

Giuseppe D'Acunto, architetto, dottore di ricerca, è professore ordinario in Disegno presso l'Università Iuav di Venezia. Dal 2021 è direttore della sezione di coordinamento della didattica del Dipartimento di Culture del progetto, Università Iuav di Venezia. Dal 2018 è coordinatore scientifico del laboratorio di rappresentazione Vide (Vision Integral Design Environment) dell'Infrastruttura di ricerca Ir.Ide.

Sara Marini, architetta, dottoressa di ricerca, è professoressa ordinaria in Composizione architettonica e urbana presso l'Università Iuav di Venezia. Dal 2018 è coordinatrice scientifica del Centro editoria Pard (Publishing Actions and Research Development) dell'Infrastruttura di ricerca Ir.Ide e dal 2019 è direttrice della rivista "Vesper. Rivista di architettura, arti e teoria | Journal of Architecture, Arts & Theory".

Antonio Calandriello, architetto, dottore di ricerca, è ricercatore in Disegno presso l'Università Iuav di Venezia e svolge attività di ricerca presso il Laboratorio di rappresentazione Vide dell'Infrastruttura di ricerca Ir.Ide dell'Università Iuav di Venezia.

Elisa Monaci, architetta, dottoressa di ricerca, dal 2018 collabora alle ricerche del Centro editoria Pard dell'Infrastruttura di ricerca Ir.Ide e dal 2019 è membro della redazione della rivista "Vesper. Rivista di architettura, arti e teoria | Journal of Architecture, Arts & Theory".

Il volume restituisce differenti interpretazioni dell'etichetta "Made in Italy" esplorata come attitudine teorica e progettuale tracciandone un disegno articolato in percorsi molteplici, sfaccettati, multidisciplinari. Le prospettive sono cercate interrogando modi di fare, di pensare, terreni comuni e fratture per mettere in luce e in potenza le complessità e le contraddizioni del laboratorio Italia. I contributi raccolti propongono sfondi, visioni d'insieme, affondi in precisi luoghi, tempi, situazioni, opere, tratteggiano una galassia fatta di ricorrenze e mutazioni, di intrecci e dissonanze tese a rimarcare movimenti effimeri e solide realtà che continuano a nutrire e a definire la cangiante via italiana.

Il presente volume è edito come sintesi di alcuni risultati e possibili prospettive del programma di ricerca quinquennale dedicato al tema del "Made in Italy" sviluppato nell'ambito del progetto del Dipartimento di Eccellenza 2018-2022 dall'Infrastruttura di Ricerca Ir.Ide del Dipartimento di Culture del progetto dell'Università Iuav di Venezia.

Autori: Giorgia Aquilar, Daniele Balicco, Matteo Basso, Francesco Bergamo, Marco Bertozzi, Fiorella Bulegato, Antonio Calandriello, Giovanni Carli, Rossana Carullo, Felice Cimatti, Pippo Ciorra, Giuseppe D'Acunto, Alessandro De Magistris, Federico Deambrosis, Davide Deriu, Nicola Emery, David Fanfani, Elena Fava, Laura Fregolent, Dario Gentili, Maria Giuseppina Grasso Cannizzo, Gabriella Liva, Jacques Lucan, Sara Marini, Sandro Marpillero, Ezio Micelli, Luca Molinari, Elisa Monaci, Gabriele Monti, Francesco Musco, Elena Ostanel, Jonathan Pierini, Antonio Pizza, Gundula Rakowitz, Cecilia Rostagni, Luka Skansi, Stefano Tornieri, Angela Vettese.

20.00 euro

PROSPETTIVE DEL MADE IN ITALY

# PROSPETTIVE DEL MADE IN ITALY

Infrastruttura di ricerca Ir.Ide  
Dipartimento di Culture del progetto  
Università Iuav di Venezia

a cura di  
Giuseppe D'Acunto, Sara Marini,  
Antonio Calandriello, Elisa Monaci

Libria  
ISBN 978-88-6764-343-1



# PROSPETTIVE DEL MADE IN ITALY

a cura di  
Giuseppe D'Acunto, Sara Marini,  
Antonio Calandriello, Elisa Monaci

*a Jacques Lucan*

L I B R I A

Università Iuav di Venezia, Dipartimento di Culture del Progetto – Dipartimento di Eccellenza (2018-2022), Infrastruttura di Ricerca. Integral Design Environment – Ir.Ide.

