



**Culture e culture.  
Geografie possibili  
e geografie reali  
dell'alimentazione umana**

**GUGLIELMO SCARAMELLINI**

**Anno II, n. 2, dicembre 2015  
ISSN 2284-0869**



**UNIVERSITÀ  
DI SIENA  
1240**

**Abstract**

The relationship between human nutrition and the environment is traditionally based on the use of local resources. Frequently, though, these links do not always play a dominant role, depending on different elements in time and space that exert a cultural, economic, social and technical influence on the acquisition of food resources by human populations. Human nutrition involves two distinct yet closely linked areas – the supply of goods to be used as a food source and their preparation to make them fit for human consumption. This is an extremely wide field of study, and one where research tends to impose order on the forms these elements take on in the terrestrial space over time, highlighting the element that can be ascribed to vertical relationships (with the local environment) and horizontal relationships (with other regions and societies). The technical and economic processes of plant and animal domestication and acclimatization, but especially the introduction from outside of nutritional plant and animal products have gradually freed human communities from environmental limitations, leading to a more universal form of food culture.

**Keywords**

Plant or animal origins; spread of cultivation or animals; environmental adaptation; species selection; food supply; commercialisation of food

Il rapporto fra alimentazione umana e ambiente è tradizionalmente basato sull'uso delle risorse locali; in misura non indifferente, però, tale legame non sempre prevale, dipendendo da elementi diversi nel tempo e nello spazio, che condizionano economicamente, culturalmente, socialmente, tecnicamente l'acquisizione delle risorse nutritive dei gruppi umani. L'alimentazione umana si articola in due ambiti distinti, ma inscindibili: l'approvvigionamento dei beni destinati alla nutrizione e la loro preparazione per adeguarli al consumo umano: campo di studio sterminato nel quale la ricerca tende a mettere ordine riguardo alle forme che tali elementi assumono nello spazio terrestre nel corso del tempo, valutando la parte riconducibile ai rapporti verticali (con l'ambiente locale) e a quelli orizzontali (con altri territori e altri gruppi umani). I processi tecnici ed economici dell'addomesticamento e dell'acclimatazione di piante e animali, ma soprat-

tutto l'introduzione dall'esterno di prodotti alimentari (vegetali o animali) hanno liberato progressivamente i gruppi umani dai vincoli ambientali, conducendo a forme di alimentazione viepiù universali.

**Parole chiave**

Origini di piante o animali; diffusione di colture o animali; adattamento ambientale; selezione delle specie; approvvigionamento alimentare; commercializzazione del cibo.

Secondo l'opinione universalmente corrente il rapporto fra l'alimentazione umana tradizionale e l'ambiente è diretto e biunivoco, in quanto basato sull'uso necessario delle risorse "locali": e certamente lo è, in larga parte. Bisogna però riconoscere che, per una quota non indifferente, tale legame non è sempre riscontrabile in misura prevalente, e talora non lo è affatto.

In tale rapporto, infatti, entrano degli elementi peculiari, che operano diversamente nel tempo e nello spazio – e cioè nei contesti geografici e nei processi storici propri delle diverse popolazioni: elementi, appunto, contestuali e contingenti che mediano in modo diverso – dai punti di vista economico, culturale, sociale, tecnico – i rapporti fra ambiente naturale e costruito, da una parte, e, dall'altra, condizionano i processi di acquisizione delle risorse alimentari dei gruppi umani.

Come scrive Pierre Gourou, il geografo "umano" francese che ha fatto della "civilisation" (un concetto che fonde i nostri di "civiltà" e "cultura"), la chiave di volta del suo sistema interpretativo, infatti,

per vivere bisogna mangiare; il nutrimento (compreso il bere) corrisponde, ovviamente, a una necessità assoluta. Ma è impossibile dedurre da questo bisogno vitale una geografia umana, perché gli uomini hanno arricchito la soddisfazione di questo bisogno con una giungla di tecniche di produzione e di preparazione, di pregiudizi, di preferenze, di divieti, di rifiuti, di simboli: vengono così alterati i legami fra il semplice bisogno di nutrirsi e gli elementi umani del paesaggio. L'alimentazione, una esigenza fisiologica, offre ai fattori di civiltà un immenso campo d'azione. Non è l'alimentazione, fondata su imperativi fisici, che forma la geografia umana, ma è la civiltà che determina l'alimentazione e, attraverso di essa, la geografia umana<sup>1</sup>.

A suo avviso, "sono le tecniche, dunque, espressioni di civiltà e non di natura, che sovrintendono alla preparazione e alla cottura dei cibi"<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> P. GOUROU, *Per una geografia umana*, Milano, Mursia, 1978 (ed. orig. 1973), p. 123.

<sup>2</sup> Ivi, p. 125.

La questione dell'alimentazione umana, perciò, si articola in due ambiti distinti, benché – com'è ovvio – inscindibilmente legati: l'*approvvigionamento* dei beni destinati alla nutrizione e la loro *preparazione* per renderli adatti al consumo umano: cioè delle forme di trasformazione più o meno radicali e sofisticate (naturali come l'essiccazione o artificiali come l'affumicatura, la salagione, i diversi modi di cottura), tramite le quali è possibile qualificare i diversi gruppi umani, come ha dimostrato Claude Lévi-Strauss nei suoi lavori sulle società dei nativi dell'America latina, e non solo<sup>3</sup>. Ma non è di tale tema (cioè della “cucina”, potremmo dire) che ci si occupa qui, bensì del primo, quello delle modalità di approvvigionamento messe in atto dalle diverse popolazioni umane nel corso del tempo, ovviamente per quanto è possibile in un breve saggio come questo<sup>4</sup>.

