi viene quasi da dire. Anche se ci sono alcune riprese che sono state girate nell'ultimo anno, e questo vale come monito perché tutto sia possibile ancora...

Milano è un personaggio fondamentale per il film. Le zone di Milano che "ospitano" i protagonisti sono quasi tutti quartieri in cui il passato e il presente – la vecchia Milano e la Milano che cresce - si incrociavano, incontravano, scontravano. La nuova Milano sta ora decisamente vincendo (ma mi viene da dire nella maggior parte delle grandi città sta succedendo...). Gli scorci in cui è evidente il contatto vecchio e nuovo non sono altro che una metafora concreta di questo: "il nuovo che avanza" incombe, domina dall'alto, restringe gli spazi e i ritmi, ma là sotto le persone continuano a plasmare il loro mondo in quell'ora come vogliono, chi riuscendo meglio chi peggio, c'è chi si è adattato chi invece continua faticosamente a ritagliarselo a sua misura. Uno dei soggetti del film è dunque (anche) il Tempo, che è poi un soggetto presente in tutti i film che ho realizzato finora. E forse è il soggetto principale di tutto il cinema, che si voglia o meno. Ma ogni tanto penso a tutti gli spunti -anche filosofici, o quanto meno sociologici – da cui è nato il film, e penso che in fondo sia soprattutto un film su una cosa semplice e fondamentale nella sua leggerezza: una schiscetta, un attimo di forse-libertà. Come dice Orson Welles: "Non chiedere ciò che puoi fare per il tuo paese. Chiedi cosa c'è a pranzo." Che sia da lì che si possa partire per cambiare il tuo paese?