

2025-2026 LA LEZIONE 'ZERO' PER LA SOSTENIBILITÀ A ROMA TRE

MODULO 'Cibo. Natura, cultura e sicurezza alimentare'

Prof. Antonini, prof. Bruni, prof. Giulia Caneva, Dipartimento di Scienze.

Prof. Mario Ricca, Dipartimento di Giurisprudenza.

NOTE

Dipartimenti coinvolti:	Dipartimento di Scienze, Dipartimento di Giurisprudenza
Crediti riconosciuti:	7 cfu
Durata del modulo:	ore 56
Periodo svolgimento:	I Semestre
Sede:	Dipartimento di Giurisprudenza
Modalità di svolgimento:	Modalità ibrida

PRESENTAZIONE

Il corso si struttura in tre sezioni che includono una serie di lezioni.

La prima sezione sarà gestita dalla prof.ssa Caneva. Questa sezione si propone di fornire agli studenti la consapevolezza che la percezione attuale dello stretto legame fra l'uomo e la natura – e in particolare col mondo vegetale – è divenuta del tutto labile, a dispetto del fatto che le piante hanno permesso la sopravvivenza dell'uomo agli albori della civiltà e che il loro sfruttamento è stata la premessa dello sviluppo delle società umane. Ai fini della sostenibilità del pianeta, molto avremmo da imparare sull'equilibrio che è stato raggiunto da diverse culture nei secoli in un armonico uso del patrimonio naturale, in tutti i settori, fra cui l'alimentazione. L'etnobotanica, quindi, contribuisce a caratterizzare quel patrimonio culturale intangibile, che l'Unesco ha ritenuto patrimonio dell'umanità, auspicando azioni che contribuiscano a conservare queste conoscenze riducendone l'erosione. Il corso mira proprio a rendere gli studenti consapevoli che l'etnobotanica può giocare un ruolo importante in quanto elemento di unione fra la sapienza del passato e le esigenze della società contemporanea.

La seconda sezione sarà gestita dal prof. Ricca. Essa svilupperà la relazione natura/cultura e i dati antropologici forniti dalla metodologia etnobotanica in relazione ai temi della giustizia globale e della disciplina giuridica dei territori e del loro utilizzo in termini inclusivi e interculturali. A questo scopo l'attività didattica si focalizzerà sulla 'radialità' del cibo, intesa come l'attitudine dell'alimentazione e dei processi produttivi a esso connessi a fungere da fulcro per una molteplicità di attività umane: da quelle connesse alla gestione dello spazio fisico alla elaborazione dei dispositivi tecnologici destinati a supportare la coltivazione e la lavorazione delle materie prime; da quelle dirette ad assicurare livelli di nutrizione adeguati a supportare la salute e lo sviluppo fisico all'universo simbolico generato dall'inclusione del cibo nei circuiti di elaborazione degli immaginari culturali e delle molteplici proiezioni antropologiche di essi (legami sociali, ritualità mondane e religiose, processi di differenziazione socio-economica, artigianato, pratiche culinarie ecc.). La rete di significati e comportamenti umani che ruotano intorno al cibo sarà analizzata dal punto di vista della giustizia globale, della fruizione dei diritti umani e dell'inclusione/traduzione interculturale tra differenti tradizioni e pratiche agricolo/culinarie.

Le sezioni gestite dalla prof. Caneva e dal prof. Ricca includeranno lezioni congiunte che avranno a oggetto le implicazioni pratiche e le possibili linee di azione suscettibili d'essere sviluppate ad esempio nelle aree peri-urbane, in linea con gli obiettivi dell'**Agenda 2030 (Obiettivi: 2, 10, 11, 12, 15, 16)** e con il 'Quadro d'azione per promuovere lo sviluppo territoriale integrato' fornito dal documento delle Nazioni Unite in merito agli 'Urban-Rural Linkages: Guiding Principles' (Principi guida in materia di connessioni urbano-rurali).

