



Citation: Gianni Cicia, Anna Russo Spena, Luigi Mennella (2021) Il movimento Slow Food: Narrative di un fenomeno postmoderno. *Italian Review of Agricultural Economics* 76(3): 61-70. DOI: 10.36253/rea-13376

Received: October 11, 2021

Revised: December 13, 2021

Accepted: December 20, 2021

Copyright: © 2021 Gianni Cicia, Anna Russo Spena, Luigi Mennella. This is an open access, peer-reviewed article published by Firenze University Press (<http://www.fupress.com/rea>) and distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

Data Availability Statement: All relevant data are within the paper and its Supporting Information files.

Competing Interests: The Author(s) declare(s) no conflict of interest.

Il movimento Slow Food: Narrative di un fenomeno postmoderno

GIANNI CICIA, ANNA RUSSO SPENA, LUIGI MENNELLA

Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Italy

Abstract. The Slow Food movement was born in 1986 as a protest movement against the macdonaldization of the agri-food system, then has progressively expanded in a new model of life: the slow-life. Starting from agriculture, the slow-life has established in many fields as an antagonist to the capitalist fast-life. It has been the subject of numerous criticisms which highlighted the existent contradictions. The worldwide growth of this movement has attracted the attention of scholars over the years. In the period 1992-2018 we found 641 papers dealing with the different aspects of Slow Food. At present, there is a lack of literature reviews on this scientific production. In this paper we have focused our attention on 47 papers that specifically analyse the Slow Food Movement to explain: 1) what kind of movement is Slow Food; 2) which impact had on the global agricultural system; and 3) how does it fit within the postmodern paradigm. This narrative review has highlighted how the Slow Food Movement is interpreted both as an Anti-globalization and an Eco-gastronomic movement. The impact it has had on the agri-food system is certainly high but there is not a wide consensus about it. Finally, the Slow Food Movement appears clearly as a prominent expression of the postmodern paradigm.

Keywords: slow food, narrative review, postmodern society, social movement, consumer society.

JEL codes: P36, Z13.

1. UNA INTRODUZIONE AL MOVIMENTO SLOW FOOD

Il Movimento Slow Food prende vita nel 1986 in occasione dell'apertura del primo McDonald's a Roma, quando un gruppo di attivisti, tra cui Carlo Petrini, diede luogo ad una manifestazione contro la cultura del fast-food cui seguì, nello stesso anno, la nascita dell'associazione Arcigola-Slow Food, "Movimento per la tutela e il diritto al piacere" che aveva come obiettivo una cultura del cibo alternativa al fast-food. Nel 1987, Carlo Petrini ed altri 12 intellettuali di sinistra, sottoscrivono il Manifesto di Slow Food, pubblicato sulla rivista Gambero Rosso e presentato due anni dopo a Parigi (Slow Food, 1989). Il Manifesto di Slow Food può essere considerato, per diversi aspetti che discuteremo di seguito, una pietra miliare del nascente paradigma post-moderno (Cicia *et al.*, 2012); difatti questo Manifesto pone una chiara cesura rispetto a due importanti valori della società moderna: la "velocità" ed il

“peccato di gola”. La prima inneggiata in un altro noto manifesto, quello Futurista¹, profondamente intriso di modernismo; il secondo, ossia la limitazione del piacere sensoriale legato al cibo, introdotto da Evagrio Pontico nel IV secolo², influenzerà la cultura gastronomica occidentale per i successivi 1500 anni. Il Manifesto di Slow Food ribalta questi valori: «Contro la follia universale della “Fast-Life”, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale. Contro coloro, e sono i più, che confondono l’efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un’adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo “Slow Food”, contro l’appiattimento del “Fast-Food” riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. (Slow Food, 1987)». Il legame, introdotto nel Manifesto, tra cultura, territorio e produzioni agroalimentari, anticipato qualche anno prima da Italo Calvino (Biasin, 1993), diventerà uno dei principali campi di azione di Slow Food.

Il Manifesto di Slow Food presentato a Parigi avrà un profondo impatto a livello globale. Ad oggi, il Movimento conta oltre un milione di soci, volontari e attivisti in 160 Paesi. Il Movimento nei suoi oltre trent’anni di vita ha creato numerosi strumenti per perseguire i suoi due principali obiettivi: educazione del consumatore e difesa della agrobiodiversità. I principali progetti educativi sono *Orti in Condotta*, *Master of Food*, *Laboratori del Gusto* e le *Guide*. Questi sforzi hanno addirittura dato vita, dal 2004, ad un corso di studi universitario in *Scienze Gastronomiche*, adottato successivamente in molte università italiane (Slow Food, 2015). Per quanto riguarda la difesa della agro biodiversità gli strumenti creati dall’Associazione sono *Comunità del cibo*, *Arca del gusto*, *Mercati della terra*, *Alleanza Slow Food dei Cuochi*, *Presidi slow food*.

Tra le varie iniziative di Slow Food, i *Presidi* sono probabilmente lo strumento più rappresentativo della filosofia del Movimento. Generalmente, i *Presidi* sono specie addomesticate in via di estinzione (vegetali o animali), selvatiche, prodotti trasformati, ma possono essere anche pratiche tradizionali, paesaggi rurali o ecosistemi. Il progetto *Presidi* favorisce l’incontro tra produttori e consumatori (co-produttori); infatti la certificazione di questi prodotti è di tipo partecipativo. In questo modo, si persegue anche l’obiettivo di formare produttori e consumatori maggiormente coscienti. I prodotti dei *Presidi*

devono essere ottenuti secondo il principio del “buono, pulito e giusto”, divenuto uno degli slogan più famosi dell’Associazione. Il termine *buono* si riferisce alle caratteristiche organolettiche, alla salubrità, ma soprattutto all’unicità degli alimenti, il *pulito* si riferisce alle caratteristiche delle tecniche di produzione, che devono minimizzare l’impatto ambientale (sostenibilità ambientale), infine, il termine *giusto* si riferisce al prezzo, che deve garantire una giusta remunerazione ai produttori ma, al tempo stesso, essere trasparente ed accessibile per i consumatori, nonché rispettoso dei diritti dei lavoratori (sostenibilità economica e sociale). La campagna per il riconoscimento di un “prezzo giusto” ai piccoli produttori agricoli sia del Sud, ma anche del Nord del Mondo, ha segnato uno dei punti di maggiore successo dell’Associazione. Infatti, tale idea si è diffusa a macchia d’olio ed oggi il riconoscimento del prezzo giusto ai diversi attori della filiera agroalimentare è rivendicato da gran parte degli attori del sistema agroalimentare. Attualmente si registrano 624 *Presidi* distribuiti in 79 Nazioni, la maggior parte dei quali in Italia (Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, 2021).