Direttore del Dipartimento di Culture del progetto, Piercarlo Romagnoni; Direttore della sezione di coordinamento della ricerca e dell'Infrastruttura Ir.Ide, Francesco Musco; Responsabili scientifici Ir.Ide - Dipartimento di Eccellenza, Carlo Magnani 2018-2020, Laura Fregolent 2020-2022.

Il volume è un progetto del Centro Editoria Pard – Publishing Actions and Research Development. Comitato scientifico Pard: Sara Marini (responsabile scientifico), Angela Mengoni, Gundula Rakowitz, Annalisa Sacchi.

Per le immagini contenute in questo volume gli autori rimangono a disposizione degli eventuali aventi diritto che non sia stato possibile rintracciare. I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica, di riproduzione e di adattamento anche parziale, con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi. Materiale non riproducibile senza il permesso scritto dell'Editore.

Fondi per la pubblicazione  
Dipartimento di Eccellenza 2018-2022 - Finanziamento Miur

Le fotografie alle pagine 7; 38; 47; 48; 74; 126; 134; 145; 157; 169; 203; 211; 224; 258; 284; 317; 345; 360 sono di Sissi Cesira Roselli, ciclo *Archeologie scolastiche*, 2012-2020.

Coordinamento Editoriale  
Antonio Carbone

Prima edizione  
Febbraio 2024

Casa editrice Libria  
Melfi (Italia)  
www.librianet.it

ISBN 978-88-6764-343-1  
DOI: 10.25432/9788867643431

## INDICE

### Introduzioni

*Il Made in Italy come attitudine. Prospettive di ricerca e di progetto* 8  
Giuseppe D'Acunto, Sara Marini

*Un'infrastruttura di ricerca per l'Università Iuav di Venezia:  
Integral Design Environment Ir.Ide* 15  
Francesco Musco

*Il Dipartimento e l'Infrastruttura di ricerca Ir.Ide* 18  
Laura Fregolent

### Traiettorie del Made in Italy

*Made in Italy? L'idea di piazza fra modelli, miti e migrazioni* 28  
Davide Deriu

*“Made in Heaven, made in Heaven. That's what they say”* 39  
Nicola Emery

*Architetture dall'esistente* 49  
Maria Giuseppina Grasso Cannizzo

*Architetture del Made in Italy* 75  
Jacques Lucan

*Costellazione* 82  
Sandro Marpillero

*L'esposizione di una Spagna popolare e moderna alla IX Triennale  
di Milano del 1951* 92  
Antonio Pizza

**Nell'architettura**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Venezia e Minneapolis. Italia come volontà e rappresentazione</i><br>Giorgia Aquilar   | 104 |
| <i>Cultura progettuale e Made in Italy: riflessioni critiche e prospettive di ricerca</i><br>Alessandro De Magistris, Federico Deambrosis | 116 |
| <i>La differenza italiana del Made in Italy</i><br>Dario Gentili  | 127 |
| <i>La casa resistente. Continuità, rottura e prospettive dell'abitare italiano</i><br>Luca Molinari                                       | 135 |
| <i>Verso est. Alla ricerca di rapporti italo-jugoslavi nel secondo dopoguerra</i><br>Luka Skansi  | 146 |
| <i>Made in Italy e homo oeconomicus. Il campus Bocconi come architettura d'impresa</i><br>Giovanni Carli                                  | 158 |
| <i>"Fantasia degli italiani". Il Made in Italy secondo Gio Ponti</i><br>Cecilia Rostagni  | 170 |
| <i>Prospettive passate e future dell'archeologia lagunare veneziana</i><br>Antonio Calandriello   | 180 |
| <i>Toscana. Una prospettiva su Vittorio Giorgini</i><br>Elisa Monaci  | 190 |

**Nelle arti**

|  |     |
|--|-----|
| <i>Variazioni sul modernismo anti-moderno: il caso Månéskin</i><br>Daniele Balicco | 203 |
| <i>Cinema nel Castello. Frame dal Fellini Museum di Rimini</i><br>Marco Bertozzi   | 212 |
| <i>Notizie dall'Italia</i><br>Pippo Ciorra   | 225 |
| <i>Made in Kosenza</i><br>Felice Cimatti   | 236 |
| <i>Ballata di progetto</i><br>Gundula Rakowitz                                     | 246 |
| <i>Made in Italy e arti visive: un caso fallimentare</i><br>Angela Vettese         | 259 |
| <i>Sull'eredità prospettica della nozione di paesaggio</i><br>Francesco Bergamo    | 272 |