Riprendendo di nuovo le parole del Gourou, allora, le tradizioni e le propensioni alimentari sono “una differenza di civiltà. La preferenza degli uomini per un determinato alimento è puro fatto di civiltà, che contrasta, molto spesso, con una saggia organizzazione delle relazioni con l'ambiente naturale”<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> In particolare v. C. LÉVI-STRAUSS, *Anthropologie structurale*, Parigi, Plon, 1974 (ed. originale 1958) e C. LÉVI-STRAUSS, *Mythologiques. I. Le cru et le cuit*, Parigi, Plon, 1964.

<sup>4</sup> Per “sistema di approvvigionamento” si intende “l'insieme dei fattori condizionanti, promotori od ostativi, di carattere fisico-ambientale, culturale, sociale, economico, tecnico, che concorrono a determinare il *regime alimentare* di un gruppo umano (inteso nel senso di Max Sorre)”; si tratta dei seguenti sette fattori o elementi: 1. condizioni ambientali; 2. tradizioni culturali storicamente date; 3. sistemi operativi di utilizzazione del suolo e delle risorse locali; 4. processi demografici quantitativi e loro proiezione territoriale; 5. composizione qualitativa della popolazione; 6. livelli e capacità tecniche nell'uso delle risorse, nonché disponibilità alle innovazioni tecnico-culturali, oppure conservatorismo; 7. possibilità di acquisizione di prodotti alimentari dall'esterno del territorio considerato (v. G. SCARAMELLINI, *Tradizioni alimentari delle Alpi lombarde con particolare riguardo alle valli dell'Adda e della Mera*, in *Mondo popolare in Lombardia. Sondrio e il suo territorio*, n. 15, a cura di O. Lurati, R. Meazza, A. Stella, Regione Lombardia, Milano, Silvana Editoriale, 1995, pp. 211-244). Per il geografo francese Max Sorre (v. M. SORRE, *La géographie de l'alimentation*, in “Annales de Géographie”, LXI, mai-juin 1952, n. 325, pp. 184-199, in particolare pp. 185-186), il “régime alimentaire” di un gruppo umano è la nozione ottenuta dall'osservazione diretta (“comme toutes les autres notions géographiques”) che indica “l'ensemble des aliments ou préparations alimentaires grâce auquel il soutient son existence à travers l'année”.

<sup>5</sup> P. GOUROU, *Per una geografia umana* cit., p. 126.

Nell'uso prevalente (talora esclusivo) delle risorse presenti nell'ambiente locale per l'alimentazione umana, infatti, si osservano – in prospettiva storico-geografica, come detto – alcune tendenze che portano alla progressiva liberazione del gruppo umano da tale legame (fino all'eliminazione virtuale dello stesso), tramite processi tecnici ed economici molto diversi fra loro: l'acclimatazione di piante e animali esogeni negli ambienti locali, ma anche, e soprattutto, l'introduzione dall'esterno di materie prime alimentari (vegetali o animali) grezze o semi-lavorate oppure di alimenti pronti per il consumo, sulla base delle diverse forme e dei gradi d'intensità delle relazioni di scambio operanti alle diverse scale, dalla locale alla vasta. Tali processi sono strettamente correlati alle differenti fasi e forme di "globalizzazione" (o "mondializzazione", come altri dicono, attribuendo un valore positivo a tale termine, rispetto a quello negativo attribuito al primo) che sono avvenute nel corso del tempo, dalla prima diffusione dell'agricoltura dalla sua culla medio-orientale, a quella degli animali domestici, manifestatesi nel corso della pre e proto-storia, ad altre, avvenute in tempo storico e, spesso, agevolmente ricostruibili in termini cronologici e di diffusione per direttrici e aree.

Molti autori hanno tratteggiato l'andamento cronologico e la diffusione spaziale di questi processi, utilizzando anche alcuni significativi cartogrammi riportati nell'importante opera di sintesi compiuta da due geografi americani, Joseph E. Spencer e William L. Thomas, in un volume del 1969. Nelle carte sono indicate le aree di domesticazione delle principali specie vegetali e animali entrate nell'alimentazione o chiamate a supporto della vita umana (come nel caso degli animali da lavoro o da difesa), nonché le principali direttrici (e i relativi tempi di diffusione) delle tecniche agricole e pastorali<sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> *Culture Geography: an Evolutionary Introduction to our Humanized World*, a cura di J.E. Spencer, W.L. Thomas, New York, Wiley & Sons, 1969, e P. CLAVAL, *Éléments de géographie humaine*, Parigi, Génin, 1974. In particolare v. *Aree di origine delle piante coltivate*, *Aree di origine degli animali domestici* e *Diffusione delle tecniche dell'agricoltura e dell'allevamento*.

All'alba della Modernità (a cui diede una spinta determinante l'ampliamento del mondo conosciuto dagli Europei al Nuovo e poi al Nuovissimo Mondo, a partire dalla seconda metà del XV secolo, mediante la navigazione oceanica e poi le esplorazioni terrestri con la fase della globalizzazione rinascimentale), dunque, la società mondiale e, di conseguenza, la superficie terrestre erano suddivise in una serie infinita di forme economiche, dalle più arcaiche e primordiali alle più avanzate e complesse, nelle quali, comunque, a fondamento erano sempre l'agricoltura, l'allevamento, lo sfruttamento primario del terreno. In questo quadro di estrema varietà gli studiosi hanno tentato di mettere ordine, cercandone la *ratio* geostorica ed economica, e quindi individuando delle tipologie che ne mettessero in evidenza gli aspetti più peculiari e pertinenti.