L’impatto dirompente del Movimento Slow Food sul sistema agroalimentare globale ha attirato l’attenzione di numerosi studiosi e ricercatori. Allo stato attuale manca del tutto un’analisi sistematica di quest’ampia letteratura prodotta. Questo contributo vuole essere un primo passo in questa direzione. L’obiettivo principale di questo lavoro è presentare una parte di questa vasta letteratura, quella che analizza Slow Food come Movimento. Si tratta di lavori di tipo sociologico con approcci di tipo qualitativo, che cercano di delineare le principali caratteristiche del Movimento Slow Food, la sua matrice ideologica, i suoi limiti ed il reale impatto avuto sul paradigma postmoderno.

2. METODO DI INDAGINE

Lo studio è stato svolto utilizzando la parola chiave “SLOW FOOD” nelle principali banche dati della letteratura scientifica, segnatamente: Scopus, Web of Science, Emerald Insight, Google Scholar, Science Direct e Taylor and Francis online. Il periodo di tempo analizzato va dal 1992, anno della prima pubblicazione scientifica su Slow Food, fino al 2018. Complessivamente sono stati intercettati 1.025 lavori. Al termine di questa prima fase sono state eliminate le duplicazioni e tutti quei contributi che trattavano in maniera del tutto marginale le problematiche di Slow Food. Al termine di questa seconda fase sono rimaste 641 pubblicazioni.

La prima pubblicazione compare nel 1992, ma l’80% delle pubblicazioni è stato pubblicato a partire dal 2010.

¹ «Noi affermiamo che la magnificenza del mondo si è arricchita di una bellezza nuova: la bellezza della velocità (Marinetti, 1909)».

² Il peccato di gola, benché fatto proprio dalla società moderna, ha un’origine più antica. Sarà Evagrio Pontico nel IV secolo ad indicarlo come potenziale fonte di comportamenti iniqui: «*Il desiderio di cibo genera disobbedienza e una diletta degustazione caccia dal paradiso* (Pontico & Comello, 1990)».

L'origine delle pubblicazioni, valutata sulla base dell'affiliazione del primo autore, evidenzia come Slow Food sia oggetto di un interesse molto ampio, con studi che hanno coinvolto ben 41 Paesi e 3 istituzioni sovranazionali (FAO, UE e la stessa Slow Food), in tutti i continenti. Tuttavia, si osserva anche come le indagini siano concentrate soprattutto in due Paesi: USA (con 151 pubblicazioni) e Italia (123 pubblicazioni). Nondimeno, un apporto significativo è stato fornito da un secondo gruppo di Paesi, ciascuno dei quali ha prodotto tra 38 e 51 pubblicazioni. Si tratta di Gran Bretagna, Brasile, Australia e Canada. A differenza di quanto ci si poteva attendere, l'interesse scientifico su Slow Food non nasce in Italia, ma negli Stati Uniti.

Considerando che l'obiettivo di questa revisione narrativa è quella di dare una risposta alle seguenti tre domande di ricerca:

- Che tipo di Movimento è Slow Food?
- Quale reale contributo ha fornito il Movimento Slow Food alla recente evoluzione del rapporto tra Società e cibo?
- Qual è il ruolo che assume Slow Food nel nascente paradigma postmoderno?

nella terza fase, dalle 641 pubblicazioni, dopo attenta lettura, ne sono state selezionate 44. Tali lavori risultanti affrontavano esclusivamente la tematica di nostro interesse, l'analisi di Slow Food come Movimento. Nella nostra analisi narrativa abbiamo suddiviso questi lavori in tre filoni di indagine, identificati, rispettivamente, come segue:

1. Slow Food come movimento antiglobalizzazione (21 lavori);
2. Slow Food come movimento ecogastronomico (8 lavori);
3. Critiche al Movimento Slow Food (15 lavori).

Inoltre, ci sono 11 lavori che ricadono in più di uno di questi 3 filoni.

Questo studio è una revisione narrativa, pertanto essa offre una panoramica critica di uno specifico segmento della letteratura sul Slow Food, ovvero quello relativo alla definizione di cosa rappresenta il Movimento e come si interfaccia con la società postmoderna. Anche la suddivisione di questa letteratura nei tre filoni sopra citati è frutto di una interpretazione critica degli stessi autori.

3. SLOW FOOD UN MOVIMENTO ANTIGLOBALIZZAZIONE

La maggioranza degli approcci utilizzati dagli studiosi per analizzare il movimento Slow Food, seppur

eterogenei, inquadrano questo fenomeno nell'ambito dei movimenti sociali nati in risposta alla globalizzazione.

Le contraddizioni del capitalismo contemporaneo e della globalizzazione, che si manifestano inequivocabilmente nel campo dell'agroalimentare, si sintetizzano, qui, nella contrapposizione tra *fast* e *slow food*. Tale tesi è sostenuta, ad esempio, da Honoré (2004) per il quale l'accelerazione in tavola si rispecchia anche nell'azienda agricola: l'uso di fertilizzanti chimici e pesticidi e alimentazione intensiva degli animali allevati, trasformano l'impresa agricola in fattoria-fabbrica, che sforna *cibo fast*, cioè abbondante, poco costoso e standardizzato. Guthman (2003), invece, evidenzia la centralità della dicotomia tra il consumo *fast* e *slow*, che ne include altre, riconducibili ai consumatori (ad esempio: compulsivi vs riflessivi; grassi vs magri) oppure alle politiche di genere o di classe.

Per molti autori Slow Food è parte della risposta al modello di produzione agroindustriale da parte delle Alternative Food Networks (AFN), originata da: 1. Distanza crescente tra produzione e consumo; 2. sfiducia nel sistema agroalimentare; 3. reazione alla convenzionalizzazione e mercantilizzazione dell'agroalimentare da parte di produttori e consumatori; 4. disuguaglianza alimentare (abbondanza vs scarsità) (Goodman, 2003; Renting *et al.*, 2012). Nello stesso senso, Ritzer & Malone (2000), hanno coniato il termine "macdonaldizzazione", il quale appare calzante considerando la vicenda legata alla nascita del Movimento. Gli stessi autori estendono tale definizione ben oltre il consumo di *fast food*, infatti, essi ritengono che questo modello sia stato applicato in tutte le forme di consumo nel contesto globale. La risposta alla "macdonaldizzazione" si è esplicitata con forme di resistenza alla globalizzazione, talvolta con un approccio globale, tra le quali si colloca anche Slow Food (Ritzer, Malone, 2000). Se per Robertson (2001) gli USA sono la patria dell'opposizione e della resistenza alla globalizzazione, per Ritzer & Malone (2000), proprio Slow Food dimostra come le risposte più significative siano emerse al di fuori del contesto americano. Leitch (2003) avvalorava questa ipotesi affermando come tali reazioni, segnatamente nel settore alimentare, abbiano avuto luogo soprattutto in Europa, spinte da ragioni identitarie più che da una politica alimentare in senso stretto.

