

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

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

## INTRODUZIONE

Di recente la cucina italiana è stata dichiarata patrimonio dell'umanità dall'UNESCO. E stiamo pur certi che questo contribuirà a nutrire il già ampio dibattito sull'alimentazione contemporanea. Sappiamo bene come la gastronomia sia uno degli ambiti più studiati e più praticati, oggetto di saperi specialistici, di narrazioni mediatiche, di rituali fortemente codificati. Eppure, una delle forme più diffuse e strutturanti del mangiare contemporaneo – quello della ristorazione collettiva – resta ancora poco interrogata. Presente nei luoghi del lavoro, dell'istruzione, della cura e dell'assistenza, la ristorazione collettiva accompagna le nostre quotidianità. Ogni giorno cerchiamo il baretto di turno, la mensa universitaria, la sala cucina dove poter scaldare il pasto che da casa abbiamo portato nel sofisticatissimo lunch box di ultima generazione. Investigare il funzionamento di mense & co. significa guardare contemporaneamente al cibo e ai dispositivi che ne organizzano la distribuzione e il consumo e, per loro tramite, anche capire meglio il modo in cui strutturiamo le nostre vite. Come funziona dunque il mondo della ristorazione collettiva? Cosa si intende con questo termine? E da cosa è composto il collettivo che appare nel nome? Domande cui questo volume cerca di fornire una risposta.

La ristorazione collettiva affonda le proprie origini nella seconda metà dell'Ottocento e si lega alla nascita della società industriale e alle nuove connesse forme di organizzazione della vita, lavorativa e sociale. Essa occupa da subito uno statuto ambiguo tra le diverse forme di refezione, ponendosi a metà tra il consumo alimentare domestico (con cui condivide la dimensione della quotidianità) e quello commerciale (con cui condivide un diverso modo di pensare gli spazi e gli attori coinvolti). Il pasto offerto è, almeno inizialmente, legato al soddisfacimento di esigenze eminentemente pratiche, ovvero alla necessità di nutrimento degli operai.

Il dibattito su questo tipo di ristorazione, che ha regole proprie sia dal punto di vista produttivo sia da quello del

consumo, diviene ben presto un dibattito politico: la mensa è un diritto? La qualità del cibo va tenuta in considerazione? E cosa accade quando questa forma di ristorazione si allarga a strutture in cui si manifesta quello che Foucault chiamava potere disciplinare, quali asili, scuole, ma anche ospedali, carceri, strutture assistenziali? L'interesse per questo genere di ristorazione deriva insomma dal suo essere a cavallo tra diversi campi discorsivi che vanno da quello politico a quello igienico-sanitario, da quello pedagogico a quello nutrizionale, passando per quello tecnologico e gustativo.

La pandemia, poi, come un po' in tutti i campi, ha prodotto anche in questo caso una scossa: da un lato una forte crisi derivante dalle trasformazioni strutturali nell'organizzazione del lavoro e nella forma della vita quotidiana; dall'altro un necessario ripensamento che ha coinvolto l'innovazione tecnologica, la logistica, il tipo di clientela, nonché i valori culinari alla base dei servizi. La ristorazione collettiva si è ibridata con il catering e il delivery, ha abbandonato la sua distribuzione broadcast in favore di una definizione sempre più specifica di tipologia di clientela e di menu. Parallelamente i flussi di attraversamento urbano – di persone e di cibi – sono stati rivoluzionati, si è imposta una forma di narrazione volta a rilanciare l'homemade, si sono sperimentate nuove modalità di ritualità conviviale. Attorno al cibo sono stati riarticolati i parametri fondamentali dell'esistenza: da un lato, i valori astratti della razionalità economica a fondamento della città, dall'altro, quelli concreti del buon vivere, nel quadro di una riformulazione del rapporto con l'ambiente. Contrasti in realtà che sono tali solo in apparenza, dal momento che la tecnologia giova alla nuova dialettica tra città e campagna (e, anzi, consente di conciliare l'opposizione mitica fra questi due ambiti) e che, d'altro canto, una serie di politiche urbane tende a inglobare il mondo della natura (si pensi a pedonalizzazioni, parchi pubblici, *foodscapes*, orti urbani e ristoranti con orto, luoghi di intrattenimento e consumo critico). E la ristorazione collettiva si è fatta carico di questi nuovi discorsi sociali, moltiplicandosi in differenti sottogeneri che hanno sdoganato le basi su cui sembrava fondarsi (per esempio puntando in alcuni casi sulla qualità degli ingredienti, sul soddisfacimento di nicchie di consumatori, sulla ecosostenibilità o sul radicamento nel territorio).

La ristorazione collettiva, in quanto riflesso e al contempo motore di più ampie dinamiche sociali, si pone allora al centro di nuovi dibattiti – politici in senso ampio – legati alla ridefinizione qualitativa del cibo (ma come definire la qualità?), a nuovi modi di intendere la collettività (da chi è composto un collettivo e quando si può parlare di ristorazione collettiva?), a nuove forme di produzione e distribuzione dei pasti, a nuovi utenti e nuovi attori che prendono parte a questo processo, a nuovi generi di ristorazione sempre più spesso ibridati tra loro. Tutti temi al centro dell'interesse pubblico e che coinvolgono innovazioni tecnologiche e modi di intendere il gusto e l'alimentazione.

In ossequio alla presa d'atto del ruolo di cartina di tornasole e di avanguardia svolto dal cibo in tali trasformazioni, raccogliamo in questo volume i primi risultati del progetto PRIN 2022 “Collettivi a Tavola” – COLTA, che ha indagato il mondo della ristorazione collettiva, intendendo con questa locuzione il servizio quotidianamente espletato da mense aziendali, enti caritatevoli, organizzazioni pubbliche come ospedali, scuole e università. Un progetto che ha visto collaborare l'Università di Palermo (capofila) con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e il Politecnico di Milano e in cui studiosi afferenti a diverse discipline – semiotica, estetica, filosofia, service design – hanno collaborato per mettere a fuoco le peculiarità di un ambito estremamente rilevante e diffuso dell'alimentazione ma storicamente poco indagato<sup>1</sup>. Il confronto costante con i professionisti che operano quotidianamente in questo settore ha stimolato e accompagnato l'osservazione diretta di realtà diverse, per dimensione e finalità, e ha consentito di operare un continuo passaggio dalla teoria alla pratica e viceversa. Un volume, questo, che non intende configurarsi come punto finale di raccolta dei risultati di un progetto, ma piuttosto come una forma di rilancio, tesa a sollevare nuovi interrogativi e ad aprire nuovi orizzonti di ricerca.

G.M.

---

1 Per l'Università di Palermo hanno collaborato, dietro il coordinamento di Gianfranco Marrone, Gianluca Burgio, Antonio Cetani, Alice Giannitrapani, Dario Mangano, Francesco Mangiapane, Tiziana Migliore, Davide Puca, Franciscu Sedda, Mirco Vannoni, Ilaria Ventura Bordenca. Per l'Università di Pollenzo, dietro il coordinamento di Nicola Perullo, hanno collaborato Franco Fassio e Maddalena Borsato. Per il Politecnico di Milano, dietro il coordinamento di Beatrice Villari, hanno collaborato Stefano Maffei e Beatrice Ferrari.



GIANFRANCO MARRONE  
FORMS OF COLLECTIVE CATERING

1. *From Euphoria to Dysphoria*

*Conviviality*, as we know, is a term often used to express positive emotions and situations, forms of euphoric intersubjectivity in which eating together becomes, through the sharing of food, a guarantee of a possible – perhaps temporary – social pacification. People gather around a table in order to establish, confirm, or – even – transform relationships, warding off solitude, isolation, and individual sadness. Social configurations of varying scale – from newly formed couples to long-established ones, from the nuclear family to extended kinship groups, from office colleagues meeting at the corner restaurant to post-gym gatherings at a pizzeria, all the way to the majestic banquets of the Renaissance – are formed and deformed through the sharing of food and drink, dishes and beverages, recipes and sparkling wines. So much so that conviviality sometimes exists without fully existing – that is, without a table and without food – appearing instead as a simple anti-authoritarian, anti-hierarchical disposition, cheerful and detached from profit or domination. Some have therefore proposed a political interpretation of conviviality, one stubbornly opposed to the economy and society of late capitalism.

Yet, when we observe the world of food and gastronomy from a slightly more critical distance, it quickly becomes clear that this is not always, nor necessarily, the case. Even the Renaissance banquet, for instance, could be perceived and experienced from opposing perspectives: euphoric for the city's ruling elites, eager to display the luxury afforded by their wealth; dysphoric for those on the margins, forced to observe from the outside. There are countless forms of commensality that not only reaffirm social hierarchies but often, albeit indirectly, generate more or less dysphoric discourses, giving symbolic form to affectively and politically complex situations. Let us attempt to examine a few such cases.

### 1.1. *An Empty Table*

It will be recalled, for instance, that following the attacks of 7 October 2023, from the very next day the families of the kidnapped Israelis set up an enormous table in Tel Aviv for the Shabbat dinner, with 203 empty seats – one for each hostage abducted by Hamas militants. During the event, which was private yet open to the media, the families of the missing sang and prayed for their loved ones. Something similar was later replicated, by contagion, in the Jewish ghetto of Rome and in other cities around the world.



*Figs. 1–2: Symbolic public table with empty seats, Tel Aviv, 8 October 2023. Images generated with artificial intelligence (ChatGPT), non-mimetic interpretative reworking of visual materials circulated in the media, March 2026*



*Fig. 3: Symbolic public table with empty seats, Rome, 8 October 2023. Image generated with artificial intelligence (ChatGPT), non-mimetic interpretative reworking of visual materials circulated in the media, March 2026*

The symbolic value of this gesture is fairly clear: the shared ritual canteen is present, as always, yet it is empty, so that much of the emotional intensity generated by this act of indignation derives from what is known as *concessive predication* – argumentation by contrast (*however, rather, despite, yet...*) – which is, as it were, forced to operate within the social discourse. This opposition between presence and absence was further intensified by the fact that the canteen was not, in truth, empty: around the long rectangular table, perfectly (and ‘uselessly’) laid, stood the demonstrators – relatives and kin – strictly standing, or rather significantly *not seated*, not preparing themselves for a meal but remaining upright, fasting.

The table – the general gastronomic theatre – thus lost its function as the canonical site of the convivial meal and became instead the sign of a denied socialisation, of a *non-meal* resulting from a lack, from a most painful non-conjunction, and therefore from an impossible conviviality.

Here a series of general semantic categories comes to the fore – presence vs absence, contained vs containing, seated vs standing, community vs solitude, eating vs fasting – which stand before a dismembered collective, simultaneously deconstructing it and reclaiming its value: a collective deprived of its constitutive parts, a collective, so to speak, less collective than before, in which living together is stripped of primary affects, of its foundational social bond.

The table thus reveals itself to be a dispositif that is both densely charged with meaning and composed of substances of different kinds: humans, whose bodily actions intertwine with the silent yet effective agency of non-humans – beginning with the table itself, conspicuously out of scale, the chairs surrounding it, plates, glasses, bottles (glass for wine, plastic for other beverages), floral decorations, and so on. Equally significant is the framing of the photographs which, constructed *ad hoc*, accentuate the incommensurability of the scene: the table, the chairs, the bodies extend beyond the implicit frame, revealing themselves, in this sense, as endless, indistinctly distributed across the encompassing space, across the world as a whole.

An implicit political response to this performance – thus a gesture charged with an equal degree of significance – took place in early March 2025 in Tal al-Hawa, a neighbourhood in the south of Gaza, during Ramadan. The local population prepared a collective *iftar*, setting an enormous table along

an unpaved road that cut through the rubble of the city destroyed by Israeli bombardments (figs. 4–5). All those present sat down to share the evening meal. Reports speak of traditional music and songs performed in celebration of the occasion. And the images of the event, which flooded both old and new media in those days, testify to the same highly effective dispositif of signification, replicated by a political side opposed to the first.

What strikes the viewer is the sky reddened by the imminent sunset, the vermilion of the tablecloth echoing it, the large number of people seated among – and *despite* (a reversed concessive predication) – the ruins, and that ring of lights which almost frames the convivial table, reminding us that we are in a narrow strip of land counting thousands upon thousands of dead. By chance, in the lower right-hand corner of the photograph in fig. 4, a white beam intersects a pair of blue jeans, forming a cross in the colours of the opposing state. From a communicative point of view, what proves effective is the sheer magnitude of scale – of the table, the road, the urban ruins – and thus the format of large-scale conviviality. Yet whereas in imperial banquets the abundance of food and diners conveyed luxury and splendour, here a similar sign becomes the bearer of a message that intertwines death and life, destruction and hope.





*Figs. 4–5: Gaza, collective table along the Strip, 2 March 2025. Images generated with artificial intelligence (ChatGPT), non-mimetic interpretative reworking of visual materials circulated in the media, March 2026*

## 1.2. Borders

Let us move on to another particularly affecting case, this time of an artistic–situationist kind, which uses the collective table as a dispositif to bring into play an extremely delicate political issue.

At the border between Tecate, Mexico, and San Diego County, California – where thousands of Mexicans attempt every day, facing countless obstacles, to reach the United States – the well-known French artist JR installed, in 2017 (the year in which Trump repealed a law that allowed minors arriving in the US to obtain permanent residency), a giant photograph of a Mexican child (Kikito, fig. 6) gazing beyond the fence. He also set up an enormous table between the two countries, in some way uniting them through a shared meal (*Giant Picnic*, fig. 7).



Figs. 6–7: JR, “Kikito” and “Giant Picnic”, between Tecate and San Diego, California, 2017. Images generated with artificial intelligence (ChatGPT), non-mimetic interpretative reworking of visual materials circulated in the media, March 2026

The message is clear: what politics disjoins, the table rejoins. And if the child directs his gaze precisely towards that table, the tablecloth itself features two gigantic eyes looking up towards the sky: the sign of an illusion? Whereas in the Israeli table the meal remained *actual* – that is, possible but not realised – here, as in Gaza, the meal is real; yet what remains *virtual* is rather an effective conviviality that would include all diners, denied by the political enemy. One eye on this side, the other on the opposite side, just as the two halves of the communal table point to a programme of union with no possibility of fulfilment.

Here again we find a concessive predication: the table is collective, *and yet* eating takes place in two zones that remain isolated from one another.

## 2. *Fluctuations in Canteens*

Let us now turn to a completely different, more everyday situation – one that nonetheless tends to remain largely outside public view: that of charitable canteens, where the indigent scattered across cities find relief in a shared hot meal. These are often organisations connected to the Church, though not exclusively: at times they are independent social organisations that set up the convivial dispositif. In one case as in the other, ideological values and gastronomic values intertwine, passing through different modes of eating – and often of cooking – together.

Notoriously, these are not happy environments, places in which social despair and individual loneliness are, in principle, alleviated by the welcome offered in the dining hall, but where, very often, the quality of the food – sacrificed to the quantity of meals served – is far from excellent. More generally, this reflects the widespread idea of canteens (university, school, corporate, hospital, prison canteens, etc.) as collective spaces in which poor food becomes a function of eating quickly, just long enough to refuel before returning to work or, more broadly, to everyday life. Thus canteens – and charitable ones in particular – have become synonymous with mediocre catering.

### 2.1. *Collective Catering*

Yet, in these places, food is not everything. Many other languages contribute to shaping the overall atmosphere. Consider, for instance, the modes of food preparation, often entrusted to volunteers – that is, non-professional cooks who, bolstered by the gratuitous nature of their labour, are forgiven their likely culinary shortcomings, further exacerbated by the large numbers of diners to be fed. Pasta will be overcooked, meat tough, vegetables soggy. Equally relevant is the entire system of sourcing ingredients, which in most cases is not dependent on those who transform them into dishes, but on private individuals, companies, or institutions wishing to dispose of foodstuffs close to their expiry date. As a result, day by day recipes must be reinvented according to whatever arrives, more or less randomly, in the refrigerators the night before; and one may find dishes based, say, on avocado or ostrich meat reappearing in the weekly menu.

The criteria for selecting guests are themselves highly significant. In some cases, for instance, women are not admitted because – so it is said – having to care for their children leaves them no time to attend the communal canteen; similarly, decisions must be made as to whether or not to accept undocumented migrants, homeless people, sex workers, drug users. What, then, is the age that allows access to the canteen? And what about adolescents, or children?

Another significant element concerns the reception in the dining hall and the choice of seating: who decides where guests

will sit? The guests themselves, or the dining staff? It is evident that this is far from an innocent alternative. In the former case, a habit is established of sitting in the same place, with the same people, gradually creating more or less intense forms of sociality; in the latter, the opposite occurs: seated next to anyone at all, the guest tends to withdraw into themselves, further intensifying – despite the ideal of collective catering – a profound existential solitude. The dialectic between these two modes of reception is extremely delicate, and a single hasty gesture by the organisation (often entrusted to volunteers, if not to the guests themselves) may influence a person's destiny in one direction or the other.

In this respect, the aesthetics of the dining hall also matter, since it is the primary site of welcome and, consequently, of convivial practice. Often, images of conviviality are displayed on the walls, among which, predictably, one finds more or less faithful reproductions of Leonardo's *Last Supper* – a work, it should be recalled, originally intended to adorn the refectory of a convent, like many others of its kind, beginning with Veronese's monumental *Wedding at Cana*. At the same time, by way of casual contrast, there are photographs depicting scenes of life in the countries of origin of migrants, the principal users of solidarity canteens.

