

GEOGRAFIA E PATRIMONIO

Teorie, discorsi, questioni

V Edizione delle Giornate di Studi interdisciplinari "Geografia e ..."

Vercelli, 27-28 giugno 2024

PRESENTAZIONE DI PROPOSTE DI SESSIONE	
Proponente	Michela Lazzeroni, Giacomo Pettenati, Donatella Privitera, Sergio Zilli
Università o Ente di appartenenza	Università di Pisa Università del Piemonte Orientale Università di Catania Università di Trieste
E-mail Recapito telefonico	michela.lazzeroni@unipi.it giacomo.pettenati@uniupo.it donatella.privitera@unict.it zillis@units.it
Titolo della sessione	Il cibo nei processi di patrimonializzazione e di sviluppo locale. Pratiche, narrazioni, tensioni
Descrizione (max 2500 caratteri)	<p>La presente sessione intende affrontare la complessità della relazione tra cibo e patrimonio, considerata come centrale nei processi di costruzione identitaria dei territori e di definizione delle strategie di sviluppo locale. In particolare, il cibo può diventare strumento di patrimonializzazione attraverso il riconoscimento delle produzioni tipiche come espressioni di una cultura locale e in quanto tali da proteggere e da valorizzare in virtù della loro unicità e legame sia di tipo localizzativo che simbolico con il territorio.</p> <p>Adottando una prospettiva longitudinale, una parte della letteratura pone l'attenzione sui processi di <i>placing/displacing</i> che caratterizzano il rapporto tra cibo e territorio e sulle dinamiche di interconnessione e reciprocità tra prodotto tipico e contesto geografico, che possono avere risvolti positivi in termini di recupero delle marginalità, ma anche ripercussioni negative collegate all'espansione e/o intensivizzazione insostenibili, alle trasformazioni territoriali e alle tendenze di omogeneizzazione del</p>

	<p>paesaggio. Nello studiare i processi di patrimonializzazione è importante, dunque, mettere in luce le tensioni rintracciabili tra diversi attori e pratiche nel percorso di riconoscimento della tipicità, a cui spesso si accompagnano dinamiche di reinvenzione del rapporto con il territorio e di condizionamento di fattori e tendenze di mercato globali. L'interpretazione del rapporto tra cibo e territorio implica anche una riflessione critica sul ruolo che le narrazioni (tradizione, unicità, autenticità...) e le politiche locali e sovralocali (marchi, itinerari, denominazione di origine geografica...) hanno nel definire i prodotti tipici come elementi fondanti dell'identità culturale e nella sfida dello sviluppo locale.</p> <p>La sessione, promossa all'interno del progetto PRIN2020 <i>"Emplacing food. Narratives, policies and spaces in Italy"</i>, accoglie contributi sia di natura teorica che applicativi, con particolare riguardo a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la relazione tra produzioni tipiche, processi di patrimonializzazione ed evoluzione territoriale; - le tensioni tra pratiche locali e tendenze di consumo globali; - la conservazione della tipicità e i rischi della monocultura e iper-specializzazione; - le potenzialità delle produzioni tipiche in relazione alla promozione del patrimonio culturale, soprattutto dei piccoli centri e delle aree rurali marginali; - il legame tra prodotti, esperienze enogastronomiche e attrazione turistica; - il ruolo delle narrazioni e delle politiche nei percorsi di patrimonializzazione del cibo
Eventuali Chair e discussant	

Inviare alla Segreteria organizzativa:

Stefania Benetti ssg.patrimonio2024@gmail.com - info@societastudigeografici.it