



OPEN PROJECT [approssimazione 1.1]:

Cibi identitari, etnici ed esotici in Umbria: Proposta per la realizzazione di un caso di studio sull'informazione di operatori e clienti, utilizzando fonti bibliografiche qualificate

Identitary, ethnic and exotic food in Umbria (Italy): Proposal for a case study on strategies to properly inform operators and customers, using bibliographic qualified resources

Raoul Ciappelloni, Guerriero Mencaroni, Marcello Rinaldi, Piero Ierimonti, Loretta Marchetti, Corentin Laidet, Marco Proietti, Clelio Mario Corradi, Carla Marini, Luisa Fruttini

Abstract. With this note, open to the contributions of ideas from readers and stakeholders, the setting up of a case study on information for operators engaged in restaurants and food distribution based on ethnic and exotic cuisine in Umbria (Italy) is proposed. Presently, because of the local effects of globalization, it begins to be necessary a better understanding of the supply of food linked to the exotic and ethnic cuisines in Umbria (Italy). These shops, taken together, represent an important sector, not only for the local economy, but also for the cultural integration based on foods. This sector, properly promoted and supported, may contribute to important achievements such as improvement of knowledge and skills of the operators, and strengthen the link between them and the government institutions dealing with food safety and security. In this way we intend to harmonize the characteristics of the supply of ethnic and ordinary foods, in terms of health, and quality. We intend to act on three problems: the difficult access to information on food; the lack of coordination in the distribution chain; isolation of these operators and difficulty of relationship with the other people. For this, the activation of an information channel on demand on food, based on mobile devices and smart journal is proposed as well as a short cycle of events based on storytelling and narrative participatory activities. The aim is to "narrate" effectively, how to access verified information with little efforts. So we can setup a gastronomic offer safer and healthier, closely linked to the necessary cultural integration in Umbria

Riassunto. Con questa nota, aperta ai contributi di idee dei lettori e soggetti interessati, viene proposto l'avviamento di un caso di studio sulle nuove modalità di informazione degli operatori impegnati nell'attività di ristorazione e distribuzione alimentare basata sui cibi etnici ed esotici in Umbria. A causa degli effetti locali della globalizzazione, è ormai necessaria una maggiore conoscenza di questo particolare comparto. Gli esercizi interessati, nel loro insieme, hanno importanza non solo sul piano economico, ma anche per l'integrazione culturale basata sui cibi. Questa micro ricerca, se condotta adeguatamente, contribuirà a creare le conoscenze utilizzabili sul piano organizzativo e normativo per raggiungere obiettivi di grande interesse, come: migliorare il livello informativo degli operatori e rafforzare il collegamento fra questi e gli Enti dello Stato che si occupano di sicurezza e salubrità alimentare (Food Security e Food Safety), in agricoltura, zootecnia e itticoltura. In questo modo si intendono armonizzare le caratteristiche dell'offerta di cibi etnici ed ordinari, sul piano della salubrità e della qualità. Si intende agire su tre problemi strutturali: difficoltà di accesso alle informazioni, mancanza di coordinamento della catena distributiva, isolamento o ghettizzazione di queste realtà produttive e degli attori che le conducono. Per questo viene proposta l'attivazione di un canale informativo on demand sugli alimenti, basato su device mobili e l'avvio di un ciclo di eventi basati sullo storytelling, attività di racconto partecipativo, per "narrare" in modo efficace, le modalità di accesso alle tecnologie informatiche e documentali impiegate. Così sarà possibile elaborare una offerta gastronomica più sicura e salubre, strettamente collegata alla necessaria integrazione culturale in Umbria

1. Introduzione

La presente nota ha lo scopo di presentare un progetto, ancora in via di elaborazione, per raccogliere le idee ed i contributi di quanti sono interessati agli argomenti in essa trattati. Viene particolarmente

sollecitata l'opinione dei soggetti che operano nella produzione e distribuzione di cibi appartenenti a culture gastronomiche diverse da quella italiana.