Finally, albeit surreptitiously, the solidarity canteen tends to become a genuine apparatus for controlling those who attend it. The guest, in fact, comes to structure their entire existence around the moment at which they will go there to eat. As a result, opening and closing times establish very precise rhythms of life: some canteens are open only at lunchtime, others only in the evening, still others both at lunch and dinner. The diner's form of life, in adapting to these schedules, adjusts itself accordingly, organising the rest of the day around them. What is one to do when not in the canteen? This is a question many organisers have asked themselves, setting up various ancillary activities to keep guests on the premises, beginning with access to showers and continuing with cooking or carpentry workshops; or else taking them around the city on guided tours.

In short, this is a highly complex dispositif that produces countless – and often contradictory – effects of meaning. In one case as in another, interest in these forms of collective

food consumption stems from their position midway between domestic food consumption (with which they share the dimension of everyday life) and commercial consumption (with which they share the idea of eating outside the home, in an environment that may be one of work or leisure). The meal offered is, at least initially, linked to the satisfaction of eminently practical needs – that is, to the necessity of nourishment for workers, students, patients, the less affluent, and so on – only later, and often unwittingly, generating meanings and values through the organisation of the dispositif as a whole.

In recent times, canteens have been subject to various forms of rethinking. Many, for instance, have questioned the quality of the food served and attempted to improve it; others have addressed the issue of a non-arbitrary architecture of spaces and the design of furnishings, beginning with the shape and size of tables; still others have worked on forms of reception, and so forth. What follows are two exemplary attempts to restructure the canteen mechanism, in gastronomic terms and, more broadly, in social ones.

## 2.2. *A Sign-Work*

On the occasion of Expo 2015, Massimo Bottura, the well-known Modenese chef, began collaborating with Caritas of Milan, founding what came to be known as the Refettorio Ambrosiano – a space characterised by great care not only for food, but also for design and for the internal organisation of meal distribution. While the attention of the entire world was focused on high-quality food and its media exposure, Italy's leading chef turned his gaze towards the needy, the indigent, those who do not even have access to food. Genuine concern or brand-promotion for Osteria Franceseana? The answer is of little interest here. What is certain, rather, is that through this gesture Bottura responded to a demand for quality on the part of the poor and the needy. *“All right, you feed us,”* it was said in many quarters, *“but why with dishes so banal, if not barely edible?”*

Beyond the practices of collective catering implemented at the Refettorio Ambrosiano in the years that followed – which we shall return to shortly – what matters here is what this space

said about itself, the discourse it articulated verbally on its website, as expressed in the following passage:

The Refettorio Ambrosiano is a multidimensional aid project that brings with it numerous innovative features in the conception, creation, implementation and management of a social project. It was not created solely to serve hot meals to its guests, but aims to be a Sign-Work capable of fostering a profound reflection on the culture of waste and surplus, one that can positively transform the lifestyle of the community in which we live. The Refettorio Ambrosiano was born from the sharing of ideas, knowledge, experiences and resources among numerous actors who believed in a project capable of placing the human being at its centre – not only as a bearer of needs, but also as rich in resources that can be put back into circulation and generate well-being for society as a whole.

The idea of constructing something new, original and exemplary is quite clear. What is being invented is what is referred to as a “*sign-work*” (*opera-segno*): a programme of collective catering that, while passing through the now customary value of sustainability, combines quality and quantity, the need for nourishment and a taste for good food. On this occasion, Bottura also edited a dedicated recipe book with an emblematic title: *Bread Is Gold (Il pane è oro)*. The realisation of the space was entrusted to Davide Rampello, a well-known creator of large-scale events. The large, fully equipped kitchen is open to view. The design of the various tables, all different, was entrusted to renowned designers. The dining hall is adorned with works of art. The entrance is marked by an installation known as the *Door of Welcome (Porta dell'accoglienza)*, a terracotta artwork by Mimmo Paladino, which recalls the homonymous gate in Lampedusa – an explicit reference to the tragedy of migrants arriving on that island and then dispersed across the country.

To better understand how this ambitious objective was pursued, however, it is necessary to read carefully another excerpt from the website, reproduced here:

An important indicator of the project's success is represented by the atmosphere of familiarity that permeates those who live in and give life to the Refettorio Ambrosiano. Everything begins with the feeling of “being expected” experienced by the 96 guests – a feeling that ensures that everyone is called by name, that everyone has their own table, finds

the same dining companions, and sits in their own place. This generates a sense of family that becomes even more significant at a special moment such as dinner, encouraging the sharing of thoughts, ideas and resources under the banner of spontaneous self-mutual aid that generates change.

In this passage we find a very clear idea of the renewal of collective catering that goes beyond need, towards a certain form of socialisation. This socialisation, however, takes the form of a reinstatement of the most traditional family-form – or, more precisely, of its simulacrum. The only form of sociality imagined as possible is the family, and this sense of familiarity is simulated through *being expected*, being called by name, having one's own table and seat, and knowing one's fellow diners.



*Fig. 8: Fabio Novembre, In punta di piedi, Milan, Refettorio Ambrosiano (photo by Gianfranco Marrone). This is an interesting case in which the designer takes the well-known catachresis “the legs of the table” literally, effectively giving it material form*

Visiting the Refettorio Ambrosiano several years later, during the course of an ethnographic investigation, it became apparent, however, that more traditional patterns of solidarity canteens had gradually been reinstated. Guests enter through the Door of Welcome, are duly registered and placed on a list; once inside, how-

ever, someone directs them to specific seats according to a logic of pure functionality: once one table is filled, the next is started, then the next again, and so on. As a result, the goal of fostering familiarity with the place and with other people collapses entirely: each person finds themselves randomly seated next to strangers, with whom no dialogue is established. Strictly speaking, one is no longer alone, but neither is one in company – familial or otherwise. We might say that one is *not-alone*: a social and existential condition that is, to say the least, ambiguous.

From this a general lesson can be drawn. Most of the time, canteens – even those most resolutely committed to change, such as the Refettorio Ambrosiano – fail to take into account the fact that eating together does not automatically constitute a form of conviviality. For this *togetherness* to exist, it must have a specific internal configuration, in which each guest must certainly have a name that identifies them, but above all a role, some form of relationship with others. It is not enough to be many (within what is known as a *partitive totality*), that is, mere individuals all alike, mere numbers. What is required is that the totality of the subjects involved be internally articulated (within an *integral totality*), according to a logic that is hopefully egalitarian and non-hierarchical, but in which, in any case, each person has a task of their own, a relational identity of their own.

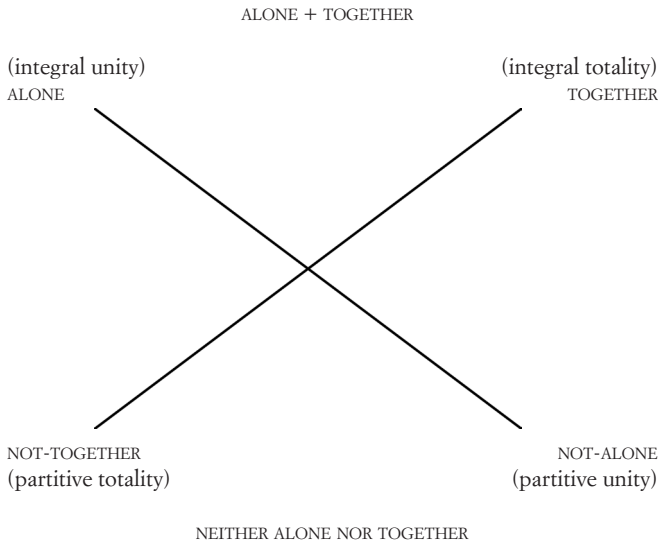
Not paradoxically at all, many solidarity canteens achieve this spontaneously and in a relatively accidental manner. Ethnographic research has observed that in many cases guests – mostly migrants – end up becoming part of the overall organisation of the canteen, sometimes serving at tables, sometimes cooking, in an atmosphere of genuine solidarity and mutual aid, with an interethnic scope. In this way, the sense of marginalisation produced by eating alone is significantly attenuated.

It is by no means the case that conviviality necessarily requires a plurality of subjects: it is perfectly possible to remain in the company of oneself, just as it is possible to eat together while each person is in a different space. Thus, for example, unlike the well-known Benedictine rules, in which the communal refectory was a fundamental place and moment in the articulation of daily life, in certain early medieval monastic communities located on Mount Athos the cenobites followed the principle of so-called *idiorrhhythmia*. Each monk ate in his own cell, eating the same food as the others, at the same time – thus being at once alone and

in company, according to a shared rhythm individually re-elaborated. These were hermits belonging to a community, in which the moment of the meal served to reinforce a form of sociality without alienation – a solitude without exile, as it has been said.

### 3. Overall Framework

On the basis of these initial empirical data, and of the reflections developed around certain forms of conviviality, we may hypothesise a very simple overall framework that identifies a first, broad typology of forms of conviviality. It is reproduced below, where the various terms generated by the relations of contrariety, contradiction and complementarity inscribed in the semiotic square (cf. ch. 4) come into view. Our object of inquiry – *eating together* – is thus articulated into a series of positions which, although often confused with one another, turn out to be markedly distinct.



Let us begin with the most frequent, long-lasting and widely diffused position. *Eating together*, it is often said, is the most immediate form of living together, and thus of society and culture. This holds true for many animal species, and certainly for the

human one. In this sense, eating and being together are gestures that bounce off one another, contributing to the attribution of an ideal symbolic value – or, more accurately, a remarkably rich set of social meanings – to both actions. The languages of food and wine emerge here: in the sharing of food and drink, in reciprocal exchange, in the recognition of the social status of diners based on their position at the table, on the food offered to them, and on what is actually consumed.

From the splendour of banquets for the rich and the noble – beginning with the famous Trimalchio – through all intermediate forms, down to charitable canteens, as we have seen, the convivial meal (*cum-vivere*) is always and in any case a place and a moment of symbolic construction and transformation. Food begins to say something other than itself; diners begin to talk about food and through it. Even the dimension of scarcity and hunger is fully pertinent here: sitting together at the table to share the few foods available is a powerful form of survival that constitutes and reinforces couples, families, and social groups of varying size. The table becomes a metaphor for life, and vice versa. It is starting from the size (more or less large) and the shape (square, round, rectangular) of this object that the type of conviviality is determined – its being, as noted, at times a site of parity in social relations, at others, conversely, a space in which hierarchies among diners and the corresponding systems of power are redistributed.

### *Notes and further reading*

For a broad historical overview of forms of conviviality in Western culture, reference may be made to the three monumental anthology volumes edited by Massimo Montanari – *Convivio*, *Nuovo convivio*, and *Convivio oggi* (Roma–Bari, Laterza, 1989, 1991, 1992), unfortunately now out of print. These collections remain a fundamental point of entry into the historical, symbolic and social dimensions of eating together. See also Montanari's *Il cibo come cultura* (Roma–Bari, Laterza, various editions), in particular pp. 129–136, as well as the collective volume *Manger ensemble, Cahiers européens de l'imaginaire*, March 2013, which offers a valuable comparative and interdisciplinary perspective.

On Renaissance banquets as spaces where food, luxury and power intersect, see Jean-Claude Maire Vigueur, *A tavola con i signori. Cibo, lusso e potere nelle corti rinascimentali* (Bologna, Il Mulino, 2024), which provides a historically grounded analysis of commensality as a political and symbolic dispositif.

On the political metaphorisation of conviviality, a crucial reference remains Ivan Illich, whose reflections on convivial tools and practices laid the groundwork for later theoretical developments. See also Alain Caillé et al., *De la convivialité* (Paris, La Découverte, 2011), which revisits and expands the notion of conviviality within contemporary social and political theory.

On recent cases discussed in this chapter – such as the empty table laid in the aftermath of 7 October 2023, the food trucks of the Jova Beach Party, and the Refettorio Ambrosiano – see Gianfranco Marrone, “Mangiare insieme”, which explicitly addresses the semiotic and cultural implications of these dispositifs of collective eating.

For the artistic intervention by JR at the US–Mexico border, see in particular Tiziana Migliore, “Muri che diventano murali. Il ‘noi’ del cambiamento” (2023), published in *Acta Semiotica*, 3(6), pp. 154–173. The essay offers a detailed semiotic analysis of JR’s projects, situating *Kikito* and *Giant Picnic* within a broader reflection on walls, borders and the collective imaginaries of change, and framing these works as dispositifs capable of rearticulating political subjectivities through visual and spatial practices. On the same topic, see also the chapter of Mirco Vannoni on this book.

On the communicative and semiotic potential of the table as an object and as a dispositif of conviviality, see Alice Giannitrapani, “Intorno al desco. La tavola come dispositivo conviviale”, *E/C*, no. 41, 2024, which offers a focused and theoretically informed analysis of the table as a central operator in practices of eating together.

On table manners and their semiotic significance, see the collective issue *Actes Sémiotiques*, no. 124, 2021, devoted to the cultural, normative and symbolic dimensions of eating practices.

Finally, on the rituals of the table and the tensive schemas underlying forms of conviviality, see Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand* (Paris, Rocher 2005), especially chapter 2, which provides a key semiotic framework for understanding the affective and relational dynamics of shared meals.



MASSIMO MONTANARI  
LA MENSA DEI MONACI  
NELL'ALTO MEDIOEVO

Nella cultura medievale, mangiare insieme è il segno per eccellenza di appartenenza a una comunità – a qualsiasi livello: la tribù riunita attorno al capo, la confraternita laica o religiosa, la famiglia che vive “a uno pane e uno vino” (così certi documenti indicano il nucleo domestico; Montanari 1999, pp. IX–XXIV).

Di questo modo di percepire la tavola comune, le regole monastiche dell'alto Medioevo – prenderemo qui in esame sia quelle maschili, sia quelle femminili – sono un esempio di grande efficacia espressiva, con tutte le contraddizioni del caso, visto che l'idea stessa di ‘monaco’ porterebbe in direzione contraria, come suggerisce l'etimologia della parola che è dal greco *mónos* = solitario. Ma appunto: questi ‘solitari’, eredi delle esperienze di ascetismo del cristianesimo primitivo, si riuniscono per sperimentare *insieme* l'esercizio ascetico, trasformando l'isolamento dal mondo in un'esperienza collettiva, praticata in comunità. È quindi il monastero, come comunità di solitari, a isolarsi dal mondo, e siamo all'ossimoro esistenziale. Ne vedremo alcune conseguenze anche per quanto riguarda il cibo e la tavola: tutti insieme ma ciascuno per sé; o se vogliamo girarla in altro modo: ciascuno per sé ma tutti insieme. Il paradiso si merita con le preghiere e le opere, ed è conquista individuale. Ma nel paradiso ci si ritroverà tutti insieme, e il pasto comune “è come un'immagine del paradiso”. In questo modo altamente suggestivo si esprime la Regola di Ferréol, scritta nel VI secolo nella Gallia meridionale<sup>1</sup>.

La condivisione della tavola comincia già prima di mettersi a tavola: cibo e bevanda sono un bene comune. “Nessuno preten-

---

1 Regola di Ferréol, 35, 4, in *Regole monastiche d'Occidente* (Enzo Bianchi, a cura di, 2001, p. 181). Il volume, a cui farò riferimento d'ora in poi con la sigla RM, raccoglie le Regole maschili in traduzione italiana. Parallelamente utilizzerò le *Regole monastiche femminili* (Lisa Cremaschi, a cura di, 2003) con la sigla RMF.

da di conservare [per sé, magari] presso il proprio letto, qualcosa da mangiare e da bere, ma tutti ripongano [tali cose] nella dispensa comune”. È un’indicazione che riprendo dalla Regola di Aureliano vescovo di Arles<sup>2</sup>. Mettere in comune il cibo è il primo modo di praticare l’esproprio dei beni personali, che ovunque caratterizza la vita dei monaci. “A nessun fratello sia consentito portare per sé a tavola un frutto o qualche verdura o condimento o qualsiasi altro genere di cibo a titolo personale per mangiarlo”. È vero che si tratterebbe di cose minime, ma proprio “da tale piccolissima occasione [...] può trovare terribile adito la passione della proprietà”. Perciò, “se qualcuno per dono di Dio trova qualcuna di queste cose, le consegni fedelmente al cellerario [l’addetto alla dispensa comune] in modo che la distribuisca, e che venga servita nelle singole tavole”. Questo dispone un testo italiano del VI secolo, la Regola di Paolo e Stefano<sup>3</sup>, lasciandoci intendere che le tavole dei monaci possono essere tante e diverse, contrariamente all’immagine che solitamente ne abbiamo: un grande refettorio con un’unica lunga tavola collettiva, che in realtà rappresenta solo *un* modo possibile di sedersi a tavola. La stessa regola di Paolo e Stefano appare piuttosto rigida nello stabilire tavole prefissate, e posti prefissati per ciascun monaco: “Nessuno abbia la presunzione di passare dalla tavola in cui è scritto che egli mangi a un’altra, né sia consentito ad alcuno accogliere a mangiare un altro che viene da un’altra tavola, ma ciascuno mangi alla tavola che gli è stata assegnata”. E se capita che per qualsiasi motivo siano assenti dei monaci, “quelli che rimangono siedano alla propria tavola fino al numero di tre”; solo se sono uno o due “mangino a un’altra tavola”, perché al di sotto del tre non c’è più comunanza<sup>4</sup>. Su tavole diverse possono essere disposte, per esempio, le monache più giovani e quelle più anziane: così prevede la regola di Valdeberto<sup>5</sup>.

A prescindere dal numero delle tavole, tutti devono mangiare insieme. Anche gli abati, che, salvo necessità, sono tenuti a mangiare con i fratelli, così da poterli eventualmente “rimproverare per una qualche negligenza” o “ammaestrare con qualche parola

---

2 Regola di Aureliano, 7, 1-2 (RM, p. 109).

3 Regola di Paolo e Stefano, 19 (RM, p. 275).

4 Ivi, 20 (RM, p. 275).

5 Regola di Valdeberto, 11, 8 (RMF, p. 156).

spirituale”<sup>6</sup>. Lo ribadisce la Regola spagnola di Isidoro: “L’abate, eccetto in caso di malattia, prenda sempre cibo insieme con i fratelli, davanti a loro”. Precisando che deve mangiare *con* loro e *come* loro: “non si aspetti che gli sia preparato qualcosa di diverso dagli altri o di più raffinato di quello che viene preparato per la comunità... Le vivande di tutte le tavole, infatti, saranno le stesse, e tutti i fratelli mangeranno gli stessi cibi”<sup>7</sup>.

