

RIFLESSIONI di Aurora Minetti

CHI DECIDE DAVVERO CIÒ CHE MANGIAMO?

DISTRIBUZIONE,
ACCENTRAMENTO E
MODELLI CHE STANNO
RISCRIVENDO IL FOOD





Dove nasce il valore. E dove si decide il destino

Quando parliamo di ciò che mangiamo, pensiamo giustamente ai luoghi in cui il cibo nasce e prende forma, alle mani che lo coltivano e lo trasformano, ai territori che gli danno identità e senso, ed è lì che il valore comincia; ma oggi una parte sempre più rilevante delle decisioni che incidono su cosa arriva sulle nostre tavole si gioca anche altrove, nei modelli distributivi che ne regolano accesso, condizioni economiche, volumi e visibilità.

Negli ultimi anni questo spostamento è stato raccontato come modernizzazione, efficienza, razionalizzazione, e nel mondo del food, in particolare nella distribuzione specializzata, questa narrazione ha trovato terreno fertile; eppure, osservando con attenzione ciò che accade lungo la filiera, emerge un dato meno rassicurante, perché il baricentro decisionale si è progressivamente allontanato dai territori e dalla produzione, concentrandosi in pochi snodi capaci di orientare l'intero sistema.

L'accentramento silenzioso

Non servono imposizioni esplicite, perché l'accentramento oggi è silenzioso e passa attraverso criteri di accesso, politiche di prezzo, standard richiesti, volumi minimi, condizioni contrattuali, definendo così ciò che è sostenibile e ciò che non lo è, ciò che può stare sul mercato e ciò che viene lentamente spinto ai margini; in questo modo il valore tende a ridursi a una variabile economica, spesso indistinguibile dal prezzo.

Il rischio non è che la qualità scompaia, ma che si restringa, restando evocata, raccontata, utilizzata come linguaggio, mentre perde centralità nelle decisioni strutturali, e con essa si assottiglia lo spazio per le differenze, per le specificità territoriali, per quelle filiere che richiedono tempo, margine, ascolto.

Quando la produzione risponde a parametri decisi altrove

In questo scenario la produzione si trova sempre più spesso a rispondere non a una domanda di senso, ma a parametri definiti altrove, e la creatività, l'artigianalità, la complessità – che hanno reso il food italiano ciò che è – vengono tollerate solo finché compatibili con modelli che privilegiano continuità, replicabilità e controllo.

Qui il tema non è la contrapposizione tra attori, ma la forma del sistema che si sta consolidando, perché quando la forma cambia, cambiano anche gli esiti, come hanno mostrato con lucidità studiosi diversi tra loro: Richard Sennett, quando ricorda che il lavoro perde dignità quando si spezza il rapporto serio con il tempo e con la materia; Zygmunt Bauman, quando descrive

una modernità che scioglie i legami e poi si stupisce della fragilità che produce; Anthony Giddens, quando avverte che i sistemi che promettono sicurezza assoluta finiscono per generare insicurezza diffusa.

Imprenditorialità o imprendismo

Dentro questo quadro si è affermato un equivoco pericoloso, quello che scambia l'imprendismo per imprenditorialità, facendo passare crescita, aggregazione e inglobamento come segnali automatici di successo, mentre non tutte le crescite producono valore e non tutte le espansioni sono sinonimo di salute del sistema.

L'imprenditorialità tiene insieme visione, responsabilità, contesto, persone e tempo, mentre l'imprendismo è una postura ideologica che misura tutto in funzione della scala e della velocità, riducendo l'impresa a strumento di conquista; nel food questa distinzione è decisiva, perché il cibo non è una commodity qualunque, ma nutrimento, salute, cultura, territorio, e trattarlo come un asset puramente scalabile significa snaturarlo.

Quando la distribuzione diventa sovrana

La distribuzione specializzata, nata come infrastruttura e ponte tra produzione e utilizzo, rischia così di trasformarsi in uno snodo sovrano, capace non solo di muovere merci, ma di orientare linguaggi, priorità, possibilità, decidendo cosa ha spazio e cosa no, ed è qui che la narrazione si fa seducente.