A causa dell'imponente fenomeno delle culture migranti e degli effetti locali della globalizzazione, comincia a delinarsi, seppure destrutturata, una rete di piccoli esercizi e micro aziende alimentari, spesso a conduzione familiare, che soddisfano la domanda di cibi etnici o basati su gastronomie esotiche. Questa offerta è alla base di un settore importante, non solo sul piano economico, ma anche per l'integrazione sociale basata sugli alimenti che recano impliciti aspetti etnici, religiosi e culturali. Il tema è anche al centro di importanti iniziative come Expo 2015, "Un patto globale per il cibo" (<http://www.expo.rai.it/expo-2015-un-patto-globale-per-il-cibo-ispil/>), dedicato alla nutrizione e al cibo su scala planetaria, che si fa pubblicità con il motto: "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" riferendosi quindi anche alle gastronomie identitarie.

Punti vendita che propongono carni Halal o Kosher, ristoranti cinesi, indiani e kebab Shop sono l'esempio di un sistema di distribuzione di alimenti e ristorazione, con caratteristiche proprie, tutt'ora scarsamente coinvolto in attività di informazione. Questo settore, se promosso e sostenuto adeguatamente, potrebbe contribuire al raggiungimento di due obiettivi di grande importanza:

(1) Migliore informazione degli operatori del settore agroalimentare caratterizzato sul piano dell'identità culturale (indispensabile per la conquista e gestione del segmento di mercato).

(2) Migliore collegamento fra questi e gli Enti dello Stato che si occupano di sicurezza e salubrità alimentare (Food Security e Food Safety).

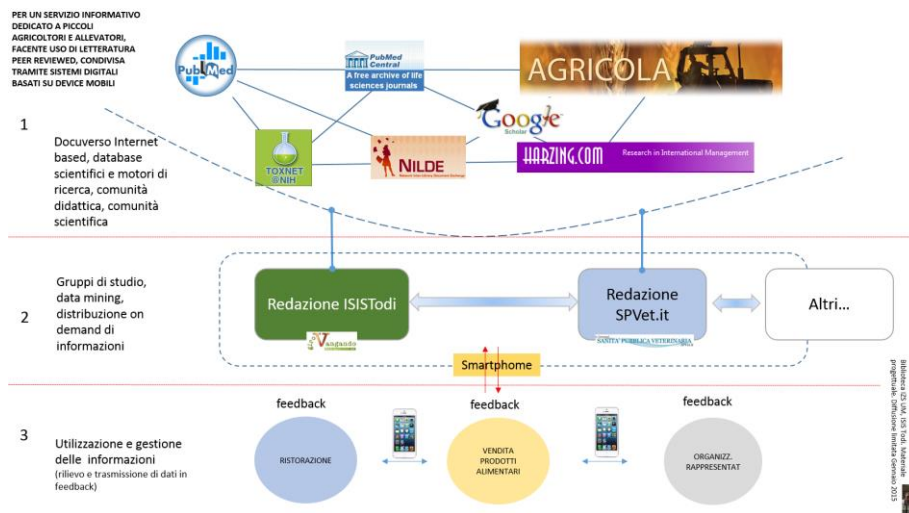
Con il conseguimento di questi obiettivi, sarà certo possibile favorire le condizioni per armonizzare l'offerta di cibi etnici con quella derivante dalla rete di produzione ed distribuzione di alimenti ordinari, sul piano della salubrità, qualità e continuità dell'offerta. In tal modo si incoraggerà un clima di integrazione nella società evitando incomprensioni fra gli stessi operatori del settore.

2. Attività economicamente e socialmente sostenibili

Per qualificare il settore collegato alle gastronomie etniche ed esotiche bisogna in primo luogo agire su due problemi strutturali, fortemente intrecciati fra loro:

- *Informazione*: Gli operatori che si occupano dei cibi etnici, hanno difficoltà ad accedere alle informazioni più avanzate, derivanti da letteratura affidabile e peer reviewed su tecnologie, sistemi di cottura, conservazione, preparazione dei cibi.

- *Esclusione*: l'isolamento di queste realtà produttive e degli attori che le gestiscono, rende difficile mantenerle aperte e controllate, soprattutto attrarre e qualificare gli operatori, dare sicurezza ed attrarre nuova clientela.