Questo è un punto di particolare rilevanza perché non sempre è rispettato, anzi. Molte regole prevedono che il cibo possa essere diverso, e particolarmente curato, per i fratelli o le sorelle cosiddette ‘deboli’, ossia quelli e quelle che faticano di più a sopportare le ristrettezze e le privazioni della vita monastica, poiché provengono da un alto strato sociale e sono abituati a un genere di vita più raffinato. È un segno importante di differenza che si insinua nel comunitarismo dei monasteri, giustificato dal maggiore sacrificio che questi uomini e donne di buona famiglia hanno fatto nell’intraprendere la vita monastica. Per esempio, nella regola femminile di Cesario si legge che “non sempre nella dispensa del monastero si conserva del vino buono”, dunque spetta alla badessa riservare il migliore alle monache “che sono state allevate in un regime di vita più delicato”<sup>8</sup>.

L’uso del cibo come marcatore della differenza sociale, magari ridisegnato come segno di ‘debolezza’ e di imperfetta accettazione del nuovo stile di vita, non è dunque estraneo alla vita e alla mensa dei monasteri. Non dobbiamo infatti dimenticare che la tavola, se è immagine della comunità, proprio per questo riflette le gerarchie e i rapporti di forza che agiscono all’interno della stessa comunità. Se questo è palese nella società laica, dove la sala del banchetto è il luogo per eccellenza in cui si manifesta la supremazia economica, sociale e politica di qualcuno su qualcun altro (Montanari 1993, pp. 104–115), meno evidente è all’interno dei monasteri che – quantomeno sul piano dei modelli ideologici – riflettono un modello di comunità ugualitaria e addirittura, diremmo noi, democratica, dato che è la comunità a eleggere il proprio capo, l’abate o la badessa. I quali poi avranno un potere tendenzialmente assoluto sulla comunità che lo ha eletto.

---

6 Terza Regola dei Padri, 11 (RM, p. 86).

7 Regola di Isidoro, 9, 3 (RM, p. 319).

8 Regola di Cesario, 30, 7 (RME, p. 43).

Nonostante le raccomandazioni che abbiamo visto in alcune regole, l'abate o la badessa in tanti casi avranno una mensa a sé, anche per ragioni diplomatiche e di rappresentanza. Alla sua mensa l'abate ospiterà gli estranei, soprattutto quelli di rango. In questo modo si segnalerà la loro importanza e al tempo stesso la loro (appunto) *estraneità* alla tavola e alla vita comune del monastero. Alla tavola separata corrisponderà una cucina separata, come previsto, ad esempio, dalla Regola di Fruttuoso: l'abate deve mangiare con i suoi monaci e gli stessi cibi dei monaci, “a meno che non si trovi a dover accogliere la visita di [ospiti] che arrivano, o di un ecclesiastico”<sup>9</sup>.

Dunque la tavola, simbolo della comunità, non solo può rappresentare i rapporti di forza all'interno della comunità, ma anche e soprattutto l'*estraneità* di chi della comunità non fa parte. La tavola, simbolo della comunità, è anche un formidabile strumento di *esclusione*. Perfino al vescovo è proibito mangiare coi monaci, o con le monache: la Regola di Cesario proibisce alle monache di preparare il pasto a qualsiasi ospite, vescovi, abati, monaci, chierici, laici – fin qui tutti maschi, e si capisce che siano tenuti alla larga; ma anche le “donne in abito secolare” sono escluse, e le “donne religiose della città”<sup>10</sup>.

Allo stesso modo, la tavola monastica non include i pellegrini: la cosiddetta Regola dei Quattro Padri, scritta nel V secolo in area provenzale, nel capitolo che spiega “come devono essere accolti gli ospiti pellegrini” stabilisce che “se vengono per il pasto, non sarà consentito che mangino con i fratelli”<sup>11</sup>. Fermo restando l'obbligo sacro dell'ospitalità, essi non entrano veramente a far parte della comunità.

Allo stesso modo, la tavola monastica non include i servitori laici, gli ausiliari che si occupano di varie attività quotidiane, perché (qui la spiegazione è esplicita nel modo più chiaro possibile) “alla mensa comune [dei monaci] non vi può essere posto per coloro che praticano una diversa forma di vita”<sup>12</sup>.

Poi c'è il caso dei malati, che, in considerazione della loro debilità fisica, hanno bisogno di mangiare in modo diverso – non

9 Regola di Fruttuoso, 18 (RM, p. 355).

10 Regola di Cesario, 39, 1-3 (RMF, p. 47). Lo stesso nella Regola di Donato, 58 (RMF, p. 213).

11 Regola dei Quattro Padri, 2, 41 (RM, p. 36).

12 Regola di Isidoro, 9, 7 (RM, p. 320).

solo perché esigono ‘cibi più delicati’<sup>13</sup> ma anche e soprattutto perché sono autorizzati a mangiare carne, alimento che la cultura medievale associa alla forza e considera un indispensabile complemento per la riabilitazione fisica (Montanari 1988, pp. 47-51). Le indicazioni sono diverse a seconda delle regole (che cambiano da monastero a monastero, almeno fino al IX secolo quando la normalizzazione voluta da Carlo Magno impone, o almeno propone come standard la Regola benedettina. Ivi, pp. 63 sgg.). Alcune regole, come quella di Aureliano, escludono del tutto la carne dalla mensa comune; ma ai malati devono essere procurati pollo e “ogni genere di volatili”<sup>14</sup>. Altre regole, come quella di Benedetto, che non escludono i volatili dalla mensa comune, ai malati “veramente deboli” concedono di mangiare ogni tipo di carne, “perché si ristabiliscano”<sup>15</sup>. “L’uso della carne è in grado di ricreare le forze”, si legge nella regola femminile di Leandro, e “se la debolezza costringe a questo, bisogna prendere la carne a guisa di medicina”<sup>16</sup>.

In ogni caso, il menù particolare per i malati è preparato in una cucina diversa da quella ordinaria. Lo precisa Aureliano: “abbiamo una dispensa e una cucina comuni, separate”<sup>17</sup>. Nel momento in cui non condividono la qualità del cibo, sani e malati vanno a costituire due comunità diverse, fisicamente separate nei tre momenti chiave del percorso alimentare: la dispensa, la cucina, la tavola. Nessun interscambio è possibile, e le regole si preoccupano di arginare ogni movimento dall’una all’altra parte, soprattutto se abusivo: “nessuno simuli una falsa infermità del corpo” raccomanda Isidoro<sup>18</sup>. Ha a mente possibili cedimenti alla ghiottoneria e alla voglia di mangiar carne. Qualche secolo più tardi, nel monastero di Cluny, per evitare ogni pretesto di capricci passeggeri si imponeva ai malati (se tali erano veramente) di mangiare carne per almeno due settimane prima di rientrare in comunità (Montanari 1988, p. 77). Prescrizione che ricorda un po’ le moderne terapie antibiotiche, da portare avanti per più giorni... Alla fine della cura, i fratelli

---

13 Ivi, 22, 1 (RM, p. 333).

14 Regola di Aureliano, 51, 2 (RM, p. 122).

15 Regola di Benedetto, 36, 9 (RM, p. 234).

16 Regola di Leandro, 24, 17-20 (RMF, p. 129).

17 Regola di Aureliano, 53, 1 (RM, p. 122).

18 Regola di Isidoro, 22, 2 (RM, p. 333).

o le sorelle che hanno mangiato carne (sia pure per necessità) dovranno chiedere scusa alla comunità.

I malati sono anche dispensati dall'osservare l'orario comune dei pasti, altro *must* della disciplina monastica, altro modo di rappresentare l'appartenenza alla comunità. Si mangia rigorosamente all'ora terza e all'ora nona (grosso modo, mezzogiorno e le sei); oppure solo a nona, nei periodi liturgici dedicati al digiuno – quando si mangia una sola volta, la sera. Non si può sgarrare e il ritardo a mensa è sanzionato con durezza, perché irrispettoso della vita comunitaria. Alcune regole, come quella di Isidoro, arrivano a stabilire che durante i pasti “le porte del monastero siano chiuse, e nessun estraneo pretenda di esservi presente”<sup>19</sup>. Quando scocca l'ora del pasto – non un minuto prima né un minuto dopo – “accorran tutti insieme”; chi arriva tardi a tavola “faccia penitenza, oppure ritorni digiuno al suo lavoro o al suo letto”. Così nei monasteri femminili che seguono la Regola di Donato: chi non sarà a tavola “per il primo versetto della preghiera” non potrà più sedersi alla mensa comune ma, “messa a parte dalla comunità, prenda il cibo da sola e le sia tolta la sua porzione di vino”<sup>20</sup>. Obbligatorio non è solo arrivare insieme a tavola, ma anche cominciare insieme a mangiare: “nessuna mangi prima del segnale di benedizione”, precisa Valdeberto; e questo “va osservato ad ogni piatto, o nella distribuzione dei frutti e della bevanda”<sup>21</sup>.

Da questo punto di vista, le concessioni ai malati di mangiare liberamente e fuori orario sono veramente il segno di un'estraniamento (provvisoria) dalla comunità.

Non per necessità come nel caso dei malati, ma in seguito a una punizione sono esclusi gli scomunicati: cioè, letteralmente, messi fuori dalla comunità. Ciò può accadere per i motivi più diversi ma in ogni caso, spiega la Regola di Benedetto, la partecipazione alla mensa ne costituisce il primo grado, anche per le colpe più lievi. “Colui che viene privato della mensa comune [...] riceva il ristoro del cibo da solo, dopo quello dei fratelli, in modo che se, per esempio, i fratelli pranzano all'ora sesta, tale fratello a nona, e se i fratelli a nona, lui al vespro [cioè al tramonto], fino a che un'adeguata riparazione non ottenga

19 Regola di Isidoro, 9, 1 (RM, p. 318).

20 Regola di Donato, 14, 3-6 (RMF, p. 190).

21 Regola di Valdeberto, 9, 13-16 (RMF, p. 155).

il perdono”<sup>22</sup>. Per le colpe più gravi, il monaco è escluso “sia dalla mensa sia dall’oratorio”, isolato da tutti, e il cibo lo deve prendere da solo, “nella misura e all’ora che l’abate avrà ritenuto opportuni per lui”; e “nessuno passando lo benedica, né sia benedetto il cibo che gli viene dato”<sup>23</sup>. La Regola di Isidoro preciserà che “se la scomunica è di due giorni, [al colpevole] non bisogna dare nessun cibo. Se invece la pena della scomunica è di molti giorni, come cibo, la sera, gli si dia solo pane e acqua”<sup>24</sup>.

A tavola deve regnare il silenzio. Il solo autorizzato a parlare è il “lettore settimanale” – così si chiama il monaco che, a turno e per un’intera settimana, è incaricato di leggere testi edificanti per i fratelli intenti a mangiare. Questi lo devono ascoltare in perfetto silenzio, “in modo che non si oda il mormorio o la voce di nessuno se non soltanto di colui che legge”. E “nessuno pretenda di far domande sulla lettura o su alcunché”, offrendo pretesti per parlare. Solo il superiore, se crede, potrà “dire brevemente qualcosa a scopo di edificazione”. Sulle tavole, intanto, “ciò che occorre per mangiare e per bere i fratelli se lo servano a vicenda, in modo che nessuno debba chiedere alcunché. Qualora, tuttavia, ve ne fosse bisogno, lo si chieda con il suono di qualsiasi segnale piuttosto che con la voce”<sup>25</sup>. Ovvero: parlino senza parlare, usando dei segnali.

È un’indicazione ripresa da gran parte della tradizione monastica. La Regola di Fruttuoso, per esempio, raccomanda che “durante la refezione non vi sia alcuno schiamazzo, e nessuno mentre mangia parli. Se sulla tavola manca qualcosa, colui che presiede lo chieda in silenzio o dando un segnale o con dei cenni, o indichi al servitore [uno dei monaci addetti al servizio, che cambiano ogni settimana] ciò che è necessario recare o portare via da tavola”<sup>26</sup>.

È curioso che, fin dal Medioevo, l’obbligo di tacere durante i pasti abbia dato origine a una gestualità codificata, a un vero e proprio ‘linguaggio silenzioso’ che traduceva in segni (cenni, ammiccamenti, movimenti del corpo) le parole necessarie a co-

---

22 Regola di Benedetto, 24, 4-7 (RM, p. 226). Lo stesso per le monache: Regola di Donato, 69, 4-7 (RMF, pp. 217-218).

23 Regola di Benedetto, 25, 5-6 (RM, pp. 226-227).

24 Regola di Isidoro, 18, 3 (RM, p. 329).

25 Regola di Benedetto, 38, 5-9 (RM, pp. 234-235).

26 Regola di Fruttuoso, 3 (RM, p. 343).

municare, chiedere, rispondere. A tavola, soprattutto parole di cibo: come indicare gli oggetti e le azioni, mimandone la forma, l'uso, la funzione (ora pratica, ora simbolica). Veri e propri 'dizionari' di gesti furono elaborati tra XI e XIII secolo dai monaci cluniacensi, cistercensi e di altre congregazioni benedettine, formalizzati al punto da essere inclusi nelle 'consuetudini' che regolavano la vita delle varie comunità. La cosa non passò senza contrasti: certi ordini monastici, come i certosini, si rifiutarono di adottare la tecnica dei 'segni' (*signa*) ritenendoli indecorosi e irrispettosi. Nel 1180 Gerardo di Cambrai visitò i benedettini di Canterbury e confessò di avere avuto l'impressione di trovarsi nel bel mezzo di una rappresentazione teatrale: in refettorio regnava il più assoluto silenzio, ma i monaci gesticolavano in un modo che a Gerardo apparve ridicolo<sup>27</sup>. A noi, però, questi 'segni' raccontano tanto: una cultura alimentare attenta e consapevole, una conoscenza precisa e dettagliata del mondo animale e vegetale. Sorprendenti elenchi si susseguono nei testi, a descrivere ordinatamente pesci e volatili, verdure e cereali, per giungere alle stoviglie, alle ciotole, ai boccali.

Per esempio, il pesce era indicato con un segno ondulatorio della mano, tenuta verticalmente con le dita unite: "simula, con la mano, il movimento della coda del pesce nell'acqua". Il genere di pesce si precisava con l'aggiunta di un secondo segno: per la lampreda si suggeriva di "simulare con un dito sulla mascella i puntini che questo pesce ha sotto gli occhi". Per la seppia, di "separare bene tra loro le dita, e muoverle", imitando il movimento in acqua dell'animale.

Altre volte si riproduceva la situazione concreta di utilizzo dell'oggetto. Per indicare il sale, simulare il movimento della mano che sala una vivanda: "Unisci al pollice le parti estreme delle dita e, tenendole così unite, muovile due o tre volte staccandole dal pollice, come se dovessi cospargere qualcosa di sale". Per indicare le noci, il gesto era quello di romperle: "Conficca il dito in bocca e tienilo fra i denti con la parte destra della bocca, come se stessi rompendo una noce con i denti". Per il maiale si indicava il gesto della macellazione: "Percuoti con il pugno la tua fronte, poiché è in questo modo che esso viene ucciso".

27 Per tutto questo, e per quanto segue, vedi Montanari 2015, pp. 183-188.

Ci sono anche precisazioni gastronomiche, relative ai modi di preparazione degli alimenti: tipi di cottura del pane (in forno, sotto la cenere, in acqua, in padella), vini di vario colore, modi di cucinare le uova. I piatti composti si suggeriva di indicarli con gli ingredienti essenziali. Ecco per esempio come indicare i *fladones*, torte salate ripiene di formaggio, tipiche della cucina medievale: “premessò il segno generale del pane e quello del formaggio, piega tutte le dita di una mano, fino a formare una cavità, e ponila poi sulla superficie dell'altra mano”. Viene così simulata la forma della torta.

Altre suggestioni alludono al valore sociale dei cibi, alla funzione simbolica del loro consumo: per indicare il salmone o lo storione (pesci ‘nobili’ per eccellenza) si deve prima fare il segno “generale” del pesce, indi aggiungere un secondo segno, davvero singolare: “poni il tuo pugno sotto il mento, con il pollice alzato”. Infatti “in tal modo si indica la superbia, e sono soprattutto i superbi e i ricchi a consumare questi pesci”.

Queste consuetudini sono durate a lungo: una comunità benedettina inglese osservava ancora nel 1935 la medesima tipologia di segni stabilita dalla tradizione medievale.

Termino con una domanda apparentemente bizzarra. Se per Benedetto e per tutti i monaci e le monache medievali il momento del pasto non deve essere occasione di chiacchiericcio, ma di silenzio e di concentrazione, come possiamo definire l'oggetto di questa concentrazione? Anzitutto e certamente, alla base ci sono le ragioni dello spirito: pensare, mentre si nutre il corpo, che nutrire lo spirito è ancora più importante; tenere sotto controllo il desiderio, la propensione al piacere che (insegnavano i moralisti cristiani del Medioevo) nasce dalla gola. Ma possiamo leggere la cosa anche in modo diverso: il silenzio e la concentrazione servono anche a prendere il cibo con attenzione, a riflettere su questo frutto del lavoro e della provvidenza, a ringraziare Dio (ma anche la cura del dispensiere, la pulizia del cuoco, la sobria eleganza della tavola) per ciò che si sta mangiando. In silenzio e concentrati su di sé, i monaci e le monache sono soli davanti al loro cibo. “Nessun fratello, con gli occhi che girano qua e là, stia a guardare l'altro per vedere quanto mangia, ma ciascuno guardi davanti a sé”. Così la Regola di Cassiano<sup>28</sup>. E Valdeberto: “Quando le sorelle siedono a tavola, nessuna levi

---

28 Regola di Cassiano, 36, 3 (RM, p. 429).

gli occhi per guardare l'altra che sta mangiando o esami con sguardo cattivo la misura di cibo o di bevanda di un'altra"<sup>29</sup>.