L'abbaglio dell'ordine

C'è una retorica molto efficace che accompagna questi modelli, quella della semplificazione necessaria, dell'ordine che sostituisce il disordine, della razionalità che finalmente mette fine alla frammentazione, e





chi la incarna viene raccontato come colui che mette metodo, che fa pulizia, che porta il sistema nel futuro; ma le vere nuove frontiere non sono mai solo questione di costi o di quantità, perché richiedono presa in carico, ascolto, attenzione alle conseguenze, richiedono la capacità di governare la complessità e non di eliminarla. Per questo parlerei più di abbagli che di visioni, di luci artificiali che attirano lo sguardo, promettono chiarezza e controllo, ma finiscono per rendere invisibile tutto ciò che non rientra nel loro cono di illuminazione, le persone, i territori, le filiere complesse, le differenze che chiedono tempo e ascolto, mentre ciò che resta fuori non scompare, semplicemente smette di contare.

Quando è già successo (e continua a succedere)

Non serve andare lontano per capire dove porta questa logica: la moda lo ha già mostrato con chiarezza, producendo un'apparente abbondanza che ripete sempre la stessa grammatica, con pochi gruppi che decidono tempi, prezzi e linguaggi, mentre le competenze restano ai margini; l'automotive ha seguito una traiettoria simile, con piattaforme comuni e filiere accentrate che aumentano l'efficienza ma creano dipendenza da pochi nodi strategici; la medicina, oggi, vive un passaggio ancora più delicato, perché la tecnologia promette precisione mentre la crescente verticalizzazione allontana il potere decisionale dalla relazione di cura.

Perché il food è più fragile di altri settori

Nel food questa dinamica è ancora più rischiosa, perché il cibo lavora sulla vita e applicare modelli di accentrimento estremo significa intervenire sui terreni di coltura, in senso reale e simbolico, spingendo verso monoculture, riducendo la biodiversità, impoverendo il suolo, fino a lasciare filiere efficienti ma fragili, produttive ma poco fertili.

È qui che l'imbarbarimento diventa evidente, non quello rumoroso, ma quello ordinato, quello che spegne invece di governare, che taglia invece di tenere insieme, come Hannah Arendt aveva visto con lucidità quando ricordava che il pericolo più grande nasce quando la complessità viene semplificata fino a diventare muta.

Il re è nudo

Ed eccoci allora al punto finale, quello che nella fiaba viene affidato a un bambino, ma che in realtà richiede uno sguardo adulto: il re è nudo, e non perché qualcuno lo abbia smascherato con cattiveria, ma perché tutti lo vedono e pochi trovano il coraggio di dirlo.

Oggi il punto non è più capire se il re sia nudo, perché lo vediamo tutti, ma decidere se continuare a fingere di



ammirare un abito che non c'è, per non disturbare l'ordine, per non perdere posizione, per non essere esclusi dal corteo, oppure se assumersi la responsabilità di dire che quella nudità non è visione, non è innovazione, non è progresso, ma solo potere che si racconta come necessità.

Il finto re del nostro tempo non governa con la forza, ma con il linguaggio, parlando di efficienza mentre concentra, di ordine mentre desertifica, di futuro mentre consuma il presente, e intorno molti fingono di non vedere, perché vedere obbliga a scegliere e scegliere, oggi, ha un costo.

Ma è qui che passa la linea, perché un sistema che cresce rendendo gli altri più piccoli non è evoluzione, un sistema che funziona spegnendo differenze non è stabile, un sistema che accumula potere chiamandolo metodo non è neutro, e dire che il re è nudo non significa distruggere il sistema, ma tentare di salvarlo da una deriva che lo renderà sterile.

Oggi fare impresa nel food, in Italia, richiede un coraggio diverso, non il coraggio di correre più veloci, ma quello di fermarsi un istante e guardare davvero, di dire che la scala non basta, che l'efficienza non è un valore se

non genera vita, che l'innovazione senza responsabilità è solo accelerazione.

Perché senza questo sguardo non stiamo costruendo futuro, stiamo solo partecipando a una grande finzione collettiva, e le finzioni, prima o poi, finiscono sempre allo stesso modo, con un silenzio imbarazzato e qualcuno che si chiede come sia stato possibile non vedere.

Via della Libertà, 20
31050 Ponzano V.to (Treviso) - Italy
Tel. +Fax 0039 0422 967611
info@nero-luce.com
www.nero-luce.com

CONTENITORI

CONI PORTAFIUTI

ESPOSITORI LUMINOSI

PORTACONI CILINDRICO

INSEGNE A LED

PORTACONI CON FRONTALE LUMINOSO

NUOVI FLEX LED

ANCHE RISCALDATI