Un'analisi particolarmente approfondita è effettuata dal geografo austriaco Hans Bobek, il quale, nel 1959, pubblica uno studio e un cartogramma in cui illustra i diversi "stadi principali dello sviluppo della società e dell'economia dal punto di vista geografico" (ovvero "Sozialökonomische Entfaltungstufen am Ende des 15. Jahrhunderts"; in realtà, l'autore usa un termine meno pregnante di "sviluppo", che suonerebbe *Entwicklug*, ma quello di *Entfaltung*, che indica lo "svolgimento", il "dispiegamento"). Il mappamondo che conclude lo studio riporta, dunque, "gli stadi di sviluppo socioeconomici alla fine del XV secolo", raggruppati nelle seguenti categorie:

1. Società urbana occidentale;
2. Società urbane del capitalismo di rendita (orientale, mediterranea, esteuropa, indiana, est asiatica);
3. Società urbana antico-americana;
4. Società agrarie a ordinamento signorile;
5. Contadini a gruppo familiare a diversi stadi, con stratificazione sociale più o meno marcata;
6. Società pastorali nomadi, in parte con qualche coltivazione, in parte a ordinamento signorile;
7. Gruppi di cacciatori e pescatori specializzati con coltivazione e stratificazione sociale;

8. Gruppi di cacciatori e pescatori senza coltivazione e in parte con raccolta specializzata;
9. Raccoglitori specializzati;
10. Gruppi locali di raccoglitori non specializzati<sup>7</sup>.

Una classificazione più ridotta è riportata, invece, nella traduzione inglese dello stesso lavoro, che qui si riproduce:

1. Food gathering stage.
2. Stage of specialized collectors, hunters, and fishermen.
3. Stage of clan-peasantry, with pastoral nomadism as a subsidiary branch.
4. Stage of feudally or aristocratically organized agrarian societies.
5. Stage of early urbanism and rent-capitalism.
6. Stage of productive capitalism, industrial society, and modern urbanism<sup>8</sup>.

La diffusione di tali prodotti e tecniche alimentari avviene, com'è intuibile, secondo due forme, diverse ma talora complementari: l'espansione delle colture, dati i loro caratteri fisiologici, là dove è possibile (anche mediante adattamento e selezione delle specie vegetali o delle tecniche di coltivazione), per un verso, e l'introduzione dall'esterno (col baratto o il commercio, ma talvolta la razzia) di materie prime o prodotti agro-pastorali destinati all'alimentazione d'élite o popolare, in seguito all'adozione di modelli nutrizionali d'importazione. Tale accettazione avviene per ragioni diverse: ideologiche (l'adesione a modelli culturali ritenuti superiori), religiose (adeguamento a prescrizioni o proibizioni confessionali), economiche (disponibilità di risorse per la loro acquisizione), sociali (il consumo di certi prodotti, costosi o

---

<sup>7</sup> H. BOBEK, *Die Hauptstufen der Gesellschafts- und Wirtschaftsentfaltung ij geographischer Sicht*, in "Die Erde", 90, 1959, n. 3, pp. 259-298.

<sup>8</sup> H. BOBEK, *The Main Stages in Socio-Economic Evolution from a Geographical Point of View*, in *Readings in Cultural Geography*, a cura di P.L. Wagner, M.W. Mikesell, Chicago, The University of Chicago Press, 1962, pp. 218-247, in particolare p. 221.



di difficile reperimento, promuove la “distinzione per gusto” tra chi può permetterseli e chi no)<sup>9</sup>.

Questo insieme di processi è alla base e accompagna, ad esempio, l’espansione, durante l’Antichità, della “triade mediterranea” di frumento, vite e ulivo, dapprima dalla sponda del Mediterraneo orientale alla settentrionale in seguito alla colonizzazione di popolazioni provenienti da quell’area e poi verso l’interno dell’Europa, seguendo il prestigio dell’agricoltura e dell’alimentazione “romana”. A questi processi di acculturazione, con l’affermarsi del Cristianesimo, si aggiunge la sublimazione del pane e del vino nell’Eucarestia (ma anche l’olio ha un ruolo in molti riti); ancora ai precetti cristiani si deve anche la diffusione, nel Medioevo, dei prodotti alimentari “di magro”, in specie ittici a lunga conservazione (come il merluzzo norvegese essiccato o le aringhe affumicate o sott’olio), e che percorrono la strada inversa, dal Nord Europa alle aree centrali e meridionali del continente, entrando anche nella normale alimentazione quotidiana.

Meno legata a motivazioni ideologiche e religiose, e più ad altre, economiche e di gusto, è l’accettazione e la diffusione delle innovazioni agricole e colturali, ma anche culinarie, importate dagli Arabi in Sicilia e in Spagna (riso, agrumi, melanzana, ma anche preparazioni culinarie particolari); qualcosa di analogo – ma a scala quantitativa e territoriale ancora maggiore – avviene nell’Età moderna con le piante e gli animali provenienti dal Nuovo Mondo (patata, mais, pomodoro, peperone, tacchino), che tanta parte acquisiranno nell’alimentazione popolare europea dei secoli successivi (fino a forme di monofagismo che tanti problemi e drammi hanno causato nell’Ottocento, come la “grande carestia” irlandese della metà del secolo, provocata dalla malattia della patata, o la pellagra che infierì in molte regioni italiane, specie del Nord, nello stesso periodo)<sup>10</sup>.

