

Laura Prosperì

*Sull'utilità e il danno della storia nell'innovazione alimentare: note per una lettura dinamica del km zero*

Il concetto di filiera, esattamente come quello di spreco, trarrebbe grande beneficio da una definizione chiara e possibilmente univoca, utile a delimitarne il senso e il significato al di là di ogni possibile ambiguità. Tale definizione resta invece generalmente sottesa alle moltissime azioni rivolte alla filiera stessa e alle sue criticità, senza però mai divenire il centro dell'indagine stessa.<sup>1</sup>

Al momento l'accento è posto sul percorso attraversato da un bene agricolo “dal campo alla tavola” e – sbagliando – immaginiamo una sorta di canale monolitico capace di consegnarci il prodotto attraverso una serie di passaggi più o meno complessi in ragione del grado di lavorazione cui la materia prima deve sottostare prima di essere venduta. Se mai esatta, questa visualizzazione, corrisponde a modelli di agri-business a forte integrazione verticale, vale a dire modelli dove il complesso industriale ha assorbito e controlla direttamente la produzione e si riferisce a contesti che presentano un'elevata – quando non assoluta – tracciabilità. Le filiere reali, al contrario, possono raggiungere livelli di frammentarietà molto elevati, contemplare una vastissima scala quando a misura di corporation o essere esigue e filiformi, a stento distinguibili da flussi produttivi circostanziati a destina-

---

1. La filiera corta o a Km Zero è invece distinta e riconosciuta dalla generica filiera grazie alla legge n. 61 del 17 maggio del 2022 che interpreta la distanza massima di settanta chilometri tra produzione e consumo come requisito distintivo per poter rientrare nella categoria e fare uso del logo in etichetta: [https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie\\_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-06-11&atto.codiceRedazionale=22G00070](https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-06-11&atto.codiceRedazionale=22G00070)

zione familiare: in entrambi i casi, esse possono incorporare aree opache che corrispondono a segmenti, snodi o passaggi destinati a restare sottotraccia nelle disposizioni del legislatore o in grado di sottrarsi a controlli sistematici. Se è vero che la tracciabilità assoluta di filiera è dunque più un'aspirazione che una realtà e che non tutti i canali distributivi le assegnano lo stesso grado di priorità, lo è altrettanto il fatto che tutti sembrano aver le idee chiare su cosa sia bene e cosa sia male in termini di lunghezza.

Una sorta di pensiero unico ed egemone ispira da tempo l'orientamento che si viene definendo nelle politiche alimentari locali, in particolar modo quelle urbane, improntate spesso ad un giudizio di valore dicotomico che favorisce, supporta e premia la filiera corta mentre condanna e stigmatizza quella definita – in maniera altrettanto generica – come lunga.

Le ragioni a sostegno di quest'attribuzione di valore – che elegge la lunghezza come parametro unico e non entra nel merito di cosa significhi e implichi, ogni volta, quella singola percorrenza – si iscrivono nell'universale ammissione che il trasporto ha un ovvio costo ambientale, insieme ad altre considerazioni di pari buon senso che ricorderemo qui sotto brevemente.

Il favore incondizionato di cui hanno goduto le filiere corte negli ultimi anni si fonda su ragioni apparentemente inoppugnabili: mediamente esse contano su un minor numero di intermediari, riducono i tempi del trasporto consentendo una piena maturazione sul campo dei prodotti orto-frutticoli, richiedono un minor investimento nel packaging e riducono pertanto i costi e l'impronta ambientale dell'imballaggio, in alcuni casi esse riconnettono socialmente gli attori che ne fanno parte, consentendo rapporti di fiducia non anonimi, e sono in grado di produrre un gettito che ha una ricaduta sulla comunità "locale" in termini di reddito e capacità occupazionale. Che filiera lunga, d'altro canto, significhi alto costo dei trasporti – nella duplice accezione di impatto sul prezzo e costo ambientale correlato –, è auto evidente e la lista dei *minus* tipicamente include lo svantaggio di una raccolta prematura e maturazione postuma, un packaging esigente, ma soprattutto una maggior probabilità

di sfuggire ai controlli, un maggior numero di intermediatori e, in taluni casi, l'esposizione ad aree normative difformi e frammentarie. A dispetto di un tale contrasto di valore, la grande distribuzione continua ad affidare i propri piani di approvvigionamento ad una logica tradizionalmente orientata dal rapporto tra prezzo e qualità, demandando ai canali alternativi la possibilità di ricorrere ai produttori di prossimità.

