

TRA RESISTENZA CASEARIA E INNOVAZIONE: IL CASO DEL (FORMAGGIO) 'STORICO RIBELLE'

Corti M.

SOCIETA' VALLI DEL BITTO BENEFIT SPA - Gerola alta (So)

Riassunto

La disputa di lunga durata (che risale al 1994) sulle regole di produzione del formaggio Bitto DOP è terminata nel 2016 con la rinuncia dell'uso del nome 'bitto' da parte dei produttori tradizionali che hanno dovuto chiamare 'storico ribelle' il loro antico formaggio. La vicenda rappresenta un esempio attuale di resistenza contadina contemporanea. La società valli del Bitto è stata fondata nel 2003 per sostenere quei produttori che non intendevano abbandonare le pratiche tradizionali e rappresenta una forma atipica di *community supported agriculture* (CSA). La società cura la stagionatura e la commercializzazione del formaggio e gestisce una cantina-museo senza impianti di controllo del clima (con la capacità di 3000 forme) nonché un negozio per la vendita al minuto del bitto della tradizione e di altri prodotti alimentari locali. I produttori gestiscono l'alpeggio senza somministrare alle bovine mangimi concentrati. Il formaggio è prodotto senza l'aggiunta di colture starter e l'aggiunta di latte di capra orobica locale (10-20%), al latte di mucca. Come ricompensa per l'impegno nel mantenimento alla tradizione viene riconosciuto ai produttori un prezzo elevato ('etico') pari a 15-16 € / kg per le forme consegnate in cantina nel mese di settembre al termine della stagione d'alpeggio. La società valli del Bitto è composto da 130 tra piccoli imprenditori, professionisti e semplici cittadini che detengono quote di valore da un minimo di 150 ad un massimo di 20.000 €. Alcuni degli amministratori e alcuni dei membri della società prestano lavoro volontario e svolgono propaganda per la causa del bitto della tradizione mettendo in evidenza un originale mix di azione economica, sociale e politica. La società, per poter continuare a svolgere la sua missione, ha dovuto adottare molte innovazioni, non solo sul terreno del marketing e comunicazione, ma anche di quella dell'innovazione sociale. La maggior parte delle innovazioni introdotte rientrano nelle categorie di retro-innovazione e *novelty*. Le innovazioni recenti comprendono il nuovo nome del formaggio: 'storico ribelle' e la trasformazione della società in una società benefit. Il caso di studio è discusso nel contesto dell'analisi dei movimenti sul tema del cibo locale di solito incorniciato nelle prospettive di ricerca degli AFC (catene alimentari alternativi) e dei SYAL (*systèmes agroalimentaires localisés*).

Abstract

Between dairy resistance and innovations: the case of the 'storico ribelle' (heritage rebel) cheese. The long lasting dispute on the production rules of PDO bitto cheese it's finished in 2016 with the complete rupture between the traditional producers and the PDO system. From now on their ancient cheese will be sold as 'storico ribelle' (heritage rebel). This conflict represents an example of contemporary peasant resistance. The Bitto valleys corp. was established in 2003 as unconventional form of community supported agriculture (CSA) in order to sustain those producers intending not to abandon the traditional practices. This small corporation is responsible for maturation and marketing of the cheese. It manage a museum-cellar without any control climate unit (capacity 3000 wheels) and a shop for retail selling of 'heritage rebel' (the former heritage bitto and other local food). Producers manage alpine pastures without supplementing cows with concentrate feed. As a reward for the commitment to tradition a high 'ethical' prize (15-16 €/kg) is recognized from the Bitto valleys corp. to the producers when they deliver their cheese wheels to the cellar in September. Cheese is manufactured without adding starter cultures and mixing local orobica goat milk (10-20%) with cow milk. The Bitto valleys corp. is made up of 130 small entrepreneurs, professionals and simple citizens who hold shares from a minimum of 150 to a maximum 20.000 €. Some of the administrators and some of the members of the corp. provide volunteer work and campaign for the cause of 'heritage bitto' pointing out an original mix of economic, social and

political action. The corp. had to adopt several innovation, not only on the ground of marketing and communication but also of that of social innovations. Most of the innovations introduces by the Bitto valleys corp. fall under the category of retro-innovation and novelty. Recent innovations comprise the new name of the cheese: 'storico ribelle' (heritage rebel) and the transformation of the corp. into a benefit corp. The case of study is discussed in the context of the analysis of local food movements usually framed into the research perspectives of AFC (alternative food chains) and SYAL (systèmes agroalimentaires localisés).