Il consumo del cibo locale e tradizionale conferisce una forma di sicurezza, poiché le identità locali vengono incorporate in materiali di consumo elaborati in luoghi particolari (Meneley, 2004). Anche Miele & Murdoch (2002) trattano Slow Food come un esempio di contrapposizione tra *fast* e *slow food*, approfondendo gli aspetti gastronomici, con un approccio di tipo estetico che vede l'estetica dell'intrattenimento contrapposta all'estetica

gastronomica. La prima è quella che domina la ristorazione postmoderna di stampo americano, nella quale non conta la qualità del cibo ma l'esperienza che si vive, mentre la seconda valorizza la freschezza, la stagionalità e la tipicità (Miele, Murdoch, 2002). Per questi autori, Slow Food rappresenta una risposta da parte della gastronomia del cibo minacciata dall'estetica dell'intrattenimento. Miele & Murdoch (2002), analizzando le guide di Slow Food Editore, evidenziano tre concetti distintivi:

- a) *l'estetica pratica* che si riferisce alla conoscenza del terroir locale e l'abilità artigianale coinvolta nella riproduzione delle cucine tradizionali;
- b) *l'etica dei prodotti locali e tipici* che si riferisce ai sistemi di valutazione che viene portata avanti nel contesto gastronomico locale;
- c) *la connessione* che si riferisce all'insieme di collegamenti che comprendono ristoratori, produttori locali, istituzioni, etc.

Per gli autori, il caso di Slow Food conferma l'importanza dell'estetica nello sviluppo rurale, troppo spesso trascurata; infatti, il Movimento viene considerato alla stregua di un movimento sociale.

Secondo Honoré (2004), invece, è difficile considerare Slow Food come movimento sociale perché basato sulla scelta individuale dello stile di vita, in particolare, quando tali scelte sono intese solo come preferenze individuali. Tuttavia, nella letteratura prevale la visione secondo la quale Slow Food si colloca pienamente nell'ambito dei movimenti sociali (Hendrikx *et al.*, 2017; Pietrykowski, 2004; Schneider, 2008; van Bommel, Spicer, 2011). Per Schneider (2008), infatti, Slow Food possiede le caratteristiche dei nuovi movimenti sociali, delineate da Buechler (2000)³. Nonostante Slow Food, alla stregua degli altri movimenti sociali, parta da questa stessa matrice comune, se ne distacca, poi, per alcuni elementi peculiaristici da Schneider (2008) come punti di forza:

- a) radici locali ma prospettiva e azione globale;
- b) tentativo di creare nuove identità attraverso sforzi sociali e educativi più che politici;
- c) attenzione allo stile di vita, al piacere, al gusto, ai modelli di consumo.

In merito al primo punto di forza si nota im-

mediatamente che, mentre le origini di Slow Food sono intimamente legate alla città di Bra e alla realtà italiana degli anni '60 e '70, il contesto contemporaneo del Movimento è sempre più definito dalla globalizzazione e dall'impatto del capitale globale sul consumo di cibo (Schneider, 2008). Su questo aspetto insistono anche altri autori (Pascucci, 2010; Wexler *et al.*, 2017) i quali enfatizzano la scelta di Slow Food verso il glocal, ovvero una globalizzazione utilizzata a favore dei mercati locali.

In merito alla creazione di una nuova identità, va osservata la particolare attenzione posta agli aspetti culturali e retorici più che politici così come per il movimento operaio italiano; in questo senso Slow Food evidenzia le sue radici affondano nella sinistra italiana (Schneider, 2008). Per tale ragione, Field (2010) sostiene come Slow Food rappresenti un'Italia moderna con valori antichi. Su questo aspetto insiste anche Leitch (2003), che sottolinea come Slow Food si caratterizzi per un maggiore pragmatismo rispetto ad altri movimenti, spesso guidati più da astratte idee di giustizia sociale, ma carenti di legame con la realtà. Duncan & Pascucci (2017) giungono a definire Slow Food come un Alternative Food Network "isomorfo" rispetto al regime dominante, poiché in esso prevalgono gli aspetti di mercato e burocratici, rispetto alle relazioni comunitarie e democratiche. In tal senso, l'esempio più lampante è rappresentato dal progetto *Presidi*.

Il terzo punto di forza individuato da Schneider (2008), ovvero lo stile di vita, rappresenta la principale differenza tra Slow Food e altri movimenti antiglobalizzazione. Infatti, Slow Food sostiene l'autonomia dei piaceri della gola, vedendo la preparazione e il godimento di un alimento buono, pulito e giusto come un rifiuto dell'agricoltura industriale e del fast food; allo stesso tempo il diritto al piacere della gola abbatte un'idea quasi bimillennaria che quest'ultimo sia un vizio capitale.

La capacità di Slow Food di superare altre proposte come l'agricoltura biologica, attraverso la retorica della nuova gastronomia, è un aspetto sottolineato anche da Guthman (2003), il quale evidenzia come Slow Food si differenzi sia dai movimenti ecologici (perché si occupa di gastronomia), sia della gastronomia classica (perché difende i piccoli agricoltori).

Inoltre, secondo Leitch (2003), la proposta di Slow Food di una politica del luogo, che riguarda la difesa del patrimonio culturale agroalimentare, dei paesaggi locali, della biodiversità, ha radici nel *Dilemma dell'onnivoro* di Pollan (2006), che Slow Food condivide e fa proprio (Schneider, 2008).

