
EDITORIALE

Università e co-creazione di valore nelle aree rurali

Alessio Cavicchi*, Ilaria Trapè**

Negli ultimi decenni in tutta Europa c'è stato uno spostamento verso un ruolo più sociale delle università. In particolare, gli approcci della “tripla” e “quadrupla elica” dell’innovazione enfatizzano quest’ultima come risultato dei legami tra università, imprese, decisori politici e comunità locale. L’università diventa così un attore chiave all’interno di un sistema territoriale. In un contesto rurale, come quello caratteristico delle aree interne marchigiane, le relazioni che si instaurano tra i soggetti del territorio e la necessità di nuove competenze per lo sviluppo locale richiedono una conseguente trasformazione del ruolo degli istituti educativi del terziario superiore (Kolehmainen *et al.*, 2016).

A novembre 2019 si è tenuto a Macerata un convegno multidisciplinare dal titolo *Cibo e vino: rappresentazioni, identità culturali e co-creazione di sviluppo sostenibile*. Concepito come evento di chiusura dei progetti europei finanziati dal programma Erasmus+, The Wine Lab (www.thewine-lab.eu) e FoodBiz (www.foodbiz.info), l’evento aveva due obiettivi principali.

Il primo riguardava l’approfondimento del legame millenario fra il vino, il cibo e le pratiche culturali che definiscono le identità collettive, insieme alle espressioni letterarie ed artistiche di tale legame. Grazie al contributo di studiosi italiani ed internazionali, nel primo giorno del convegno si è discusso della presenza del vino e del cibo nell’arte e nella letteratura in prospettiva diacronica e in riferimento a diverse aree geografiche, quali l’Italia, il mondo ispanico e ispano-americano, la Francia, le aree anglofone.

Nella seconda giornata del convegno, grazie alla collaborazione con il *Laboratorio Ghino Valenti sulle politiche agricole, alimentari e ambientali*

* Università di Macerata; alessio.cavicchi@unimc.it

** Università di Macerata; annailaria.trape@unimc.it

si è sottolineato il valore di un Ateneo umanistico nel contribuire alla valorizzazione delle risorse culturali immateriali presenti sul territorio, attraverso un processo di co-creazione che possa coinvolgere docenti, studenti, *stakeholders* e comunità locali e riguardante tutte le missioni dell'Università: ricerca, didattica e trasferimento di conoscenza.

Questo numero di *Agricoltura, Istituzioni, Mercati* si concentra sui risultati del secondo giorno.

Il tema della co-creazione di esperienze di valore con e per il territorio negli ultimi anni è diventato sempre più importante anche grazie alle iniziative di *policy* dell'Unione Europea: dal Partenariato Europeo per l'Innovazione (PEI) su produttività e sostenibilità dell'agricoltura, alla piattaforma tematica della Strategia di Specializzazione Intelligente su Agrifood, dalla fondazione dell'EIT Food fino ad arrivare alle iniziative leader, nel corso della programmazione 2014-2020 si sono cercate varie soluzioni per favorire interfacce di studio e lavoro tra agricoltura, bioeconomia, sviluppo rurale e altri settori a livello unionale, nazionale e regionale (Stančová e Cavicchi, 2019).

In questa ricerca, l'Università è stata spesso rimessa al centro dei processi di *governance* delle aree rurali. I metodi per favorire l'incontro, il dialogo e la co-creazione possono essere molto semplici, come l'organizzazione congiunta di eventi, o anche più articolati, come processi partecipativi orientati alla creazione di *hubs* e altri tipi di rete strutturata che coinvolgono attori differenti verso un'idea comune di sviluppo. Determinati tipi di attività possono diventare uno strumento didattico importante per gli studenti, per favorire l'acquisizione di competenze trasversali in molteplici discipline (Rinaldi *et al.*, 2020).

Nell'ambito dei progetti FoodBiz e The Wine Lab, per tre anni, diverse università europee, partendo da una mappatura dei bisogni di apprendimento degli *stakeholders* regionali nei settori dell'agrifood e dell'enogastronomia, hanno elaborato nuove opportunità di formazione e proposto raccomandazioni su come migliorare la cooperazione università-impresa a livello regionale, nazionale e Europeo: laboratori esperienziali, *workshops*, *contests* e premi per idee innovative, settimane intensive di apprendimento, mobilità e *placement* di studenti universitari con inserimenti in azienda, hanno coinvolto migliaia tra studenti, ricercatori, imprenditori e rappresentanti della pubblica amministrazione, gettando le basi per collaborazioni durature in diverse aree marginali europee (Cavicchi, Paviotti, 2020).

In questo contesto, il cibo e il vino rappresentano due importanti *boundary objects*, ovvero elementi di confine/connessione tra settori economici diversi, tra operatori appartenenti sia alla sfera pubblica che a quella priva-

ta e tra studiosi di varie discipline. La teoria sui *boundary objects*, introdotta inizialmente da Star e Griesemer (1989), sottolinea come di fronte a situazioni complesse, attori diversi possano cooperare su progetti e processi nonostante i punti di vista o gli interessi contrastanti. I risultati e le riflessioni del convegno organizzato dall'Università di Macerata vanno in questa direzione.