Introduzione

Da qualche decennio numerosi studiosi si dedicano all'analisi dei movimenti sociali sul tema de cibo, riconducendoli a due modalità principali: gli AFC (*alternative food chain*) e i SYAL (*systèmes agroalimentaires localisés*). I primi si sviluppano maggiormente in ambiente anglosassone anche se non mancano esempi in Francia e in Italia (Hinrichs, 2003; Renting et al., 2003; Sage, 2003; Dubuisson-Quellier e Lamine, 2004; Lamine, 2005; Watts, 2005; Holloway et al., 2006; Dubuisson-Quellier et al., 2011; Brunori et al.2012; 2012; Graziano e Forno, 2012; Forno et al., 2013; Dansero e Puttilli, 2014; Grasseni, 2014). Tra gli AFC si distingue la CSA (community supported agriculture) che prevede spesso un ruolo attivo dei consumatori anche nella fase produttiva (Groh e McFadden, 1990; Gradwell et al.1999; Cox et al, 2008; Lang, 2010). I SYAL, sviluppatasi in ambiente euro-mediterraneo, sono centrati sulla dimensione territoriale (nel senso specifico di *terroir*, ovvero di sistemi che valorizzano relazioni di rete, memoria sedimentata, patrimonialità) (Muchnick e Sautier, 1998; Cirad/Sar, 1999; Bérard e Marchenay, 2000, 2002, 2007; Prost et al., 2003; Torre, 2006; Touzard et al., 2008; Corti, 2015; De La Pierre, 2017). A differenza degli AFC nei SYAL ha un ruolo importante il sostegno e la regolazione statale (Bowen e Mutersbaugh, 2014). Il caso di studio che viene presentato: l'esperienza del conflitto ultra-ventennale, originato dal dissenso dei produttori dell'area storica rispetto al disciplinare di produzione del formaggio del bitto DOP intende apportare nuovi elementi per un'analisi comparativa delle categorie del *food activism*.

I ribelli del bitto

I 'ribelli' sono un gruppo di produttori (caricatori d'alpe) che – riuniti nel *Comitato per la salvaguardia del Bitto prodotto nelle zone di origine (Valli del Bitto* - hanno contestato, sin dal 1994 (quando era ancora in discussione), il disciplinare di produzione del bitto DOP. Esso prevedeva: 1) l'allargamento dell'area di produzione agli alpeggi di tutta la provincia di Sondrio (sino ad allora limitata alla sola Comunità montana di Morbegno); 2) la limitazione dell'eventuale aggiunta del latte di capra al 10%, in contrasto

con la tradizione produttiva storica che prevedeva l'aggiunta del latte caprino sino al 20-25% (Corti, 2006; Corti 2011). Nel 1997 il *Comitato* si trasformò in *Associazione produttori valli del Bitto*. Nel 2003 ottenne l'applicazione di un accordo con le istituzioni locali per l'utilizzo di un marchio a fuoco aggiuntivo *Valli del Bitto* e, nello stesso anno, si costituirono la *Società valli del Bitto trading spa* (che avviò la gestione di una piccola casera di stagionatura a Gerola alta) e il *Presidio Slow Food bitto valli del Bitto*.

La rottura tra i produttori dell'*Associazione* e il consorzio di tutela, nonché l'uscita dal sistema DOP, avvenne nel 2005-2006, a seguito dell'opposizione da parte dell'*Associazione* a modifiche rilevanti al disciplinare di produzione. Esse prevedevano la somministrazione sino a 3 kg s.s./capo/die di alimenti concentrati e l'aggiunta al latte fermenti 'starter'. Contemporaneamente il Mipaf diffidava dall'utilizzo del marchio aggiuntivo. Nel 2007 venne inaugurata la nuova casera del *Centro del Bitto* a Gerola alta. L'immobile, di proprietà comunale, viene condotto dalla *Società* mediante contratto di locazione con versamento anticipato delle rate del canone sino al 2033). Nel novembre 2009 la *Società* venne sanzionata dall'Ufficio repressione frodi del Mipaf per violazione delle norme sulle DOP. Nel 2010 l'*Associazione* si sciolse e venne costituita una struttura più stabile: il *Consorzio salvaguardia bitto storico Presidio Slow Food*, mentre la casera di stagionatura e alcuni dei produttori rientrarono temporaneamente nel sistema di controllo DOP, ma non nel Consorzio di tutela. La rottura definitiva si è verificata nel 2016, con il fallimento dell'accordo (10.11.2014) promosso dalla Cciaa di Sondrio in vista dell'Expo Milano 2015. Di fronte alla prospettiva di ulteriori sanzioni la *Società* ha depositato nel 2016, presso la Cciaa di Lecco, il marchio aziendale 'storico ribelle' e con questa denominazione viene commercializzata la produzione della stagione d'alpeggio 2016.