Il rapporto col cibo dei monaci medievali è piuttosto complicato. Assolutamente comunitario ma, al tempo stesso, assolutamente individuale: a tavola essi celebrano l'appartenenza a una comunità, eppure instaurano col cibo un rapporto diretto e viscerale. Che sia stato anche un modo per ascoltarlo meglio e, forse, gustarlo di più?

So che è una domanda eretica. Per questo mi piace.

### Bibliografia

- Bianchi, E. (a cura di)  
 2001 *Regole monastiche d'Occidente*, Einaudi, Torino.  
 Cremaschi, L. (a cura di)  
 2003 *Regole monastiche femminili*, Einaudi, Torino.  
 Montanari, M.  
 1988 *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari.  
 1993 *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari.  
 1999 *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Roma-Bari.  
 2015 *Mangiare da cristiani*, Rizzoli, Milano.

---

29 Regola di Valdeberto, 10, 12 (RMF, p. 155).

ALICE GIANNITRAPANI  
SFAMARE, DISCIPLINARE, INCLUDERE  
Tattiche e strategie della nutrizione collettiva

1. *Introduzione*

L'ambito della ristorazione collettiva è difficilmente arginabile e definibile. Già il nome pone di per sé qualche problema: cosa si intende per "collettiva", verrebbe da chiedersi? Esistono forme di ristorazione non collettive? Al limite individuali? Il termine "collettiva" si riferisce all'erogazione di un servizio standard e uguale per tutti? E, se così, che differenza c'è tra mensa e catering? E, soprattutto, da chi è composto questo collettivo?

Parliamo di mensa. Forse è più facile definire una mensa per negazione, piuttosto che individuarne le caratteristiche in positivo: non è alimentazione domestica, non è ristorante in senso proprio, non è servizio di catering, non è self-service né fast-food, pur condividendo con ciascuno di questi ambiti alcuni tratti. In un articolo apparso su *La Gola* nel 1983 Mario Riva indicava come tratti caratterizzanti della ristorazione collettiva la "convenienza dei pasti", "l'ottimizzazione nutrizionale", "il soddisfacimento delle nuove esigenze qualitative, organolettiche (cioè sensitive) ed estetiche del consumatore", "la sicurezza igienica e la sicurezza nei confronti della salute" (p. 27), per poi però rilevare subito dopo come si trattasse di caratteristiche tipiche anche della refezione casalinga feriale, dove in fondo l'introduzione di cibi precotti e surgelati, così come delle razioni porzionate, perseguiva un po' gli stessi principi.

La mensa appartiene a pieno titolo al dominio del "mangiar fuori", ma lo fa riproducendo caratteristiche tipiche del desco quotidiano e familiare. Proprio questo suo statuto ambiguo la rende un oggetto di studio interessante, un dispositivo in grado di rilevare aporie e complessità della dimensione conviviale legata alla tavola. Dal punto di vista assiologico in linea di principio la ristorazione collettiva si lega a una valorizzazione

eminentemente pratica, dal momento che si va in mensa essenzialmente per nutrirsi; a questa si affianca spesso una valorizzazione critica, legata alla comodità, alla velocità, alla convenienza economica, alla prossimità rispetto al luogo in cui ci si trova. Tuttavia, proprio come accade in molti altri dispositivi sociali, questi valori di base tendono a slittare, a essere rinegoziati o persino ribaltati. Anzi, obiettivo delle mense più ambiziose – scolastiche, aziendali, caritative – è sempre più esplicitamente legato a incorporare nel progetto mensa valorizzazioni utopiche e ludico-estetiche<sup>1</sup>, tale per cui indigenti, impiegati, malati che si trovino di fronte a un desco dovrebbero riuscire a celebrare la convivialità, il piacere gastronomico, l'inclusione sociale, strizzando contemporaneamente l'occhio all'attenzione per la salute e alla sostenibilità.

Proveremo in questo contributo a tratteggiare alcune categorie semantiche che stanno alla base della significazione della mensa, per poi soffermarci brevemente su un caso particolarmente emblematico di ristorazione collettiva non convenzionale<sup>2</sup>, il Refettorio Ambrosiano di Milano, realtà eccentrica che prova a ridefinire il concetto di mensa per indigenti.

## 2. Ristorazione collettiva: articolazioni semantiche

### 2.1 *Routinarietà/straordinarietà*

Le classificazioni più diffuse della ristorazione collettiva si fondano su criteri tematici che raggruppano gli utenti in categorie omogenee, distinguendo così mense scolastiche, aziendali, sanitarie, caritative, militari. Sebbene utili dal punto di vista pratico-organizzativo, tali tassonomie rischiano di oscurare le logiche narrative più profonde che strutturano l'esperienza della mensa come pratica sociale.

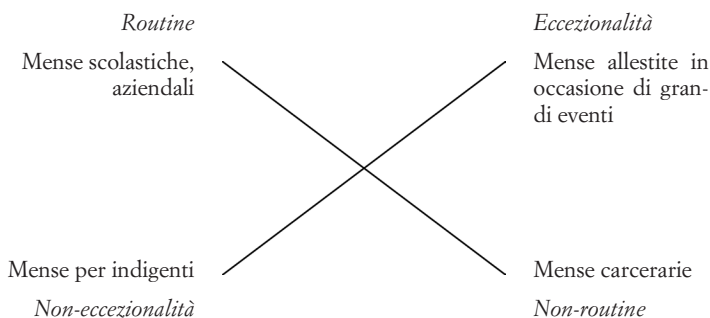
Si potrebbe per esempio pensare a diverse forme di ristorazione collettiva distinte per occasione di consumo, individuando in questo modo le ristorazioni collettive *eccezionali*, singolative,

---

1 Il riferimento è al modello dell'assiologia dei valori di consumo di Floch (1990).

2 Per una definizione di ristorazione non convenzionale si veda Marrone (2020).

come per esempio quelle tipicamente legate a eventi (concerti, festival, manifestazioni sportive o culturali) in cui la mensa assume un carattere occasionale ma intenso e fortemente concentrato. Sempre più distante dalla logica di un panino dozzinale, sono stati avviati anche in questo ambito storicamente affrancato da fatti di gusto diversi esperimenti volti alla ricerca di articolati progetti gastronomici. Tra i tanti esempi possibili, i *Jova Beach Party* di qualche anno fa, durante i quali Filippo Polidori – definito il food guru dell'evento – si è attrezzato portando nei concerti diversi food truck destinati a nutrire i partecipanti per offrire loro prodotti legati a una sempreverde idea di qualità ed eccellenza. All'opposto ci sarebbero le forme di ristorazione collettiva *routinaria*, come le mense scolastiche o aziendali, che scandiscono la quotidianità e contribuiscono a dare un ritmo al flusso temporale. Qui la mensa diviene estesa più che intensa, tratto ricorrente che punteggia iterativamente le giornate con minime variazioni. Tra questi due estremi, altri casi possibili, come le ristorazioni collettive della *non-routine* (che negano cioè la routine), come le mense carcerarie, di cui ci si serve per periodi più o meno lunghi ma comunque limitati e che intervengono in momenti di sospensione della normalità. Infine, le ristorazioni collettive della *non-eccezionalità*, come le mense per persone in condizione di indigenza, in cui uno status più o meno permanente regola una somministrazione dei pasti che diventa atto riconoscibile. Riassumendo:



Si tratta di uno dei possibili modi di articolare il vasto ambito della ristorazione collettiva, che, al contempo, mostra anche i

punti di tangenza – talvolta ambigui – con altri tipi di ristorazione. Per esempio, la mensa eccezionale, legata a eventi, sfuma nelle sagre e nelle feste di paese; la mensa aziendale può adottare modelli organizzativi e comunicativi propri del fast food. A dimostrazione di come la ristorazione collettiva si configuri come un continuum di pratiche più che come un insieme di categorie discrete.

## *2.2 Continuità/discontinuità*

La mensa prevede un'istanza di enunciazione istituzionale volta a disciplinare le pratiche degli utenti per garantire una fruizione fluida del pasto e prevenire situazioni di conflitto. Un'istanza polifonica – al cui interno si intrecciano voci politiche, amministrative, di organizzazioni benefiche, di associazioni di categoria, di distributori alimentari – che si manifesta attraverso l'organizzazione degli spazi, la disposizione degli oggetti, la predisposizione di sequenze di azioni implicite nel percorso di consumo (entrare, mettersi in fila, prendere il vassoio, prendere o ricevere il cibo, sedersi, consumare, restituire il vassoio, uscire). Ma la mensa è anche costantemente ri-enunciata dagli utenti attraverso pratiche che quotidianamente la trasformano da luogo virtualizzato a spazio realizzato e che possono assecondare quanto progettato a monte o dar vita a risemantizzazioni creative. Micro-pratiche del quotidiano che fanno emergere allestimenti cangianti, frutto di decisioni su dove sedersi, tempi da dedicare al pasto, deviazioni dai percorsi, interazioni improvvisate con altri soggetti (de Certeau 1980). Il funzionamento del dispositivo-mensa non è dunque mai esito prevedibile di un'esecuzione data per assodata, ma frutto negoziale di una continua dialettica tra usi previsti e usi effettivi. Da un lato, una serie di catene interoggettive coinvolge, oltre ai soggetti, vassoi, posate, piatti, cibo e tavoli, orientando i gesti degli utenti e contribuendo alla definizione delle sequenze di azione. Dall'altro lato, la mensa è attraversata da relazioni intersomatiche che mettono in gioco corpi in prossimità: corpi in fila, spesso impegnati in aggiustamenti prossemici; gesti di distribuzione del cibo che instaurano relazioni tra utenti e lavoratori; situazioni di commensalità prodotte dalla contiguità attorno al desco. Relazioni che si inscrivono in un ambiente densamente carico dal punto di vista sensoriale, in cui odori, rumori, contatti e temperature, insieme

alle stimolazioni visive e gustative ovviamente, contribuiscono a strutturare l'esperienza e a orientare i comportamenti.

Dal punto di vista dell'utente, la fruizione della mensa richiede un fare strategico, la programmazione di un atto di consumo, che, tenendo conto dell'obiettivo finale – consumare il pasto senza impedimenti, godersi un momento di ritualità alimentare o altro –, preveda anche il comportamento degli altri attori coinvolti – la quantità di cibo servita dagli addetti alla distribuzione dei pasti, la velocità della fila, il modo di utilizzare gli spazi da parte degli altri utenti, la disponibilità dei posti a sedere. Elaborazioni strategiche di un proprio programma di azione costantemente esposte all'imprevisto, e dunque aperte all'affermarsi di tattiche, di breve durata e di sostituzione, pronte a emergere nel caso di file più lente del previsto, pietanze anticipatamente terminate, posti occupati all'ultimo momento, con necessari aggiustamenti che richiedono un'arte del fare (de Certeau 1980), una necessaria competenza pratica. Gli utenti potranno per esempio cercare approvvigionamento in corner poco affollati, chiedere a qualcuno di occupare un posto al tavolo per stare accanto a quel dato conoscente, garantirsi una postazione dalla quale si goda una buona visuale etc.

La mensa, come dispositivo costitutivamente instabile, è un ambiente in cui strategie e tattiche, enunciazioni istituzionali e appropriazioni quotidiane, si intrecciano producendo sempre nuove forme di praticabilità dello spazio. In questo senso è possibile individuare diversi stili di fruizione della mensa, diversi modi di muoversi all'interno del suo spazio interno, organizzati sulla base del modo di vivere il percorso. Così, analogamente a quanto osservato da Floch (1990) a proposito dei passeggeri della metropolitana parigina, ci sarà chi vive la mensa in modo discontinuo, come un *esploratore*, ritualizzando il percorso e frammentando l'esperienza in una serie di micro-eventi significativi. All'estremo opposto ci saranno i *sonnambuli*, che attraversano lo spazio in modo continuo e quasi automatico, compiendo traiettorie orientate esclusivamente al fine del consumo senza prestare attenzione all'ambiente circostante. Ci sarà poi chi, negando la discontinuità, si comporterà come un *professionista*, realizzando sequenze e mettendo in atto una serie di strategie volte a ottimizzare i tempi della propria esperienza (per esempio presentandosi in anticipo rispetto all'orario di apertura in modo da poter trovare poca confusione e ridurre

i tempi di attesa, scegliendo strategicamente il proprio posto etc.). E, infine, chi, vivendo lo spazio in maniera non continua, *bighellonerà*, compiendo passeggiate, soffermandosi se e dove gli capita, un po' a capriccio e imprevedibilmente, sulla base delle contingenze.

### 2.3 Espansione/condensazione

La mensa è una forma di ristorazione sociale che, per certi versi, riproduce l'articolazione classica del ristorante – cucina, sala, tavoli, stoviglie – ma che, per altri, la nega o comunque la riformula – non c'è, o è ridotta, la possibilità di scelta tra pietanze; ci si siede dove capita, anche accanto a sconosciuti. E, più in dettaglio, all'interno del macro-termini ristorazione collettiva convivono e si ibridano diversi generi della ristorazione, come il fast food (tipico delle mense self-service), la trattoria (mense con servizio al tavolo), persino il delivery (mense che prevedono la possibilità di asporto)<sup>3</sup>.

Per ciò che concerne l'articolazione degli spazi, assumendo l'ipotesi di un'omologia di funzionamento tra linguaggi – in questo caso linguaggio verbale e linguaggio spaziale – è possibile descrivere l'articolazione delle mense attraverso il principio di condensazione ed espansione che fonda le lingue, ovvero il fatto che uno stesso concetto si può esprimere in termini condensati (per esempio attraverso un singolo termine) o più o meno espansi (una frase, un periodo, una sequenza articolata). In questo senso, ci sono luoghi della ristorazione collettiva compressi, come sono i food truck, dove spazio della cucina e del consumo si riducono al minimo, si puntualizzano (diventano un punto) diventando un nodo funzionale solitamente compreso all'interno di un flusso più ampio. All'altro estremo – ed è chiaro che li possiamo considerare come poli di un continuum – ci sarà la mensa diffusa, una configurazione spaziale espansa e polverizzata. Esempio paradigmatico è quello della mensa Caritas di Reggio Emilia<sup>4</sup>, il cui funzionamento richiama quello delle dark kitchen, con una cucina e un luogo di assemblaggio (corrispondente al pass dei ristoranti) centralizzati e diversi punti

3 Sulla spazialità dei ristoranti e i generi di ristorazione si veda Giannitrapani (2020; 2021).

4 Su questo luogo cf. Villari, Maffei all'interno di questo volume.

di somministrazione dislocati nel territorio e distanti tra loro (la sala non è dunque in questo caso un luogo unitario ma una costellazione di spazi). Un modello, questo, che sta alla base dell'organizzazione contemporanea di luoghi molto diversi tra loro, tanto da dar vita a locuzioni ormai comuni come quella di museo diffuso o albergo diffuso.

Questa polarità tra condensazione ed espansione corre in parallelo con la categoria addensamento/rarefazione. La rarefazione spaziale delle mense diffuse risponde anche a un'esigenza di riduzione del potenziale conflitto che si può attivare tra i commensali: l'eccessivo addensamento degli individui nello spazio è correlato, come anche dimostrano studi etologici, a un aumento del potenziale aggressivo, mentre la dispersione, al contrario, attenuerebbe la tensione (Hall 1966).

#### 2.4 *Costrizione/libertà*

Le mense funzionano per pieni e vuoti, sono caratterizzate da rigonfiamenti e distensioni, una sorta di respiro ne regola la vita con momenti di massimo affollamento che si alternano a fasi di svuotamento e rarefazione. Una dinamica che giustifica l'adozione di specifiche strategie organizzative con fasce orarie, distinzione tra giorni feriali e festivi, in un apparato in cui diventa critica la gestione di una logistica finalizzata a garantire l'efficienza del servizio e il buon funzionamento del luogo. In questo senso, la ripartizione degli ospiti nello spazio, come avviene con la mensa diffusa, o nel tempo, grazie a turnazioni, appare come uno degli elementi caratteristici del potere disciplinare delle mense.

Il ricorso a una partizione spazio-temporale delle pratiche richiama infatti le considerazioni di Foucault (1975) sui modelli di gestione della malattia e dell'anomalia sociale e in particolare la distinzione tra il modello di gestione della lebbra e quello della peste. Il primo funziona per grandi separazioni binarie e produce uno spazio di esclusione, fondato sull'opposizione tra un dentro e un fuori: lebbrosi e non lebbrosi, sani e malati. Trasposto nel dominio della ristorazione collettiva, questo si traduce in opposizioni nette tra chi ha accesso alla ristorazione collettiva e chi non ce l'ha (indigenti/non indigenti, assistiti/non assistiti, lavoratori/non lavoratori, malati/non malati), con tutte le difficoltà definitorie relative al passaggio al categoriale

di casistiche che si dispongono lungo un continuum (chi è il povero? fino a quando si è malati? i collaboratori occasionali sono assimilabili ai dipendenti?). La mensa consente l'accesso a specifiche categorie di soggetti, anzi, includendoli, contribuisce a definirne l'identità. Il modello della peste, al contrario, non espelle ma incasella; funziona per separazioni multiple, per micro-differenze, per ripartizioni tattiche, mirando a produrre una società disciplinata. Esso non si limita a stabilire chi è dentro e chi è fuori, ma organizza la presenza degli individui attraverso una griglia, come quando nelle mense per indigenti, si distingue tra chi può ritirare un pacco viveri, chi può consumare il pasto in loco, chi può accedere anche a un alloggio, chi è seguito da un servizio sociale. Nelle forme contemporanee di ristorazione collettiva, i due modelli tendono a sovrapporsi, poiché alla separazione iniziale, basata su uno spazio di esclusione (es. studente/non studente) si applicherà una divisione ripartita (che per esempio proporrà menu distinti in base all'età e al tipo di scuola frequentata).