Nel primo articolo di questo numero, Stefano Spalletti e Riccardo Evangelista, confermano questa ipotesi presentando il vino come elemento culturale e analitico nella storia del pensiero economico. Gli autori attribuiscono alla produzione e al consumo di vino un ruolo notevole sul piano concettuale perché sono stati utilizzati dagli economisti in varie epoche

«per analizzare il tema della produttività del settore primario, del rapporto con quello manifatturiero e del commercio internazionale. Si tratta di temi rilevanti, che contribuiscono a edificare scuole di pensiero agli antipodi per premesse e conclusioni; ma anche temi in grado di generare dibattiti aperti, che investono problemi contemporanei radicati su quelle stesse diatribe».

Nel secondo contributo, Ernesto Tavoletti analizza criticamente i risultati più rilevanti del rapporto Fao sulle Indicazioni Geografiche (IG) dal titolo *Strengthening sustainable food systems through geographical indications: an analysis of economic impacts*. La raccomandazione di *policy* principale che emerge da questo lavoro è quella di

«promuovere le IG a livello globale perché, lungi dall'essere strumenti protezionistici, favoriscono lo sviluppo di sistemi di produzione alimentari endogeni, sostenibili e resilienti, capaci di contribuire allo sviluppo economico ed imprenditoriale locale, oltre che alla sicurezza e alla qualità alimentare».

Nell'articolo successivo, Carmen Vitale illustra la disciplina degli itinerari enogastronomici attraverso l'analisi della normativa europea, nazionale e regionale con un *focus* specifico sulle strade del vino. Anche in questo caso si evidenzia come l'enogastronomia e la costruzione di offerta turistica tematica a essa collegata, possa diventare «un importante strumento di valorizzazione e sviluppo locale... in grado di mettere insieme pubblico e privato, turismo, paesaggio e patrimonio culturale».

Tuttavia, la costruzione di un processo di valorizzazione deve partire dalla protezione della produzione alimentare locale a fronte dei numerosi tentativi di contraffazione. Edoardo Mazzanti illustra alcuni elementi relativi alla tutela penale delle produzioni alimentari sia a partire dal Titolo VIII Capo II del Codice penale, che dalla complessa disciplina a difesa del *made*

in Italy, contenuta nella legge n. 350/2003. Dall'articolo si evince come innovazione giuridica e tecnologica debbano andare di pari passo per rafforzare la difesa di quel legame tra prodotto e territorio che rappresenta un *asset* importante per l'economia delle aree rurali.

Nei due articoli successivi, due team di ricerca dell'Università di Macerata portano un contributo sul ruolo delle università per lo sviluppo locale. Prima Compagnucci *et al.* delineano un quadro teorico della Terza Missione e la sua transizione in corso verso la Quarta prima di illustrare l'approccio adottato dall'Ateneo marchigiano a partire dal 2013 per favorire l'educazione e l'orientamento all'imprenditorialità di studenti e operatori del territorio. Nel secondo articolo, Aleffi *et al.* descrivono il lavoro svolto per coinvolgere gli *stakeholders* in iniziative di sviluppo regionale, offrendo una panoramica di metodologie e tecniche utilizzate per facilitare la cooperazione università-imprese-comunità locale nell'ambito di *living lab* su enogastronomia e sviluppo rurale.

Infine, nell'ultimo contributo Serena Mariani tratta due controversie relative a due varietà di grano duro: il provvedimento sul frumento Cappelli dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato e la sentenza sul grano San Carlo del Tribunale di Roma. Entrambi i casi affrontano il tema della sostenibilità delle produzioni agricole e, in particolare, del miglioramento genetico «necessario affinché vengano sviluppate varietà sempre più produttive, resistenti e sostenibili».

Riferimenti bibliografici

- Cavicchi A., Paviotti G. (2020), «Collegare ricercatori, studenti e stakeholders in prospettiva internazionale/Linking researchers, students and stakeholders in international perspective», *Il Capitale Culturale. Studies on the Value of Cultural Heritage*, 10: 7-15.
- Kolehmainen J., Irvine J., Stewart L., Karacsonyi Z., Szabó T., Alarinta J., Norberg A. (2016), «Quadruple helix, innovation and the knowledge-based development: Lessons from remote, rural and less-favoured regions», *Journal of the Knowledge Economy*, 7(1): 23-42.
- Rinaldi C., Cavicchi A., Robinson R.N. (2020), «University contributions to co-creating sustainable tourism destinations», *Journal of Sustainable Tourism*, pp. 1-23.
- Stančová K.C., Cavicchi A. (2019), *Smart specialisation and the agri-food system: A European perspective*, Palgrave Macmillan, Cham.
- Star S.L., Griesemer J.R. (1989), «Institutional ecology, translations' and boundary objects: Amateurs and professionals», *Berkeley's Museum of Vertebrate Zoology, 1907-39. Social Studies of Science*, 19(3): 387-420.