La vicenda dei 'ribelli del bitto' è solo la più annosa e aspra tra quelle sviluppatasi nel contesto delle strategie di valorizzazione delle 'produzioni tipiche', tra le logiche 'agriproduttivistiche' (Lowe et al, 1993) e quelle di valorizzazione di prodotti più importanti per i valori culturali ed identitari che esse rappresentano che per i fatturati (Arfini e Mora, 1998, Belletti, 2003; Marescotti, 2003; Prost et al, 2003; Siniscalchi, 2003; Papa, 2006; Grasseni, 2011, Vitrolles, 2011). Le varie esperienze insegnano che, attraverso i nuovi operatori industriali senza aver contribuito alla costruzione storica del capitale reputazionale si accaparrano i vantaggi delle DOP.

Resistenza

"It's necessary to create a radical rupture with the agri-industrial processes. Agriculture must in a variety of ways, attempt to find new political, social and

ecological platforms and spaces to distinguish itself from the conventional modernization processes that intend to continue to devalue its base.” Mardsen (2007)

Da diversi anni la 'resistenza contadina' (Ploeg, 2009) non evoca più guerriglie maoiste o, in ogni caso, lotte aperte condotte nei paesi poveri contro lo sfruttamento neocoloniale delle multinazionali, ma un conflitto sociale diffuso, presente anche nei paesi ricchi. Lo stesso movimento di *Slow Food* è considerato il protagonista, dal 1989, di una resistenza all'egemonia della cultura e dell'economia del *fast food* (Van Bommel, K. Spicer, A. - 2011). Nel caso dei 'ribelli del bitto' il ruolo di *Slow Food*, è consistito non solo in una sensibilizzazione dei consumatori rispetto ad una produzione 'eroica' ma anche di *advocacy* e di copertura politica.

Il confronto con altri casi di 'resistenza contadina' legati anch'essi ai presidi *Slow Food*, consente di mettere a fuoco la specificità dell'esperienza dei 'ribelli del bitto'. Il conflitto politico ed economico tra gli industriali e i pastori produttori del formaggio 'fiore sardo', pur riguardando aspetti cruciali (uso di latte pastorizzato piuttosto che crudo) è rimasto interno al consorzio di tutela, ovvero dello “spazio torbido e confuso della DOP, troppo ampia geograficamente e poco precisa dal punto di vista delle regole di produzione” (Siniscalchi, 2003). Berti (2012), nel considerare l'esperienza del presidio *Slow Food* dell'agnello di Zeri inquadra anch'esso nella 'resistenza contadina'. In questo caso, però, la 'resistenza', è stata messa in atto contro i processi di marginalizzazione e di disgregazione della società rurale organizzando una 'filiera', dove prima esisteva solo un'economia informale e aprendo i produttori al mercato. Da questo punto di vista, nel caso della Lunigiana, l'azione locale, non solo non si è scontrata politicamente contro le istituzioni locali ma è stata da esse sostenuta. All'opposto i 'ribelli del bitto', hanno sostenendo un conflitto contro un blocco costituito dalle istituzioni politiche e dai relativi apparati tecno-burocratici (comuni, comunità montana, provincia, regione, stato), le agenzie e gli organismi economici settoriali (Consorzio di tutela, Associazione provinciale allevatori, Coldiretti, Cooperative), dagli enti di ricerca e di sperimentazione portatori dell'ideologia delle superiorità del sapere esperto, trasferibile attraverso la tecnologia (quindi funzionale all'agroindustria) rispetto a quello contestuale, controllabile localmente.

La società

La capacità di resistenza è dipesa oltre che dal supporto di *Slow Food* anche dalla capacità di mettere in atto strategie innovative, un elemento chiave della nuova 'resistenza contadina'. La resistenza contadina/rurale incarnata dai 'ribelli del bitto' (descritti strumentalmente dai loro detrattori

produttivisti come rissosi retrogradi) diventa una forma di produzione e di azione locale, basata sull'innovazione e la cooperazione, la capacità di sviluppare nuove potenzialità anche in forma di progetto imprenditoriale; (Ploeg ,2009; Milone 2009).

