

N. 4

Direzione

Alice Giannitrapani (Università di Palermo)

Ilaria Ventura Bordenca (Università di Palermo)

Comitato Scientifico

Juan Alonso-Aldama (Université Paris Cité)

Kristian Bankov (New Bulgarian University, Sofia)

Pierluigi Basso Fossali (Université Lumière Lyon 2)

Denis Bertrand (Université Paris VIII, Saint-Denis)

Lucia Corrain (Università di Bologna)

Nicola Dusi (Università di Modena e Reggio Emilia)

Jacques Fontanille (Université de Limoges)

Manar Hammad (Université Paris III)

Rayco Gonzalez (Universidad de Burgos)

Tarcisio Lancioni (Università di Siena)

Massimo Leone (Università di Torino)

Anna Maria Lorusso (Università di Bologna)

Dario Mangano (Università di Palermo)

Francesco Mangiapane (Università di Palermo)

Gianfranco Marrone (Università di Palermo)

Tiziana Migliore (Università di Urbino)

Claudio Paolucci (Università di Bologna)

Gregory Paschalidis (Aristotle University of Thessaloniki)

Paolo Peverini (LUISS, Roma)

Isabella Pezzini (Università La Sapienza, Roma)

Piero Polidoro (LUMSA, Roma)

Maria Pia Pozzato (Università di Bologna)

Franciscu Sedda (Università di Cagliari)

Marcello Serra (Universidad Carlos III de Madrid)

Stefano Traini (Università di Teramo)

Patrizia Violi (Università di Bologna)



# COLLETTIVI A TAVOLA

Teorie e pratiche del cibo condiviso

a cura di  
Alice Giannitrapani, Davide Puca

Il presente volume è stato realizzato nell'ambito del progetto di ricerca «COLTA – Collettivi a Tavola» (PRIN 2022 – PNRR). Finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, Missione 4 «Istruzione e Ricerca» del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Componente C2 – Investimento 1.1 «Fondo per il Programma Nazionale di Ricerca e Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN)», dedicato ai Progetti di ricerca di Rilevante Interesse Nazionale. CODICE PROGETTO 2022TM7WEJ – CUP B53D23023180006



Il presente volume è stato sottoposto a *peer review*.

MIMESIS EDIZIONI (Milano – Udine)

[www.mimesisedizioni.it](http://www.mimesisedizioni.it)

[mimesis@mimesisedizioni.it](mailto:mimesis@mimesisedizioni.it)

Collana: *I libri di E/C*, n. 4

Isbn: 9791222331850

DOI: 10.7413/1234-1234115

This is an open access publication distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY-NC-ND 4.0).

2026 – MIM EDIZIONI SRL

Piazza Don Enrico Mapelli, 75

20099 Sesto San Giovanni (MI)

Phone: +39 02 24861657 / 21100089

# INDICE

INTRODUZIONE	7
FORMS OF COLLECTIVE CATERING <i>di Gianfranco Marrone</i>	11
LA MENSA DEI MONACI NELL'ALTO MEDIOEVO <i>di Massimo Montanari</i>	27
SFAMARE, DISCIPLINARE, INCLUDERE TATTICHE E STRATEGIE DELLA NUTRIZIONE COLLETTIVA <i>di Alice Giannitrapani</i>	37
“QUESTA NON È UNA MENSA” DALLA MENSA CARITATEVOLE ALLA MENSA AZIENDALE, IL SENSO DEL CIBO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA <i>di Davide Puca</i>	53
THE DISTRIBUTED CANTEEN MODEL OF REGGIO EMILIA A RELATIONAL, SYSTEMIC, AND TRANSFORMATIVE PERSPECTIVE FOR SERVICES <i>di Beatrice Villari e Stefano Maffei</i>	87
TRA LA PORTA E LA TAVOLA UNA LETTURA FILOSOFICA DELL'OSPITALITÀ E DELLA CONVIVIALITÀ NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER IL SOCIALE <i>di Maddalena Borsato</i>	103

A TAVOLA CON SAN GIUSEPPE MATERIALITÀ, VOTO E MEDIALITÀ NELLA FESTA DI SAN GIUSEPPE A BORGETTO <i>di Rosario Perricone</i>	125
FOOD NETWORKS AND THE MAKING OF URBAN COLLECTIVES <i>di Gianluca Burgio</i>	147
OLTRE IL PASTO POLITICHE DELLA CONVIVIALITÀ NELLE MENSE SOLIDALI <i>di Antonio Cetani</i>	165
MENSE FINZIONALI LA RISTORAZIONE COLLETTIVA AL CINEMA <i>di Francesco Mangiapane</i>	187
MENSE AGONISTICHE A REGOLA D'ARTE LA FESTA DELL'AQUILONE A URBINO <i>di Tiziana Migliore</i>	203
ESTETICHE E POLITICHE DEI COLLETTIVI A TAVOLA <i>di Mirco Vannoni</i>	219

ANTONIO CETANI  
OLTRE IL PASTO

Politiche della convivialità nelle mense solidali

[...] il cibo è un sistema organico,  
incorporato organicamente  
a un tipo ben definito di civiltà.  
(Barthes, 1961)

1. *Introduzione*

Se si guarda da vicino, risulta sorprendentemente difficile rintracciare una definizione autonoma e stabilizzata del termine *convivialità* all'interno dei principali dizionari italiani. Il *De Mauro* rimanda a una "indole conviviale", al "carattere conviviale di una riunione, di un incontro"; l'*Hoepfi* propone formulazioni analoghe, riferendosi prevalentemente a disposizioni personali o a climi relazionali. Il *Sabatini Coletti*, nella sua versione online, addirittura, non registra il lemma. Nei casi in cui la parola *convivialità* compare, essa rinvia sistematicamente all'aggettivo *conviviale*, a sua volta definito come "di convivio" o, in senso estensivo, come "caratterizzato da allegria e spensieratezza", e quindi al termine *convivio* (dal latino *convīvium*, derivato di *convivēre*), inteso come banchetto, convito, pasto collettivo. Questa circolarità definitoria suggerisce come la convivialità, pur essendo un termine di uso frequente, non abbia acquisito nel tempo un significato linguistico pienamente autonomo, rimanendo semanticamente ancorata alla propria base lessicale. Allo stesso tempo, tale dipendenza segnala la persistenza di un nucleo semantico forte, che affonda le proprie radici nel termine *convivio*. Come osserva Massimo Montanari in *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola* (1989), la parola *convivio* rinvia etimologicamente a *cum vivere*, vivere insieme, indicando fin dall'origine uno stretto legame "fra l'atto del mangiare e quello del vivere. E, veramente, poiché il cibo è la sostanza della vita, ciò che la rende materialmente possibile, esso si presta più e