---

<sup>9</sup> J.L. FLANDRIN, *La distinction par le goût*, in *Histoire de la vie privée. III. De la Renaissance aux Lumières*, a cura di P. Ariès, R. Chartier, Paris, Éd. Du Seuil, 1986, pp. 267-309 (trad. ital. *La distinzione attraverso il gusto*, in *La vita privata dal Rinascimento all’Illuminismo*, a cura di P. Ariès, R. Chartier, Bari, Laterza, 1987, pp. 205-240).

<sup>10</sup> A. DE BERNARDI, *Il mal della rosa. Denutrizione e pellagra nelle campagne italiane tra '800 e '900*, Milano, Franco Angeli, 1984.

Altri ancora sono i processi di accettazione/adattamento dell'agricoltura (e dei consumi alimentari che da tali processi derivano) in seguito alla specializzazione produttiva del settore primario avvenuti durante i secoli XVIII-XIX, anche nei continenti extra-europei (piantagioni di prodotti "coloniali", autoctoni o importati, in Asia, Africa, America, e di beni di largo consumo come il grano o gli animali da carne o da lana in America e Australia), dove la produzione avveniva su estensioni territoriali e in quantità impensabili in Europa. Qui, in parallelo, invece l'agricoltura si riorienta – progressivamente, certo – verso prodotti di elevato valore commerciale (anche per il grande *know how* in essi incorporato e frutto della tradizione, come nel caso di vino, olio, formaggi, prodotti confezionati sott'olio o aceto, beni di lusso, eccetera), oppure viene abbandonata per l'impossibilità dei piccoli contadini europei di sostenere la concorrenza dei grandi produttori "industriali" di altre aree del mondo.

Questi processi – certo più complessi e problematici di quanto sia possibile qui delineare – si sono resi possibili per lo sviluppo del commercio internazionale a largo raggio, a sua volta stimolato dalla presa d'atto (e in carico) da parte degli operatori economici "razionali" delle diverse opportunità produttive ambientali-naturali spontanee nelle diverse parti del mondo, la progressiva specializzazione, in seguito alla scoperta empirica e l'attivazione del principio dei "vantaggi comparati"<sup>11</sup>, per quanto ci riguarda, in agricoltura e zootecnia (ma anche nell'industria alimentare).

La specializzazione territoriale è perseguita soprattutto sulla base di particolari ragioni sociali e politiche, come, soprattutto, il colonialismo, ma anche per l'azione di sollecitazioni od ostacoli operanti in ambito economico, sociale e culturale nei diversi Stati (ad esempio, il protezionismo doganale che difende i prodotti di un Paese dalla concorrenza di quelli di altri). Così, il settore delle produzioni agricole e alimentari, rese possibili e incentivate dal-

---

<sup>11</sup> Il dal *broker* ed economista inglese David Ricardo (1772-1827) espose i principi della "teoria dei costi comparati" e li motivò empiricamente nell'opera *On the Principles of Political Economy and Taxation* (1817).

l'ulteriore crescita del commercio internazionale e dall'industrializzazione del settore alimentare (con la standardizzazione dei metodi di produzione e conservazione dei prodotti alimentari) si è sviluppato enormemente nel secondo dopoguerra, con la nascita della "società opulenta" (la "Affluent Society"<sup>12</sup> di John Kenneth Galbraith) e l'enorme incremento della produzione e dei consumi, in ogni campo.

Però, negli ultimi decenni e in misura crescente, si registrano movimenti opposti, di matrice ideologica e a diffusione ancora elitaria, ma che si stanno diffondendo progressivamente nella società: essi mirano alla ricerca e alla valorizzazione delle produzioni "locali", che sono declinati in molto modi, dal movimento (nato in Italia, ma diffuso in tutto il mondo) *Slow Food* al "Km zero" alle produzioni biologiche (che talvolta si integrano), al recupero e alla valorizzazione dei "prodotti tipici" (sia per ragioni di gusto che per rivitalizzare le economie locali). Queste tendenze si sviluppano, talora, per motivi economici (hanno un mercato crescente e possono essere meno cari di altri, eliminando i costi delle intermediazioni), talaltra per motivi ideologici, sia progressivi che regressivi (controllo sulle filiere produttive e commerciali, rifiuto dell'azione delle imprese multinazionali, nostalgia del passato, e molti altri ancora).

Perciò, oggi, accanto alle tendenze assolutamente predominanti del consumo standardizzato (benché la pubblicità riesca a, o tenti di farlo recepire come esclusivo e personalizzato) dei prodotti di massa e di largo consumo, esiste e ne sta crescendo un'altra, fondata, all'opposto, su produzione/distribuzione/consumo di beni alimentari di "filiera corta o cortissima", o, perfino, di produzione in proprio, individuale o collettiva, in cui entrano prodotti di vario genere e natura: autoproduzione tradizionale o rinnovata (orti "urbani", panificazione casalinga, eccetera), acquisto e consumo di prodotti "tipici locali" presso il contadino, produzione biologica di prossimità, "km zero", e così via.

---

<sup>12</sup> J.K. GALBRAITH, *The Affluent Society*, New York, Mariner Editions, 1998 (quarta ed.).