Slow Food dimostra anche l'importanza dei movimenti culturali e la crescente attenzione data all'azione retorica al loro interno. Secondo Schneider (2008), elemen-

³ Secondo Buechler (2000) i moderni movimenti sociali sono caratterizzati da: 1. legame causale con la totalità sociale e funzione di risposta a quella totalità; 2. base variegata e diffusa; 3. centralità nelle strategie della coltivazione e del mantenimento di forme collettive di identità; 4. politicizzazione della vita quotidiana e offuscamento delle categorie pubbliche e private; 5. ricerca di potere, controllo o guadagno economico e maggiore inclinazione all'autonomia ed alla democratizzazione; 6. utilizzo di forme culturali e simboliche di resistenza al fianco o al posto di forme politiche di contestazione più convenzionali.

ti fondanti di questa nuova gastronomia operata da Slow Food sono rappresentati dal recupero della cultura e delle tradizioni legate al cibo ma anche dell'economia sociale e della socialità in senso più ampio. Infatti, per Petrini, il cibo è molto più di un semplice prodotto da consumare: è felicità, identità, cultura, piacere, convivialità, nutrizione, economia locale, sopravvivenza (Petrini, 2007). Tutto ciò trova una sintesi efficace nel motto dell'Associazione "buono, pulito e giusto" (Schneider, 2008).

La particolare relazione che lega Slow Food agli altri movimenti viene trattata da Wexler *et al.* (2017), i quali propongono la definizione di "movimento tenda", che ricorda la definizione di movimento ombrello operata da van Bommel & Spicer (2011). Infatti, per questi autori, Slow Food non nasce tanto da un inquadramento ideologico, ma attinge elementi da altri movimenti di critica, ponendo "sotto la stessa tenda" semplicità volontaria, localismo e consumo verde. Questa tenda, che nasce da una visione olistica, fornisce anche un messaggio rassicurante che è alla base dell'estensione degli orizzonti e dell'influenza del Movimento. Tale messaggio è insito nel Movimento che, pur essendo nato da un'azione di protesta, ha poi incentrato la propria azione soprattutto su un messaggio positivo più che di lotta contro il nemico, ponendo l'attenzione sugli aspetti virtuosi di uno stile di vita lento proposto attraverso strumenti educativi (Wexler *et al.*, 2017).

Dunlap (2012) ritiene, al contrario, che il focus del Movimento non sia l'ecologia o la gastronomia, bensì l'uso del tempo libero, inteso, secondo l'accezione aristotelica (*scholè*), non come assenza di attività e di riposo totale, ma anzi, come un tempo nel quale dedicarsi ad attività costruttive, specie di carattere sociale e culturale. Proprio questo approccio, secondo Dunlap (2012), conferisce a Slow Food una portata più ampia e generale di altri movimenti poiché, partendo da un campo specifico e ben definito, cerca, in realtà, di operare una modifica più radicale della società (Dunlap, 2012; Sassatelli, Davolio, 2010). Per Dunlap (2012) il centro dell'azione di Slow Food per resistere e reagire al sistema globale moderno è la tavola, dove la convivialità non è fine a sé stessa ma è funzionale alla creazione di un senso di comunità. Anche per Wexler *et al.* (2017) l'obiettivo di Slow Food è la creazione di una comunità autentica costruita a partire dal cibo, non solo a livello locale ma anche globale.

Altro aspetto evidenziato da Dunlap (2012) è quello delle attività educative poste in campo da Slow Food, che sembrano collocarsi nell'ottica della pedagogia degli oppressi di Freire (1971). Slow Food, ispirata da questo esempio, persegue una pedagogia della liberazione e affronta in modo critico, non solo il ruolo del tempo libero nella società, ma molte altre questioni (es. la fame, la libertà di parola, la persecuzione religiosa).

Tra gli autori che pongono maggiormente l'accento sulla creazione di capitale sociale operata da Slow Food vi è Pietrykowski (2004), il quale propone una lettura basata sull'economia sociale. Nell'ottica del quesito, se il piacere materiale e l'espressione simbolica dell'identità attraverso i beni di consumo è compatibile con un ethos di consumo più politicizzato e socialmente consapevole, il consumo alimentare è estremamente esemplificativo. I consumi alimentari partono da presupposti di matrice culturale. Slow Food è proponente di un consumo di tipo sociale che mira alla trasformazione di capitale culturale in capitale sociale.

Per Campisi (2013), la lettura di Slow Food attraverso la *teoria dei dispositivi* di Borgmann (Borgmann, 1984, 1992), fornisce un punto di vista alternativo sul Movimento. Secondo Borgmann, la tecnologia moderna è caratterizzata dall'impiego di macchine o dispositivi in gran parte nascoste alla vista, che non richiedono particolari abilità, sforzo mentale o attività fisica significativa. Il risultato è una separazione radicale tra il fine e il bene o la merce resi disponibili (es. impianti stereo, televisione). Per Borgmann, quindi, noi stessi diveniamo solo soggetti (oggetti) di consumo, passando da *Homo faber* a *Homo consumens*. Ciò comporta una posizione passiva, che finisce anche per ridurre la soddisfazione personale, la quale, invece, cresce quando possiamo utilizzare impegno, capacità, nonché creare relazioni con gli altri. Per Campisi (2013) il Movimento Slow Food propone agli individui di adottare un nuovo ruolo e pensare a sé stessi come co-produttori, superando così le varie forme di straniamento che si presentano con la scissione di mezzi e fini, individui e mondo, sé e gli altri.

Nell'ambito del sé e come questi movimenti riescano a influenzare le istituzioni, Altuna *et al.* (2017) ritengono che piccoli gruppi di individui, cerchie radicali, come l'esperienza di Slow Food mostra, possono contribuire ad apportare innovazioni sociali. Eataly e Rosso Pomodoro sono esempi, secondo questi autori, di iniziative imprenditoriali ispirate dalla maggiore influenza sulla società operata da Slow Food. Chrzan (2004) e Ritzer & Malone (2000) ritengono, in maniera più prudentiale, che questi movimenti di opposizione difficilmente potranno sconfiggere le forze che combattono, ma è probabile che possano costringerle a migliorare i loro aspetti più controversi.

4. SLOW FOOD UN MOVIMENTO ECOGASTRONOMICO

Dalla sua fondazione Slow Food ha spostato sempre di più l'interesse dal consumo di cibo a tutto il contesto produttivo che lo caratterizza. Molti definiscono

tale processo evolutivo come il passaggio da movimento gastronomico ad ecogastronomico (Altuna *et al.*, 2017; McFarlin Weismantel, 2002; Schneider, 2008; van Bommel, Spicer, 2011).