meglio di ogni altra cosa ad essere assunto come metafora dell'esistenza" (p. VII). È proprio alla luce di questa stratificazione semantica originaria che si comprende come la convivialità, pur priva di una definizione lessicografica stabilizzata, funzioni nel discorso comune come una nozione apparentemente evidente, spesso assunta come valore positivo e autoesplicativo. In quanto sostantivo astratto derivato da un aggettivo, essa viene generalmente intesa come la qualità o lo stato dell'essere conviviale: una disposizione a stare bene insieme, in modo disteso e non conflittuale, in particolare in contesti di condivisione come il pasto a tavola.

Se sul piano linguistico la convivialità appare come una nozione intuitivamente condivisa ma semanticamente non stabilizzata, è nel pensiero filosofico e sociale che essa viene deliberatamente assunta e riformulata come categoria concettuale e critica. In particolare, nel volume *La convivialità* (1993), Ivan Illich attribuisce al termine una valenza esplicitamente eticopolitica, utilizzandolo per scopi libertari al fine di fondare una riflessione politica dei limiti allo sviluppo dello strumento industriale, nonché ad articolare una più generale critica del capitalismo. Secondo Illich, "la convivialità è la libertà individuale che si realizza nei rapporti sociali attraverso strumenti non oppressivi" (p. 29). In questa prospettiva, la convivialità non coincide con una generica atmosfera di cordialità, ma dipende dalla qualità delle mediazioni materiali e organizzative che strutturano le relazioni tra gli individui. Assumere questa definizione implica uno spostamento decisivo dello sguardo: la convivialità non è più un tratto soggettivo o un clima relazionale, ma una proprietà emergente dei dispositivi che regolano l'interazione sociale. Se si considera il cibo e, più precisamente, le mense che ne organizzano la distribuzione e il consumo come uno di questi strumenti, allora queste ultime non possono essere ridotte a meri luoghi di risposta a un bisogno materiale. Le mense si configurano piuttosto come dispositivi sociali complessi, in cui il cibo agisce come mediatore relazionale, capace di strutturare ruoli, posizioni e forme di interazione, producendo effetti di senso di incontro e cooperazione oppure di distanza, controllo e asimmetria. Pertanto, la convivialità non è un effetto automatico del mangiare insieme, ma una qualità che può essere prodotta o negata dalle modalità concrete con cui il pasto viene organizzato. Come osserva Jean-Jacques Boutaud (2005), è infatti

necessario distinguere tra commensalità – la mera condivisione del desco – e convivialità, il piacere dello stare insieme: non tutti coloro che condividono un pasto partecipano, per questo solo fatto, a una relazione conviviale.

È a questo livello che l'impostazione sociosemiotica proposta da Gianfranco Marrone in *Semiotica del gusto* (2016) consente di rendere analiticamente osservabile ciò che, in Illich, resta formulato come criterio normativo. Come sostiene Marrone, il cibo costituisce un sistema di significazione sociale: “un sistema primario di modellizzazione culturale, ossia uno strumento che, comunicando, classifica, mette in gerarchia, propone immagini e valutazioni del mondo, del sociale, di noi stessi” (p. 187). Il cibo non è mai soltanto nutrimento, ma un linguaggio attraverso cui si costruiscono e si negoziano identità individuali e collettive. L'incrocio tra questi due approcci – quello di Illich, che consente di interrogare la mensa come strumento potenzialmente oppressivo o emancipante, e quello di Marrone, che permette di analizzarne il funzionamento come dispositivo di senso – rende possibile affrontare la convivialità non come valore presupposto, ma come esito concreto e variabile di pratiche osservabili. Spostando l'attenzione dal cibo in quanto tale alle modalità di distribuzione, all'organizzazione degli spazi, alla gestione dei tempi e alla configurazione delle relazioni tra ospiti e volontari, diventa possibile interrogare empiricamente come, e se, la convivialità venga messa in forma all'interno delle mense solidali. A partire da questo livello di osservazione prendono avvio le note di campo su cui si fonda il presente lavoro. Infatti, è su questo piano, anteriore e in parte indipendente dal contenuto del piatto, che si giocano le condizioni di possibilità della convivialità, intesa non come valore presupposto ma come qualità emergente delle pratiche osservate. La mensa, dunque, verrà intesa come un dispositivo socio-alimentare, ovvero come un insieme di pratiche, regole, assetti materiali e discorsivi che, prima ancora del consumo del cibo, orientano le modalità dell'interazione e le forme della relazione sociale rese possibili.

### 1.1 *Corpus e metodologia*

Il corpus su cui si basa il presente contributo è costituito da quattro mense solidali, selezionate per la loro rilevanza nel panorama contemporaneo delle pratiche di distribuzione del