**Nel design e nella moda**

|   |     |
|---|-----|
| <i>Remanufacturing Italy e dintorni</i><br>Fiorella Bulegato  | 285 |
| <i>Dal territorio ai corpi. Diacronie meridiane dei processi manifatturieri e nuove percezioni del Made in Italy</i><br>Rossana Carullo | 294 |
| <i>L'esprit de l'escalier. Cinzia Ruggeri e il senso di Venezia</i><br>Elena Fava   | 304 |

|  |     |
|--|-----|
| <i>La narrazione del Made in Italy nella grafica, tra professione e didattica</i>  | 318 |
| Jonathan Pierini   |     |
| <i>Digital Made in Italy</i>   | 328 |
| Gabriella Liva   |     |
| <i>Gli studi di moda in Italia: prospettive sul Made in Italy</i>  | 338 |
| Gabriele Monti   |     |
| <b>Nel progetto dei territori</b>  |     |
| <i>Qualità del milieu locale e Made in Italy. La forma bioregionale del progetto di territorio per la riproduzione dello sviluppo locale</i> | 348 |
| David Fanfani  |     |
| <i>Il territorio arricchisce. Città e mediazione simbolica nelle produzioni del Made in Italy</i>  | 361 |
| Ezio Micelli   |     |
| <i>Una via italiana all'innovazione sociale? Riflessioni per l'azione di piano</i>   | 368 |
| Elena Ostanel  |     |
| <i>Vino, territorio e il lato oscuro del Made in Italy</i>   | 380 |
| Matteo Basso   |     |
| <i>Storie di pesci. Le filiere produttive come veicolo del Made in Italy</i>   | 390 |
| Stefano Tornieri   |     |



## Storie di pesci. Le filiere produttive come veicolo del Made in Italy

Stefano Tornieri

Università Luav di Venezia



Con l'introduzione delle moderne tecnologie di coltivazione in idroponica e acquaponica la stretta relazione tra terra e agricoltore, tra prodotto e stagionalità, si sta indebolendo. Per fare un esempio in provincia di Ferrara, l'azienda H2ORTO in trentuno ettari di serre idroponiche produce 25.000 tonnellate di pomodori, ovvero la produzione stimata di un campo agricolo compreso tra i 280 e 320 ettari. Come in una sala operatoria il processo produttivo è interamente riservato agli addetti ai lavori, asettico, e pertanto giustamente separato dall'ostile "ambiente infetto" come direbbe Donna Haraway<sup>1</sup>; è estraneo alle stagioni e al clima esterno essendo tutto coltivato *indoor*.

Tecnologie e un nuovo fordismo estremo trasformano le filiere produttive in processi parzialmente nascosti, precisi, puliti; in grado di ottimizzare risorse e minimizzare sprechi ma separati da un contesto umano più complesso e intrecciato. Nella ricerca di paesaggio e di architettura, ciò che interessa della complessa nozione di "catena di produzione" è la dimensione spaziale delle relazioni, che per la sua natura multipla, supera la rigidità di un approccio diviso per settori<sup>2</sup>. Architetture, topografie, segni, forme che vanno ristudiate in funzione delle trasformazioni tecnologiche appena accennate, e comprese all'interno dell'idea di Made in Italy. La dissoluzione delle evidenze formali

<sup>1</sup> D. Haraway, *Chthulucene. Sopravvivere su un pianeta infetto* (2016), Nero, Roma 2019.

<sup>2</sup> Il progetto di paesaggio, quando analizza filiere produttive, opera simultaneamente a tutte le scale rendendo obsolete le classiche classificazioni dell'economia in settori primari, secondari e terziari.

che i tradizionali metodi originavano sul territorio rende però più complessa la definizione di una specificità italiana nell'ambito della produzione agroalimentare, implementando l'inafferrabilità del concetto di Made in Italy stesso.

