

# Geografia e Turismo

01/2025

Noto (SR), 12-13 giugno 2025  
Università degli Studi di Messina



**Turismi e territori: dal locale al globale nel segno dell'intelligenza artificiale**  
**VI Edizione delle Giornate di Studi interdisciplinari "Geografia e ..."**

## PRESENTAZIONE DI PROPOSTE DI SESSIONE

Proponente	Elena dell'Agnese
Università o Ente di appartenenza	Università di Milano-Bicocca
E-mail Recapito telefonico	<a href="mailto:elena.dellagnese@unimib.it">elena.dellagnese@unimib.it</a>
Titolo della sessione	Il turismo sostenibile passa anche dalla tavola?

<p>Descrizione (max 2500 caratteri)</p>	<p>Quando si parla di sostenibilità, in ambito turistico, si fa riferimento, in genere, alla questione energetica (l'albergo ha i pannelli solari?), alla gestione della biancheria (ogni quanto vogliamo cambiare asciugamani e lenzuola?), alla provenienza di suppellettili e mobili, alla confezione di sapone e schiuma da bagno, alla gestione della plastica (e alla conseguente erogazione di acqua in bottiglia di vetro), all'uso di veicoli elettrici o a motore. Ci si preoccupa anche della gestione dei rifiuti. I più avanzati vogliono poi sapere anche se la manodopera è locale, se è pagata in modo adeguato, se c'è parità di genere. Per quanto riguarda la tavola, l'attenzione si ferma ai prodotti a km0, e al quadro degli agriturismi (che, come è noto, si possono qualificare come tali anche se producono in proprio solo una piccola frazione di ciò che servono). Molto minore è invece lo spazio riservato alla composizione del menu, anche se, come è ormai ampiamente riconosciuto, non si può parlare di sostenibilità ambientale se nei piatti arrivano prodotti da allevamenti intensivi, specialità alimentari da specie protette (come i datteri di mare) o frutto di pratiche crudeli (il foie gras), o, semplicemente, se si continua a privilegiare una dieta carnista. Eppure, la questione legata al consumo alimentare di prodotti animali, analizzata anche in termini di sostenibilità, è stata trattata in maniera ampia e articolata, da autori e autrici come Erick Cohen (2018), Kline (2018 e 2018) e Bertella (<i>Re-thinking sustainability and food in tourism</i>, 2020).</p> <p>La sessione si propone di costituire uno spazio critico di riflessione sul ruolo del cibo nella costruzione del discorso sulla sostenibilità turistica, sulle pratiche di turismo gastronomico insostenibili, sul rapporto fra cibo, turismo e SDGs, sulla potenzialità che le pratiche turistiche etiche e sostenibili possano incoraggiare chi pratica turismo ad adottare un simile stile alimentare anche al rientro a casa.</p>
<p>Eventuali Chair e discussant</p>	

Inviare alla Segreteria organizzativa: [ssg.turismo2025@gmail.com](mailto:ssg.turismo2025@gmail.com)