In questo contributo propongo di affiancare al riconoscimento di tali argomenti, uno sguardo di lungo periodo sul rapporto città-campagna, mostrando in che modo la storia possa aprirci ad uno sguardo dinamico e comparativo sul tema della filiera, ed in particolare del chilometro zero, permettendoci di ritornare su rapporti di forza dati per acquisiti, in realtà storicamente costruiti e pertanto dinamici nella loro essenza.

Come impatti l'allungamento delle filiere, che è poi l'altra faccia dell'integrazione dei mercati, sulla costruzione dei prezzi è questione su cui i pareri non sono unanimi, ma è indubbio il fatto che nonostante tutti i limiti del caso, le filiere abbiano smesso di essere unicamente corte ed essenziali, dirette e locali, ogniquale sia stato possibile e conveniente fare diversamente, vale a dire sempre ed ovunque. L'estendibilità della filiera stessa, fortemente vincolata dai livelli di tecnologia disponibili, ne ha decretato nel tempo la capacità di penetrazione nei mercati extra-regionali e poi internazionali, integrando le disponibilità locali con quelle del mondo, dando portata extra-continentale a molte tipicità e infine erodendo la dipendenza dalla stagionalità e dai cicli di maturazione delle colture locali. Non ci cimenteremo con tutte queste implicazioni di filiere che hanno attraversato il pianeta, ma proveremo a capire cosa abbia significato nel passato la sola dimensione della lunghezza calata nelle dinamiche contestuali. Credo che questo basti per mostrare la varietà di questioni che alla lunghezza sono connesse, permettendo di cogliere come sia spesso riduttivo utilizzare un criterio premiale – o viceversa una stigmatizzazione – senza entrare nel merito delle convenienze contingenti e peculiari di quel singolo prodotto commerciato e di quel singolo contesto di vendita.

La prima – macroscopica – osservazione utile all'interno di questa prospettiva è la smentita netta che in termini complessivi all'allungamento delle filiere (di cereali, in questo caso) sia corrisposta una minore incidenza della fame. Se per alcuni strati della popolazione questo è stato sicuramente vero, per altri, meno abbienti, la precoce vocazione capitalista del mercato cerealicolo e la sua attitudine all'esportazione sembra aver avuto come esito una condanna universale. Indipendentemente dalla bontà del raccolto e dalle rese, i cereali vengono sistematicamente sottratti alle disponibilità delle piazze più prossime per essere destinati ad altri, più redditizi, mercati.<sup>2</sup> Ne deriva che con il rafforzamento dell'integrazione dei mercati, ovvero nel passaggio tra medio e basso medioevo, le carestie sembrano crescere invece che arretrare. A questa relazione è stata dedicata molta attenzione, ma i cereali non hanno viaggiato solo in tempo di carestia, al contrario: essi hanno alimentato per molti secoli scambi internazionali senza che questo rappresentasse alcuna eccezionalità. La filiera lunga offre da tempo uno sfogo commerciale alle pianure eccezionalmente fertili di ogni angolo del mondo, inaugurando storie di lunga percorrenza che in alcuni casi giungono fino ai giorni nostri: dall'Egitto alla Volidia, dalla Polonia al Middle West americano, non sono pochi i “graini” del mondo. In alcuni casi le esportazioni di lungo raggio sono il risultato di surplus eccezionali e presentano il vantaggio di stabilizzare i prezzi minimizzando gli sprechi, in altre le movimentazioni di grano scaturiscono da rapporti di subalternità politica e in quest'ultimo caso avremo un'area periferica che