McFarlin Weismantel (2002), che per primo ha evidenziato questo aspetto, ritiene che il passaggio da movimento gastronomico ad ecogastronomico ha permesso a Slow Food di non essere circoscritto ad un fenomeno marginale e/o di breve durata. Andrews (2008) e Page (2012) sostengono l'importanza di questa evoluzione per uscire fuori dalle accuse di elitarismo e per garantire, contestualmente, maggiore impatto e longevità al Movimento. In un'analisi testuale nei media britannici di van Bommel & Spicer (2011), nel periodo 1997-2007, Slow Food, mediante l'uso di strategie multiple, è diventato attraente anche per attivisti sociali ed ambientalisti, creando legami egemonici tra gruppi precedentemente separati. In questo modo è riuscito ad uscire anche da una condizione di nicchia e ad orientarsi verso un campo dinamico che comprende una serie di organizzazioni, tra cui aziende agricole, istituti di ricerca, ristoranti, attivisti, produttori di alimenti e organi decisionali, definendo così un "movimento ombrello" (van Bommel, Spicer, 2011). I risultati dello studio mostrano come nella prima fase (fino al 2000) il Movimento apparisse più come un club gastronomico elitario; in questa fase predominano parole legate ai concetti di: lentezza, gusto, locale/tradizionale, artigianale (van Bommel, Spicer, 2011). Nella seconda fase (2000-2007) si articolano altre istanze, a prevalente carattere ambientale e sociale; infatti, l'analisi testuale mostra il crescente uso di parole riferite a sostenibilità, giustizia sociale, biodiversità.

L'evoluzione da "buono" a "buono, pulito e giusto" è stata, secondo van Bommel & Spicer (2011), graduale, consentendo di non perdere i membri originari, ma anche caratterizzata da parole d'ordine volutamente ambigue, proprio per ampliare la partecipazione e consentire al Movimento di restare aggrappato alla lingua della gastronomia. Hendriks *et al.* (2017), in un'analisi web metrica su Slow Food, evidenziano come l'anima gastronomica e quella più attenta agli aspetti ecologici e sociali, non siano sempre interconnesse. Per questi autori, ad esempio, mentre l'Associazione olandese risulta ancora fortemente caratterizzata da una visione epicurea, quella americana è maggiormente impegnata sugli aspetti politici e sociali. Tuttavia, secondo McFarlin, Weismantel (2002) l'evoluzione che ha caratterizzato il movimento Slow Food non può essere considerata sorprendente, poiché i prodromi erano già presenti nel Manifesto di Parigi. Questa evoluzione ha portato a sua volta all'espansione della "filosofia Slow Food" in numerosi altri contesti, quali la tecnologia (*Slow Science*

e *Slow Tech*), l'arte (*Slow Art*), lo sport, l'insegnamento (*Slow Professor*) etc. (Mennella, 2018).

5. LE CRITICHE AL MOVIMENTO SLOW FOOD

La letteratura ha prodotto negli anni anche numerosi contributi critici, che hanno evidenziato una serie di limiti che caratterizzerebbero il Movimento Slow Food, sintetizzabili nei seguenti aspetti: elitarismo, edonismo, nostalgia del passato, organizzazione, consumismo, modelli non sostenibili.

5.1. Elitarismo

Probabilmente la critica più radicale rivolta a Slow Food è quella di costituire un'associazione elitaria, che propone un modello di consumo altrettanto escludente che non è applicabile su ampia scala ma è disponibile solo per consumatori con un elevato livello di reddito. In questo senso, Meneley (2004), prende ad esempio il caso dell'olio extra-vergine toscano, promosso da Slow Food, e venduto presso i magazzini Harrods di Londra ad un prezzo accessibile a pochi. Per Meneley (2004) gli stessi strumenti educativi proposti da Slow Food non sono alla portata di tutti, pertanto, il Movimento finisce per favorire un'élite. Stessa critica viene mossa da Chrzan (2004) in merito al costo eccessivo di alcune attività conviviali promosse dall'Associazione.

Meneley (2004) sospetta, inoltre, che dietro questa valorizzazione dei prodotti tradizionali non vi sia sostanza, ma solo un'immagine *disneyzzata* di mondo rurale, pertanto, tali prodotti in realtà (es. olio toscano) non siano diversi dagli analoghi provenienti da altri luoghi. Blankenship & Hayes-Conroy (2017) oltre a confermare Slow Food come esempio di movimento elitario, il quale è nato come fuga dal capitalismo da parte dell'élite intellettuale, ritengono che esso, pur nascendo come reazione al capitalismo, in realtà ne fa parte e finirà con esso.

Campisi (2013) evidenzia il rischio di una esclusività, che può minare il diritto universale al piacere che Slow Food tenta di promuovere. Tuttavia, secondo Schneider (2008), seppure Slow Food sia consapevole di questo rischio, non aspira a creare mercati elitari, come è evidente dalla critica rivolta da Petrini ai mercati alternativi californiani (Petrini, 2007). Ciononostante, forte è l'insistenza di Petrini sulla necessità di pagare un prezzo adeguato a remunerare prodotti alimentari "buoni, puliti e giusti", che riflette la convinzione che i bassi prezzi nascondano pratiche dannose per la collettività (Schneider, 2008). Pollan (2006) spiega chiaramente questo con-

cetto affermando che il basso costo del supermercato spesso nasconde altri costi, come il degrado del suolo o lo sfruttamento di manodopera. Per Leitch (2003) Slow Food ha allontanato la sua organizzazione dalle accuse di elitarismo gastronomico, valorizzando le tecniche tradizionali (es. lardo di colonnata) e, allo stesso tempo, sfidando le gerarchie degli esperti, comprese le autorità sanitarie europee.

Per Campisi (2013), nonostante le accuse occasionali di luddismo ed elitarismo culinari (Laudan, 2001), Slow Food è riuscito a creare, in Italia, lo spazio culturale per l'attuazione di un nuovo tipo di politica dei consumatori. Anche Page (2012) ed Altuna *et al.* (2017) ritengono che Slow Food, pur partendo da una cerchia ristretta ed elitaria, sia riuscita ad allargare la partecipazione, evolvendosi in senso maggiormente democratico. La stessa Chrzan (2004) ammette che quando Slow Food supporta i mercati agricoli locali, sta effettivamente sostenendo i produttori ma anche i consumatori più poveri, pur restando convinta che nel complesso favorisca soprattutto le classi più elevate.

5.2. Edonismo

Per alcuni studiosi Slow Food ha il limite di sviluppare un senso del piacere fine a sé stesso, ovvero di porre l'edonismo davanti alla politica, escludendo, così, un reale intervento della stessa (Schneider, 2008). Tuttavia, secondo lo stesso autore, il momento conviviale offre anche lo spunto per approfondire riflessioni sulle scelte di consumo e, più in generale, sul funzionamento del mondo che ci circonda. Su questo punto concorda anche Campisi (2013), per il quale quello di Slow Food non è mero edonismo, poiché l'Associazione è stata in grado di porre l'accento sulla difesa dei piccoli agricoltori locali, sviluppando, quindi, tematiche di carattere sociale ed economico.