La prima iniziativa da parte dei sostenitori dei 'ribelli' è consistita nel creare una struttura economica. In assenza di un riconoscimento giuridico e di una qualunque differenziazione della produzione 'storica' l'unica via percorribile per evitare la sua scomparsa consisteva in un'azione attraverso i meccanismi di mercato. Il produttore doveva essere in grado di ricevere un prezzo significativamente più alto per il prodotto fresco rispetto al bitto DOP e il mercato doveva essere pronto a distinguere e ad accordare un prezzo più alto per il prodotto stagionato. Non rimaneva altra soluzione che concentrare l'offerta, gestire in prima persona la stagionatura e la commercializzazione e sostenere il tutto con incisive azioni promozionali.

La *Società valli del Bitto trading spa* è stata fondata nel 2003 da Paolo Ciapparelli, con alcuni amici entusiasti. La finalità per la quale è stata fondata la *Società* è prima di tutto sociale: sostenere - anche in chiave di sostegno allo sviluppo locale - la produzione del bitto della tradizione in quanto patrimonio gastronomico ma anche storico e culturale legato a strutture, pratiche pastorali, saperi e paesaggi che rivestono un importante significato a livello europeo (Alther, 2012). Oggi è costituita da 130 soci che detengono quote da 150 a un massimo di 20 mila euro. Il *Consorzio salvaguardia bitto storico* è uno dei soci. Sono soci a titolo individuale anche cinque produttori (su dieci) del *Consorzio*, Il capitale sottoscritto è pari a 450 mila euro. I soci ricevono un 'dividendo' in natura (formaggio) pari al 2% del valore delle azioni sottoscritte. L'equilibrio economico è conseguito attraverso l'erogazione di lavoro volontario da parte di amministratori, soci e sostenitori. Tale volontariato si accompagna ad una forma di attivismo che, in non poche occasioni, assume contorni politici definendo una forma originale di *food activism*, che va oltre quelle di solito considerate (Grasseni, 2014).

La *Società* opera ritirando a fine alpeggio il formaggio a un 'prezzo etico' (15-16/kg) (per un totale di 1000 forme del peso medio di 12 kg). Per svolgere queste attività essa dispone di uno spazio di complessivi 600m² con una cantina interrata 'naturale' (priva di impianti di controllo termogrametrico) capace di 3000 forme. Al livello superiore vi sono gli spazi per la vendita, la degustazione e di cucina. Oltre al formaggio 'storico ribelle' vengono stagionati formaggi prodotti nel periodo invernale dai soci del *Consorzio*, prevalentemente formaggio 'tipo latteria'. La vendita diretta comprende anche altri prodotti caseari dei soci oltre a quelli dell'associazione *Principi delle Orobie*. Sono in vendita anche altri prodotti alimentari selezionati (vino valtellinese, farine, birre artigianali). La vendita

all'ingrosso è limitata allo 'storico ribelle' e riguarda principalmente rivendite specializzate, enoteche e ristoranti. Il fatturato supera i 400 mila euro.

L'innovazione

Sul piano comunicativo e commerciale sono state sperimentate formule già adottate nel caso dei vini pregiati (le forme 'millesimate', le 'degustazioni verticali', la presentazione del formaggio oltre i 2-3 anni di stagionatura quale 'formaggio da meditazione') ma si sono inventate anche delle soluzioni originali.

Creatività commerciale. Si è espressa particolarmente nelle 'forme in dediche' nata dall'uso di vergare a mano con inchiostro di mirtillo ciascuna forma indicando il 'millesimo' e l'alpeggio. Le forme migliori sono acquistate (anticipatamente) e personalizzate. Gli acquirenti sono privati, ristoratori, associazioni che corrispondono 10€ all'anno per la conservazione. Nel 2016 sono state vendute in questo modo 100 forme e 300 sono quelle conservate. Tutte le forme sono 'consultabili' sul sito <http://www.formaggiobitto.com/it/la-casera/forme-in-dedica>. Un'altra forma di commercializzazione, che non è ancora divenuta routinaria, è quella delle aste (nel 2011 a Parigi e a Bra, nel 2015 a Milano).