Con il termine filiera produttiva si fa riferimento a una sequenza di processi che trasformano le materie prime in un prodotto finito. In termini operativi, le fasi di un processo di una filiera possono riassumersi nei seguenti punti: 1) La preparazione della materia prima; 2) La trasformazione della materia prima per ottenere un prodotto adatto al consumo umano; 3) I servizi per migliorare la qualità del prodotto; 4) La ricerca scientifico-tecnologica mirata a sviluppare la materia prima in diverse forme e aspetti; 5) La logistica per rendere il prodotto più trasportabile e conservabile, specialmente quello sottoposto a lavorazione; 6) Le fasi di commercializzazione che identificano i mercati in cui il prodotto può essere più apprezzato e sfruttano al massimo il suo valore. Tutti questi passaggi hanno comunque delle ricadute spaziali e formali sul territorio ed è utile chiedersi se esista una qualche forma di specificità italiana in questa successione di lavorazioni, ovvero se si possa dettagliare anche in questi passaggi l'idea di Made in Italy, in grado di superare la banalizzazione dell'idea di brand legato all'ipotetica "qualità" del prodotto. Non solo, ci si chiede anche come la trasmissione dei saperi, di provenienza popolare in molti casi, possa essere considerato parte del processo, che prevede quel consolidamento e decantazione dei gesti e delle nozioni necessari alla costruzione delle tradizioni. L'interesse verso la filiera della produzione ittica è in questo senso esaustiva perché unisce, tra le tante cose, sapienze locali, conoscenze empiriche di biologia, artigianato, ascolto del ritmo stagionale e del clima, commercio, amore per la terra e per i sapori<sup>3</sup>. Un rapido confronto con un caso europeo (extra-Adriatico) in tal senso può spiegare ancora meglio

<sup>3</sup> P. Tagliapietra, *Serajante. Il mondo della moeca raccontato da un pescatore superstite*, Bienne, Musile di Piave 2020. Il libro, scritto da un pescatore della giovane generazione, analizza luoghi, tecniche, nomenclature dialettali, anatomia e biologia del pesce, ricette tradizionali.

quanto una adeguata narrazione sull'insieme di relazioni e saperi, che possiamo chiamare all'americana "making of", sia alla base dell'idea del "made in", al di là della reale bontà del prodotto finito. Parliamo delle acciughe del Cantabrico. Le associazioni simboliche sono immediatamente Spagna, Golfo di Biscaglia, pescatori, tradizioni, ma anche questa è una storia di trasmissione di saperi, legata al modo di conservare il pesce e lavorarlo più che alla qualità del prodotto in sé. Certamente il Golfo di Biscaglia offre le condizioni ideali per la crescita delle grandi acciughe ma è meno noto che dalla fine dell'Ottocento e i primi del Novecento sono arrivati a Santoña (porto sul mare Cantabrico) napoletani e siciliani che hanno insegnato ai pescatori locali<sup>4</sup> l'arte della conservazione, della salagione e della messa in barili. Ai pescatori spagnoli è stato insegnato a dissalare, pulire e diliscare le acciughe: una tecnica che ha dato vita al grande boom di questa specialità ittica.

Le tecniche di conservazione del pesce, migliorate dal Trecento in poi, hanno profondamente condizionato l'utilizzo delle risorse ittiche marine lungo le coste di tutto il mediterraneo, tant'è che paradossalmente anche nelle regioni a diretto contatto con il mare per tutto il Cinquecento si preferisce importare l'aringa nordica commercializzata sia affumicata che essiccata (il cosiddetto *scopeton* in Veneto), oppure conservata sotto sale e stivata in barili, considerata di fatto un cibo povero per le classi meno abbienti. La contrazione del mercato della carne unito all'aumento del costo dei cereali nell'Italia tra il Seicento e il Settecento, hanno favorito lo sviluppo della produzione ittica e della manifatturiera conserviera<sup>5</sup>. In Italia, soprattutto al sud, si comprendono le tecniche di conservazione sotto sale, il pesce è sempre più richiesto e si cercano porti e aree disponibili per nuovi scambi commerciali. Alcuni commercianti italiani scoprono che nel Golfo del Leone così come nel golfo Cantabrico l'abbondanza di acciu-

<sup>4</sup> Tra cui un Sanfilippo, il cui marchio oggi è tra i più prestigiosi per la produzione di acciughe, come Nardin di origine veneta.

<sup>5</sup> M.L. De Nicolò, *Mangiar pesce nell'età moderna. Diritti di pesca, produzione, conservazione, consumo*, Graph 5, Fano 2004.

ghe è scarsamente valorizzata, non avendo un interesse sul mercato. Delegazioni di pescatori siciliani insegnarono agli spagnoli le tecniche di conservazione, le tecniche di pesca, l'organizzazione delle attività, per poi mostrare come si tratta il prodotto, come va salato, conservato, messo nei barili e infine imbarcato sulle navi dirette verso l'Italia. Si scambiano saperi e figure artigianali italiane, come i salatori e bottai maestri cerchiatori e maestri d'ascia. A Santoña, tra Bilbao e Santander, nasce a fine Ottocento il porto peschereccio e la filiera produttiva delle acciughe tra le più conosciute d'Europa grazie anche a innovazioni che riguardano proprio la conservazione del prodotto, come quella di Giovanni Vella Scatagliota, trapanese che inventa la conservazione sott'olio, e la commercializzazione nel classico "octavillo", la confezione quadrangolare che contiene, distesi, i filetti curati a mano. Nella filiera produttiva di questo prodotto è interessante scoprire la presenza italiana, soprattutto nella capacità di commercializzare un prodotto nelle iconiche scatolette divenute veri e propri biglietti da visita per cibo, luogo e manifattura.