Schema generale di riferimento: 1. Il repository informativo – 2. l'elaborazione documentale – 3. Utilizzazione e calibrazione, a favore di ristorazione, vendita di alimenti e organizzazioni rappresentative.

General reference framework: 1. The information repository - 2. document processing - 3. Application and calibration, in favor of catering, sales of food and representative organizations.

3. ATTIVITÀ PREVISTE

3.1 Attivazione di un canale informativo on demand, basato su device mobili

Per affrontare questa complessa situazione, è necessario agire sulla leva informativa, in modo da far progredire le conoscenze, motivare le singole realtà imprenditoriali, connettendole anche con interlocutori selezionati nel territorio locale (piccola distribuzione, produttori, singoli utenti, organizzazioni rappresentative). Allo scopo verrà implementata una "piattaforma documentale interattiva" ad hoc, gestita da documentalisti ed accessibile tramite PC e Smartphone, completamente dedicata all'informazione nel settore delle gastronomie etniche.

Grazie a questa offerta informativa sarà possibile indirizzare un flusso di dati selezionati via smartphone (phablet, tablet), verso gli operatori interessati, consentendo loro di fruire dei risultati della ricerca in ambiti specifici: database scientifici, tecnologie alimentari, informazioni biomediche e la sicurezza alimentare; indicazioni giuridiche e normative regionali.

Sono previsti:

3.1.1 Servizi di document delivery on demand, facenti uso di letteratura peer reviewed, selezionata e resa accessibile agli utilizzatori (target: operatori della ristorazione, della vendita dei prodotti alimentari e organizzazioni rappresentative del settore).

3.1.2 Interventi basati su diffusione di documentazione a stampa. Verranno utilizzati Smart Wall Journal e Smart Poster, posizionati presso gli esercizi che si renderanno disponibili, dedicati alla diffusione di informazioni relative al progetto e Technical Press.

3.1.3 Avviamento di canali supervisionati di discussione per la condivisione e applicazione delle informazioni tecnico - scientifiche nella pratica della ristorazione e distribuzione di alimenti a cui saranno invitati i soggetti e gli operatori del settore etnico.

Tutte queste attività favoriranno uno scambio informativo “partecipato”, che sarà alla base dell’interazione fra i ristoratori e l’utenza presente nel territorio.

3.2 Scambio informativo tramite storytelling

Oltre a fornire le informazioni attraverso strumenti editoriali avanzati, verranno attivate modalità alternative per avvicinare i singoli operatori a queste particolari modalità di trasferimento di nozioni tecnico scientifiche. Tali sistemi di interazione dovranno: rispettare l’esperienza pregressa degli utenti, proporre ed integrare moduli espressivi a loro adeguati, evitare una semplificazione delle esigenze informative degli operatori.

Per tali motivi questa parte del programma sarà basata su eventi di Storytelling (ed attività di racconto partecipativo), con i quali “narrare” efficacemente, le modalità di accesso alle tecnologie informatiche e documentali del progetto, fino a mostrarne l’impiego in casi specifici. Ai partecipanti saranno così “raccontate”, dalla voce degli esperti, documentalisti e ricercatori coinvolti nel progetto, le caratteristiche dei sistemi informatici, editoriali, di interazione che dovranno utilizzare nel corso del programma di attività e successivamente.

Nella fase 2 e nella fase 3, un ruolo particolare verrà svolto agli studenti, educatori e docenti impegnati nel repository Girovangando. Questi saranno impegnati ad integrare le esperienze, nella didattica e nel percorso formativo dell’ISIS di Todi, come approfondimento tecnico e relazionale con il territorio.

4. Conclusioni

Le gastronomie esotiche, al pari di quelle tradizionali, non sono legate alla staticità o museificazione dei consumi, ma sono qualcosa di dinamico, che cambia con i tempi. La cucina etnica è un sistema che deve essere meglio conosciuto ed accogliere nuove conoscenze. Oggi per far avanzare il segmento di mercato ad essa riferibile è necessario inserire in questo sistema di ristorazione e offerta di alimenti, tutto l'apporto conoscitivo della moderna tecnologia biomedica, della ricerca agro-alimentare e dell'igiene applicata ai processi produttivi.