cibo e per la centralità attribuita, seppur in forme differenti, alla dimensione relazionale del pasto. Due di esse afferiscono all'ambito della Caritas – la mensa della Fraternità di Santa Caterina a Bologna e la mensa Diocesana San Carlo a Palermo – mentre le Cucine Popolari di Bologna e il Refettorio di Parigi si collocano in un'area più “laica”, in quanto l'intervento è fondato su obiettivi civili e sociali piuttosto che su una missione caritativa religiosa. Pur nelle loro differenze organizzative e valoriali, tutte e quattro le mense dichiarano la volontà di promuovere una forma di convivialità a tavola. Questa finalità comune si traduce tuttavia in modalità organizzative differenti. I destinatari principali di questi dispositivi sono persone senza dimora e migranti; nel caso delle Cucine Popolari, l'accesso è esteso anche a residenti del quartiere in condizioni di difficoltà economica o sociale<sup>1</sup>. All'interno di questo quadro differenziato, le mense Caritas – soprattutto quella di Palermo – non si limitano alla fornitura del pasto, ma accompagnano gli utenti lungo un percorso più ampio di reinserimento sociale, offrendo servizi complementari come il centro di ascolto e programmi di *housing-led*, orientati a sostenere una progressiva autonomia abitativa e sociale. Le altre mense, invece, tendono a privilegiare maggiormente la dimensione conviviale del pasto, nella misura in cui quest'ultimo è pensato come occasione per costruire relazioni stabili tra persone, utili ad affrontare bisogni e difficoltà anche al di fuori della mensa. Parallelamente, il Refettorio di Parigi rappresenta un caso particolare di mensa solidale. Nato nel marzo 2018 all'interno del progetto *Food for Soul*, promosso dall'artista JR, dallo chef Massimo Bottura (creatore del primo Refettorio a Milano nel 2015) e dall'imprenditore Jean-François Rial, il Refettorio coniuga la lotta allo spreco alimentare con una forte attenzione alla dimensione simbolica ed estetica del pasto. Proprio questa specificità rende il Refettorio un caso particolarmente significativo per interrogare, in termini comparativi, le diverse modalità di mensa in forma della convivialità.

---

1 Per quanto riguarda i casi italiani, l'accesso alle mense avviene prevalentemente su invio dei Servizi Sociali, che orientano le persone verso le strutture in base alla loro situazione socio-economica. Nel caso del Refettorio di Parigi, invece, l'accesso è mediato da associazioni partner, che selezionano gli ospiti secondo criteri concordati.

Dal punto di vista metodologico, la ricerca si basa su osservazioni dirette e partecipanti, condotte nel corso del 2024 per quanto riguarda le tre mense italiane e nella primavera del 2025 per il Refettorio di Parigi. Va inoltre precisato che le Cucine Popolari di Bologna sono articolate in più sedi: le osservazioni qui discusse si riferiscono specificamente alla sede della Bolognina.

In quasi tutti i contesti analizzati, l'osservazione è stata condotta in qualità di volontario, con mansioni di servizio ai tavoli, il che ha permesso un accesso privilegiato alle pratiche, alle interazioni informali e alle modalità organizzative della mensa. Fa eccezione la mensa della Fraternità di Santa Caterina, dove l'osservazione è avvenuta esclusivamente in forma esterna, senza coinvolgimento diretto nelle attività di servizio. Le note di campo raccolte costituiscono la base empirica dell'analisi, che adotta un approccio sociosemiotico orientato a ricostruire le logiche di senso emergenti dalle pratiche osservate.

## *2. Analisi delle pratiche del pasto nelle mense solidali*

L'analisi comparata delle quattro mense solidali considerate prende avvio da ciò che accade prima ancora che il cibo venga assaggiato e si concentra sull'osservazione delle pratiche che organizzano l'esperienza del pasto. L'attenzione si sposta così dal cibo inteso come dato immediato o valore in sé alle modalità attraverso cui esso viene distribuito, consumato e “messo in scena”, nonché agli assetti spaziali, temporali, attoriali che regolano tali processi. È infatti nelle procedure di accesso, nelle sequenze di servizio, nella disposizione degli spazi e nella gestione del tempo che la mensa si configura come un dispositivo socio-alimentare complesso. Attraverso questi elementi, la mensa articola fin dall'inizio le modalità dell'interazione, del riconoscimento dell'altro – l'ospite – e della relazione che la mensa stessa rende possibile, proponendo specifiche configurazioni di senso.

### *2.1 Modalità di distribuzione: servizio, controllo, autonomia*

Le modalità di distribuzione del cibo costituiscono uno dei principali fattori attraverso cui si struttura, e al tempo stesso si differenzia, l'esperienza del pasto nelle mense solidali. Prima ancora che il cibo venga consumato, è la sequenza di accesso,

attesa, scelta e servizio a definire il tipo di relazione che si instaura tra gli attori coinvolti. In questo senso, la distribuzione non si limita a organizzare il flusso materiale degli alimenti, ma contribuisce a configurare le forme dell'interazione, i margini di autonomia concessi agli ospiti e il grado di controllo esercitato. Lungi dall'essere neutra, essa articola costantemente rapporti tra chi serve e chi è servito, tra possibilità di scelta e standardizzazione, tra autonomia e dipendenza.

Un primo modello è quello che privilegia una distribuzione standardizzata e fortemente regolata, orientata all'efficienza e alla prevedibilità. Alla Mensa Diocesana San Carlo di Palermo, l'accesso, in una fascia oraria ristretta, tra le 12 e le 12.30, avviene esclusivamente tramite l'esibizione di un tesserino, un gesto rapido e di routine, che regola l'entrata senza trasformarla in un momento di esposizione o di attesa prolungata. La mensa, aperta tutto l'anno, accoglie fino a cinquanta ospiti al giorno, che entrano in sala, prendono posto e attendono il servizio. Il menu del giorno è fisso e non prevede possibilità di scelta, salvo esigenze particolari: durante le osservazioni comprendeva un primo, un secondo vegetariano, dolce e frutta, senza possibilità di bis. I tavoli sono già apparecchiati con tovaglioli, posate in acciaio (tranne il coltello), bicchiere e bottiglia d'acqua (fig. 1).



*Fig. 1: Tavola apparecchiata, mensa San Carlo (foto Antonio Cetani)*



*Fig. 2: Finestra passavivande, qui ancora chiusa, mensa Santa Caterina (foto Antonio Cetani)*

Il servizio procede in modo regolare e richiama una domesticità ordinata, quasi familiare, che rassicura gli ospiti ma mantiene una chiara verticalità: tutto è sotto la supervisione della signora Giovanna (coordinatrice della mensa). Il tempo a disposizione per il pasto è di circa un'ora, al termine della quale il servizio si interrompe. L'interazione tra volontari e ospiti è cordiale ma contenuta, i ruoli sono chiaramente distinti e non negoziabili. Al termine del pasto, gli ospiti si alzano e lasciano la sala, mentre i volontari si occupano dello sparcchiamento. Il pasto assume così la forma di una prestazione standardizzata, orientata a rispondere al bisogno alimentare in modo controllabile, limitando fortemente l'autonomia decisionale dell'ospite. Una logica in parte analoga, ma organizzata secondo una diversa configurazione spaziale e rituale, caratterizza la mensa della Fraternità di Santa Caterina a Bologna. Qui la distribuzione assume una forma immediatamente riconoscibile, che converge verso la fila e verso la finestrella che segna il punto di contatto tra due spazi rigidamente separati: la cucina e la sala (fig. 2). La mensa è serale, attiva tutti i giorni dell'anno, e organizzata in due turni (17-18 e 18-19), ciascuno da circa novanta persone. L'ospite avanza nella fila, mostra il tesserino e si ferma per pochi secondi davanti alla soglia. La scelta è presente, ma ridotta a una sequenza binaria e ripetitiva che struttura l'interazione secondo uno schema fisso:

Volontario: “Buonasera”;  
Ospite: “Buonasera”;  
V.: “Pasta bianca o pasta rossa con sugo?”;  
Risposta dell’ospite;  
V.: “Cotoletta di pollo o mozzarella?”.  
Risposta dell’ospite.