La terza sezione del corso sarà gestita in coordinamento dal prof. Antonini e dal prof. Bruni e articolata in due sottosezioni. Essa avrà a oggetto la sicurezza alimentare e l'analisi delle buone pratiche in materia alimentare. Entrambe le tematiche saranno trattate e poste in riferimento all'**Agenda 2030 (Obiettivi 2, 3,12,14,15)**.

In particolare, la sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possono causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali. Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. Merci in viaggio, scambi commerciali, prodotti esotici provenienti da paesi in cui la legislazione alimentare e agricola non è necessariamente stringente come quella europea. Ma anche, ristorazione di massa e grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze; e ancora grande uso di prodotti conservati, che devono essere mantenuti all'interno della catena del freddo e che un *black out* può mettere a rischio. Infine, attenzione sarà rivolta al cibo come fattore comune e fondamento di Città e Comunità sostenibili, e alla Cucina come pratica rivoluzionaria. Verrà presentato e discusso il caso di Roma, comune agricolo più grande d'Europa, e le implicazioni che ne derivano, quali: territorio ed eccellenze alimentari, tracciabilità e qualità dei prodotti, produzioni locali e agroindustria, distribuzione del cibo, consumo e produzioni responsabili: tutti aspetti essenziali per una necessaria Politica del cibo.

Rilievo sarà anche dato alla emergente realtà di produzione dal basso basata su una rete di orti urbani, recentemente regolamentata da Roma Capitale. Pillole di scienza (tecnologie contro lo spreco alimentare, la fisica della pasta al dente ecc.) e risvolti economici e politici a queste associate integrano gli argomenti trattati. (**Agenda 2030, Obiettivi 2, 3,12,14, 15**).

OBIETTIVI COMPLESSIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

AGENDA 2030 – Obiettivi: 2, 3, 10, 11, 12, 14, 15, 16.

CONTENUTI

A) Dagli usi popolari delle piante alle attuali prospettive di sostenibilità (prof. Caneva)

1. L'etnobotanica: sue origini e sviluppo fino all'epoca contemporanea
2. Attuali prospettive dell'uso e dei saperi tradizionali delle piante
3. Cibo, cultura, tipicità: relazioni esistenti nell'equilibrio ecosistemico in relazione all'uso antropico e principi di sostenibilità ambientale

B) Radialità del cibo, giustizia globale e inclusione interculturale (prof. Ricca)

1. Cibo e relazioni spazio-temporali
2. Varietà e molteplicità delle proiezioni antropologiche del cibo.
3. Cibo, diritti e ingiustizia alimentare globale

C1) Sicurezza Alimentare (prof. Antonini)

1. Principale normativa di riferimento e le Autorità di controllo
2. Igiene e sicurezza microbiologica degli alimenti e le procedure HACCP
3. La sicurezza chimica e gli additivi alimentari

C2) Cibo come fondamento di Città e Comunità Sostenibili (prof. Bruni)

1. Roma, comune agricolo più grande d'Europa

2. Consumo e produzione responsabili
3. Produzioni locali e agroindustria
4. Aspetti scientifici e tecnologici in Cucina.

PAROLE CHIAVE

Territorio, cibo, cultura, nutrizione, etnobotanica giustizia alimentare, sostenibilità ambientale, saperi tradizionali, diritti umani, inclusione, intercultura, sicurezza e buone pratiche alimentari.

PROJECT-WORK E LAVORO ATTESO

Le lezioni saranno orientate a fornire agli studenti una prospettiva combinata dei risultati forniti rispettivamente: a) dalle ricerche di etno-botanica in relazione al rapporto tra modalità di coltivazione e cura dei territori, da una parte, e processi di produzione culturale, dall'altra; b) dall'analisi delle proiezioni radiali del cibo e delle dinamiche politiche e giuridiche connesse, sia nell'ambito locale sia in quello globale, all'esigenza di garantire equità nella produzione e nell'accesso alle risorse alimentari sia dal punto di vista nutrizionale, sia dal punto di vista culturale; c) dalla conoscenza dei protocolli di sicurezza alimentare e dei rischi associati al non rispetto di questi. Particolare attenzione ai vari e nuovi fattori che indirettamente possono compromettere la qualità degli alimenti con possibili ricadute per la salute dei consumatori. Dalla consapevolezza che altre modalità di produzione e consumo del cibo sono possibili oltre quelle legate alla grande distribuzione, con evidenti ed importanti ricadute su impatto ambientale, sostenibilità e riduzione dello spreco alimentare.