---

2. “Gli storici della carestia hanno spesso colto i segni di questo cambiamento, soprattutto attraverso l'analisi delle trasformazioni che intervengono nell'economia dell'Europa occidentale attorno all'anno Mille, con l'avvio della lunga fase di espansione economica, e nella fase critica che dopo subentra. Già Curshmann, ad esempio, esaminando le carestie che le fonti registrano per il periodo di tempo compreso tra VIII e XIII secolo, aveva avvertito della crescita della loro frequenza e gravità dal XII secolo in poi, parallelamente dunque alla diffusione [...] dell'economia dello scambio. [...]” (Palermo, 2015, pp. 32-32).

invia carichi di cereali alla madrepatria indipendentemente dal successo delle sue rese stagionali e dal fabbisogno locale. Quest'ultimo schema, storicamente non del tutto insolito, si traduce talvolta in fame per le aree periferiche che non possono godere del frutto del loro raccolto, costrette impotenti ad assistere ad esportazioni massive verso il cuore della compagine cui appartengono. Quando a Napoli, nel 1585, grosse esportazioni di grano verso la Spagna provocano la carestia bisogna ben presto ricorrere a pane "di castagne e legumi" (Braudel, 1993, p. 117), non diversamente avviene regolarmente in zone assoggettate come la Polonia, l'Ucraina, o il caso – tristemente noto – dell'Irlanda dove la produzione di frumento veniva integralmente destinata al mercato, lasciando la monocoltura delle patate come unica fonte di sostentamento alimentare per i lavoratori della terra. Quel grano irlandese esportato e destinato ad una percorrenza di lungo raggio, venduto mentre la popolazione che lo aveva prodotto moriva di stenti, dimostra che lo schema della cosiddetta economia-mondo non ha sempre a che fare con il colonialismo, ma può essere una storia tutta interna all'Europa, a volte spietatamente inflitta dai centri amministrativi di una nazione alle proprie periferie rurali. La distanza, ancora una volta, spiega poco: per produrre vulnerabilità e danno sociale basta disaccoppiare la produzione stessa dal sostentamento di chi produce, facendo prevalere la finalità commerciale sugli equilibri produttivi delle comunità rurali stesse. Questa perdita di sovranità alimentare, così eclatante per le periferie del mondo, prima di diventare la norma del *Global South* è stata sapientemente rodato nelle periferie delle città, dei confini nazionali e delle aree d'Europa: è un problema di rapporti di forza, che si rendono riconoscibili, nonostante le geografie variabili. Nel corrodere sovranità alimentare, leggasi autonomia, le filiere possono essere quindi estremamente brevi e questo sin dall'antichità.

Le filiere più corte di sempre, quelle che immettono risorse alimentari in città drenandole direttamente dal contado, sono in effetti storicamente problematiche. Questo tipo di filiera -

oggi intesa come intrinsecamente virtuosa – si costruisce nei secoli sulla scorta di un assoggettamento tra centro urbano e territorio circostante. Questo drenaggio di risorse, prima ancora che su esigenze economiche, si fonda su un ordine politico dell'organizzazione spaziale, tanto antico quanto difficile da eradicare. Un'asimmetria di cittadinanza, dove a un individuo – tipicamente residente in città – dotato di un irriducibile diritto a consumare, ne corrisponde un altro – residente nel contado, per l'appunto contadino – che ha il dovere di rifornirlo. Già nel II secolo d.C. il grande medico Galeno delinea il quadro con chiarezza: “Il residente in città riscuote e stiva grani per l'intero anno appena terminato il raccolto. Essi portano via tutto il frumento, orzo, i fagioli e le lenticchie lasciando il resto alla popolazione rurale” (Laudan, 2013, p. 41). Mentre il grande monastero e il castello altomedievale rappresentano ancora un'unità di autoconsumo dove ortaggi e animali da cortile risiedono insieme agli individui all'interno delle mura fortificate, la successiva espansione demografica dei siti abitativi bassomedievale conduce ad una dissociazione tra chi produce e chi consuma già conclamata nell'età dei comuni (Steel, 2009, pp. 21-23).