La mensa è in questo senso un meccanismo di potere che produce dati sulla povertà, statistiche sulle preferenze alimentari, indicatori di bisogno. E, come ricorda Foucault, il potere non è semplicemente basato su processi repressivi, ma spesso più sofisticatamente correlato alla produzione di un sapere. La mensa non vede però tutto, essa può piuttosto essere interpretata come un oligottico (Latour 1998), un apparato che vede poco, ma in profondità, che seleziona le informazioni rilevanti per rendere possibile il coordinamento e la gestione, che amministra un insieme di servizi in discesa e flussi di informazioni in salita, con continui sbalzi dal micro al macro, e viceversa.

Pensare la mensa in quanto oligottico porta a riflettere sui ruoli tematici convocati nel dispositivo (professionisti, volontari, ospiti) e sulle loro relazioni, anche in termini di carichi modali di ciascuno. Se in alcune realtà, per esempio, gli operatori della mensa conoscono le storie dei loro ospiti (vige un *voler sapere*), al Refettorio Ambrosiano i volontari raccontano di voler rimanere all'oscuro riguardo ai dettagli delle storie private degli utenti (*voler non sapere*) perché questo potrebbe influenzare, in positivo o in negativo, l'atteggiamento nei confronti dei fruitori. A una forma di personalizzazione, si contrappone una sorta di de-individualizzazione del bisognoso, non considerato in quanto attore (con la sua storia personale) ma per il suo ruolo

tematico (il povero). In questa selettività delle informazioni sugli utenti, tornano in mente le parole di Latour sul guadagno di visibilità correlato alla perdita del dettaglio:

Si les opérateurs de la SAGEP conduisent avec autant de doigté un réseau aussi complexe, c'est à cause de la parcimonie avec lesquelles ils accueillent sur leur écran les données —les prélevées. Leur Sagesse est proportionnelle à leur aveuglement volontaire. Ils ne gagnent en capacité de coordination que parce qu'ils ont accepté de perdre l'eau d'abord, la plus grande partie de l'information ensuite. (Latour 1998, p. 51)

Ma, nell'oligottico, a essere determinanti non sono soltanto gli attori umani, bensì, più in generale, le infrastrutture, fondate su una rete di relazioni intersoggettive e interroggettive, in cui oggetti, disposizioni spaziali e corpi concorrono, come accennavamo, alla produzione di senso. Un esempio paradigmatico è costituito dal tavolo. Nelle mense esso è generalmente caratterizzato da posti liberi e non preassegnati, che mettono in prossimità individui non legati da relazioni pregresse, una casualità dovuta al fatto che ci si siede per nutrirsi e non per stare insieme. In questo senso, il tavolo della mensa richiama quello delle antiche locande, frequentate per ragioni eminentemente pratiche, ad esempio durante i viaggi di lavoro, in cui si stava accanto a chi capitava. In mensa e nelle locande, il tavolo funziona come un supporto finalizzato ad agevolare il consumo del pasto, non come un attivatore di relazione. Al contrario, in altre forme di ristorazione sociale, come per esempio nei pranzi collettivi di quartiere, i tavoli comuni assumono un ruolo propriamente demiurgico, poiché pensati come dispositivi di produzione di socialità, di identità e di senso di appartenenza a un gruppo.

Anche la *mise en place* contribuisce in modo decisivo alla produzione di effetti di senso. Le tovagliette all'americana usa e getta, praticamente onnipresenti nelle mense, funzionano come operatori di non-continuità: segmentano lo spazio interno al tavolo, marcano confini tra i commensali e individualizzano l'atto del consumo. Una tovaglia condivisa, un runner o l'assenza di supporti tessili contribuirebbero, al contrario, a predisporre regimi di interazione differenti. In termini latouriani, la *mise en place* può essere interpretata come una forma di *formattazione* dell'attore umano: essa inserisce l'utente in una rete di oggetti

e di prescrizioni che gli offrono una gamma finita di possibilità d'azione. E la mensa in effetti formatta i comportamenti attraverso la disposizione degli spazi, la sequenza delle azioni, la *mise en place*, le regole implicite di interazione. Gli utenti, a loro volta, sempre seguendo Latour (1998), si *abbonano* a queste formattazioni, aderendo pragmaticamente ai programmi d'azione che il dispositivo propone. Se formattazioni e abbonamenti rispondono a criteri di efficienza cognitiva, permettendo agli individui di orientarsi nello spazio e di agire in modo quasi automatico in una vasta gamma di situazioni, ciò non implica, tuttavia, una visione deterministica delle pratiche. Gli utenti empirici, come accennavamo, possono deviare da quanto previsto, reinterpretare le prescrizioni, utilizzare lo spazio e gli oggetti della mensa anche per scopi non previsti.

### 3. *Povertà radical chic: il Refettorio Ambrosiano*

È quanto avviene al Refettorio Ambrosiano, uno dei casi più emblematici di ristorazione collettiva contemporanea che tenta esplicitamente di prendere le distanze dal modello tradizionale di mensa solidale<sup>5</sup>. Cavalcando il tema della qualità e della bellezza come forme di inclusione sociale, questo luogo tenta di invertire, almeno sul piano dell'espressione, l'estetica del brutto tradizionalmente associata alle mense per indigenti.

La sua nascita si lega al contesto di Expo 2015, evento che ha avuto come tema centrale il nutrimento (*Feeding the Planet, Energy for Life*) e che ha fornito la cornice di senso per la costruzione del progetto. Il Refettorio nasce infatti con l'obiettivo dichiarato di trasformare le eccedenze alimentari prodotte durante Expo in pasti destinati a persone in difficoltà; esso si configura da subito, dunque, non semplicemente come una mensa caritativa, ma come luogo politico che si iscrive in una retorica del recupero e del riciclo, con una dichiarazione etica evidente. Una posizione che cavalca l'onda di una più ampia sensibilità sociale e culturale, che eccede l'ambito strettamente alimentare, come dimostrano i dibattiti contemporanei sull'obsolescenza programmata, in particolare nel settore tecnologico, dove dispositivi come telefoni cellulari o computer sembrano

5 Sull'argomento cf. anche i contributi di Borsato, di Marrone e di Vannoni all'interno di questo volume.

essere progettati per smettere di funzionare dopo un arco temporale relativamente breve. A questa logica si contrappone una visione alternativa, che attribuisce all'atto del riuso e del riciclo un valore esplicitamente politico, tale per cui ridare nuova vita alle cose diventa un gesto anticonsumista, una forma di resistenza alle dinamiche di spreco e di accelerazione forzata del ciclo delle merci.

Un impianto valoriale in linea con l'immagine di Massimo Bottura, da sempre impegnato socialmente e motore (fondatore, insieme alla moglie) di *Food for Soul*, organizzazione no-profit internazionale che promuove la riduzione dello spreco alimentare e l'inclusione sociale<sup>6</sup>. Il Refettorio Ambrosiano nasce proprio sotto l'egida di *Food for Soul* e di Bottura, costantemente evocato nella comunicazione, pur avendo avuto, sul piano operativo, una funzione di innesco e di legittimazione più che di gestione quotidiana. A partire dall'esperienza del Refettorio sarà pubblicato il volume *Il pane è oro* (curato dallo stesso Bottura e pubblicato nel 2017), che raccoglie ricette e riflessioni di chef che hanno cucinato nei refettori del progetto *Food for Soul*, proponendo una cucina fondata sulla valorizzazione di ingredienti semplici, eccedenze e scarti.

Il nome di Bottura all'interno del Refettorio Ambrosiano opera come metabrand e, in quanto tale, giustifica e rilancia il progetto, diviene garante di qualità, eccellenza e innovazione, trasferendo al dispositivo-mensa valori tipicamente associati all'alta ristorazione. Ma non solo in questo senso il Refettorio è profondamente brandizzato, perché marche e marchi proliferano a vario titolo trasversalmente in tutto il progetto: i tavoli sono pezzi di design realizzati in edizioni limitate (in cinque esemplari per la precisione, quattro dei quali venduti attraverso circuiti come Sotheby's), le sedie Kartell e le lampade Artemide – donate alla struttura – sono pezzi immediatamente riconoscibili. E persino il cibo partecipa a questa logica, con pasti periodicamente offerti da grandi nomi della ristorazione e del

---

6 Il Refettorio Ambrosiano si inserisce all'interno di un progetto più ampio di ristorazione collettiva promosso da *Food for Soul*, che comprende una rete internazionale di refettori sociali. Tra questi, il Refettorio di Parigi, che persegue i medesimi principi – recupero delle eccedenze alimentari, attenzione alla qualità gastronomica e centralità dell'estetica dello spazio – studiato da Cetani in questo volume.

delivery, come McDonald's o Just Eat, che entrano così a far parte del racconto etico del luogo, nutrendosi a loro volta della sua immagine.

Dal punto di vista spaziale, il Refettorio è il risultato di una riconversione: l'edificio che lo ospita era originariamente un cinema teatro parrocchiale. Durante i lavori di trasformazione non sono mancate proteste da parte della comunità locale, preoccupata per la perdita di una funzione culturale storica della zona, tensioni poi superate dalla garanzia che sarebbe stata mantenuta la funzione teatrale durante i fine settimana. Da cui il mantenimento di una pedana-palco all'interno della sala, che tiene la memoria degli usi precedenti, inspessendo l'identità e la stratigrafia del luogo.

Il principio di estetizzazione della mensa trova un primo corrispettivo nella sua artificiazione, con opere e installazioni che ne punteggiano gli spazi, sin dall'esterno, dove campeggia una insegna luminosa che recita "No more excuses", opera di Maurizio Nannucci, vero e proprio manifesto etico programmatico del Refettorio. Davanti all'ingresso principale la *Porta dell'accoglienza*, di Mimmo Paladino, che molto evidentemente richiama la *Porta d'Europa* di Lampedusa e accomuna la figura dell'indigente e quella del migrante, marcando allo stesso tempo una possibilità di accesso a un mondo basato sull'integrazione.

La sala principale è incorniciata da due spazi-cuscinetto: la hall e la cucina. Quest'ultima, a vista, non funziona come retroscena, ma come prosecuzione di uno spazio espositivo, di cui la gigantesca cappa in rame diventa elemento da mostrare e da ammirare: la cucina è parte dello spettacolo, in una grammatica architettonica che ricalca evidentemente quella dell'alta ristorazione, sempre più spesso caratterizzata dall'esibizione dello spazio dedicato ai fornelli. Nella hall, invece, zona preparatoria dell'esperienza, una serie di oggetti anticipano la pratica, come l'acquasantiera di Gaetano Pesce, che, oltre a una ascendenza sacra, richiama il gesto rituale del lavaggio delle mani, o il banco realizzato con legno di riuso, che introduce a quello che si vuole sottolineare essere il tratto identitario del luogo.

Eppure, questo luogo che con tutte le sue forze vuole ribadire l'inversione delle caratteristiche stereotipiche delle mense per indigenti – squallide, non curate, malfrequentate, fredde e con cibo di scarsa qualità – per riprodurre il ristorante, per di più di alta cucina, non riesce, nei fatti, a far abbonare gli utenti al suo

progetto. I fruitori non hanno la possibilità di scegliere il cibo, non interagiscono significativamente con gli altri commensali, la refezione è rapida e spesso asincrona: l'estetica del ristorante convive con una pragmatica da mensa. Dinamica di apparente ribaltamento che trova un fondamento nelle riflessioni di Lévi-Strauss sulle maschere tribali (1979): in molti sistemi simbolici le inversioni sul piano dell'espressione – colori, ornamenti, materiali – non producono una parallela trasformazione dei contenuti, ma li ribadiscono, di modo che elementi molto diversi sul piano dell'espressione finiscono per veicolare i medesimi contenuti, mentre elementi simili dal punto di vista espressivo sono associati a contenuti opposti. Applicata alla mensa, questa osservazione consente di comprendere come il cambiamento estetico – design, arte, qualità gastronomica – possa funzionare come una strategia scarsamente efficace, che non incide cioè sulle strutture profonde del dispositivo. Cambiare l'aspetto per restare, comunque, mensa.

#### 4. *Conclusion*

L'identità della mensa non è mai data in modo autonomo, ma in relazione a quella di altri luoghi. Il suo senso emerge cioè per differenza, dipende dal posto in cui sorge e da ciò che le sta intorno. Le mense caritative assumono il proprio significato anche in relazione al fatto di essere inserite in sistemi più ampi di presa in carico della persona, che includono l'alloggio, l'assistenza sanitaria, il supporto psicologico. Le mense delle grandi aziende contemporanee si definiscono per contrasto con i modelli tradizionali di lavoro e contribuiscono a costruire una certa idea di innovazione organizzativa: si veda ad esempio Googleplex in California o il LEGO Campus a Billund, le cui mense sorgono in un complesso spazio che comprende palestre, parrucchieri, piscine, giardini zen e altro. L'idea di una mensa sana, bella e gustosa si inquadra in un più vasto contesto che comprende un certo modo di concepire in termini innovativi lo spazio di lavoro. Le mense gourmet presuppongono un grado zero della mensa, tradizionalmente intesa come ristorazione dozzinale, da cui cercare di prendere le distanze.

La mensa oggi è un dispositivo che vuole in qualche modo dichiarare di distaccarsi dal modello mensa, ma che non sempre,

come abbiamo visto, riesce nell'intento. Lo fa spesso cavalcando configurazioni valoriali *à la page*: legando la proposta gastronomica a un discorso salutistico, a soluzioni dietetiche sempre più diffuse come per esempio il vegetarianesimo, alla bellezza e al riuso.

Così emerge una trasformazione dei regimi di senso che hanno storicamente strutturato la ristorazione collettiva e stiamo oggi assistendo a un passaggio – negli intenti, se non sempre negli esiti – dalla prevalenza di una dimensione cognitiva all'affermarsi progressivo di una dimensione passionale. La prima è orientata alla ricerca dell'efficienza e concepisce il pasto come una razione nutrizionale equilibrata, preparata secondo standard igienici controllati e destinata a essere consumata rapidamente, spesso come parentesi funzionale all'interno di altre attività, quali il lavoro o la scuola. La seconda introduce invece una maggiore attenzione al gusto e alla qualità, alla *mise en place*, alla convivialità e alla possibilità di relazione con l'altro – elementi che trasformano il momento del pasto in un atto di cura, di gentilezza e di rispetto per il prossimo. Con una importante nota a margine: stiamo parlando di effetti di senso che si vengono a creare nei discorsi della e sulla ristorazione collettiva: la possibilità di avere per esempio opzioni vegetariane nel menu, l'aumento dell'offerta nel numero di piatti, la possibilità di assistere alla spadellata dal vivo sono tutte azioni che contribuiscono a creare questa idea di attenzione per l'utente.

Ne conseguono anche due modelli di corpo del fruitore radicalmente diversi. Il primo come macchina cui fornire un "giusto" carburante attraverso l'apporto corretto di calorie e nutrienti, inserito in uno spazio-tempo che diventa puro contenitore di questo atto vitale. Il secondo come soggetto senziente e anima da far crescere e coccolare, in uno spazio-tempo che si fa parte attiva dell'esperienza<sup>7</sup>. Da questa trasformazione discende anche una ridefinizione profonda del concetto di "collettivo", che in apertura risultava problematico. Se, come abbiamo dimostrato, il collettivo è innanzitutto una configurazione di umani e non umani variamente articolati tra loro, con il passaggio da un modello cognitivo a uno passionale si transita da un'idea di

---

7 Su questi aspetti e per una lettura semiotica delle questioni relative alla dietetica cf. Ventura Bordenca (2020).

collettivo come tutto omogeneo, a un'idea di collettivo articolato e differenziato, in cui le singolarità non vengono appiattite.

### *Bibliografia*

- Bottura, M.  
2017 *Il pane è oro*, Phaidon, New York.
- de Certeau, M.  
1980 *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard; tr. it. *L'invenzione del quotidiano*, Lavoro, Roma 2001.
- Floch, J.-M.  
1990 *Sémiotique, marketing et communication*, Paris, PUF; tr. it. *Semiotica, marketing e comunicazione*, F. Angeli, Milano 1992.
- Foucault, M.  
1975 *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard; 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, Bari-Roma.
- Giannitrapani, A.  
2021 "Mangiar fuori. Spazi urbani e pratiche conviviali", in A. Giannitrapani, a cura di, *Foodscapes: cibo in città*, Mimesis, Milano-Udine.
- Hall, E.T.  
1966 *The Hidden Dimension*, New York, Anchor Books; tr. it. *La dimensione nascosta*, Bompiani, Milano 1968.
- Latour, B.  
1998 *Paris ville invisible*, La Decouverte, Paris.
- Lévi-Strauss, C.  
1979 *La voie des masques*, Paris, Plon; tr. it. *La via delle maschere*, Einaudi, Torino 1985.
- Marrone, G.  
2020 "Il logo e il luogo. Genealogia di Fico", in *Ocula*, n. 21, pp. 1-31.
- Riva, M.  
1983 "Alimentazione di massa, oggi: le mense", in *La Gola*, n. 6, pp. 27-28.
- Ventura Bordenca, I.  
2020 *Essere a dieta. Regimi alimentari e stili di vita*, Meltemi, Milano.