METODO D'INSEGNAMENTO

Lezioni orali erogate con modalità online e in presenza.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO PREVISTI

I risultati attesi consistono nelle conoscenze e capacità elencate qui di seguito:

1. Comprensione delle connessioni esistenti tra conoscenze etnobotaniche, cura del territorio e tendenze attuali nel loro sviluppo economico-culturale
2. Comprensione delle proiezioni globali e radiali (sia geografiche, antropologiche, economiche, giuridiche ecc.) del cibo ai fini della giustizia alimentare e della protezione dei diritti umani in chiave interculturale.
3. Comprensione degli equilibri ecosistemici in relazione all'uso e sfruttamento antropico e principi di sostenibilità ambientale
3. Acquisizione conoscenze relative alla AGENDA 2030 e abilità ad articolare le capacità integrate finalizzate alla sua attuazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I partecipanti ai seminari/corsi saranno invitati a partecipare a un colloquio diretto ad accertare l'acquisizione delle competenze relative all'AGENDA 2030 e connesse capacità integrate. Più specificamente e con riferimento al corso qui prospettato, durante lo svolgimento del colloquio sarà accertata l'acquisizione di competenze e capacità pratiche relative alla gestione del cibo con riferimento alle sue proiezioni etno-botaniche, antropologiche, urbanistiche, agro-culinarie, sanitarie, umanitarie e, in generale, afferenti agli impegni concernenti la sostenibilità.

Riguardo alle modalità di accertamento della preparazione, saranno messe a disposizione degli studenti le slide delle lezioni o altro materiale didattico. L'esame sarà in presenza con una prova scritta ed una eventuale prova orale.

RISORSE/TESTI DI STUDIO

ETNOBOTANICA E SOSTENIBILITÀ

- Caneva G., Pieroni A., Guarrera P.M. (eds) 2013. Etnobotanica: Conservazione di un patrimonio culturale immateriale come risorsa per uno sviluppo sostenibile nel bacino del Mediterraneo. Edipuglia Bari. 1-336, ISBN 9788-7228-724-8.

- Balick, Michael J., and Paul Alan Cox. Plants, people, and culture: the science of ethnobotany. Garland Science, 2020.
- Kumar, A., Kumar, S., Komal, Ramchiary, N. and Singh, P., 2021. Role of traditional ethnobotanical knowledge and indigenous communities in achieving Sustainable Development Goals. Sustainability, 13(6), p.3062.

CIBO, GIUSTIZIA GLOBALE, ANTROPOLOGIA DEI DIRITTI UMANI

- Ricca, M., 2025 The Fluid Ubiquity of Food: Why Human Beings are Space–Time Cannibals. Int J Semiot Law 38, pp. 197–279. <https://doi.org/10.1007/s11196-024-10237-w> - (La traduzione italiana sarà resa disponibile durante il corso).

SICUREZZA ALIMENTARE

https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_3_alimenti.html

<https://www.aics.gov.it/settori-di-intervento/sviluppo-rurale-e-sicurezza-alimentare/sicurezza-alimentare/>

<https://agenda-digitale.it/haccp-normativa-di-riferimento-e-obblighi-per-la-sicurezza-alimentare/>

<https://www.efsa.europa.eu/it>

<https://www.epicentro.iss.it/alimentazione/sicurezza>

CIBO COME FONDAMENTO DI CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

- La Repubblica del Soffritto, A. Gussoni, S. Sartori e D. De Michele (podcast, <https://www.audible.it/>)
- Kitchen Social Club. DonPasta, Altreconomia (2016).
- Appunti, e presentazioni multimediali delle lezioni.