Le condizioni ambientali influenzano – com'è ovvio – la produzione in forme “naturali” di beni alimentari in vari modo e misura: tramite le proprietà intrinseche del substrato tellurico (morfologia, altimetria, suoli) e climatiche (e quindi anche idrografiche), ma anche la posizione geografica (e quindi condizionante i rapporti, più o meno pacifici e proficui, coi vicini), secondo una serie di variabili amplissima, ma dall'azione spesso simile, anche se non sempre presenti allo stesso tempo.

Degli aspetti di carattere culturale e comportamentale, religioso e sociale si è già fatto cenno; a questi, inoltre, occorre aggiungere le differenze fra città e campagna, che sono sempre state profonde (se non altro, perché tradizionalmente le materie prime alimentari nascono in campagna, ma spesso vengono elaborate e, soprattutto, consumate in città).

Considerazioni, queste, che pongono la questione, oltre che della produzione o dell'acquisizione delle materie prime o degli alimenti (componenti) intermedi, anche quella della preparazione dei cibi veri e propri, così come sono consumati nei diversi luoghi e tempi.

Dunque, se è facile, quasi scontato, ipotizzare (e verificare concretamente) una forte corrispondenza fra condizioni ambientali date, produzione alimentare e alimentazione umana, è possibile osservare che esistono anche differenze sostanziali, per cui questi rapporti appaiono spesso molto allentati o, talora, addirittura quasi inesistenti (come nei casi più spinti di ricerca della “distinzione” mediante il cibo, per la quale più il cibo è esotico e difficile da procurare, tanto più è ricercato dalle élite).

In primo luogo, perciò, s'impone la valutazione di come, dove e quanto, si possa individuare un rapporto fra genesi e sviluppo locale di determinati prodotti alimentari (o che, in certi casi, tali sono considerati da certe popolazioni ma non da altre).

Sulla base dei processi di crescita spontanea e di quelli di domesticazione di piante e animali, si possono individuare aree più o meno vaste di cui queste produzioni alimentari sono tipiche o specifiche, e talvolta originarie: numerosi studiosi si sono cimentati in

questo compito difficile ma affascinante; in questa sede ci limiteremo, comunque, a menzionare alcuni cartogrammi in cui sono indicati gli areali di origine e di diffusione di alcune specie agricole e animali che sono entrate, in modi e in tempi diversi, nell'alimentazione umana (di gruppi specifici e ridotti o, viceversa, di porzioni più ampie, della popolazione mondiale), e nei quali sono stati individuati gli areali di origine alcuni prodotti vegetali che hanno costituito la base per la successiva domesticazione e quindi progressivo adattamento agli ambienti in cui essi sono stati insediati originariamente o trasferiti in momenti successivi.

Nell'indagine geografica<sup>13</sup> delle aree di origine dei principali prodotti alimentari si esplica l'opera sul campo e teorica del botanico e genetista russo Nikolaj Ivanovic Vavilov<sup>14</sup>, il quale aveva svolto ricerche in tutto il mondo, individuandone le principali. In una di queste, dunque, ricostruisce i "World centers of origin of cultivated plants", e l'autore sottolinea l'importanza di distinguere fra i "primary and secondary centers of varietal origin", nei quali avviene l'ibridazione fra specie diverse provenienti da "centri" geografici diversi, così da consentirne l'adattamento a situazioni ambientali differenti dalle originarie. È qui riportata la versione inglese dei nomi assegnati ai diversi "Compartments of origination", dato che le prime versioni non russe dell'opera di Vavilov, risalenti agli anni '30-'40 del Novecento, vedono la luce in tale lingua.

---

<sup>13</sup> *World centers of origin of cultivated plants*, Vavilov in I.H. BURKILL, *Habits of Man and the Origins of the Cultivated Plants of the Old World*, in *Readings in Cultural Geography*, a cura di P.L. Wagner, M.W. Mikesell, Chicago, The University of Chicago Press, 1962, pp. 247-281, in particolare p. 252, non sono indicate le piante originarie delle diverse aree: ma già in Spencer, Thomas, 1969.

<sup>14</sup> Nikolaj Ivanovic Vavilov (1887-1943) fu uno dei principali studiosi russi di genetica, fondatore dell'Accademia pansovietica di scienze agrarie, direttore della società pan sovietica di Geografia e dell'istituto di genetica dell'Accademia delle scienze dell'URSS. Raccolse, in numerosi viaggi nel mondo, una quantità straordinaria di semi di innumerevoli piante, che conservò nell'Istituto di Botanica applicata di Leningrado. Ma le sue convinzioni (basate sulle teorie mendeliane) furono avversate dal genetista Trofim Denisovic Lysenko (1898-1976), sostenuto dal regime staliniano; le sue teorie furono ritenute "borghesi" e quindi inaccettabili: arrestato nel 1940 e condannato a morte nel '41, la sentenza non fu eseguita per la pressione degli studiosi internazionali. Morì di stenti, in carcere, nel 1943. V. N.I. VAVILOV, *The Origin, Variation, Immunity, and Breeding of Cultivated Plants. Selected Writings*, in "Chronica Botanica", 13, n. 1-6, 1949-1950 (a cura di C.K. Starr).

L'autore individua otto centri (e tre sub-centri) di origine delle piante, così denominati (in inglese):

- I. Chinese Center;
- II. Indian Center;
- III. Indo-Malayan Center;
- IV. Near Eastern Center;
- V. Mediterranean Center;
- VI. Abyssinian Center;
- VII. Middle American Center;
- VIIIa. Andean Center;
- VIIIb. Chiloean Center;

Per ognuno di questi "centri" è riportato l'elenco delle piante che ne traggono origine (talora consistente in decine di specie, come nel caso cinese, che ne registra 136, l'indiano 117, il mediterraneo 84; talaltra poche unità, come nel brasiliano-paraguaiano con 13 o nel cileno con 4 soltanto), così che è impossibile darne qui anche soltanto pochi esempi<sup>15</sup>.