Dopo quest’ultima domanda, segue il passaggio del vassoio, completato con pane e frutta, e un ultimo scambio di chiusura:

V.: “Buon appetito”;  
O.: “Grazie”.

Il vassoio rappresenta l’unico oggetto di contatto tra i due ambienti; la soglia non viene mai attraversata dagli ospiti. I pasti sono contenuti in vaschette monouso e le posate sono in plastica. Con il vassoio in mano, l’ospite si dirige verso il primo posto libero disponibile in sala. Il tempo di permanenza è implicitamente regolato dal turno: al termine dell’ora, lo spazio deve essere lasciato e il vassoio deve essere svuotato negli appositi contenitori. Questo passaggio finale, tuttavia, non avviene sempre: il gesto dell’abbandono del vassoio, talvolta lasciato sul tavolo o riposto incompleto, introduce uno scarto enunciazionale tra il funzionamento previsto del dispositivo e le pratiche effettive. È prevista la possibilità del bis, che viene offerto in un secondo momento dai volontari, i quali attraversano la sala con contenitori supplementari. La distribuzione appare complessivamente efficiente e funzionale, ma fortemente filtrata, lasciando poco spazio alla relazione prolungata o all’aleatorietà. Un diverso assetto emerge alle Cucine Popolari di Bologna, dove la distribuzione del cibo non è concentrata in un unico punto, ma si articola nello spazio e nel tempo della sala, assumendo forme differenziate nel corso della giornata. Dal lunedì al venerdì, a pranzo, vengono distribuiti complessivamente circa trecento pasti al giorno, prevalentemente in modalità d’asporto, accanto a una quota più ridotta di pasti consumati a tavola. All’ingresso gli ospiti esibiscono anche qui un tesserino che regola l’entrata. Tra le 10.30 e le 13 si svolge la distribuzione d’asporto, concepita esplicitamente come una forma di “spesa”, che prevede un’ampia possibilità di scelta tra diversi prodotti, inclusi i pasti caldi confezionati in vaschette. A partire dalle 12 e fino alle 13 si attiva invece il servizio a tavola, con circa quaranta posti disponibili. Gli ospiti prendono liberamente po-

sto e un volontario presenta il menu del giorno, raccogliendo le ordinazioni. La scelta prevede due primi alternativi, più la possibilità costante di optare per un piatto in bianco, due secondi con alternativa vegetariana garantita e contorni cotti o crudi. Il pasto viene servito al tavolo, dove pane, acqua e frutta sono già presenti. La tavola apparecchiata con tovagliolo e posate in acciaio (c'è la presenza del coltello dalla punta arrotondata) contribuisce a costruire una scena che richiama una normalità domestica (fig. 3).



Fig. 3: *Mise en place con coltello, CP* (foto Antonio Cetani)

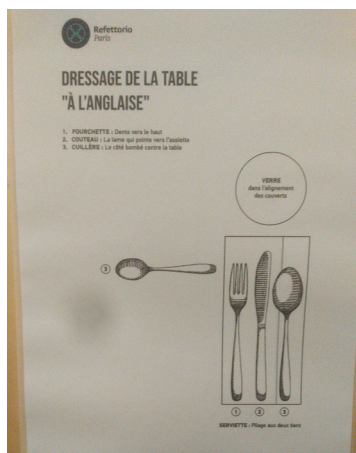


Fig. 4: *Dressage "à l'anglaise", Refettorio* (foto Antonio Cetani)

I volontari si muovono nello spazio della mensa, servono i piatti e talvolta si fermano a conversare: la distinzione dei ruoli resta riconoscibile, ma non si irrigidisce in una separazione netta. Gli ospiti possono chiedere il bis e trattenersi a tavola fino alle 13.30, anche oltre l'orario di chiusura della cucina, ampliando sensibilmente i margini temporali dell'esperienza del pasto. Infine, al Refettorio di Parigi, la distribuzione del cibo è costruita esplicitamente sul modello dell'alta ristorazione. Il servizio è serale, esclusi i weekend. Gli ospiti iniziano a entrare alle 18.30 e l'accesso è consentito fino alle 20.30. Ogni sera il Refettorio accoglie circa ottanta-novanta persone. Diversamente dalle altre mense, l'accesso non è quotidiano: gli ospiti possono frequentare il servizio una sola volta alla settimana per un periodo di sei mesi – modalità che contribuisce all'idea di un'esperienza festiva ed extra-ordinaria – al termine del quale è previsto un periodo di attesa di tre mesi prima di un eventuale nuovo accesso. Un'altra differenza è che i cuochi al Refettorio sono professionisti e non volontari come nelle altre tre mense. Gli ospiti vengono accolti dai volontari e accompagnati al tavolo, quest'ultimo già apparecchiato secondo una *mise en place* codificata, all'inglese: il tovagliolo costituisce la base, su di esso vengono poggiati il cucchiaio a destra, il coltello al centro, la forchetta a sinistra; leggermente in alto e a destra si colloca il cucchiaino e, in corrispondenza del tovagliolo, il bicchiere. Una pregiata lampada, dell'acqua e un cestino di pane, completano l'apparecchiamento. Le posate sono in acciaio (fig. 4). Il menu è fisso, articolato in più portate – *amuse-bouche*, antipasto, piatto principale, dessert e *mignardise* – ed è descritto nel dettaglio dai volontari (fig. 5), i quali provvedono anche al servizio ai tavoli. Non è prevista alcuna possibilità di scelta, se non per esigenze alimentari specifiche. La distribuzione non punta alla quantità, ma all'adesione al valore gastronomico dell'esperienza e alla qualità simbolica del pasto.