5.3. Nostalgia del passato

Simonetti (2012) ritiene che il messaggio di Slow Food spesso si configuri come una forma di nostalgia per un passato rurale, priva di reale concretezza. Chrzan (2004) anticipa tale critica, affermando che spesso le proposte appaiono vaghe e non ben definite; per McKibben (2007) ciò rappresenta anche una forma di localismo o provincialismo.

Altri critici vedono nel ripudio di Slow Food della modernizzazione e dell'industrializzazione, una follia universale che ignora i reali benefici legati al progresso tecnologico (Campisi, 2013). In quest'ottica, questi stu-

diosi sostengono che l'ostilità di Slow Food verso la macchina anela una nostalgia per una vita bucolica e non ammette le difficoltà, la monotonia e soprattutto la fatica che caratterizzava e caratterizzano quel mondo (Campisi, 2013; Laudan, 2001). Tali autori, inoltre, evidenziano la velata ipocrisia del Movimento, in quanto si avvale di moderne tecnologie (es. comunicazioni via internet, le reti di trasporto globali, etc.) per diffondere il proprio credo (Gaytán, 2004; Laudan, 2001).

Secondo Leitch (2003), la figura del produttore artigiano proposta da Slow Food non è un ritorno al passato ma, anzi, assume la connotazione di un soggetto moderno per eccellenza, capace di veicolare nella contemporaneità e verso il futuro il patrimonio culturale di cui è portatore. Inoltre, come affermato anche da Schneider (2008), Slow Food riconosce l'importanza dell'uso delle tecnologie e dei vantaggi, anche di tipo commerciale, resi possibili dalla modernità.

5.4. Organizzazione

Le forme organizzative di Slow Food vengono criticate, in particolare, nell'analisi di Chrzan (2004), la quale, ha ricoperto essa stessa incarichi in Slow Food USA. In tale analisi, la prima preoccupazione è data dal fatto che Slow Food spesso manca di un'azione mirata per raggiungere i propri obiettivi, perché gran parte dei membri e della dirigenza sono volontari, entusiasti, ma quasi sempre inesperti (Chrzan, 2004).

Questa condizione caratterizza sia il volontariato che l'associazionismo. Per Chrzan (2004), il lavoro volontario è incapace di sostenere programmi importanti e una base amministrativa ben finanziata, in altre parole, è richiesto un nucleo amministrativo esperto. Della stessa autrice è la critica all'eccessiva tendenza alla centralizzazione, mentre sarebbe necessario l'impiego di maggiori risorse per favorire la crescita delle strutture locali. Questo problema, diffuso in molte delle associazioni periferiche, è sofferto specialmente nelle realtà locali più attive, caratterizzate da capacità di proposta e di gestione ma talvolta soffocate da forme di centralismo. A ciò si aggiunge il problema dello scarso ricambio della classe dirigente, segnatamente con riferimento agli USA (Chrzan, 2004), ovvero si configura un problema di democrazia interna, abbastanza importante, anche considerato che l'Associazione americana è comunque una delle più strutturate (insieme a quella italiana).

Per Chrzan (2004), inoltre, vi è l'esigenza di una maggiore attenzione politica ai problemi che determinano la disponibilità di cibo locale, come la politica agricola, la fiscalità ed i programmi di politica nutrizionale a livello nazionale.

Infine, è necessario condurre ispezioni dei prodotti, creare profili del produttore e monitorare le sue attività; questo tipo di azione deve avvenire a livello locale, garantendo un'adeguata trasparenza del cibo, con una vigilanza costante (Chrzan, 2004). Slow Food si pone come difensore del cibo vero inteso, oltre che come risultato di un ciclo naturale che rispetta l'ambiente, anche come tutela del lavoro del produttore ed educazione del consumatore a scelte alimentari e di consumo consapevoli (Slow Food, 2020). In quest'ottica, il Movimento assume un ruolo chiave nel vigilare al fine di garantire il rapporto di fiducia tra produttore e consumatore (co-produttore) che esso stesso mira a costruire.

5.5. Consumismo

L'insistente attenzione che Slow concentra sui prodotti alimentari artigianali e gastronomici, porta alcuni autori a proclamare che il Movimento è colpevole di feticismo delle merci. Per questi ricercatori Slow Food promuove la semplice sostituzione di una forma di consumismo con un altro (Campisi, 2013; Chrzan, 2004; Leitch, 2003; Lotti, 2010). Secondo Leitch (2003), in particolare, vi è il rischio di una tendenza alla mercificazione della tradizione e della cultura. Tale attitudine sarebbe confermata anche dal crescente numero di accordi firmati dalle articolazioni nazionali del Movimento con grandi aziende. Per Sassatelli & Davolio (2010) alcuni atteggiamenti presenti, almeno in una parte, nel Movimento Slow Food, quali un certo individualismo, una propensione pro-global ed elitarista, giustificano il sospetto col quale è visto da una parte degli attivisti del consumo critico.

5.6. Modelli non sostenibili

La letteratura critica evidenzia, infine, anche il problema dell'insostenibilità dei modelli produttivi proposti. Infatti, spesso si assiste ad una contraddizione tra il diritto al piacere e la salvaguardia di un sistema sostenibile, poiché molti dei singoli prodotti alimentari minacciati di estinzione, e tutelati da Slow Food, sono tutt'altro che ecosostenibili, oppure la produzione minaccia ancora di più l'estinzione di una specie (es. salmoni) (Chrzan, 2004).

Infine, un'ultima critica piuttosto forte è quella secondo la quale Slow Food metterebbe in moto meccanismi che, in realtà, più che i piccoli produttori aiuterebbero quelli più strutturati, in grado di accedere ai mercati internazionali (Meneley, 2004).

6. CONCLUSIONI

La rassegna della letteratura che abbiamo operato in questo lavoro è, a conoscenza degli autori, la prima review sui contributi scientifici che analizzano Slow Food. La letteratura scientifica su questa associazione è molto ampia ed antica. Infatti, al 2018 risultavano almeno 641 pubblicazioni che trattavano uno dei vari aspetti di questa variegata Associazione. In questa review abbiamo focalizzato l'analisi su 44 lavori che analizzavano Slow Food come Movimento.

Questa indagine ha permesso di rispondere a tre domande di ricerca.