I risultati di questa indagine sono riportati in un cartogramma contenente l'indicazione dei "Centers of Form Origination of the principal Cultivated Plants" e i "Chief Centers of Origin of Cultivated Plants", ma la rappresentazione non risulta né particolarmente chiara né efficace. Le aree indicate nella carta citata sono state rivisitate dal botanico inglese Isaac Henry Burkill, ma corrispondono a quelle proposte, con denominazioni parzialmente diverse, da Vavilov.

L'osservazione di questa carta è rilevante poiché risulta evidente la concordanza di alcuni elementi ambientali in tutti gli ambiti di origine individuati, che Burkill così illustra: "the compartments make a belt across the map, the southern boundary of which is either sea or desert", mentre "the northern boundary of the belt is weaker than the southern by reason of gaps between

---

<sup>15</sup> N.I. VAVILOV, *Phytogeographic Basis of Plant Breeding*, in *The Origin, Variation, Immunity, and Breeding of Cultivated Plants. Selected Writings of N.I. Vavilov*, traduzione dal russo e cura di K. Starr Chester, in "Chronica Botanica", 13, 1949-1950, n. 1-6, pp. 14-54, in particolare v. pp. 21-43.

the great mountains over which it passes". Di queste soluzioni di continuità, quella fra Caucaso e Himalaya è occupata da deserti (e dunque risulta impenetrabile alla diffusione delle specie botaniche), mentre quella fra le Alpi e il Mar Nero è decisamente pervia, essendo dominata dal grande bacino del Danubio<sup>16</sup>.

Una seconda osservazione del Burkill appare interessante ai nostri fini:

Every phytogeographer is aware that mountains are rich in species, richer than plains. This is explicable by the crowding of microclimates into mountains whereby the chances of survival of variants are multiplied. Useful and useless plants are subjected to the same opportunities: as they vary, so many their varieties be able to persist, but those of the useful plant do not become cultigens until men isolate them. [...] Mountains chains are therefore a good field for the skilful plant-breeder to explore to new forms, but not a sure source for the world's cultigens.

The value of isolation is well-compelling. Natural geographic isolation have led to some of Man's greatest success cases in which Nature made the opening and man succeeded<sup>17</sup>.

In effetti, i focolai di questi processi si trovano tutti, sostanzialmente, nell'area tropicale-temperata dell'Eurasia e dell'Africa mediterranea, ma anche nelle aree montuose dell'Africa sub-sahariana e delle Americhe; si tratta però di aree assai vaste, al cui interno cambiano fortemente anche le condizioni fisico-ambientali, e dunque quelle che consentono lo sviluppo spontaneo e l'agevole coltivazione delle piante e allevamento degli animali compatibili con le specifiche condizioni ambientali. L'ubicazione di tali aree si può, di fatto, individuare sulla carta ripresa dal già noto volume di Spencer e Thomas<sup>18</sup> che indica le condizioni "Restrictive", "Permissive" e "Highly Favoreble" allo sviluppo delle colture.

A proposito dei sistemi alimentari delle diverse popolazioni/Paesi, si possono individuare alcuni aspetti fondamentali, che ne sono

---

<sup>16</sup> Ivi, pp. 253-256.

<sup>17</sup> Ivi, pp. 251-253.

<sup>18</sup> *Cultural Geography: an Evolutionary Introduction to our Humanized World*, a cura di J.E. Spencer, W.L. Thomas jr., New York, Wiley & Sons, 1969.

fattori e/o condizioni, ostacoli o incentivi, occasioni di sviluppo spontaneo o di adozione in seguito a processi “culturali”.

Queste osservazioni ci spingono a mettere in evidenza, come prima serie di fattori agenti in tali processi, quelli che si potrebbero definire come i fattori ambientali primari di condizionamento sistematico (latitudine, morfologia, altimetria, suoli, idrografia, clima generale) dei grandi sistemi di produzione delle risorse alimentari.

Ma questi fattori di ampia portata si articolano – variamente, è ovvio, nell’estensione dello spazio terrestre e nel corso del tempo storico – in un’altra serie di: fattori ambientali secondari, di variabilità e articolazione dei sistemi di acquisizione delle risorse alimentari (secondo particolari sistemi di approvvigionamento). Tali fattori si possono suddividere in fattori naturali, fattori culturali (storici, culturali, sociali) e fattori economici.

Morfologia a scala topografica, microclima, idrografia a scala regionale-locale è ciò che propriamente s’intende per insieme di fattori naturali; in specie, la componente primaria di tale ambito è la presenza o l’assenza dell’acqua. La disponibilità di acqua (mari, fiumi, laghi, paludi, acquitrini e aree anfibie) consente la coltivazione di innumerevoli specie vegetali e l’allevamento animale, e dunque – potenzialmente – un’alimentazione variata, ma assicura anche un apporto proteico diretto con la propria fauna (pesci, crostacei, anguillidi, eccetera) mentre l’assenza o scarsità di acqua (deserti caldi, freddi, sabbiosi, rocciosi) comporta una scarsità di prodotti vegetali, a eccezione delle oasi, e la prevalenza di un’alimentazione proteica (animali a doppia funzione, trasporto e alimentazione) specialmente per le popolazioni pastorali nomadi. Tutto ciò comporta, naturalmente, un’estrema diversità di terreni e suoli agrari, favorevoli o meno alle diverse colture alimentari, in relazione ai fattori ambientali primari. Già nelle pagine precedenti, peraltro, si richiamava l’importanza, nei processi agrari (e alimentari), della *civilisation* delle popolazioni terrestri, nel corso del tempo e nell’estensione dello spazio terrestre.