Retroinnovazione. “Una retro-innovazione è lo sviluppo di conoscenza e competenza che combina elementi e pratiche dal passato con il presente e configura questi elementi per nuovi e futuri propositi e si basa fondamentalmente sulla conoscenza contestuale” (Stuiver, 2006). Marsden (1995) aveva osservato in precedenza che la permanenza culturale, il mantenimento di pratiche produttive tradizionali, poteva diventare una risorsa preziosa per l'agricoltura post-produttivista mentre, da parte loro, Murdoch e Miele (1999) avevano sottolineato l'interesse del consumatore per prodotti fortemente caratterizzati in senso ecologico e qualitativo, ancora 'immersi' in un contesto tradizionale. Per i 'ribelli del bitto' la retro-innovazione consiste nel ripristino delle pratiche pastorali e casearie tradizionali ma anche nella narrazione che consente di trasformarle in valori riconosciuti dal mercato.

Forma giuridica. Al fine di adeguare, almeno in parte, la propria forma giuridica al modello di 'economia morale' che la ispira, la *Società valli del bitto* ha colto immediatamente l'opportunità di divenire, con la legge “di stabilità” del 28.12.15, 'società benefit' (Guidi, 2016). Essa ha conseguito anche la certificazione internazionale di *benefit corporation* (Hemphill e Hiller, 2013; Cullari 2014; Del Barba, 2016). Le società benefit, pur non essendo *no profit* vanno oltre l'obiettivo del profitto per massimizzare il loro impatto positivo verso i dipendenti, le comunità in cui operano e l'ambiente.

Innovazione sociale/istituzionale. Basata sul ruolo impegnativo e innovativo dei co-produttori che si sono assunti rischi senza paragone con le forme di CSA. Parimenti innovativa è risultata l'esperienza dei 'ribelli del bitto' nella partecipazione a reti, sia di tipo 'lungo' (i presidi *Slow Food*), sia di tipo locale. In quest'ambito hanno svolto un ruolo importante nella nascita dell'associazione casearia *I principi delle Orobie* e sono un componente della rete lombarda *I territori del cibo* che raggruppa nove prodotti-località che si distinguono per il loro valore identitario, sociale, storico-culturale (De La Pierre, 2017).

Buona parte dell'innovazione nell'esperienza della *Società valli del bitto* riguarda la ridefinizione dei ruoli nel processo di produzione, trasformazione, commercializzazione, consumo. Essa rientra pertanto nella categoria delle *novelty* (Milone, 2009) che si caratterizza per non essere prodotta da saperi esperti e trasferibile altrove (Broekhuizen, 2008), ma sorge dal sistema produttivo locale e dal sapere contestuale "nascondendosi nel luogo di origine" (Ploeg, 2009 p. 257). La *novelty* tende alla trasformazione delle risorse disponibili in risorse territorialmente specifiche, consente il controllo locale sulla valorizzazione delle stesse, entrando in collisione con il 'regime agricolo egemone', inteso non in senso valutativo ma quale regime socio-tecnico (Geels, 2002).

Conclusioni

La *Società valli del bitto spa benefit* appresenta un caso particolare nel panorama del *food activism* che, nella maggior parte dei casi, opera dal lato del consumo, con il fine di creare delle filiere alternative di prodotti 'dal campo alla tavola' (AFN). Non è possibile neppure inquadralo nello schema dei SYAL, non a caso considerato 'riformista' (Forte, 2008), che prevede la concertazione con le istituzioni e la leva della regolazione statale e sovranazionale (denominazioni di origine, marchi). In realtà, come sostengono Bowen e Mutersbaugh (2014), anche gli AFN, presentati spesso come più 'oppositivi' presentano una componente 'riformista' che sollecita il sostegno e la regolazione istituzionale.

L'esperienza della *Società valli del bitto spa benefit* può forse contribuire a chiarire alcuni aspetti dei 'movimenti sul cibo'. Essa è sì impegnata in un confronto oppositivo diretto con l'*establishment* locale. Un confronto molto più 'costoso' della protesta politica 'contro le multinazionali' o della pratica della 'democrazia della borsa della spesa'. In un certo senso l'esperienza dei 'ribelli del bitto' si avvicina a un conflitto sociale 'classico', con protagonisti sociali concreti che si fronteggiano *vis a vis*.