Qualcosa di simile è avvenuto per il baccalà grazie al viaggio di Pietro Querini, navigatore e mercante di nobile famiglia veneziana, che nel 1431 lasciò Creta a bordo di Gemma Querina, una nave costruita a Creta e carica di vino, spezie, cotone e altre mercanzie di origine mediorientale. Durante una violenta tempesta, proprio al largo del golfo Cantabrico, la nave si distrusse e l'equipaggio fu trasportato alla deriva, fino alle isole Lofoten in Norvegia, oltre il Circolo Polare Artico, e approdò sull'isola di Røst. Durante il loro soggiorno nelle Lofoten, Pietro Querini e i suoi compagni appresero l'arte della conservazione del merluzzo e ne intuirono le possibilità in termini commerciali. Ne trasportarono alcuni pezzi a Venezia dove venne subito trasformato e usato come materia prima per piatti oggi diventati dei veri e propri brand<sup>6</sup>.

<sup>6</sup> Alcuni marchi stanno commercializzando scatolette di baccalà mantecato nelle vicinanze del mercato del pesce di Rialto, a Venezia. Un prodotto nuovo che però si inserisce nel solco dei prodotti di lusso, un plus-valore dettato dalla comunicazione dell'unicità e della relazione con il luogo.

In queste due "storie di pesci" ciò che interessa maggiormente è in realtà la capacità di fare della tradizione un fattore che oggi potremmo definire "virale" per riferirci al mondo dei *social network*. La capacità di esportare una tradizione e di comunicare l'originalità e la specificità di un prodotto attraverso la comprensione del processo produttivo e soprattutto attraverso la mediazione simbolica del territorio.

Per spiegare questo passaggio è utile accennare al territorio costiero nord adriatico, dove il legame tra processo, prodotto e luogo è ancora riconoscibile.

Il particolare assetto territoriale lagunare, costruito come è noto da secolari e attente modificazioni idriche dalla Repubblica di Venezia, ha orientato gli approvvigionamenti di pesce per oltre cinquecento anni. La relativa sicurezza della laguna e la pescosità delle acque salmastre rendeva superflua l'uscita in mare, fattore che ha certamente favorito lo sviluppo di tecniche di allevamento in valle. La vallicoltura è, per l'ambito territoriale veneziano, il più interessante sistema di produzione alimentare, che ha dato origine a prodotti e paesaggi unici. Dalla prima metà del diciannovesimo secolo le valli da pesca esistenti erano classificate in quattro tipi, differenziate a seconda del tipo di chiusura del quale erano dotate e potevano trovarsi in contemporanea o evolvere attraversando tutte le quattro condizioni<sup>7</sup>. Oggi troviamo la quasi totalità di valli arginate o chiuse, soprattutto nell'area del Delta del Po dove, nonostante una generale decadenza, le aree vallive sono parte strutturante del parco del Delta del Po e della *core zone* del programma Mab Unesco. Qui la tessitura dei campi agricoli, le geometrie delle valli da pesca, la rete dei canali di scolo, sono diventate strutture morfologiche del paesaggio, forme che manifestano una tessitura

<sup>7</sup> Per una sintesi sull'evoluzione dei paesaggi vallivi nella laguna di Venezia si veda S. Tornieri, *Produrre pesce, produrre paesaggi. Stato dell'arte e opportunità degli impianti vallivi nell'Alto Adriatico*, in E. Currà, M. Docci, C. Menichelli, M. Russo, L. Severi (a cura di), *Stati Generali del Patrimonio Industriale*, atti del convegno, Marsilio, Venezia 2022.