I fattori culturali (storici, culturali, sociali) sono in parte risultato oggettivo dei rapporti funzionali, concreti e storicamente dati, intercorrenti fra uomo e ambiente, e del conseguente, reciproco,



adattamento. Tra i fattori culturali abbiamo già richiamato le prescrizioni religiose (con le loro proibizioni e incentivazioni), le preferenze e le idiosincrasie (di varia origine), i “gusti” e i “disgusti” propri di particolari popolazioni riguardo a specifici cibi.

Correlati agli elementi precedenti sono anche i rapporti sociali di vario genere e natura, che promuovono differenze nelle azioni territoriali e nelle attitudini e comportamenti rispetto all'alimentazione: vale a dire i rapporti città/campagna, élite/classi popolari, sesso/età/professione.

Fondamentali, poi, sono ovviamente i fattori economici in senso proprio: vale a dire i sistemi di messa a frutto del territorio (sistemi agrari e pastorali) e di utilizzo dei prodotti così ricavati: autoconsumo in forma più o meno rigida, economia di mercato di scala ridotta (locale, regionale), economia di mercato a scala ampia, fino a quella mondiale, con immissione sul mercato dei prodotti del proprio lavoro e/o acquisizione di beni agricoli e alimentari dall'esterno, su un raggio più o meno ampio.

Questi diversi sistemi non si escludono necessariamente l'un l'altro, ma possono coesistere, e anzi essere reciprocamente funzionali (tipico il sistema delle piantagioni extra-europee, fondati sulla produzione, in enormi quantità, di beni destinati al mercato più ampio, spesso mondiale, ma in cui i contadini e braccianti coltivano altri beni destinati all'autoconsumo familiare su piccole porzioni di terreno loro concessi dai grandi proprietari, talvolta come parte del salario).

A tal proposito si ricorda un cartogramma redatto da Derwent Whittlesey e intitolato “Major Agricultural Regions of the Earth”<sup>19</sup>, nel quale si propongono alcuni elementi utili per individuare le forme che dominano i diversi tipi di agricoltura e le diverse aree in cui tali forme sono diffuse sulla superficie terrestre, vale a dire un'illustrazione sintetica della situazione agro-pastorale mondiale consistente in sistemi produttivi tradizionali legati, sulla maggior parte della superficie terrestre, alle condizioni naturali (e quindi

---

<sup>19</sup> D. WHITTLESEY, *Major Agricultural Regions of the Earth*, in *Readings in Cultural Geography*, a cura di P.L. Wagner, M.W. Mikesell, Chicago, The University of Chicago Press, 1962, pp. 416-443 (testo originale 1936).

dominati dai fattori ambientali primari e secondari che abbiamo testé illustrato e spesso destinati all'autoconsumo contadino), mentre in altri casi, soprattutto in Europa occidentale, Nord America e Australia, essi sono legati all'economia di mercato (ma ancora dominato dal sistema daziario proprio degli anni '30 del Novecento).

L'autore ricava tale quadro incrociando e componendo i seguenti elementi, utili per l'individuazione e la definizione dei caratteri agrari delle singole regioni:

the functioning forms which appear to dominate every type of agriculture may be listed under five heads:

1. The crop and livestock association.
2. The methods used to grow the crops and produce stock.
3. The intensity of application to the land of labor, capital, and organization, and the outturn of product which results.
4. The disposal of the products for consumption (*i.e.*, whether used for subsistence on the farm or sold off for cash and other goods).
5. The ensemble of structures used to house and facilities the farming operations<sup>20</sup>.

Quando poi le associazioni di colture e allevamento di tutte le regioni agrarie sono state individuate, si vede come esse ricadano in quattro gruppi:

1. Dominant animal rearing in regions too arid, rugged, or remote for successful crop raising.
2. Dominant production of crops, with animals minor or absent, but with crops varied because of a growing season never checked by cold.
3. Dominant production of crops, with animals minor, and with the number of crops strictly limited either by natural environment or by market.
4. Roughly equal production of crops and animals<sup>21</sup>.

---

<sup>20</sup> D. WHITTLESEY, *Major Agricultural Regions of the Earth* cit., p. 423.

<sup>21</sup> Ivi, p. 424.

Il cartogramma riporta e colloca, dunque, sulla superficie della Terra tredici tipi maggiori di agricoltura; una quattordicesima campitura, corrispondente ai territori in cui non sono presenti attività agricole e pastorali, ricopre i deserti caldi e freddi e le aree a latitudini troppo elevate perché vi possano allignare compiutamente vegetali e sopravvivere animali utili alla vita dell'uomo: benché qualche scelta riguardo a tale categoria possa suscitare qualche perplessità, il quadro d'insieme appare comunque condivisibile.

Dopo queste premesse, risulta impossibile approfondire tutti i temi posti via via; è possibile fare soltanto qualche considerazione sull'alimentazione europea (e italiana in specie), secondo alcuni dei fattori culturali richiamati sopra.