L'aspetto più innovativo consiste nella indistinguibilità di dimensione economica, sociale e politica, ribaltando le separazioni che definiscono la

modernità, culminate nell'assorbimento della società da parte del mercato (Polanyi, 2010) e ricollegandosi alle istituzioni pre-moderne e ai movimenti contadini della prima metà del XX secolo (Corti, 2005). Espressione di 'autosufficienza' della 'società civile' l'esperienza del bitto ribelle si avvicina all'idea americana di CSA: un'agricoltura sostenuta dalla comunità che sostiene la comunità (Groh e MacFadden; 1990). Essa, però, non rinuncia alla dimensione territoriale insita nei SYAL. In ogni caso costituisce un laboratorio di esperienze innovative e, la stessa componente conflittuale, contribuisce alla trasformazione dal basso, attraverso l'affermazione di 'nicchie', del regime socio-tecnico dominante (Geels, 2004).

Bibliografia

- Alther Y. 2012. *Die letzte traditionelle Mehrstufenalpwirtschaft. Eine Beobachtung zum Verständnis alpiner Siedlungsnahme und Wirtschaftsformen in der Archäologie*. Bachelorarbeit, Universität Zürich.
- Arfini F., Mora C. 1998. "Typical and Traditional Products: Rural Effect and Agro-industrial Problems". Proceedings of the 52nd Seminar of the European Association of Agricultural Economists, June 19-21, 1997, Parma, Italy. Istituto di Economia Agraria e Forestale. Facoltà di Economia. Università di Parma, 1998.
- Belletti G., 2003. "Le denominazioni geografiche nel supporto all'agricoltura multifunzionale. *Politica Agricola Internazionale*, 4 (2003): 81-102.
- Bérard L., Marchenay P., 2000. "Le vivant, le culturel et le marchand: les produits de terroir" . *Autrement*, n.194:191-216.
- Bérard L. Marchenay P. 2002. "Le sens de la durée. Ancrage historique des 'produits de terroir' et protection géographique", in M. Bruegel et B. Laurieux (sous la dir. de) *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette. pp. 23-35.
- Bérard L., and P. Marchenay. 2007. Localized products in France: Definition, protection, and value-adding. *Anthropology of Food* S2. <http://aof.revues.org/415>.
- Berti G., 2012. "Alleanze strategiche territoriali: la costruzione collettiva di percorsi di resistenza neo-contadina". In G. Brunori *Le reti di transizione, Impresa e lavoro in un'agricoltura che cambia*, Felici editore, Pisa. pp.162-229.
- Bommel van K., Spicer A., 2011. "Hail the snail: hegemonic struggles in the slow food movement". *Organization Studies*, 32(12):1717-1744.
- Bowen S., Mutersbaugh T., 2014. Local or localized? Exploring the contributions of Franco Mediterranean agrifood theory to alternative food research. *Agric Hum Values*, 31:201–213.
- Broekhuizen van O., 2008 "The Dynamics of Novelty Production", in J.D. Van der Ploeg e T. Marsden (eds.) *Unfolding Webs. The Dynamics of Regional Rural Development*, Van Gorcum, Assen, pp. 68-86.
- Brunori G., Rossi A., Guidil F., 2012. "On the new social relations around and beyond food. Analysing consumers' role and action in Gruppi di Acquisto Solidale (solidarity purchasing groups)". *Sociologia Ruralis*, 52(1): 1-30.
- Cirad/Sar, 1996. "Systèmes agroalimentaires localisés (organisations, innovations et développement local)", in Proposition d'animation scientifique du laboratoire STSC, n. 134.
- Corti M. 2005. Contadini e allevatori del Nord nelle transizioni rurali del XX e XXI secolo. *SM Annali di San Michele*, 18 :135-174
- Corti M., 2006, "Bitto: una storia esemplare, una questione aperta". *Caseus. Arte e cultura del formaggio*, 9 (3):19-30.
- Corti M. 2008. "Per una politica non distruttiva delle risorse dell'economia montana: alcune riflessioni a partire dal caso della tutela del formaggio bitto". *Confronti. Autonomia lombarda: le idee I fatti le esperienze*, 7 (3):102-113.
- Corti M., 2011. *I ribelli del bitto. Quando una tradizione casearia diventa eversiva*. Slow Food editore, Bra.