Che tipo di Movimento è Slow Food? Dalla nostra indagine sono emersi almeno due importanti chiavi di lettura: 1. Movimento antiglobalizzazione e 2. Movimento ecogastronomico. Il primo vede il Movimento ancorato alla sua matrice originaria di sinistra per proporre un modello di vita che sia alternativo alla fast-life capitalista. Partendo proprio dal rapporto con il cibo che nella fase tarda della società moderna risulta del tutto alienato ed alienante. La seconda chiave di lettura non è in contrapposizione con la prima ma mette in evidenza come il Movimento, pur partendo con obiettivi antiglobalizzazione, si sia poi evoluto verso un Movimento ecogastronomico sintetizzato dallo slogan "*buono, pulito e giusto*".

La domanda di ricerca più interessante è probabilmente "*Quale reale contributo ha fornito il Movimento Slow Food alla recente evoluzione del rapporto tra Società e cibo?*" Qui i contributi si dividono tra coloro che ritengono Slow Food un Movimento che ha proposto e diffuso un modello realmente alternativo a quello capitalista, da quelli che invece sono molto critici e vedono nel Movimento Slow Food una espressione del tardo capitalismo, strettamente legato ad esso, e terminerà con esso.

Infine, *Qual è il ruolo che assume Slow Food nel nascente paradigma postmoderno?* A parere degli autori, la rassegna della letteratura operata permette alcune riflessioni di portata più ampia su questo Movimento ed il suo ruolo nell'affermazione del paradigma postmoderno. La società postmoderna che si è andata via via affermando dagli anni '60 in poi è qualcosa in progressiva evoluzione che non ne consente ancora una chiara definizione (De Masi, 1995). Diversi elementi di questo nuovo paradigma sociale sembrano, però, ormai consolidarsi, ed il Movimento Slow Food ne è una delle espressioni maggiori. Secondo il filosofo e politologo marxiano Frederic Jameson, primo autore a definire in maniera puntuale ed organica i caratteri della società Postmoderna, quest'ultima si caratterizzerebbe per: 1. nuovi modelli di vita sociale (*consumer society*), 2. società dei media e dello spettacolo; 3. capitalismo multinazionale. La *consumer society*, inol-

tre, sarebbe caratterizzata dall'avvento del consumatore, dalla *schizofrenia lacaniana* che pervade questa società e dal sentimento della *nostalgia* come stato d'animo predominante (Jameson, 1991). Come è ben emerso dalla rassegna, Slow Food è parte integrante della *consumer society*, per alcuni in termini positivi per altri in termini negativi. Difatti attraverso l'educazione del consumatore che rifiuta il modello *fast-life*, viene promossa una vera e propria rivoluzione che parte dal cibo ma che poi si amplia a tutti gli aspetti della vita. La *slow-life* già presente nel Manifesto del 1986, diventa un modello antagonista al paradigma capitalista. Allo stesso tempo, però, il Movimento è intriso, nel bene e nel male, degli altri elementi della società postmoderna delineati da Frederic Jameson. Il sentimento della *nostalgia* e le conseguenti battaglie per difendere una ruralità che si sta dissolvendo, pervade fortemente le attività del Movimento. Al contempo la *schizofrenia lacaniana*, cioè la sovrapposizione di identità diverse che è alla base anche dell'analisi di Zygmunt Bauman (Bauman, 2006) sulla società liquida, pervade il Movimento. È proprio contro questa schizofrenia, che da un lato vede il Movimento come forza antagonista e dall'altro completamente integrato nel sistema capitalista, che si scagliano le maggiori critiche. Infine, non si può non sottolineare come il Movimento possieda anche l'altra caratteristica individuata da Jameson come caratterizzante questo paradigma, i media: questi hanno senza ombra di dubbio un ruolo chiave nella diffusione delle idee del Movimento.

In conclusione, il Movimento Slow Food, nato come opposizione alla *macdonaldizzazione* del sistema agroalimentare ha manifestato una capacità evolutiva impressionante. Il successo ed il fascino del messaggio proposto da Slow Food nascono proprio dalla capacità di fare proprie alcune istanze fondamentali degli individui/consumatori che vivono la postmodernità. Questo ha permesso al Movimento di estendere la propria influenza, oltre che al di fuori dei confini nazionali, anche al di fuori dell'agroalimentare e della gastronomia, generando iniziative e movimenti analoghi negli ambiti più disparati, dal turismo alla moda, dalle tecnologie alle scienze. Questo fa di Slow Food, senza ombra di dubbio, uno dei principali attori del nascente paradigma postmoderno.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Altuna N., Dell'Era C., Landoni P., Verganti R. (2017). Developing radically new meanings through the collaboration with radical circles: Slow Food as a platform for envisioning innovative meanings. *European Journal of Innovation Management*, 20(2): 269-290. <https://doi.org/10.1108/EJIM-06-2015-0045>
- Andrews G. (2008). *The Slow Food Story: Politics and Pleasure* (McGill-Queen's University Press (ed.)).
- Bauman Z. (2006). Vita liquida. In *Laterza, Roma-Bari*.
- Biasin G.-P. (1993). Italo Calvino in Mexico: Food and Lovers, Tourists and Cannibals. *PMLA*, 108(1): 72-88. <https://doi.org/10.2307/462853>
- Blankenship J., Hayes-Conroy J. (2017). The flâneur, the hot-rodder, and the slow food activist: Archetypes of capitalist coasting. *ACME: An International Journal for Critical Geographies*, 16(2): 185-209. <https://acmejournal.org/index.php/acme/article/view/1383>
- Borgmann A. (1984). Technology and the Character of Contemporary life. *Chicago, University of Chicago*, 1-16.
- Borgmann A. (1992). The Moral Significance of the Material Culture. *Inquiry (United Kingdom)*, 35(3-4): 291-300. <https://doi.org/10.1080/00201749208602295>
- Buechler S.M. (2000). *Social Movements in Advanced Capitalism: The Political Economy and Cultural Construction of Social Activism*. Oxford University Press.
- Campisi J. (2013). The Joy of Cooking. *Food, Culture & Society*, 16(3): 405-419. <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711804>
- Chrzan J. (2004). Slow Food: What, Why, and to Where? *Food, Culture & Society*, 7(2): 117-132. <https://doi.org/10.2752/155280104786577798>
- Cicia G., Cembalo L., Del Giudice T., Verneau F. (2012). Agri-food system and the postmodern consumer: New challenges for research and for markets [Il sistema agroalimentare ed il consumatore postmoderno: Nuove sfide per la ricerca e per il mercato]. *Economia Agroalimentare*, 1: 117-142. <https://doi.org/10.3280/ECAG2012-001006>
- De Masi D. (1995). Società postindustriale. In *Enciclopedia italiana Treccani (V Appendice)*. https://www.treccani.it/enciclopedia/societa-postindustriale_%28Enciclopedia-Italiana%29/
- Duncan J., Pascucci S. (2017). Mapping the Organisational Forms of Networks of Alternative Food Networks: Implications for Transition. *Sociologia Ruralis*, 57(3): 316-339. <https://doi.org/10.1111/soru.12167>
- Dunlap R. (2012). Recreating culture: Slow Food as a leisure education movement. *World Leisure Journal*, 54(1): 38-47. <https://doi.org/10.1080/04419057.2012.668038>
- Field C. (2010). Rites of Passage in Italy. *Gastronomica*, 10(1): 32-37. <https://doi.org/10.1525/gfc.2010.10.1.32>
- Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. (2021). *Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus*. <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/>
- Freire P. (1971). *Pedagogy of the oppressed (M B. Ramos, Trans.)* (Herder and Herder (ed.)). Harmondsworth [etc.]: Penguin.