DAVIDE PUCA

## “QUESTA NON È UNA MENSA”

Dalla mensa caritatevole alla mensa aziendale,  
il senso del cibo nella ristorazione collettiva

### 1. *Introduzione*<sup>1</sup>

In italiano, pronunciare la parola *mensa* evoca da subito almeno due immagini contrapposte: da un lato il refettorio caritativo, dove si distribuiscono pasti caldi alle persone senza dimora; dall'altro la grande ristorazione aziendale, appannaggio di operatori specializzati della ristorazione collettiva, filiere di produzione e trasformazione, certificazioni di sostenibilità e – più di recente – promesse di *food experience*. Di mezzo, mense penitenziarie, scolastiche, ospedaliere, universitarie, e via dicendo. In tutte le situazioni, si tratta di mangiare insieme in uno spazio organizzato, a orari definiti, secondo regole chiare. E, in tutte le occasioni, si tratta di un termine che porta con sé la traccia

---

1 Questa ricerca è stata resa possibile da quelle persone, istituzioni e aziende che hanno consentito l'accesso a contesti di osservazione di straordinaria rilevanza. Desidero innanzitutto ringraziare don Sergio Ciresi, Giovanna e l'intero gruppo di volontari della mensa San Carlo di Palermo per aver aperto le porte della struttura, condividendo pratiche, tempi e spazi del servizio quotidiano con rara fiducia e attenzione. Un sentito ringraziamento va ad Antonio Montanari e Cristina Colombo di Studio Montanari & Partners S.r.l. per aver progettato e accompagnato un articolato e prezioso itinerario di sopralluoghi a Milano che è stato decisivo per la ricerca, e per aver messo a disposizione una competenza profonda del settore e una conoscenza puntuale dei contesti osservati. Ringrazio inoltre Claudio Gargano e il team di Pellegrini SpA per la generosità e l'accoglienza dimostrate nel guidare le visite ai ristoranti Maire e PwC, offrendo un accesso diretto a modelli organizzativi complessi e avanzati. Infine, un grazie a Romina Romani, hospitality manager, per la disponibilità e la simpatia con cui ci ha accolto presso WPP, contribuendo in modo significativo alla qualità dell'osservazione sul campo.

di stereotipi negativi, che possono essere più o meno marcate a seconda degli usi: una refezione di ripiego, un'accezione del cibo, della sua cucina e del suo servizio, fortemente legata alla frugalità o alla necessità – più che al piacere di alimentarsi. Tuttavia, dal punto di vista della nostra analisi, non avremmo potuto immaginare e osservare collettivi e due luoghi più distanti: da una parte gli indigenti, i rifugiati, le persone con fragilità sociali e psichiche che affollano la mensa diocesana di San Carlo, a Palermo; dall'altra i dipendenti di grandi gruppi della consulenza e del marketing che pranzano (o meglio, hanno un *lunch*) nelle sedi milanesi di WPP, PwC e Maire.

Il materiale empirico su cui si basa il testo proviene da due fonti principali. La prima è un ciclo di osservazioni partecipanti presso la mensa diocesana di San Carlo, nel centro storico di Palermo, dove dal 2004 la Caritas, attraverso la cooperativa sociale “La Panormitana”, offre un servizio quotidiano di ristorazione, docce, lavanderia e, più recentemente, percorsi di accoglienza notturna e *housing led* per persone senza dimora. La seconda è un breve percorso di esplorazione, condotto a Milano, di tre realtà di ristorazione aziendale – i campus delle multinazionali WPP, PwC e Maire – che rappresentano modelli avanzati di *corporate catering*, in cui l'offerta gastronomica viene integrata nelle politiche di welfare e di ritorno alla presenza.

Dal punto di vista metodologico, la ricerca combina quindi una osservazione ravvicinata – cucinare, servire ai tavoli, ascoltare le conversazioni – con sopralluoghi e interviste informali ai responsabili delle mense aziendali, focalizzate sui dispositivi spaziali (corner “autoconclusivi”, bistrot, bar ai piani alti), sui tempi (code, turni, durata della pausa), sulle forme di accesso (app, badge, ticket) e sulle retoriche della qualità (“l'esperienza food”). L'obiettivo non è costruire una comparazione simmetrica tra Palermo e Milano, né proporre una tipologia esaustiva delle mense italiane, ma mettere in tensione due casi limite per mostrare come, in entrambi, il pasto collettivo funzioni come dispositivo di governo dei corpi e delle soggettività.

Durante le attività di volontariato e di sopralluogo, l'osservazione si è mossa a partire da domande apparentemente semplici: che cosa significa, oggi, “mangiare in mensa”? Più precisamente: che tipi di collettivi vengono messi in forma, ogni giorno, attraverso la ripetizione di gesti apparentemente banali – mettersi in fila, servirsi o essere serviti – e attraverso dispositivi or-

ganizzativi che definiscono chi entra, quanto tempo può restare, quale posto occupa nel sistema dei ruoli? E ancora, che ruolo gioca il cibo in queste dinamiche? La prospettiva del progetto COLTA – Collettivi a tavola invita a spostare l'attenzione dalle configurazioni generali del pasto e dei luoghi di consumo, ai modi in cui le pratiche del mangiare insieme vengono ritualizzate, regolate, rese abituali nell'ampio mondo della mensa.

Nelle pagine che seguono, dopo una ricostruzione della genealogia istituzionale e dell'organizzazione della mensa San Carlo, analizzerò alcune scene di cucina e di servizio che rendono visibile il modo in cui la "qualità" del cibo viene costruita come valore a monte (nel confronto con e tra operatori) e come effetto di senso a valle (nei piatti, nei gesti, nell'esperienza in sala del servizio e del pasto). Passerò poi alle mense aziendali milanesi, dove la qualità prende la forma di una *food experience* modulare e differenziata, pensata per competere con l'offerta urbana e trattenere i dipendenti negli spazi dell'azienda. Nella parte finale, confronterò i due regimi lungo alcuni assi – accesso, tempo, spazio, soggettività – per mettere in luce come i collettivi a tavola, più che espressione spontanea di solidarietà o convivialità, siano il risultato di precise configurazioni semiotiche.

## 2. La mensa diocesana di San Carlo a Palermo

La mensa diocesana di San Carlo opera da circa vent'anni nel centro storico di Palermo, all'interno di un complesso ecclesiastico la cui origine risale al Seicento. Il luogo è legato alla presenza, nella Palermo dell'età moderna, di confraternite costituite da comunità provenienti dall'Italia settentrionale – in particolare genovesi e pisani – insediate in città attraverso i traffici marittimi. A questa storia si lega l'intitolazione a San Carlo Borromeo e il successivo passaggio dell'ente sotto la responsabilità dell'Arcidiocesi, secondo una modalità frequente nel caso delle istituzioni confraternali, spesso donate o affidate alla Chiesa locale. Oggi gli enti ecclesiastici di questo tipo sono diretti da commissari nominati dal vescovo, talvolta laici, e si inseriscono pienamente nell'azione pastorale della diocesi.

La mensa di San Carlo è parte della rete della Caritas diocesana di Palermo, una delle circa 240 Caritas presenti sul territorio nazionale. Come tutte le Caritas diocesane, essa si configura

primariamente come organismo pastorale, orientato non solo all'erogazione di servizi, ma alla presa in carico delle persone in situazione di fragilità. Per poter operare in modo continuativo, la Caritas si avvale di soggetti giuridicamente autonomi ma non indipendenti, che ne costituiscono il braccio operativo. Nel caso di San Carlo, la gestione è affidata dal 2004 alla cooperativa sociale La Panormitana, che coordina le attività quotidiane e il personale, in stretto raccordo con la diocesi.

La mensa serve circa 50 pasti al giorno, esclusivamente a pranzo, tutti i giorni dell'anno, rappresentando una delle poche realtà cittadine a garantire continuità anche nel periodo estivo, quando molte altre strutture sospendono il servizio. La stabilità del servizio, tuttavia, non coincide con stabilità delle condizioni: la disponibilità di volontari può variare, le forniture oscillano tra acquisti e donazioni, il numero e il profilo degli utenti cambiano di giorno in giorno. È in questa tensione tra continuità e variabilità, regolarità e imprevisto, che la cucina assume una propria funzione strategica: non solo produrre cibo, ma dare luogo a una socialità rituale tra operatori che sostiene e accompagna, quotidianamente, l'idea stessa della Caritas come spazio di cura.

Accanto alla distribuzione del pasto, San Carlo offre servizi di docce e lavanderia e, negli ultimi anni, si è inserita in un sistema più ampio di interventi rivolti alla marginalità estrema. In particolare, grazie a finanziamenti legati a programmi nazionali ed europei (PON Metro, poi POC), la Caritas palermitana ha sviluppato poli diurni e notturni di accoglienza, superando la tradizionale denominazione di "dormitori". In questi poli – tre in città, per un totale di circa 72 posti – le persone accolte vivono per periodi medi di un anno o un anno e mezzo, seguendo percorsi individualizzati orientati all'autonomia abitativa, lavorativa e amministrativa.

L'accesso ai servizi della mensa è preceduto da un centro di ascolto, che costituisce il fulcro dell'intervento Caritas. Nei primi momenti, la risposta al bisogno è immediata: chi si presenta per la prima volta riceve comunque un pasto o un panino, anche prima di essere formalmente inserito nel sistema di sostegno. Successivamente, attraverso colloqui e valutazioni progressive, viene definito un percorso di accesso ai servizi, che può includere la mensa, i poli di accoglienza, l'accompagnamento per l'ottenimento di documenti, sussidi o residenza virtuale. Gli utenti vengono dotati di una tessera con numero progressivo,

dispositivo necessario alla gestione dei flussi ma vissuto in modo ambivalente dagli operatori, che ne riconoscono la funzione organizzativa senza attribuirle un valore identitario.

La popolazione che frequenta la mensa è eterogenea: uomini e donne, cittadini italiani e stranieri, persone con storie di dipendenza, disagio psichico, precarietà abitativa o lavorativa. Negli ultimi anni – testimoniano i volontari – si registra un aumento di donne sole in età avanzata, spesso separate o prive di reti familiari. La mensa non rappresenta una struttura terapeutica e non accoglie minori o persone in condizioni di dipendenza attiva; nei casi in cui emergano situazioni incompatibili con la convivenza, gli utenti vengono indirizzati verso altre realtà del territorio. L’obiettivo dichiarato dell’intervento non è la permanenza, ma l’accompagnamento graduale verso una riappropriazione della propria vita, evitando che il servizio si trasformi in una forma di stanzialità non seguita. All’interno di questo quadro, la mensa di San Carlo diventa uno spazio quotidiano di regolazione e disciplina della convivenza, in cui l’accesso, i tempi e le modalità del pasto sono parte integrante di un progetto più ampio di cura e accompagnamento. È su questo sfondo istituzionale e operativo che si collocano le pratiche di cucina e di servizio osservate, e che sarà possibile analizzare, nelle sezioni successive, come la nozione di “qualità” del cibo e dell’esperienza del pasto venga costruita e negoziata giorno per giorno.

### *2.1 Entrare nella cucina di San Carlo: una giornata da volontario e la soglia della qualità*

Durante la prima visita alla struttura del San Carlo ci confrontiamo preliminarmente con Don Sergio Ciresi, direttore della Caritas Diocesana di Palermo, e alcuni operatori. L’incontro ha una funzione chiaramente introduttiva: serve a collocare la mensa all’interno dell’azione pastorale più ampia della diocesi, a chiarire il senso del servizio e a esplicitare che la distribuzione del pasto non costituisce un’attività autonoma, ma uno dei nodi di una rete di interventi che comprende l’ascolto, l’accompagnamento, i servizi di base e, più recentemente, percorsi di accoglienza strutturata.

Fin dalle prime battute, don Sergio Ciresi e gli operatori rimarcano come la mensa non rappresenti una risposta emer-

genziale o puramente assistenziale, ma sia parte di un progetto di cura che si gioca nella solidità del percorso e nella qualità delle relazioni tra operatori e utenti. Siamo accompagnati a visitare gli spazi di cucina e di servizio da Giovanna, la volontaria che coordina tutte le attività della mensa. Il mio turno volontario è così inserito nel calendario settimanale delle attività.

Pochi giorni dopo, il mio ingresso effettivo nella mensa avviene dunque *in medias res*, con le attività quotidiane di preparazione del pasto. I turni in cucina iniziano ogni mattina intorno alle 9.30, dopo un breve momento di preghiera che segna simbolicamente l'avvio della giornata lavorativa e si protraggono fino al primo pomeriggio, per il riassetto e la pulizia degli ambienti di cucina e servizio subito dopo il pranzo. La presenza di Giovanna in cucina è costante e attenta: orienta il lavoro attraverso una programmazione generale dei carichi di lavoro, trovando rimedio agli inevitabili imprevisti e defezioni, gestisce le forniture, stabilisce il menù e coordina tutte le attività pratiche in funzione dello stesso, affida *task* individuali, con correzioni puntuali e indicazioni pratiche basate su una conoscenza approfondita delle ricette e dei tempi. Giovanna rappresenta insomma il punto di riferimento della struttura e l'interfaccia tra il progetto istituzionale e la sua traduzione materiale: è attraverso di lei che la nozione di "qualità" – evocata fin dall'incontro preliminare come valore centrale – viene resa operativa nelle pratiche di cucina.

Nella mia prima osservazione partecipante (8 maggio 2024), arrivo mentre la preghiera è in corso e attendo all'esterno. Quando entro in cucina, mi viene comunicato che alcuni dei volontari previsti non potranno essere presenti: un vuoto che viene colmato "all'ultimo" con chiamate e richieste di aiuto. Dopo circa mezz'ora arriva una volontaria abituale, indicata come particolarmente competente nella preparazione dei dolci. Il suo modo di muoversi è disinvolto, non perché segua istruzioni esplicite, ma perché conosce per esperienza la disposizione degli oggetti, la sequenza dei compiti, il ritmo delle preparazioni: una competenza incorporata, tacita, degli spazi, delle procedure e delle pietanze, che non ha bisogno di essere dichiarata o rinegoziata per essere operativa.

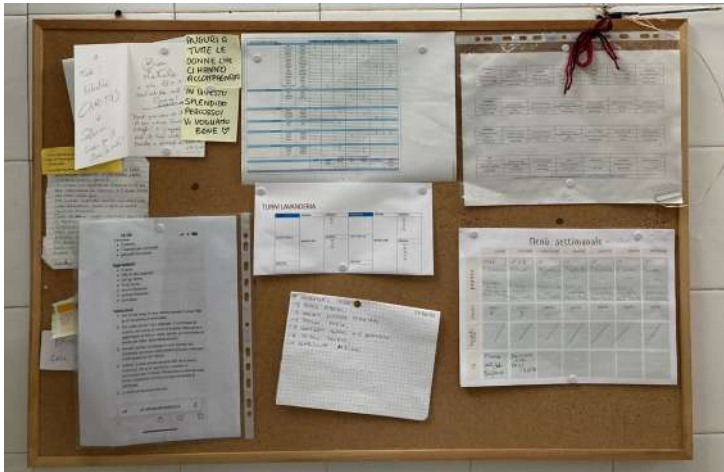


Fig. 1: La bacheca della mensa San Carlo con menù settimanale, turni, ricette, forniture e altre annotazioni (foto Davide Puca)

La mia, va da sé, è una condizione assai diversa: seppure competente in cucina e con esperienza nella ristorazione professionale, sono del tutto principiante in questo nuovo ambiente<sup>2</sup>.

- 2 Sul tema della competenza tacita e della sua trasmissione che affrontiamo in questa sezione, si veda, in semiotica, Fabbri (2000), che approfondisce il concetto di *tacit knowledge* di Polanyi (1972, tr. it. 1979) e rielabora i gradi di apprendimento – dal debuttante all’esperto – formulati da Dreyfus (1986). Queste problematiche sono state ulteriormente riprese e sistematizzate da Marrone (2021). Un’analisi delle dinamiche di conoscenza tacita e incorporata nell’ambito dell’apprendimento culinario è presente in Puca (2021). In antropologia, l’argomento è centrale e trattato in modo affine nella nota opera di Geertz (1983). L’antropologo definisce la competenza in termini di *local knowledge*: una forma di sapere situato e incorporato, non riducibile a regole esplicite o a protocolli formalizzabili. Questo tipo di sapere non è trasmissibile come un insieme completo di istruzioni, ma diviene accessibile attraverso la partecipazione e l’immersione nelle pratiche. In una prospettiva di antropologia interpretativa, l’osservazione non consiste, di conseguenza, nella registrazione neutra dei comportamenti, bensì in un’operazione ermeneutica: l’osservatore ricostruisce i sistemi di senso entro cui le azioni risultano intelligibili. La competenza, in questo quadro, non precede l’azione come repertorio codificato, ma si costituisce progressivamente nel fare, attraverso aggiustamenti, correzioni e riconoscimenti taciti di ciò che è ritenuto appropriato in un contesto dato.

Assumendo il ruolo di volontario, accedo alla cucina senza un addestramento esplicito. Non esistono protocolli scritti né procedure formalizzate: ciò che conta è l'apprendimento progressivo di una prassi condivisa che passa attraverso l'osservazione, la ripetizione e la correzione. I compiti assegnati – tagliare e pulire le verdure, presidiare la frittura – sono accompagnati da indicazioni che insistono su dettagli apparentemente minimi, ma culturalmente densi: la dimensione corretta dei pezzi, l'ordine delle operazioni, la separazione delle cotture. È in questi micro-aggiustamenti che la qualità comincia a prendere forma nella pratica<sup>3</sup>.