Nel loro insieme, queste modalità di distribuzione mostrano come il pasto, nelle mense solidali, sia sempre il risultato di una costruzione pratica e relazionale. Attraverso sequenze più o meno standardizzate, margini di scelta più o meno ampi e differenti regimi di servizio (self-service o servizio), ciascun dispositivo orienta fin dall'inizio le condizioni di accesso al cibo e le forme della relazione tra volontari e ospiti, incidendo in modo decisivo sulle possibilità e sui limiti dell'esperienza del pasto.

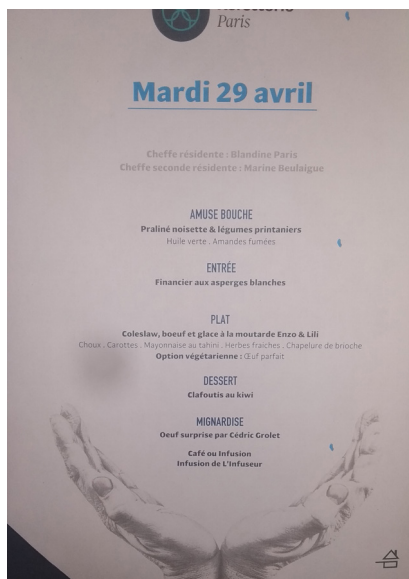


Fig. 5: Menu Refettorio (foto Antonio Cetani)

## 2.2 Spazi: confini, visibilità, tavoli

In tutte le mense osservate, lo spazio del pasto è strutturato a partire da una distinzione fondamentale tra cucina e sala. Questa separazione non può essere letta come un semplice vincolo organizzativo: essa costituisce piuttosto un vero e proprio atto enunciativo, una scelta che istituisce confini, ruoli e possibilità relazionali, configurandosi come un'operazione politica che divide lo spazio del cucinare da quello del mangiare (cfr. Marrone 2020). In alcuni contesti, tale separazione è attenuata e mediata da elementi architettonici permeabili – muri divisorii dotati di finestrelle o porte – che consentono il passaggio dei piatti e una visibilità parziale delle operazioni culinarie. In altri, la divisione è più netta e produce ambienti fisicamente distinti, attraversabili solo da specifici attori e regolati da flussi rigidamente controllati. In tutti i casi osservati, a fare la spola tra cucina e sala sono esclusivamente i volontari che assumono il ruolo di camerieri: né gli ospiti né i cuochi oltrepassano lo spazio dell'altro, rendendo la soglia un elemento centrale nella grammatica spaziale della mensa.

Alle Cucine Popolari e nella mensa della Fraternità di Santa Caterina a Bologna, la separazione è mediata da muri provvisti di varchi. Nelle Cucine Popolari i piatti passano dalla cucina ai volontari attraverso le finestrelle per poi essere distribuiti ai tavoli, nella mensa Caritas il passaggio avviene direttamente verso gli ospiti in fila. In entrambi i casi, la presenza dei varchi consente una visibilità parziale della cucina, favorendo un contatto indiretto ma percepibile tra chi prepara e chi consuma il cibo. Alla Mensa Diocesana San Carlo di Palermo, la separazione è invece più marcata: una piccola finestra nel muro divisorio è utilizzata prevalentemente dai volontari durante le fasi di servizio e sparecchiamento, ma la cucina risulta decentrata rispetto al varco, impedendo di fatto agli ospiti di osservare le operazioni culinarie. Il Refettorio di Parigi introduce una soluzione ancora diversa: una lastra in vetro separa cucina e sala, impedendo il passaggio diretto dei piatti ma rendendo la preparazione completamente visibile agli ospiti, secondo una modalità che richiama la fruizione di uno spettacolo (fig. 6). Qui la visibilità della cucina diventa parte integrante dell'esperienza gastronomica e contribuisce a caricare il consumo del pasto di un valore estetico e simbolico.



*Fig. 6: Finestrella vista cucina, Refettorio (foto Antonio Cetani)*

Accanto alla separazione tra cucina e sala, un'altra dimensione spaziale decisiva riguarda l'organizzazione dei tavoli e dei posti a sedere. Come osserva Alice Giannitrapani (2020), i tavoli possono essere intesi come “veri e propri dispositivi a valenza politica, in grado di prefigurare relazioni tra i commensali e di fare proposte di senso ai clienti” (consultato in formato ebook). La disposizione e la tipologia dei tavoli operano come elementi di senso che modulano l'interazione tra gli ospiti, stimolando possibili relazioni di socialità o, al contrario, favorendo l'isolamento. Sempre Giannitrapani (cfr. *ivi.*), partendo dalla distinzione categoriale tra classico e barocco, propone una classificazione dei tavoli che consente di descrivere tali configurazioni: il tavolo centripeto (classico) è ordinato, stabilizza ruoli e interazioni; il tavolo unico (barocco), invece, è aperto, favorisce le relazioni impreviste. A questi si affiancano forme non-classiche e non-barocche, come il tavolo centrifugo, in cui le relazioni privilegiano il mescolarsi, e il tavolo monade, dove le relazioni tendono alla protezione della singolarità (isolamento). Alle Cucine Popolari, i tavoli lunghi e rettangolari sono disposti in due file da tre e presentano, su ciascun lato lungo, altrettante sedie, disposte faccia a faccia e una di fianco all'altra (fig. 7). La responsabile di sala incoraggia esplicitamente gli ospiti a sedersi in tavoli già occupati, attivando una dinamica di mescolanza. In questo contesto, il tavolo funziona come dispositivo centrifugo, capace di generare relazioni impreviste e di rompere la segmentazione dei gruppi. Una logica opposta emerge nella mensa di Santa Caterina, dove la disposizione frammentata dei tavoli – quadrati, con tre sedie disposte obliquamente (fig. 8), che Edward T. Hall (1968) definisce “attraverso l'angolo” (p. 139) – sembrerebbe ridurre le possibilità di interazione tra estranei e produce un effetto di isolamento. Qui il tavolo assume una funzione monade, orientata alla protezione della sfera individuale e alla limitazione della socialità. Una configurazione simile si riscontra anche alla Mensa Diocesana San Carlo di Palermo, dove tavoli quadrati con due, tre o quattro sedie, organizzati per lo più in funzione della distanza dalle pareti (fig. 9), enfatizzano una logica funzionale dello spazio e un orientamento al servizio con una scarsa attenzione alla dimensione conviviale. Il Refettorio di Parigi presenta una disposizione più variabile: accanto a tavoli lunghi rettangolari, destinati ai gruppi inviati dalle associazioni, vi sono tavoli quadrati con due sedie poste una di fronte all'altra (fig. 10). Nei casi dei gruppi, l'interazione risulta elevata, anche