- Corti M. 2015. "Cibo, spazio, tempo, comunità", In: M. Corti, S. De La Pierre, S. Agostini, *Cibo e identità locale. Sistemi agroalimentari e rigenerazione di comunità. Sei esperienze lombarde a confronto*. Centro studi valle Imagna, Sant'Omobono terme, pp. 245-425.
- Cox, R., Holloway L., Venn L., Dowler L., Ricketts Hein J., Kneafsey M., H. Tuomainen H., 2008. "Common ground? Motivations for participation in a community supported agriculture scheme". *Local Environment*, 13: 203–218.
- Dansero E., Puttilli M. 2014. "Multiple territorialities of alternative food networks: six cases from Piedmont, Italy". *Local Environment*, 19 (6):626-643.
- Del Barba M., 2016. Benefit Corporations in Italy. *Equilibri*, 20(1):59-63.
- De La Pierre S., 2017. Un sistema agroalimentare locale in Lombardia a forte radicamento territoriale. Il caso de *I Territori del cibo*. Atti del convegno "Il ritorno ai sistemi socioeconomici locali", Società dei territorialisti, 21-22 ottobre 2016 (in corso di stampa).
- Dubuisson-Quellier S., Lamine C., 2004 "Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs". *Sciences de la Société*, 62 (20):145–168;
- Dubuisson-Quellier S., Lamine C., Le Velly R., 2011. "Citizenship and Consumption: Mobilisation in Alternative Food Systems in France". *Sociologia Ruralis*, 51 (3): 304-323.
- Fonte M. 2008. "Knowledge, food, and place: A way of producing, a way of knowing". *Sociologia Ruralis*, 48(3): 200–222.
- Forno F., Grasseni C., Signori S., 2013 "Dentro il Capitale delle Relazioni". *Un'Economia Nuova, dai GAS alla Zeta* (Milano: Altraeconomia), pp. 12-48.
- Fourcade C., 2008. "Des dynamiques de proximité innovantes: le cas des systèmes agroalimentaires localisés en France", *Cah. Agric*, 17: 520-525.
- Geels F. W., 2002. "Technological transitions as evolutionary reconfiguration processes: a multilevel perspective and a case study". *Research Policy*, 31:257-273.
- Geels F.W., 2004. "Insights about dynamics and change from sociology and institutional theory", in *Research Policy*, 33: 897–920.
- Gradwell S., DeWitt J., Mayerfeld D., Salvador R., Libbey, J., 1999. *Community supported agriculture: local food systems for Iowa*. Iowa State University Extension, Ames, IA, Pm-1692.
- Grasseni C., 2011, *La reinvenzione del cibo. Culture del gusto fra tradizione e modernità ai piedi delle Alpi*, Verona, 2007.
- Grasseni C., 2014. "Food activism in Italy as an anthropology of direct democracy". *Anthropological Journal of European Culture*, 23 (1): 77-98.
- Graziano P. R., Forno F., 2012. "Political Consumerism and New Forms of Political Participation The Gruppi di Acquisto Solidale in Italy. *The Annals of the American Academy of Political and Social Science*, 644.1:121-133.
- Groh T., McFadden S., 1990. *Farms of tomorrow: communitysupported farms farm supported communities*, Bio-dynamic Farming and Gardening Association bio-dynamic Farming and Gardening Association.
- Guidi B., 2016. *Le Società Benefit in Italia. Profili amministrativi, lavoristici e di valutazione dell'impatto generato*, Laurea magistrale Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia Dipartimento di Economia "Marco Biagi".
- Hemphill T. A., Cullari F., 2014. The Benefit Corporation: Corporate Governance and the For-profit Social Entrepreneur. *Business and Society Review*, 119: 519–536.
- Hendrikson M.K., Heffernam W.D., 2002. "Opening Spaces through Recolonization: Locating Potential Resistance in the Weakness of the Global Food System". *Sociologia Ruralis*. 42, (4):347-369.
- Hiller J.S., 2013. The Benefit Corporation and Corporate Social Responsibility. *J. Bus. Ethics*, 118:287–301.
- Hinrichs, C.C., 2003. "The practice and politics of food system localization". *Journal of Rural Studies*, 19(1): 33–45.
- Holloway L., Cox R., Venn L., Kneafsey M., Dowler E., Tuomainen H., 2006. "Managing sustainable farmed landscape through 'alternative' food networks: a case study from Italy. *Geogr. J.*, 172(3):219–229.
- Lamine C. 2005. "Settling shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers". *Sociologia Ruralis*, 45:324–345.
- Lang, K.B. 2010. "The changing face of community-supported agriculture". *Culture & Agriculture*, 32(1): 17–26.