Senza soluzione di continuità, la città tende da allora ad assoggettare il proprio contado e rivendicarne le produzioni ce-realicole, lasciando i contadini “continuamente sprovvoluti di quella quantità di grano sufficiente a questo pubblico”<sup>3</sup>. Questo prelievo viene rafforzandosi durante l'età moderna, divenendo una costante nella storia dell'approvvigionamento occidentale, una decurtazione non assente negli imperi dell'antichità, a partire da quello romano.

Indiscriminatamente apprezzata dalle politiche alimentari urbane attuali, la filiera a km zero resta storicamente iscritta in questa logica. “Le città, si lamentano i contadini, sono enormi fauci che divorano cibo, solo per rigettarlo poi in fognature ma-leodoranti, scarichi intasati e fiumi compromessi. D'altro canto,

---

3. La citazione si riferisce allo Stato di Milano sotto il dominio austriaco (Mocarelli, 2015, p. 47).

i cittadini erano più esposti agli avvelenamenti alimentari e alle contaminazioni nate da acqua, rispetto ai loro 'cugini di campagna' (Mocarelli, 2015).

Il celebre affresco *Allegoria ed effetti del buono e del cattivo governo* del pittore rinascimentale Ambrogio Lorenzetti, realizzato negli interni del Palazzo Pubblico di Siena nel 1338, esemplifica magistralmente questa relazione egemonica centro-periferia dove la città si fa garante dell'incolumità del contado e così facendo se ne accaparra le risorse: quasi in processione i rustici, quando ben governati, recano i loro prodotti all'interno delle mura cittadine ad uso e consumo dei cittadini senesi, qui metonimia universale degli abitanti di tutte le città ben amministrate del mondo. La relazione di dominanza e assoggettamento perfettamente mimetizzata nella politica fiscale dispiegata dal centro verso la periferia si materializza all'interno in un ampissimo ventaglio di soluzioni tutte tese a nutrire la città indipendentemente dai titoli di possesso sulla terra: gli abitanti della città sanno trovare il modo di procacciarsi persino la frutta fresca del contado con oggettivo vantaggio rispetto a rustici e villani, tanto nel sud quanto nel nord d'Europa (Bruyet, 2025).

L'approvvigionamento a kilometro zero è tanto indispensabile quanto coeso, e definisce non di rado il potenziale di crescita della città stessa. Non è un caso che solo la pratica militare dell'assedio sia in grado di interrompere questo flusso, basando proprio su questa frattura, l'efficacia della propria azione. La brutalità dell'assedio sferra il proprio attacco proprio in ragione dell'impossibilità cittadina di produrre le proprie risorse alimentari, traducendosi sul lungo periodo in una lenta condanna a morte. Prima che questo avvenga, un lungo viaggio agli inferi è inflitto agli assediati che per sopravvivere sovvertiranno l'ordine del commestibile, arrivando ad ingerire la materia organica quanto l'inorganica, infrangeranno ogni ordine sociale disattendendo anche il più ancestrale dei tabù, vale a dire il ricorso al cannibalismo (Collingham, 2011, pp. 194-197, 263-265).

Il riferimento allo stadio di assedio è sicuramente estremo, ma sbagliaremmo nel credere che il flusso alimentare, dalla campagna alla città, sia semplicemente stato un arrendersi alla legge del mercato. Come è stato acutamente osservato il drenaggio di risorse commestibili all'interno di circuiti commerciali, locali quanto globali, si iscrive nell'azione di forze tutt'altro che naturali. "All'idea che il mercato emerga in qualche misura spontaneamente dall'umana propensione [...] a scambiare e barattare un prodotto per l'altro" si contrappone la triste constatazione che questi motori mai agiscono da soli. "Sappiamo in realtà [...] quanto l'emergere di un mercato globale e ancor più la mercificazione dell'agricoltura, sia il risultato di guerre, rivoluzioni, schiavitù, violenza e azioni governative. Come Polanyi ha sagacemente osservato "il laissez-faire venne pianificato" (Colàs, Edwards, Levi, Zubaida, 2018, pp. 177).