perché molti ospiti già si conoscono. Nei tavoli a due l'interazione è più contenuta, tuttavia, la configurazione spaziale consente sia la concentrazione su piccoli nuclei sia la mescolanza tra commensali. Si produce così un effetto di tavoli sia barocco, in cui le possibilità relazionali restano aperte e modulabili, sia classici dove gruppi omogenei sono ben isolati.

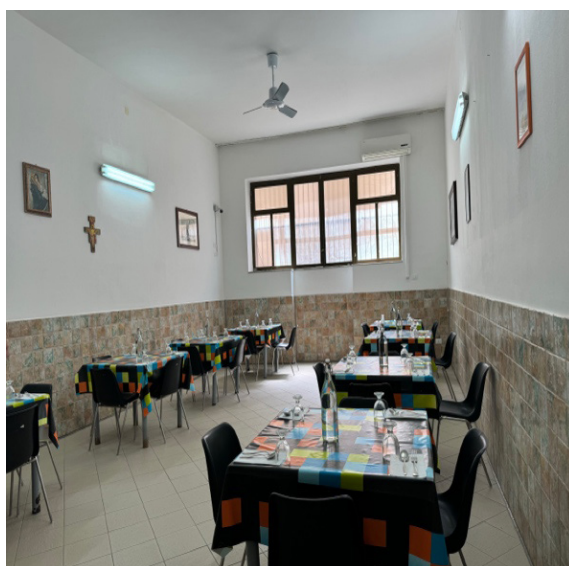
Tavoli, soglie, varchi e regimi di visibilità non si limitano a organizzare il servizio, ma partecipano alla produzione di specifici effetti di senso, contribuendo a orientare le modalità dello stare insieme e a rendere leggibile la politica implicita dello spazio della mensa. Come osserva Georg Simmel (1910, consultato in formato ebook), la semplice compresenza degli individui non si traduce automaticamente in socialità: affinché l'atto del mangiare si configuri come relazione sociale, è necessario che esso venga formalizzato attraverso “la disciplina dei gesti del pasto, la loro regolamentazione secondo principi estetici” e formali. Ad esempio, egli sottolinea, come il piatto sia “simbolo di quell'ordine che dà al singolo ciò che spetta a lui come membro di un tutto articolato, impedendogli in cambio di spingersi oltre i propri limiti”, aggiungendo che “i piatti a tavola devono essere del tutto identici fra di loro, non sopportano nessuna individualità. Piatti o bicchieri diversi per le persone diverse sarebbero assolutamente insensati e brutti”.



*Fig. 7: Disposizione tavoli, CP (foto Antonio Cetani)*



*Fig. 8: Disposizione tavoli, Santa Caterina (foto Antonio Cetani)*



*Fig. 9: Disposizione tavoli, San Carlo (foto Antonio Cetani)*



*Fig. 10: Disposizione tavoli, Refettorio (foto Antonio Cetani)*

### *2.3 Tempi: rapidità, dilatazione, ritualizzazione*

Il tempo costituisce una dimensione fondamentale dell'esperienza del pasto nelle mense solidali. Orari di accesso, durata del consumo, attese e momenti di uscita agiscono come dispositivi regolativi che orientano le possibilità di permanenza, di interazione e di relazione tra gli attori coinvolti, definendo gradi diversi di apertura o chiusura dell'esperienza.

In alcuni contesti, il tempo è rigidamente segmentato e funzionale all'organizzazione del flusso. Alla mensa di Santa Caterina, l'articolazione in due turni serali scandisce l'esperienza come una parentesi chiaramente delimitata. L'attesa è concentrata nella fila, mentre il tempo del consumo è implicitamente

limitato dalla necessità di garantire il ricambio dei posti. Una gestione analoga caratterizza la Mensa Diocesana San Carlo di Palermo, dove l'accesso è consentito solo entro una finestra temporale precisa e la durata del pasto è stabilita in circa un'ora. L'assenza di bis e la standardizzazione del menu rafforzano una temporalità lineare, orientata alla prevedibilità e al controllo. Alle Cucine Popolari, al contrario, il tempo del pasto appare più flessibile e dilatato. La sovrapposizione tra la lunga fascia di distribuzione d'asporto e il servizio a tavola produce una pluralità di temporalità coesistenti. In particolare, la possibilità di trattenersi a tavola fino alle 13.30, anche oltre la chiusura della cucina, sottrae il pasto a una logica puramente funzionale e apre spazi di permanenza non immediatamente finalizzati al consumo. Il Refettorio di Parigi introduce una temporalità ancora diversa, fortemente ritualizzata ma al contempo estremamente densa. L'esperienza si configura come una parentesi temporale eccezionale, nettamente separata dalla quotidianità. L'ingresso scaglionato, l'accoglienza al tavolo e la successione serrata delle portate costruiscono un tempo guidato e progressivo, in cui l'ospite non gestisce il ritmo del pasto ma vi aderisce. La ritualizzazione, in questo senso, rimanda alla messa in forma del tempo attraverso una sequenza riconoscibile di gesti, passaggi e attese, che conferisce all'esperienza un carattere unitario e ne segnala il distacco dalla routine ordinaria.

#### *2.4 Attori: ruoli, asimmetrie, mediazioni*

L'esperienza del pasto è organizzata attorno a una distinzione fondamentale tra ospiti e volontari, ma le forme che tale distinzione assume variano sensibilmente nei diversi contesti. I ruoli non sono dati una volta per tutte: vengono resi più o meno visibili, negoziabili o rigidamente fissati dal funzionamento del dispositivo socio-alimentare.