di relazioni, un valore sistemico che non può essere inteso se non attraverso la comprensione di un valore d'insieme. Il parco del Delta del Po alimenta un immaginario del paesaggio di foce come un paesaggio sospeso, dove silenzio e natura sono interconnessi e fanno da contesto a una biodiversità da preservare. Un immaginario a volte pittoresco che si è affermato anche a seguito del successo di un mondo legato alle arti, in particolare cinema e letteratura, che proprio sul Delta hanno riflettuto o ambientato passi importanti del lavoro artistico, come *Gente del Po* (1947) un breve documentario di Michelangelo Antonioni, considerato tra i primi film neorealisti<sup>8</sup>, o *La donna del fiume* (1955) di Mario Soldati. Le opere costruiscono diverse narrazioni usando gli elementi cardine di tutto il futuro cinema neorealista nel Delta del Po: il lavoro, le macchine, l'acqua, le infilate di alberi e i campi coltivati<sup>9</sup>. Questi elementi oggi sono visti più come sfondo di un parco turistico che possibili ingredienti per un nuovo modo di abitare e vengono pertanto comunicati come tali, con scarsa attenzione alle possibili innovazioni che potrebbero contribuire alla costruzione di un nuovo immaginario produttivo nelle aree umide<sup>10</sup>.

Per concludere il breve appunto sulla relazione tra territorio e Made in Italy si può riassumere che ci sono due fattori determinanti la riconoscibilità di una filiera produttiva "made in" ovvero il valore aggiunto del sapere tradizionale, esportato o autoctono, e il valore simbolico di un luogo "venduto" assieme al prodotto alimentare. La dimensione ecologica, architettonica e

<sup>8</sup> Per approfondimenti si rimanda agli archivi della Cineteca di Bologna che nell'ambito del progetto volto alla creazione di un Centro di documentazione cinematografica del Delta ha completato il restauro digitale di circa trenta documentari realizzati tra il 1942 e il 1982 nel Delta.

<sup>9</sup> Interessante parallelismo è con *Douro, faina fluvial*, primo cortometraggio di Manoel de Oliveira girato a Porto nel 1931. Macchine e lavoro industriale sono le attività al centro dei due documentari.

<sup>10</sup> G. Ciampi, *Rinaturalizzazione: tra ri-creazione e ricreazione*, in "Limes. Rivista italiana di geopolitica", 09/10/2015, [www.limesonline.com/rinaturalizzazione-tra-ri-creazione-e-ricreazione/](http://www.limesonline.com/rinaturalizzazione-tra-ri-creazione-e-ricreazione/) 87087, consultato il 06/03/2020.

sociale, ben visibile nelle filiere produttive ittiche, ha avuto in certi casi un impatto determinante nel territorio costruito, permettendo così di leggere analogie formali e sociali anche in casi distanti tra loro. Imbarcazioni, tecniche di pesca, ma anche edifici come magazzini di stoccaggio, aree portuali, e anche il design del prodotto legato alla conservazione del pesce come scatolame e illustrazioni grafiche: sono fattori che ritroviamo sedimentati e riconoscibili in luoghi e situazioni di successo nel mondo del "brand territoriale", fattori che l'inafferrabile idea del Made in Italy è in grado di veicolare da molti secoli. La dimensione simbolica dei luoghi è infine il secondo elemento di creazione di valore che nel caso del Made in Italy appare molto importante. Sono le filiere più "territorializzanti" ovvero più innestate e dipendenti da un determinato luogo a essere più riconosciute nel Made in Italy, dato che più un luogo è consistente nell'essere considerato mediale, maggiore riconoscibilità avrà il prodotto. Non è raro, infatti, intendere il marchio Igp o Dop come sigillo di garanzia di provenienza geografica rispetto alla qualità di un processo trasformativo<sup>11</sup> o delle materie prime utilizzate. Sulle materie prime c'è un ulteriore scenario: alcune società tedesche e americane<sup>12</sup> sono impegnate nella produzione di pesce sintetico a partire da cellule coltivate in laboratorio e arricchite di proteine vegetali. È l'estrema alienazione e definitiva separazione della relazione luogo-prodotto. Sarà interessante studiare quali paesaggi e che tipo di architetture sosterranno le nuove narrazioni simboliche necessarie alla produzione di valore di un prodotto alimentare di qualità.

<sup>11</sup> [www.lindipendente.online/2022/01/15/la-verita-sui-marchi-dop-e-igp-veri-prodotti-tipici-o-marketing/](http://www.lindipendente.online/2022/01/15/la-verita-sui-marchi-dop-e-igp-veri-prodotti-tipici-o-marketing/), consultato il 23/03/2023.

<sup>12</sup> In Germania la Bluu Seafood, negli Stati Uniti la BlueNalu, la Wildtype e la Nomad Foods, proprietario tra gli altri del marchio Findus.