Mi viene consegnata una cassa di melanzane da tagliare. Chiedo quale sia il menù del giorno: c'è una peperonata, già in cottura, che seguirà un minestrone di verdure fresche. Si anticipa, contemporaneamente, la preparazione di un gâteau di patate che alleggerirà il carico di lavoro per il giorno successivo. Deduco che le melanzane finiranno nella peperonata ma non mi è fin da subito chiaro come. Quando mi viene detto che i pezzi sono “troppo grandi”, capisco che non andranno aggiunti direttamente al composto, bensì fritti separatamente e per immersione – dal mio punto di vista “alla siciliana” – prima di essere uniti col resto. È un episodio banale, e proprio per questo rivelatore: la ricetta non viene riferita come un sapere totale, ma si apprende attraverso aggiustamenti successivi, correzioni, piccoli scarti tra ciò che si fa e ciò che “si deve fare”. L'accesso alla cucina – e al suo ordine – è quindi progressivo: non ci si orienta mediante un protocollo, bensì mediante un addestramento situato. Successivamente, il mio compito sarà quello di grattugiare il formaggio destinato a condire i primi e altre preparazioni (come il gâteau di patate): si tratta di porzionare a poco a poco una mezza forma di dimensioni notevoli, per poi passarla nella grattugia elettrica, un lavoro che mi terrà impegnato per una buona mezz'ora. La mattinata in cucina è costellata di piccole attività come questa: operazioni manuali che rimarcano l'impronta domestica delle

---

3 Questa sezione del lavoro si basa su un impianto teorico e metodologico di analisi semiotica della cucina, delle pietanze e delle ricette. Per una prima analisi della ricetta sotto-forma di testo culinario, e delle relative strutture narrativo-valoriali, vd. Greimas (1985). Per una ricognizione complessiva sulla semiotica del gusto contemporanea, vd. Marrone (2016; 2022).

preparazioni e, con esse, del risultato atteso. Sullo sfondo, l'auspicio del "come a casa", del quanto più possibile manuale, si contrappone polemicamente alla ristorazione professionale, il cui emblema sono gli ingredienti semi-lavorati. Da un lato, la mezza forma di Grana Padano – con la pazienza che il suo trattamento manuale comporta – emule di una cucina casalinga. Il messaggio è: "quasi la stessa cosa" di un pranzo in famiglia, solo in dosi maggiorate. All'opposto, lo stereotipo della cucina dozzinale e disumanizzante dei grandi centri di cottura e delle mense industriali, con i mix di formaggi già grattugiati e di origine dubbia. Giovanna e gli operatori rivendicano continuamente queste scelte, come un aggravio di fatica e costi a beneficio della bontà del pasto e della dignità restituita agli ospiti – termine che si rimarca a scapito del più distaccato "utenti".

È in questa continua tensione narrativa tra una condotta gastronomica realizzata dalla mensa San Carlo, e un'altra potenziale sullo sfondo, che ascoltiamo con ricorrenza la parola "qualità". La "qualità" in quest'ambito, è innanzitutto un valore-discrimine, che permette di identificare la mensa San Carlo a partire da quello che non è: una mensa scadente, seriale, massiva, una di quelle mense da stereotipo dove il calcolo economico prende il sopravvento sull'attenzione alla persona. Eppure, per quanto la "qualità" sia un argomento di conversazione tra operatori e volontari, e un comprensibile motivo d'orgoglio nella presentazione del luogo, essa non è mai definita tecnicamente né misurata attraverso criteri esterni (standard nutrizionali, certificazioni, disciplinari, regimi dietetici). Appare piuttosto come un tema e una figura che riconnette il valore ultimo che la mensa San Carlo si prefigge, quello della cura, e l'infinita serie di attività pratiche attraverso le quali è perseguito. La qualità è quindi insita in scelte e azioni continue, minute e reiterate, che dovrebbero – almeno nelle intenzioni – produrre un risultato apprezzabile nelle pietanze. In questo senso, la "qualità" non si annuncia come un traguardo codificato da una logica progettuale, ma si lascia cogliere come norma implicita del fare, che salda una visione etica del lavoro di cura con una certa estetica del cibo: la si incontra mentre si taglia, si frigge, si compone, si corregge. Ad assecondare e sostanziare la norma qualitativa ricorrono gli *usi* della cucina tradizionale siciliana, condivisi

dal gruppo, un corredo di ricette, gusti, ritualità gastronomiche e ingredienti<sup>4</sup>.



Fig. 2: La frittura delle melanzane e, sullo sfondo, le patate appena cotte pronte per essere schiacciate (foto Davide Puca)

## 2.2. Coordinare la cucina: destinazione, sapere tacito, regimi dell'azione

Anche il mio inserimento avviene in modalità “familiare”: pur essendo presentato come ricercatore, non vengo né istruito; né interrogato sistematicamente; non esiste una procedura di accoglienza formale. Questo clima confidenziale ha effetti ambivalenti: da un lato facilita l’accesso, il senso di appartenenza e

4 La dinamica osservata richiama l’idea di *making* come processo non pienamente progettuale ma emergente, in cui la forma prende corpo nel corso dell’azione stessa, secondo una logica di aggiustamento continuo (Ingold 2013). La concezione di qualità come frutto di un’interazione situata e non come proprietà fissa dell’oggetto, che qui riscontriamo, richiama inoltre la proposta di una estetica relazionale in cui l’esperienza estetica non si concentra sull’oggetto in sé ma sulla relazione e sul “percepire con”, come teorizzato da Perullo (2025).

rende immediata la partecipazione; dall'altro presuppone che le regole non vadano spiegate, perché “si imparano” stando dentro, con la partecipazione al lavoro. È in questa economia del non detto che la cucina diventa un osservatorio privilegiato: non solo per ciò che si cucina, ma per come l'istituzione si rende presente attraverso micro-norme, gerarchie operative e forme di riconoscimento. L'attore collettivo che si costituisce in cucina, il gruppo di volontari sovra-determina e al contempo assimila l'individualità degli stessi cuochi volontari, in virtù di una forma di vita condivisa, quella della cura col cibo.

Come anticipato, la definizione del menù, la gestione delle forniture, la distribuzione dei compiti e la scansione temporale delle attività ruotano attorno a una figura di riferimento, Giovanna, volontaria di lungo corso che costituisce il perno del lavoro quotidiano e una presenza regolativa costante: è a Giovanna che il più delle volte ci si rivolge per sapere “come si fa”, ed è attraverso le sue correzioni che si apprende che cosa conta, è nella sua capacità di tenere insieme tempi, persone e materiali che la cucina mantiene una continuità e coerenza.

In termini semiotici, potremmo parlare di una funzione di destinazione: non nel senso di un comando astratto, ma come definizione delle condizioni del “fatto bene”. Ciò che viene riconosciuto come adeguato non è semplicemente il risultato (un piatto commestibile), ma la conformità a una serie di micro-norme culinarie e procedurali: dimensioni dei tagli, ordine delle operazioni, modi e tempi di cottura e d'impiattamento, attenzione alle consistenze, rispetto di un'idea condivisa di ricetta domestica. Come già rimarcato, inoltre, la qualità si costruisce come valore interno al gruppo attraverso una continua negoziazione tra consuetudini, abitudini stagionali, materiali disponibili e competenze differenziate. Chi entra nello spazio della cucina – volontari occasionali, tirocinanti, ricercatori – è progressivamente assimilato a una prassi stabilizzata, percepita come ovvia. Ma diventa più marcata, col tempo e in una certa misura, l'influenza dei volontari abituali nella definizione delle ricette e del “fatto bene”, attraverso continue rinegoziazioni in itinere. Questo modo di trasmissione rafforza l'idea di un ambiente “familiare” e, soprattutto, produce un sapere pratico condiviso, che opera come infrastruttura invisibile dell'organizzazione.

Dal punto di vista dei regimi dell'azione, la cucina lavora quindi in un equilibrio costante tra programmazione e adatta-

mento, tra detto e non detto. Esiste una pianificazione settimanale del menù, e spesso alcune basi vengono preparate in anticipo per alleggerire i giorni successivi; ma la giornata resta esposta a variabili più o meno difficili da assorbire: assenze improvvise di volontari, oscillazioni nelle forniture e nel numero di coperti, imprevisti legati alla sala e agli ospiti. In questo scenario, la competenza organizzativa consiste nel mantenere stabile l'orizzonte della qualità pur in condizioni variabili, gestendo quotidianamente l'incidente e l'imprevisto<sup>5</sup>.

È importante ricordare che la cucina non opera nel vuoto. Essa è parte di un sistema di servizi più ampio, in cui la mensa quotidiana convive con attività di accoglienza e accompagnamento che la Caritas diocesana, anche attraverso La Panormitana, rende possibili: docce, lavanderia, e – su altri spazi e con altre regole – percorsi di accoglienza diurna e notturna e progetti orientati all'autonomia. Questa circostanza determina una certa socialità tra volontari e ospiti, sia nelle aree all'aperto interne al San Carlo (il cortile) che in quelle antistanti (la strada) e, in generale, un incrocio tra traiettorie e usi non sovrapponibili. Una configurazione che, se da un lato, accentua la dimensione umana e non transazionale dell'accesso alla mensa ingenera un rischio di conflitti e imprevisti, spesso legati alle condizioni di fragilità degli avventori.

### *2.3. Le pietanze come testi: minestrone, peperonata, gâteau e l'espansione della pratica domestica*

Per comprendere in che modo la cucina della mensa produca costruisca la qualità come un effetto di senso, conviene riporta-

---

5 Il riferimento è ai “regimi dell’interazione” elaborati in semiotica da Landowski (2005, tr. it. 2010), in particolare alla distinzione tra programmazione e aggiustamento. Nel caso della cucina della mensa di San Carlo, l’azione non è riconducibile né a una pura logica programmatoria, fondata su procedure rigide e anticipazione completa degli esiti, né a una gestione aleatoria o improvvisata. Al contrario, la stabilità dell’attività quotidiana si fonda su un continuo lavoro di aggiustamento sensibile, che consente di mantenere un orientamento valoriale (la qualità come cura) pur in presenza di incidenti ricorrenti e condizioni variabili. L’ordine dell’azione non è quindi garantito da regole formali, ma da una competenza pratica situata, costruita nell’esperienza e nella relazione.

re l'attenzione ai piatti concreti che ne risultano, assumendoli come testi: oggetti semiotici densi, nei quali si condensano scelte operative, investimenti estetici e forme di cura.

Il minestrone osservato durante la giornata dell'8 maggio costituisce un primo caso emblematico. Preparato con verdure fresche, acquistate e lavorate manualmente, implica una sequenza di operazioni che eccede ciò che sarebbe necessario in un contesto di ristorazione collettiva orientata all'efficienza. Le verdure vengono pulite e tagliate singolarmente, cotte a lungo, senza ricorrere a basi pronte o prodotti surgelati. Questo investimento di tempo e lavoro non è presentato come virtuosismo tecnico, ma come segno pratico di rispetto: un piatto "da casa", riconoscibile, che sottrae l'idea di mensa alla sua connotazione stereotipata di cibo impersonale e seriale.

La peperonata consente di osservare lo stesso principio, ma con un elemento di novità. Peperoni e cipolle cuociono lentamente; le melanzane, invece, vengono fritte separatamente e solo successivamente accostate al resto. La composizione finale avviene per stratificazione: melanzane sotto, peperoni sopra, e infine del cosiddetto "brodo", ovvero il fondo di cottura. L'obiettivo è quello di evitare un'amalgama completa. Questo passaggio non risponde a una logica funzionale (non semplifica, non velocizza, non ottimizza), ma introduce una discontinuità visiva che carica il piatto di un valore estetico riconoscibile: seppure in modo frugale, si ammicca apertamente all'impiattamento del *fine dining* e dei cooking show. Un dettaglio che, ancora una volta, carica il piatto di un contenuto di cura ulteriore.

Nel contesto della mia ricerca, il punto di vista legato all'osservatore è ancora una volta analiticamente decisivo: in questa circostanza, infatti, la qualità emerge come differenza tra ciò che, per la mia conoscenza della ristorazione, farei "per efficienza" in un contesto di cucina professionale e ciò che mi viene richiesto "per correttezza" – ossia per aderenza a canoni culinari impliciti<sup>6</sup>. Così come i cubi di melanzane erano troppo grandi

---

6 Questo scarto richiama, in semiotica, la sovrapposizione culturale di "motivi" stereotipici di trasformazione culinaria. Da un lato, ciò che viene *realizzato* in una sede, contemporaneamente, la differenza tra altre possibili prassi che rimangono *potenziali* sullo sfondo. In questa relazione di *prassi enunciativa* si instaura uno scarto differenziale che diviene fondamentale nel rendere significativa una certa scelta culi-

e andavano rifatti; i cubetti di mozzarella destinati al gâteaux del giorno successivo devono essere ridimensionati<sup>7</sup>. Le patate sono sbucciate, poi lessate e infine schiacciate, come a casa: questa preparazione impegna per un'ora buona la volontaria accorsa per coprire la mattinata. Un caso più unico che raro, dato che in un contesto professionale si ricorrerebbe ai già pronti fiocchi di latte. Il bordo di patate nella teglia va costruito con attenzione e gli strati del gâteaux devono seguire una successione che non va trasgredita, prima gli spinaci, poi il prosciutto cotto (di “alta qualità”), e poi il formaggio. Anche gli ingredienti più modesti e ordinari, come gli spinaci surgelati, sono trattati in modo non minimizzante: invece di un semplice riscaldamento, vengono ripassati nel burro, aggiungendo un passaggio che rende più complesso il processo. In tutti questi micro-eventi, insomma, la cucina resiste alla semplificazione: non elimina passaggi, non accorcia la sequenza, non industrializza la pratica. Uno zelo difficilmente riscontrabile nella ristorazione professionale, disposta a investire risorse (personale, forniture, energia, spazi) esclusivamente verso pratiche che producano risultati apprezzabili, secondo uno schema costi-benefici puramente economico che conduce alla razionalizzazione. È come se la “logica da mensa” – intesa come riduzione dei gesti al minimo necessario – fosse sistematicamente denegata.

In termini semiotici, insomma, ad essere decisiva nell'investimento della qualità sugli oggetti-pietanze è l'opposizione tra due operazioni sintattiche antitetiche: se la cucina professionale propone dei modelli di efficienza che constano della *condensazione* gestuale e temporale dei “motivi” narrativi più comuni di manipolazione del cibo (utilizzare precotti e semilavorati per risparmiare risorse, razionalizzare tutti i passaggi che non darebbero adito a differenze vistose), nella mensa San Carlo assistiamo a una continua *espansione* degli stadi di lavorazione, secondo una strategia che mira ad affermare sia in cucina che in sala – attraverso il lavoro volontario – i principi di cura e di

---

naria, e la pietanza conseguente che ne recherà le tracce (sulla prassi enunciativa in cucina vd. Puca 2021).

7 Sulla trasformazione delle materie, in semiotica, vd. Bastide 1987; tr. it. 2012. Sull'utilizzo in ambito gastronomico di queste categorie vd., oltre al già citato Marrone (2016), anche le analisi in Giannitrapani e Puca (a cura di, 2020).

qualità che abbiamo evidenziato. Un po' come in nella preparazione di un pranzo domenicale, quando il tempo non è riducibile al denaro.

Da un punto di vista teorico, questa dinamica permette di leggere la pietanza come luogo di condensazione relazionale e simbolica. Il valore del piatto non deriva da standard esterni, ma dall'attenzione e dalla competenza situata che lo fanno riuscire *qui e ora*: una qualità che è costruita e dimostrata dal fare condiviso. In questo senso, il "fare come a casa" non è una nostalgia, ma una strategia che consente, da un lato, di rinsaldare e motivare il lavoro di cucina e, contemporaneamente, di sottrarre il pasto all'immagine degradante della mensa per persone sole e indigenti. La "qualità" delle pietanze diventa il punto in cui l'istituzione – attraverso i volontari – mette in forma una promessa: non solo nutrire, ma farlo in modo che il piatto "regga" come segno di dignità e restituzione.

#### 2.4. *Qualità e circolazione del valore: buono da mangiare e da pensare, ma per chi?*

Se le pietanze permettono di vedere *come* la qualità venga costruita e affermata – sia come oggetto-tramite che come valore a monte – diventa insomma cruciale capire *per chi* la qualità prende forma e come circola tra cucina e sala.

In effetti, tra ingredienti freschi, ricette domestiche, e soprattutto attenzione a dettagli manuale che, in un contesto di ristorazione collettiva orientata all'efficienza, apparirebbero superflui e dispendiosi, sorge subito un problema cruciale, quello del punto di vista sui valori in gioco: in che misura la qualità del servizio è effettivamente accessibile e fruibile dall'utenza, in termini gastronomici? E in che misura, invece, essa rappresenta una posta in gioco per il gruppo degli operatori volontari? Le due cose, beninteso, non si escludono, anzi.

La mia osservazione suggerisce che la qualità del cibo non sia orientata unicamente agli utenti finali: essa viene innanzitutto riconosciuta, discussa e sanzionata all'interno del gruppo dei volontari e degli operatori, che dispensano un gesto di cura e – così facendo – ne sono i primi destinatari, nella misura in cui traggono coesione, riconoscimento e senso dall'investimento etico ed estetico nel fare culinario. È per questa ragione che, nel lavoro di cucina, la qualità funziona anzitutto come valore inter-

no. Ed è in questo spazio preliminare, antecedente al servizio, che il valore del piatto si istituisce come criterio condiviso di ciò che significa “fare bene” il proprio lavoro.