In alcuni casi, come alle Cucine Popolari di Bologna, i ruoli, pur restando riconoscibili, appaiono relativamente poco marcati. I volontari servono ai tavoli ma si muovono nello spazio con una certa libertà, si fermano a conversare e instaurano interazioni informali con gli ospiti. L'asimmetria tra chi offre e chi riceve non scompare, ma viene attenuata attraverso pratiche che riducono la distanza simbolica e restituiscono agli ospiti un ruolo attivo, in particolare nella scelta del piatto e nella ge-

stione del tempo del pasto. In altri contesti, come nella mensa della Fraternità di Santa Caterina, i ruoli risultano invece nettamente separati. La finestrella passavivande che divide la cucina dalla sala funziona come una soglia materiale e simbolica che delimita in modo rigoroso le competenze: solo i volontari/camerieri possono andare oltre e fare la spola tra i due spazi. L'interazione con gli ospiti è breve, ritualizzata e circoscritta alle formule previste dal servizio. Alla Mensa Diocesana San Carlo di Palermo, l'asimmetria assume una forma di verticalità organizzativa esplicita: i volontari gestiscono l'intera sequenza del servizio, dalle porzioni ai tempi, mentre gli ospiti attendono e ricevono all'interno di ruoli stabili e non negoziabili. Al Refettorio di Parigi, infine, i ruoli sono fortemente codificati secondo il modello dell'alta ristorazione: i volontari assumono posizioni differenziate e gerarchizzate, coordinate dalla *chefe de salle*, mentre gli ospiti vengono accolti, accompagnati e introdotti all'esperienza secondo una scenografia precisa che lascia poco spazio all'improvvisazione.

Accanto agli attori umani, il dispositivo socio-alimentare include una costellazione di attori non umani che svolgono una funzione decisiva nella costruzione delle relazioni e delle asimmetrie. Posate, piatti, vassoi, vaschette monouso, tesserini e soglie architettoniche non sono meri supporti funzionali, ma veri e propri operatori di senso che partecipano attivamente alla configurazione dell'esperienza. Come osserva Ilaria Bordenca Ventura, nell'introduzione al libro di Bruno Latour, *Politiche del design* (2021, consultato in ebook): “[...] non si tratta solo di deleghe alla tecnologia più innovativa: anche un banale coltello da cucina è un attore non umano senza il quale non potremmo compiere una serie di azioni indispensabili alla pratica culinaria. Prima tra tutte, quella di tagliare, e poi via via sminuzzare, tritare, raccogliere, sfilettare”. Questo passaggio consente di chiarire come l'agentività degli oggetti non si esaurisca in una funzione strumentale. Sempre in linea con l'impostazione di Bruno Latour, non si tratta semplicemente di considerare gli oggetti come strumenti a cui gli esseri umani delegano azioni che questi ultimi svolgerebbero con minore efficacia. Una simile prospettiva implicherebbe una visione binaria del mondo sociale, in cui da un lato vi sarebbero soggetti umani dotati di intenzionalità e, dall'altro, oggetti passivi al loro servizio. Al contrario, seguendo Latour, gli oggetti partecipano pienamente alla

costruzione delle soggettività e della rete sociale, poiché ne sono parte integrante. In questa prospettiva, la presenza o l'assenza di determinati oggetti nella mensa acquista un valore cruciale. Emblematica è, ad esempio, la presenza del coltello nella *mise en place*. Alle Cucine Popolari, il coltello in acciaio, seppur con punta arrotondata, presuppone un certo grado di fiducia nei confronti dell'ospite e abilita una serie di gesti che ampliano la sua autonomia corporea e simbolica. Nelle mense Caritas, dove il coltello è assente o sostituito da posate monouso in plastica, tale fiducia risulta ridotta e tradotta in pratiche di controllo preventivo che limitano le possibilità di azione dell'ospite, oltre a richiedere un adattamento del menu. Queste scelte materiali incorporano una valutazione implicita dell'enunciario – spesso persone senza dimora e migranti, socialmente valorizzate in modo disforico – e contribuiscono a stabilizzare le asimmetrie tra i ruoli. In tal senso, gli attori non umani non si limitano a mediare l'interazione, ma partecipano attivamente alla produzione delle relazioni, rendendo tangibili e operativi i presupposti valoriali su cui ciascun dispositivo di mensa si fonda.

### 3. Conclusioni

L'analisi delle quattro mense solidali consente così di tornare sull'ipotesi formulata nell'introduzione, secondo cui la convivialità non può essere assunta come valore presupposto del pasto condiviso, ma come qualità relazionale che prende forma all'interno di specifiche modalità di organizzazione del pasto, differenti da contesto a contesto. I casi osservati mostrano come la semplice condivisione del cibo non sia di per sé sufficiente a produrre uno spazio conviviale: ciò che viene reso possibile dipende dalle modalità di distribuzione, dalla strutturazione dello spazio, dalla gestione dei tempi e dalla definizione dei ruoli. In quest'ottica, la mensa può essere descritta come un dispositivo socio-alimentare che orienta le relazioni tra ospiti e volontari senza determinarle, rendendo alcune configurazioni dell'incontro più accessibili, riconoscibili o legittime di altre.

Riprendendo Eric Landowski in *Présences de l'autre* (1997), dove vengono analizzate le diverse modalità di relazione tra il "Noi" e l'"Altro" – da un lato le configurazioni attraverso cui un gruppo "Noi" costruisce, difende o rinnova la propria identità