- Gaytán M.S. (2004). Globalizing Resistance. *Food, Culture & Society*, 7(2): 97-116. <https://doi.org/10.2752/155280104786577842>
- Goodman D. (2003). The quality turn and alternative food practices: reflections and agenda. *Journal of Rural Studies*, 1(19): 1-7.
- Guthman J. (2003). Fast food/organic food: Reflexive tastes and the making of "yuppie chow." *Social & Cultural Geography*, 4(1): 45-58. <https://doi.org/10.1080/1464936032000049306>
- Hendriks B., Dormans S., Lagendijk A., Thelwall M. (2017). Understanding the geographical development of social movements: a web-link analysis of Slow Food. *Global Networks*, 17(1): 47-67.
- Honoré C. (2004). In Praise of Slow: How a Worldwide Movement Is Changing the Cult of Speed. In *San Francisco: Vintage Canada*. Orion Books.
- Jameson F. (1991). *Postmodernism, or, the cultural logic of late capitalism*. Duke university press.
- Laudan R. (2001). A Plea for Culinary Modernism: Why We Should Love New, Fast, Processed Food. *Gastronomica*, 1(1): 36-44. <https://doi.org/10.1525/gfc.2001.1.1.36>
- Leitch A. (2003). Slow food and the politics of pork fat: Italian food and European identity. *Ethnos: Journal of Anthropology*, 68(4): 437-462. <https://doi.org/10.1080/0014184032000160514>
- Lotti A. (2010). The commoditization of products and taste: Slow Food and the conservation of agrobiodiversity. *Agriculture and Human Values*, 27(1): 71-83. <https://doi.org/10.1007/s10460-009-9213-x>
- Marinetti F.T. (1909). *Fondazione e Manifesto del Futurismo*, *Figaro*. February.
- McFarlin Weismantel A. (2002). Slow Food. *Journal of Agricultural & Food Information*, 4(4): 3-6. https://doi.org/10.1300/J108v04n04_02
- McKibben B. (2007). *Deep economy: The wealth of communities and the durable future*.
- Meneley A. (2004). Extra virgin olive oil and slow food. *Anthropologica*, 46(2): 165-176. <http://www.jstor.org/stable/25606192>
- Mennella L. (2018). *Il movimento Slow Food: Analisi socio-economica di un fenomeno ecogastronomico in evoluzione* [Università degli Studi di Napoli Federico II]. <http://www.fedoa.unina.it/12498/>
- Miele M., Murdoch J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: slow food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4): 312-328.
- Page J.R. (2012). Slow Food Revisited. *Journal of Agricultural & Food Information*, 13(1): 2-6. <https://doi.org/10.1080/10496505.2012.639684>
- Pascucci S. (2010). Governance structure, perception, and innovation in credence food transactions: The role of food community networks. *International Journal on Food System Dynamics*, 1(3): 224-236.
- Petrini C. (2007). *Slow food nation: Why our food should be good, clean, and fair*. Rizzoli Publications.
- Pietrykowski B. (2004). You Are What You Eat: The Social Economy of the Slow Food Movement. *Review of Social Economy*, 62(3): 307-321. <https://doi.org/10.1080/0034676042000253927>
- Pollan M. (2006). *The omnivore's dilemma: A natural history of four meals*. Penguin Books Limited.
- Pontico E., Comello F. (1990). Gli otto spiriti malvagi. *Trans. Felice Comello. Parma: Pratiche Editrice*.
- Renting H., Schermer M., Rossi A. (2012). Building Food Democracy: Exploring Civic Food Networks and Newly Emerging Forms of Food Citizenship. *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, 19(3): 289-307.
- Ritzer G., Malone E.L. (2000). Globalization Theory: Lessons from the Exportation of McDonaldisation and the New Means of Consumption. *American Studies*, 41(2-3): 97-118. <http://www.jstor.org/stable/40643232>
- Robertson R. (2001). Globalization Theory 2000+: Major Problematics. In *Handbook of Social Theory*. George Ritzer and Barry Smart, Eds.
- Sassatelli R., Davolio F. (2010). Consumption, Pleasure and Politics: Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10(2): 202-232. <https://doi.org/10.1177/1469540510364591>
- Schneider S. (2008). Good, clean, fair: The rhetoric of the slow food movement. *College English*, 70(4 Special Focus: Food): 384-402.
- Simonetti L. (2012). The ideology of Slow Food. *Journal of European Studies*, 42(2): 168-189. <https://doi.org/10.1177/0047244112436908>
- Slow Food. (1987). *Slow Food. Il Manifesto*. <https://www.slowfood.it/chi-siamo/manifesto-dello-slow-food/>
- Slow Food. (1989). *Slow Food. Manifesto dello Slow Food*. <https://www.slowfood.com/about-us/key-documents/>
- Slow Food. (2015). *Slow Food. I presidi Slow Food*. <https://www.fondazione-slowfood.com>
- Slow Food. (2020). *Bilancio di mandato 2010-2013. Il valore del piacere*. http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/blu_facebook_uploads/2014/10/Bilancio_di_mandato.pdf
- van Bommel K., Spicer A. (2011). Hail the Snail: Hegemonic Struggles in the Slow Food Movement. *Organization Studies*, 32(12): 1717-1744. <https://doi.org/10.1177/0170840611425722>
- Wexler M.N., Oberlander J., Shankar, A. (2017). The Slow Food Movement: A 'Big Tent' Ideology. *Journal of Ideology*, 37(1): art1. <http://scholarcommons.sc.edu/ji/vol37/iss1/1>