Per quanto riguarda i rapporti città/campagna si può concludere che la campagna fornisce la città di prodotti alimentari, sia attraverso il mercato che i trasferimenti di beni agrari tramite la proprietà terriera cittadina; ma anche la città, specie se inserita in sistemi commerciali di vasto raggio, può svolgere una funzione di approvvigionamento ma anche di innovazione alimentare rispetto alla campagna, sia importando prodotti di consumo in caso di carenza tramite i propri canali commerciali, spesso ad ampio raggio, sia introducendo e diffondendo nuovi tipi di prodotti, materie prime, cibi, preparazioni alimentari (si pensi a i processi già noti di diffusione della "triade mediterranea" in età antica, del riso e degli agrumi in età araba, delle piante e degli animali americani in Europa, ma anche di quelli Europei negli altri continenti).

Da punto di vista dei rapporti *élite*/classi popolari, a parte le 'normali' differenze di tipologia, quantità e qualità dei prodotti di consumo, è evidente che agisce costantemente il principio di distinzione che si è già richiamato, ovvero la tendenza delle *élite* a distinguersi dalla massa, dai ceti 'inferiori' con tutti i mezzi a disposizione (abitazione, abbigliamento, comportamenti, divertimenti, eccetera, e quindi e naturalmente, l'alimentazione). In effetti, la distinzione nella (e tramite) l'alimentazione si persegue sia mediante l'uso di prodotti alimentari (preferenza per quelli rari ed esotici, e quindi costosi), che nelle preparazioni (complesse e raffinate) che nei comportamenti a tavola (apparato, usanze, etichetta).

Questo sistema di distinzione e separazione sociale ha funzionato sempre e ovunque le società fossero organizzate in modo che pochi potessero godere grandi benefici e molti (la larga maggioranza della popolazione) ne fossero esclusi: soltanto oggi (ma solo all'interno delle società opulente) tale principio ha perso una parte della sua efficacia, almeno dimostrativa: molti alimenti un tempo preclusi ai molti sono ora disponibili per (quasi) tutti, mentre la corsa ad alzare l'asticella della distinzione – se mi è permessa la metafora sportiva – si è spostata in altri campi (dell'alta moda, delle auto fuoriserie, delle abitazioni di superlusso, delle vacanze in barca di proprietà, e altre forme di separazione dal volgo che vengono progressivamente messe a punto). Ma l'alimentazione non è più né il primo né il principale (perché in grado di marcare una differenza veramente “vitale” fra ricchi e poveri, in quanto in grado di assicurare l'agiatezza – perfino le malattie da eccesso alimentare – ai primi, e di provocare la morte d'inedia ai secondi) elemento di distinzione sociale ed economica nel mondo sviluppato.

Di tutt'altro tenore è la situazione nei Paesi poveri e sottosviluppati di oggi (come lo era ieri): qui le differenze nelle possibilità di alimentazione sono ancora enormi, talora abissali, con vaste quote di popolazione che faticano a raggiungere il livello della sopravvivenza (e spesso non ci riescono), mentre altre, spesso assai ridotte, si possono invece ricercare i prodotti più costosi e sofisticati, e sprecarli per incuranza o per esibizionismo.

Riassumendo, dunque, la situazione attuale nell'alimentazione di una parte importante della popolazione mondiale (soprattutto quella urbana e dei paesi sviluppati), si può rilevare che essa ha perso quasi ogni rapporto con l'ambiente locale, ma che altre tendenze si stanno manifestando nei paesi con maggiore tradizione di qualità alimentare e culinaria, come quelli europei, fra i quali l'Italia ha assunto da tempo un ruolo guida.

Come si diceva più addietro, ciò è avvenuto per lo sviluppo del commercio internazionale a largo raggio, in seguito alla presa d'atto e messa a frutto delle diversità produttive naturali spontanee (ambientali) nelle diverse parti del mondo e alla progressiva spe-

cializzazione, secondo la scoperta e l'applicazione del principio dei "vantaggi comparati" in agricoltura e zootecnia.

La specializzazione territoriale dell'agricoltura e delle produzioni alimentari si è quindi accresciuta nel secondo dopoguerra con la nascita della "società dei consumi", e si è realizzata per l'azione del commercio internazionale, dell'industrializzazione del settore alimentare, sia primario che della trasformazione secondaria.

Ma i movimenti opposti, di matrice ideologica e a diffusione ancora elitaria, che si diffondono progressivamente nella società negli ultimi decenni e in maniera crescente, come i già ricordati *Slow Food* a "Km zero", stanno contribuendo al recupero e alla valorizzazione dei "prodotti tipici locali", processo che può contribuire seriamente alla rivitalizzazione delle economie locali e alla promozione di flussi turistici importanti più per la qualità degli approcci alle realtà visitate che alla quantità dei numeri movimentati.

**Guglielmo Scaramellini**

Ha insegnato presso le università Cattolica di Milano, di Torino e di Modena; è stato professore ordinario di Geografia presso l'Università di Milano (1983-2014), dove ha diretto l'Istituto di Geografia e presieduto i corsi di laurea triennale e magistrale in Geografia; è stato vicepresidente dell'Associazione dei Geografi Italiani. Temi di ricerca sono i viaggi in età moderna e contemporanea e le ricadute sullo sviluppo della geografia; la città, i sistemi metropolitani, l'organizzazione e lo sviluppo regionale; la montagna italiana ed europea, e le Alpi in specie; ha partecipato all'organizzazione di convegni internazionali (*Forum Alpino*, 1998, 2000, 2002), tenendovi relazioni e tavole rotonde. Si dedica inoltre allo studio della geografia culturale nell'ambito del filone umanistico della disciplina.