collettiva (fig. 11), dall'altro le strategie mediante cui l'"Altro" gestisce e trasforma la propria identità culturale – è possibile leggere le relazioni tra volontari e ospiti come il risultato di strategie relazionali implicite, inscritte nelle pratiche e nei dispositivi della mensa, che orientano le forme dell'incontro e concorrono a rendere la convivialità più o meno praticabile. Le mense Caritas, quella della Fraternità di Santa Caterina di Bologna e quella Diocesana San Carlo di Palermo, risultano prevalentemente riconducibili a politiche di esclusione: la relazione è organizzata attraverso una netta separazione dei ruoli, una forte regolazione dei tempi e una limitata possibilità di scelta. L'ospite è ammesso allo spazio del pasto, ma la differenza rispetto a chi serve resta costantemente segnalata e difficilmente sospendibile. In questi contesti, lo stesso ospite, dal canto suo, può essere accostato alla figura landowskiana dell'orso: un soggetto che "non nega sé stesso", non si preoccupa minimamente dello sguardo altrui e avanza a viso scoperto al fine di realizzare il proprio programma, senza che ciò comporti un investimento relazionale ulteriore. Il Refettorio di Parigi attiva invece una strategia riconducibile all'assimilazione. Qui l'accesso al pasto è subordinato all'adesione a un modello esperienziale fortemente normato, costruito sul modello dell'alta ristorazione. L'inclusione passa attraverso la conformità ai codici estetici, temporali e comportamentali del dispositivo, più che attraverso la negoziazione della relazione. Qui l'ospite si avvicina alla figura del camaleonte, anche quest'ultimo punta a realizzare il proprio programma e "non nega sé stesso" ma, a differenza dell'orso, si adatta al contesto in modo da non lasciare trapelare la propria alterità. Le Cucine Popolari di Bologna, infine, si collocano nell'area dell'ammissione. La maggiore flessibilità dei tempi, la possibilità di scelta del menu, la disposizione dei tavoli e la permeabilità dei ruoli rendono praticabile una relazione più negoziabile, in cui l'ospite può progressivamente inserirsi in un orizzonte relazionale condiviso, senza che la differenza con i volontari venga annullata o rigidamente marcata. In questo contesto emergono posture riconducibili allo snob e, più marginalmente, al dandy: figure per le quali, a differenza dell'orso e del camaleonte, è l'apparire a precedere l'essere e a costituirlo. Lo snob aspira a integrarsi in un gruppo di adozione, mentre il dandy punta a rendersi inconfondibile tra i suoi simili. Configurazioni riconducibili alla segregazione emergono in modo più intermittente, quando la compresenza non si traduce in interazione e il pasto resta un'e-

sperienza individualizzata, priva di riconoscimento reciproco. In questi casi, lo spazio della mensa si limita a giustapporre presenze senza produrre un orizzonte relazionale condiviso.

Ricapitolando, le quattro mense analizzate non si configurano soltanto come luoghi di risposta a un bisogno primario, ma come spazi in cui si sperimentano e si rendono visibili specifiche politiche dell'alterità, inscritte nelle pratiche, nei dispositivi e nelle forme dell'interazione. Questo quadro interpretativo può essere ulteriormente consolidato, piuttosto che ampliato, attraverso il confronto con il pensiero di Michel Foucault (1975). Le mense solidali, infatti, sembrerebbero funzionare come dispositivi attraversati da logiche di potere disciplinare: regolazione dei corpi, gestione dei tempi, controllo dei flussi, normalizzazione dei comportamenti. Tuttavia, tali logiche non si esercitano mai in modo univoco, ma convivono con margini di negoziazione, resistenza e reinterpretazione da parte degli ospiti, come mostrano le discrepanze tra funzionamento previsto e pratiche effettive. Infine, le mense analizzate producono anche un discorso meta sulla mensa stessa: ciascun dispositivo, implicitamente, dice "così dovrebbe essere una mensa". Che si tratti di un luogo di efficienza, di inclusione simbolica, di socialità quotidiana o di esperienza eccezionale, ogni mensa propone un modello normativo del pasto e della relazione. Interrogare la convivialità attraverso queste pratiche situate significa dunque spostare l'attenzione dal "cosa si offre" al "come si costruisce la relazione". La mensa si rivela così non un semplice luogo di erogazione del cibo, ma uno spazio profondamente sociale e politico, in cui la convivialità dipende dalle configurazioni pratiche e relazionali dell'esperienza del pasto.

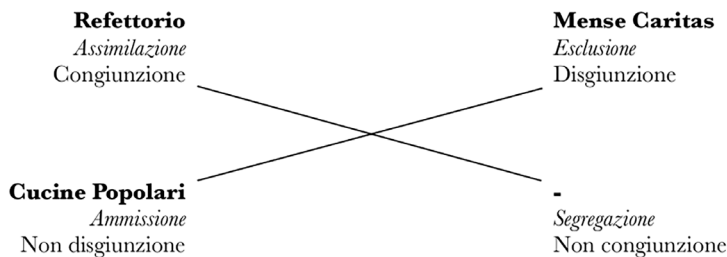


Fig. 11: *Quadrato delle politiche di alterità*

## Bibliografia

- Barthes, R.  
1961 “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine”, in *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, n. 16; tr. it. “Per una psicosociologia dell’alimentazione contemporanea” in *La Gola*, novembre, pp. 15-17, 1982.
- Boutaud, J.-J.  
2005 *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*, Rocher, Paris; tr. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, a cura di P. Basso Fossali, ETS, Pisa 2012.
- Foucault, M.  
1975 *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Gallimard, Paris; tr. it. *Sorvegliare e punire. Nascita della prigione*, Einaudi, Torino 1977.
- Giannitrapani, A.  
2020 “Dal tavolo alla città (e ritorno)”, in M. Montanari, a cura di, *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari.
- Hall, E.T.  
1966 *The Hidden Dimension*, Anchor Books, New York; tr. it. *La dimensione nascosta*, Bompiani, Milano 1968.
- Illich, I.  
1973 *Tools for Conviviality*, Calder and Boyars, London; tr. it. *La convivialità*, Red, Como 1993.
- Landowski, E.  
1997 *Présences de l’autre. Essais de socio-sémiotique 2*, PUF, Paris.
- Latour, B.  
2021 *Politiche del design. Semiotica degli artefatti e forme della socialità*, a cura di D. Mangano e I. Ventura Bordenca, Mimesis, Milano-Udine.
- Marrone, G.  
2016 *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*, Mimesis, Milano-Udine.
- 2020 “Politiche della cucina: una prospettiva semiotica”, in M. Montanari, a cura di, *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari, M.  
1989 *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Bari-Roma.
- 2020 a cura di, *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche*, Laterza, Roma-Bari.
- Simmel, G.  
1910 “Soziologie der Mahlzeit”, in *Berliner Tageblatt*, n. 41, 10 Oktober; tr. it. “Sociologia del pasto”, in *Estetica e sociologia*, Armando, Roma 2006.