È il concorso di tutti questi vettori, congiunti alla trazione dei mercati, che ha definito nel tempo convenienze su un raggio più o meno esteso, creando quello che in letteratura si definisce *food regime*. Il fatto che, per molti prodotti, la scala possa risultare planetaria non deve stupire, ma anche quando questo accade non è il chilometraggio la misura del problema.<sup>4</sup> La relazione asimmetrica tra nazioni produttrici, spesso appartenenti al Global South, e i Paesi consumatori da cui le economie dei primi tendono a dipendere, definiscono flussi di esportazione che in parte generano, e in parte ampliano la distanza economica che intercorre tra gli estremi della filiera senza che si levino istanze di una più equa ripartizione dei profitti e senza che le condizioni di lavoro dei paesi produttori riescano a beneficiare degli standard molto più elevati tipici dei contesti di consumo. Una mancanza di volontà e una distanza politica tra le parti garantisce l'opacità delle fi-

---

4. Sul sistema alimentare neoliberale (Colàs, Edwards, Levi, Zubaida, 2018, pp. 181-186).

liere lunghe e i problemi di carattere socio-economico quanto ambientale che esse possono veicolare.<sup>5</sup>

Ancora una volta, tuttavia, la semplificazione che affida alla lunghezza della filiera la sua qualità non convince. Il Ministero dell'agricoltura inglese si è recentemente occupato dell'impatto ambientale di filiere alimentari tentando una quantificazione del danno in base alla distanza: il risultato non conferma il luogo comune neanche rispetto alla questione inquinamento. Il punto è che oramai un intero sistema si è strutturato basandosi su mercati permeabili, perseguendo un'ottimizzazione dei costi che adesso è difficile da battere. Infine, l'impronta carbonica risulta ancora più controintuitiva come misura: la sostituzione di prodotti importati con prodotti locali può infatti comportare il ricorso massiccio ad input inquinanti e le modellizzazioni sinora prodotte narcano una storia dove il chilometro zero non è affatto amico dell'ambiente, se non a fronte di un forte ridimensionamento e adattamento dei consumi alle disponibilità locali e ai limiti della sua stagionalità.

### *Riferimenti bibliografici*

Braudel, F.,  
1993, *Civiltà materiale, economia e capitalismo. Le strutture del quotidiano (secoli XV-XVIII)*, Einaudi, Torino (ed.or. Paris 1979).

Bruyet, C.,  
2025, *Wie appelen kweekt, die appelen eet, Toegang tot fruit in laatmiddeleeuws Antwerpen [Colui che coltiva le mele e colui che mangia le mele: l'accesso alla frutta nell'Anversa bassomedievale]*, in «MADOC», 38 (1), pp. 1-11.

---

5. Emblematica la campagna che ha riguardato in questi ultimi anni l'olio di palma: <https://greenmarketing.agency/olio-di-palma-ambiente-e-deforestazione/>

Colàs, A., Edwards, J., Levi, J., Zubaida, S.,  
2028, *Food, politics and Society. Social Theory and the the Modern Food System*, University of California Press, Oakland.

Collingham, L.,  
2011, *The taste of war. World War II and the battle for food*, UK Penguin Books.

<https://greenmarketing.agency/olio-di-palma-ambiente-e-deforestazione/>

[https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie\\_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-06-11&atto.codiceRedazionale=22G00070](https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-06-11&atto.codiceRedazionale=22G00070)

Laudan, R.,  
2013, *Cuisine and Empire. Cooking in World History*, University of California Press, Berkley-Los Angeles.

Mocarelli, L.,  
2015, *Ripensare le crisi alimentari: lo Stato di Milano nel secondo Settecento*, in M.L. Ferrari, M. Vaquero Pineiro (a cura di), "Moia la carestia". *La scarsità alimentare in età preindustriale*, il Mulino, Bologna, pp. 29-64.

Palermo, L.,  
2015, *Il principio dell'entitlement approach di Sen e l'analisi delle carestie medievali*, in M.L. Ferrari, M. Vaquero Pineiro (a cura di), "Moia la carestia". *La scarsità alimentare in età preindustriale*, il Mulino, Bologna, pp. 23-39.

Steel, C.,  
2009, *Hungry City. How Food Shapes our Lives*, Vintage, London.