Sarà così possibile elaborare una offerta gastronomica più pregevole e salubre, strettamente collegata alla integrazione culturale basata sugli alimenti.

Open Project [1.1]

Tutti coloro che vorranno dare un contributo di idee al progetto sui "Cibi identitari, etnici ed esotici in Umbria", sono invitati a partecipare al "brainstorming via Spvet.it" per l'Open Project 1.2, inviando osservazioni e commenti a: redazione-spvet@izsum.it (Twitter: @izspvet.it). O utilizzando i numeri: Tel: 075 343207 / Fax: 075 343217.

Bibliografia

Ciappelloni R. (2012). "Come potremmo pubblicare": I giornali murali aumentati - "As we may print": The augmented wall newspapers. *Sanità Pubblica Veterinaria*, n. 74, Ottobre, <http://indice.spvet.it#559>.

Ciappelloni R., (2010). Twitter® o la brevità nell'informazione scientifica: un modello letterario quantizzato - Twitter® or the briefness in the scientific information: a quantized literary model. *Sanità Pubblica Veterinaria*, n. 58, Febbraio, <http://indice.spvet.it#461>.

Ciappelloni R., Deiana R. (2013). Uso dello smartphone per il sostegno delle le attività intramurali e "in campo" in un Istituto Zooprofilattico - The smartphone as a support of the intramural and "in field" activity, in a Zooprophyllactic Institute. *Sanità Pubblica Veterinaria*, n. 76, Febbraio, <http://indice.spvet.it#566>.

Ciappelloni R., Nucci D., Benedetti A., Flammini R., Falocci G., Gaggioli N., Montanucci N., Heymann A. J., Fruttini L., Marini C., Tabarrini L. (2014). Per portare la Library 2.0 più vicino alla gente: Storytelling a Teatro, letture scientifiche e buon cibo - Bringing the Library 2.0 closer to the people: theatre storytelling, scientific lectures and nice food . *Sanità Pubblica Veterinaria*, Giugno, 16(84):7-20.

Dumanski, J. (1997). Criteria and indicators for land quality and sustainable land management. *ITC Journal* 1997-3/4: 216-222.

Millar J. R. (1970). A Reformulation of A. V. Cajanov's Theory of the Peasant Economy. *Economic Development and Cultural Change*, Vol. 18, No. 2 (Jan), pp. 219-229.

Polany K. (1978). *Traffici e mercati negli antichi imperi. L'economia nella storia e nella teoria*. Einaudi Editore Torino.

Sacks W. (1992). *Archeologia dello sviluppo: Nord e sud dopo il tracollo dell'Est*. Macro Edizioni, San Martino di Sarsina (FC).

Smyth A. J., Dumanski J. (1993). FESLM: An international framework for evaluating sustainable land management. *World Soil Resources Report Food and Agriculture Organization of the United Nations. Discussion Paper* (<https://www.mpl.ird.fr/crea/taller-colombia/FAO/AGLL/pdffdocs/feslm.pdf>).

Sperotto F. (1988). L'economia di lavoro : scritti scelti di Aleksandr Vasilevic Cajanov. Franco Angeli, Milano.



This work is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, Via G. Salvemini 1. 06126, Perugia - Italy	
Centralino Istituto	Tel. +39 075 3431 - Fax. +39 075 35047	
Biblioteca	Tel. / Fax +39 075 343217 e-mail: bie@izsum.it	
Rivista SPVet.it ISSN 1592-1581	Tel. +39 075 343207 e-mail: editoria@izsum.it ; redazione-spvet@izsum.it http://spvet.it ; http://indice.spvet.it	
U. R. P.	Tel. +39 075 343223; Fax: +39 075 343289 e-mail: URP@izsum.it	

(qr code generato con: <http://www.quickmark.com.tw/En/qrcode-datamatrix-generator/?qrBookmark>)