- Lowe P., Murdoch J., Marsden T., Munton R., Flynn A., 1993 "Regulating the new rural spaces: the uneven development of land". *Journal of Rural Studies*, 9 (3):205–222.
- Marescotti A., 2003. Typical products and rural development: who benefits from PDO/PGI recognition. *Proceedings of the 83rd EAAE Seminar Food quality products in the advent of the 21st century: production, demand and public policy*, Chania-Crete. pp. 4-7.
- Marsden T., 1995. "Beyond agriculture? Regulating the New Rural Spaces". *Journal of Rural Studies*, 11:285-296.
- Marsden T. "Denial and diversity: some reflections on emerging agri-food geographies and rural development in the United Kingdom. In Huge Clooth (ed) *Contemporary Rural Geography. Land, property and resources in Britain. Essays in honour of Richard Munton*, Routledge, London-N.Y., pp. 43-71.
- Milone P., 2009. *Agricoltura in transizione, un'analisi delle innovazioni contadine*. Roma, Donzelli editore.
- Moity-Maïzi P. de Sainte Marie C., Geslin P., Muchnik J., Sautier D. (a cura di), 2001. "Systèmes agroalimentaires localisés: terroirs, savoir-faire, innovations", *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, Inra, n.32.
- Muchnik J., Sautier D., 1998. *Systèmes agroalimentaire localisés et construction de territoires*, Cirad, Montpellier.
- Murdoch J., Miele M., 1999. "'Back to Nature': Changing 'Worlds of Production' in the Food Sector". *Sociologia Ruralis*, 39 (4):465-483.
- Papa C., 2006, "Paesaggi e formaggi. Un'assonanza non casuale nella Valnerina Umbra". *Annali S.Michele SM*, 19 (2006): 341-354.
- Ploeg van der J.D., 2009. *I nuovi contadini. Le campagne e le risposte alla globalizzazione*, Roma , Donzelli editore.
- Polanyi K., 2010. *La grande trasformazione*, Torino, Einaudi (ed. or.1944).
- Prost J. A., Rémi, B., & Casabianca, F. 2003. Des stratégies d'exclusivité à la certification de produits agroalimentaires de Corse: Eléments d'analyse de l'apprentissage des différentes étapes de qualification. *Proceedings of the SYAL Colloquium "Les systèmes agroalimentaires localisés: produits, entreprises et dynamiques locales"*, Montpellier, France, 16-18 octobre, mimeo.
- Renting H., Marsden T.K., Banks J., 2003. "Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development". *Environ. Plan. , A* 35(3):393–412.
- Sage C. 2003. "Social embeddedness and relations of regard: Alternative 'good food' networks in southwest Ireland". *Journal of Rural Studies*, 19(3): 47–60.
- Siniscalchi V., 2013, "Pastori, attivisti e mercato. Pratiche economiche e logiche politiche nei presidi Slow Food". *Voci*, 10:173-182.
- Stuiver M. 2006. Highlighting the retro-side of innovation and its potential for regime change in agriculture. In: Marsden T, Murdoch J (Ed.). *Between the global and the local: confronting complexity in the contemporary agri-food sector*. Amsterdam: Elsevier (Rural Sociology and Development Series, vol. 12), pp. 147-75.
- Torre A. 2006. "Collective action, governance structure, and organizational trust in localized systems of production: The case of the AOC organization of small producers". *Entrepreneurship and Regional Development*, 18(1): 55–72.
- Touzard J.M., Chiffolleau Y., F. Dreyfus F., 2008. "Analyser l'innovation dans un système agroalimentaire localisé: Construction interdisciplinaire en Languedoc". *Cahiers Agricultures*, 17(6): 526–531.
- Vitrolles D., 2011. "When geographical indication conflicts with food heritage protection", *Anthropology of food* [Online], 8 (2011), <http://aof.revues.org/index6809.html>
- Watts, D., B. Ilbery, and D. Maye. 2005. "Making reconections in agro-food geography: Alternative systems of food provision". *Progress in Human Geography*, 29(1): 22–40.
- Wilkinson J., 2001. "Dalla dittatura dell'offerta alla democrazia della domanda?" *Alimenti transgenici, alimenti biologici e dinamiche della domanda nell'agroalimentare*. *La Questione Agraria*, (1): 47-64.