Le correzioni sui gesti, l’insistenza sui dettagli domestici e la resistenza alla semplificazione non rispondono a una domanda esternata degli utenti, ma a un’esigenza di coerenza interna: cucinare in un certo modo consente di prendersi cura degli ospiti e, al contempo, di dare forma e senso all’attività di volontariato svolta. La qualità opera così come principio di orientamento dell’azione e contribuisce alla costituzione di una comunità attoriale che è innanzitutto quella della cucina, in cui il riconoscimento passa attraverso la conformità a valori e prassi condivise. La circolarità che si istituisce tra la definizione di un orizzonte comune (la cura come obiettivo), l’attività culinaria come mezzo e la qualità come criterio pratico-estetico discriminante, l’esecuzione della performance gastronomica e la sanzione collettiva che deriva dal suo buon esito, ricorda da vicino i processi di *team building*: non nel senso di una metafora gestionale, ma come pratica concreta di passaggio da un insieme eterogeneo di individui a una totalità attoriale relativamente stabile, dove il riconoscimento e l’appropriazione individuale di un valore condiviso è condizione essenziale per il raggiungimento di uno scopo<sup>8</sup>.

Questa accezione del valore può essere letta come una forma di cura antecedente all’incontro con l’utente: prima ancora di essere destinato a qualcuno, il piatto deve risultare valido, adeguato e “degnò” per chi lo prepara. È in questo senso che, accanto al collettivo di sala – quello a cui il termine ristorazione “collettiva” solitamente rimanda – emerge un altro collettivo, che si costituisce parallelamente in cucina, e che include non solo gli attori umani (volontari, operatori), ma anche attori non umani come gli spazi, le attrezzature, i tempi di lavorazione e gli

---

8 Nella semiotica, la costituzione attoriale descrive come gli attori (individui o collettività) sono formati e si presentano nei testi, distinguendo tra unità integrale (molti simili, es. pubblico), totalità partitiva (gruppo distinto, es. famiglia a un quiz), totalità integrale (un “tutto” coeso, es. folla), e unità partitiva (un singolo individuo selezionato dal gruppo). Questi concetti, derivati dalla semiotica testuale, analizzano le diverse modalità di partecipazione e aggregazione di soggetti in un’azione o narrazione. Sulla costituzione attoriale e le sue categorie vd. in part. Pozzato (2001).

oggetti culinari, che collaborano attivamente e pongono vincoli nel corso del processo. In una prospettiva latouriana, la qualità prende corpo proprio in questa rete di relazioni eterogenee, come effetto di una pratica situata che tiene insieme competenze, materiali e norme implicite.<sup>9</sup>

In termini semiotici, il valore che riscontriamo non è dunque una proprietà intrinseca degli alimenti, ma un effetto di senso che viene prima istituito nel collettivo culinario e solo successivamente distribuito nel collettivo di sala. Esso si stabilizza attraverso punti di vista, gusti e prescrizioni interni alla cucina che definiscono ciò che è accettabile, adeguato, servibile. Solo in un secondo momento questo valore entra in circolazione e viene sottoposto a una nuova forma di riconoscimento, quella degli utenti, che si costruisce nel contesto della sala e del servizio: è lì che il piatto incontra altri criteri – l'esperienza del consumo, il ritmo del pasto, le interazioni, le aspettative legate alla fame, alla vulnerabilità, alla dignità – e viene messo alla prova in condizioni materiali e relazionali spesso difficili. Il valore riconosciuto a valle non coincide necessariamente con quello istituito a monte, ma ne dipende strutturalmente.

Questa articolazione consente di evitare una lettura univoca della qualità come semplice strategia di legittimazione o come risposta meccanica al bisogno. La qualità appare piuttosto come un processo relazionale che si costruisce nell'intersezione di punti di vista differenti: quello dei volontari, che riconoscono il valore del proprio operato nel rispetto di una certa idea di cucina; quello degli utenti, che incontrano questo valore nel

---

9 Nel presente contributo il termine *collettivo* è utilizzato in senso deliberatamente polisemico. Da un lato, esso rinvia alla tradizione semiotica che lo intende come configurazione attoriale emergente, prodotta da pratiche condivise, norme implicite e dispositivi di coordinamento (vd. nota precedente). Dall'altro, il termine è assunto nel senso della semiotica attanziale e della sociologia latouriana, per indicare un insieme eterogeneo di entità umane e non umane (oggetti, spazi, strumenti, vincoli materiali) che partecipano congiuntamente all'azione. In questa prospettiva, il collettivo non è una totalità data né un semplice aggregato di individui, ma il risultato provvisorio di una rete di relazioni in cui l'agentività è distribuita e continuamente rinegoziata (Latour 2005, tr. it. 2022). L'uso del termine consente così di pensare il pasto collettivo non solo come una forma di co-presenza sociale, ma come un assemblaggio socio-materiale che rende possibile – e al tempo stesso vincola – l'azione.

momento del pasto e lo interpretano a partire dalla propria esperienza; e quello dell'istituzione, che rende possibile l'incontro tra questi livelli senza fonderli né interscambiarli completamente. È proprio questa tensione tra valore costruito a monte e valore riconosciuto a valle a rendere il servizio – che analizzeremo nella sezione successiva – una soglia critica: non una fase esecutiva, ma il luogo in cui la qualità, già istituita nella cucina, deve confrontarsi con i vincoli della convivenza.

### 2.5. *Il servizio: lo spazio e il tempo come vincoli attivi*

Il momento del servizio costituisce una seconda prova decisiva nella vita quotidiana della mensa di San Carlo, contigua al chiudersi delle preparazioni di cucina. È qui che il valore della pietanza costruito a monte come qualità e cura, attraverso lavoro di cucina, viene messo alla prova nelle condizioni concrete della convivenza: la compresenza di soggetti eterogenei, la compressione temporale, i vincoli spaziali, l'imprevedibilità dei comportamenti. Se la cucina rappresenta il luogo di istituzione preliminare della qualità, la sala è lo spazio in cui tale qualità deve circolare, essere distribuita e, talvolta, difesa.

Dal punto di vista semiotico ed etnografico, il passaggio dalla cucina alla sala segna un cambiamento netto di regime. Fino a pochi minuti prima dell'apertura, la cucina è uno spazio relativamente protetto, abitato da un numero ristretto di soggetti che condividono una prassi comune e un orizzonte valoriale largamente condiviso. Pochi minuti prima del servizio, si entra in uno stato di concitazione: l'impiattamento va ultimato in fretta, la quantità del cibo deve essere ripartita correttamente nel numero giusto di porzioni, i piatti della prima portata vanno spostati a poco a poco nell'area del *pass*. Con lo scoccare dell'ora di pranzo, l'equilibrio della cucina si apre a una pluralità di interazioni che non possono essere completamente previste né controllate. Il *pass* che separa la cucina dalla sala, in termini semiotici, rappresenta una soglia traduttiva: il piatto, una volta uscito dal *pass*, non appartiene più solo a chi lo ha preparato, ma entra in una nuova rete di relazioni che ne ridefiniscono il senso<sup>10</sup>.

---

10 In questa sezione del lavoro ci rifacciamo a un impianto teorico e metodologico di semiotica dello spazio, vd. in part. Giannitrapani (2024) e Hammad (2003). Per un'impostazione che pensa il collettivo come con-



*Fig. 3: Il momento del porzionamento e dell'impiattamento della peperonata (foto Davide Puca)*

La configurazione spaziale della mensa di San Carlo gioca un ruolo determinante nel modo in cui il servizio prende forma. La sala pranzo non è un ambiente unico e ampio, ma un insieme di spazi piccoli e ravvicinati che confluiscono in una sala più ampia, collegati da un corridoio stretto che funge da snodo obbligato dei flussi. La cucina comunica con la sala attraverso un pass, oltre il quale si articolano tre ambienti distinti, ciascuno con una capienza limitata. Questa frammentazione non è un semplice dato architettonico, ma una vera e propria costrizione operativa che incide profondamente sulla prassi del servizio. In questo frangente, ci si rende conto di come la storicità dell'edificio che, all'esterno, garantisce una felice promiscuità tra traiettorie e dunque una convivenza tra passanti che non si riduce a un utilizzo funzionale del luogo, all'interno della mensa ponga alcune criticità.

In assenza di ampie aree di attesa e alla luce dei percorsi obbligati, ogni rallentamento o deviazione può produrre effetti amplificati: una richiesta insistente, un rifiuto del cibo, qualcosa che cade a terra, un tentativo di accumulo o di spostamento non previsto rischia-

---

figurazione socio-spaziale e socio-tecnica in cui i vincoli materiali e infrastrutturali partecipano all'azione, cfr. in questo volume il cap. di Burgio.

no di bloccare il flusso complessivo. In questo senso, lo spazio non è uno sfondo neutro dell'azione, ma un attore a pieno titolo, che contribuisce a definire ciò che è possibile fare e ciò che deve essere evitato. Le regole del servizio, insomma, rispecchiano un adattamento continuo a vincoli materiali molto concreti.

All'interno di queste costrizioni strutturali, la scelta di servire i pasti al tavolo – piuttosto che distribuirli al passaggio o tramite self-service – per quanto inevitabile, assume una rilevanza centrale di tipo disciplinare<sup>11</sup>. Si tratta di una modalità relativamente rara nel mondo delle mense caritative, che si riflette sia sul piano strettamente organizzativo del pasto, sia su quello relazionale. Servire al tavolo consente un controllo più preciso delle porzioni e della sequenza delle portate, ma comporta anche una maggiore esposizione degli operatori e dei volontari, chiamati a gestire direttamente le interazioni con gli utenti, e una maggiore verticalità tra le due parti in gioco: chi dà e chi riceve.

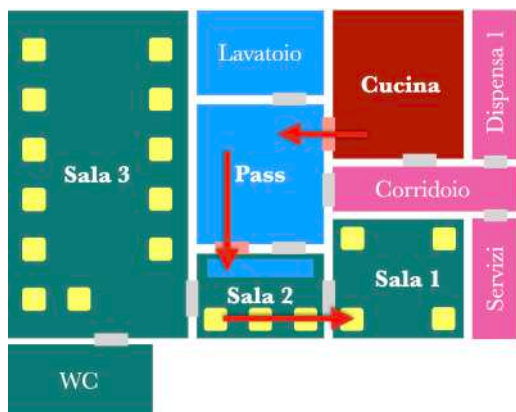


Fig. 4: Una mappa semplificata dei locali della mensa San Carlo. Le frecce indicano il percorso dei piatti in uscita dalla cucina (illustrazione Davide Puca)

11 Gli aspetti più propriamente disciplinari implicati dall'organizzazione del servizio a tavola – in particolare in termini di selezione, distribuzione dei ruoli, costruzione dei punti di vista e regolazione delle conoscenze operative – non vengono qui approfonditi. Per un'analisi sistematica della mensa come dispositivo che struttura accessi, competenze e visibilità delle pratiche, si rimanda al cap. di Giannitrapani in questo volume, dove tali dinamiche sono affrontate in una prospettiva semiotica attenta ai meccanismi di organizzazione e controllo dell'esperienza.

Il servizio segue una sequenza rigorosa: ingresso in sala, seduta, primo piatto, pane, secondo, frutta. I piatti vanno serviti rigorosamente dalla prima alla terza sala, in senso orario, per evitare tentativi di appropriazione di portate multiple da parte degli utenti. Questa successione è quindi fondamentale a garantire la distribuzione uniforme del cibo, a stabilizzare il tempo del pasto e a ridurre l'imprevedibilità. L'obiettivo, dichiarato e condiviso dagli operatori, è quello di non prolungare in modo eccessivo la permanenza, non per negare la dimensione conviviale del pasto, ma per renderla sostenibile in uno spazio che non consentirebbe soste prolungate senza generare tensioni. La compressione temporale del pranzo è dunque meno una scelta ideologica che l'esito di un compromesso pratico tra cura e gestione del rischio.

In questo senso, anche il servizio – alla pari dell'utilizzo della mensa – può essere letto come una sorta di *ortoprassi*: un insieme di regole rituali e implicite, apprese attraverso l'esperienza e continuamente aggiustate, che permettono al sistema di funzionare nonostante l'eterogeneità degli utenti e la rigidità delle condizioni materiali. Non esistono protocolli scritti, ma una competenza pratica che si manifesta nella capacità di anticipare i problemi e di ricondurli entro una cornice gestibile.

#### *2.6. Dispositivi disciplinari: equità, porzioni e giustizia sociale. Il collettivo di sala*

Uno dei principi organizzativi più ricorrenti durante il servizio è quello dell'equità. Visto il servizio al tavolo, le porzioni sono calcolate in anticipo e impiattate sulla base del numero degli utenti presenti; ogni piatto deve essere uguale agli altri, ogni distribuzione deve essere giusta e apparire come tale. Questa attenzione non è motivata esclusivamente dalla scarsità di risorse, quanto dal timore che ogni eccezione possa costituire una iniquità difficile da gestire, sul momento, tra gli ospiti, oltre che un "precedente" per i giorni successivi. Mi viene spiegato che le uniche richieste che posso assecondare, per non compromettere il servizio, sono l'aggiunta di formaggio e di tovaglioli.

La categoria del "precedente" – seppure non espresso in questi termini – emerge con forza dalle raccomandazioni che ricevo dagli operatori, ed è particolarmente significativa. Concedere un'aggiunta, una sostituzione o una variazione non si-

gnifica solo rispondere a una richiesta individuale, ma rischia di introdurre una deviazione dalla norma che altri potrebbero rivendicare. In un sistema fragile, in cui l'equilibrio dipende dalla gestione di risorse limitate e dalla ripetizione quotidiana delle stesse pratiche, il precedente rappresenta una minaccia alla continuità del servizio. L'equità diventa così un'ideologia che orienta la gestione pratica: essa non si limita a garantire un orizzonte di uguaglianza – che l'attività di cura comprensibilmente si prefigge – ma serve a preservare la sostenibilità dell'insieme e l'integrità del collettivo.

Dal mio punto di vista di osservatore-volontario, questo principio si traduce in una serie di micro-decisioni spesso problematiche: concedere o meno una mela più matura a chi ha difficoltà a mordere; evitare di fornire contenitori per portare via il cibo; tollerare alcune deviazioni senza renderle troppo visibili<sup>12</sup>. L'elasticità diventa indulgenza, un'eccezione alla norma fondamentale di uguaglianza. Eppure, in queste eccezioni si manifesta il carattere situato dell'equità, che non può essere applicata meccanicamente, ma richiede un continuo lavoro di mediazione. Mi rendo così conto, da volontario neofita quale sono, di muovermi costantemente tra due *valenze* diverse della giustizia sociale e, con esse, tra due diverse idee di collettivo. Da un lato, un'idea fondata sull'*uguaglianza*, che si traduce in un trattamento rigorosamente paritario e presuppone un collettivo di individui considerati – almeno in astratto – come eguali per diritti e dignità. Dall'altro, un'idea fondata sulla *giustizia* del trattamento, intesa come appropriatezza situata, commisurata al riconoscimento di condizioni individuali e specifiche. In questa tensione si gioca una questione cruciale per la gestione della mensa: fino a che punto è possibile riconoscere le esigenze personali degli utenti, e il loro diritto a un punto di vista individuale sulla “qualità” del pasto, senza mettere a rischio

12 Su questa ambivalenza strutturale dell'accoglienza istituzionale cfr. il cap. di Borsato in questo volume, che riprende e rielabora la nozione derridiana di *hospitalité* (ospitalità/ostilità), mettendo in luce come ogni pratica di ospitalità implichi necessariamente soglie, condizioni e forme di controllo. In questa prospettiva, l'ospitalità non si configura come apertura incondizionata, ma come dispositivo regolato, attraversato da tensioni tra cura e disciplina, accoglienza e selezione.

l'equilibrio del collettivo? È più giusta una mensa "per tutti uguale", o una mensa "che tiene conto" di ciascuno?<sup>13</sup>

Come se non bastasse, a turbare l'uniformità dei commensali, durante il servizio emergono inevitabili differenze di comportamento: alcuni attendono in silenzio, altri manifestano impazienza; alcuni ringraziano, altri avanzano richieste ripetute; qualcuno rifiuta il cibo, qualcun altro cerca di accumularlo e nascondarlo. Queste differenze producono, inevitabilmente, classificazioni tacite degli utenti da parte di chi li serve: più o meno educati e più o meno rispettosi del luogo, dei volontari e dei propri commensali. Il più delle volte sono gli stessi ospiti a sanzionare, reciprocamente, condotte inopportune. È importante, in questa circostanza, sottolineare come tali classificazioni non finiscano per stigmatizzare l'utenza, ma rendano gestibile una convivenza complessa in uno spazio ristretto e in un tempo limitato. Esse funzionano come schemi interpretativi che consentono di anticipare possibili tensioni e di modulare l'interazione di conseguenza. In questo senso, la gestione della sala non può essere compresa senza tener conto della necessità di produrre, in tempo reale, una lettura operativa dei comportamenti.

All'interno di questo dispositivo, il volontario occupa una posizione liminale. È colui che porta il piatto, ma anche colui che porta con sé il valore costruito in cucina, lo sforzo dei volontari e la missione di cura dell'istituzione. Deve garantire che il cibo arrivi a tutti, che sia sufficiente e gradito (nei limiti del possibile), che le porzioni siano eque, che il ritmo del servizio non si inceppi; al tempo stesso, è chiamato a mantenere una relazione di prossimità, di interlocuzione, a riconoscere le fragi-

---

13 Il dissidio tra un principio di uguaglianza formale e un principio di adeguatezza situata può essere letto alla luce del concetto di giustizia (*justesse*) elaborato da Denis Bertrand, che ne propone una prima formulazione come *forma di vita* distinta tanto dalla giustizia normativa quanto dall'applicazione meccanica dell'uguaglianza (Bertrand 1993, 2024). La giustizia rinvia infatti a un giudizio pratico, relazionale e non codificabile, fondato sulla misura e sull'appropriatezza dell'azione rispetto a situazioni e soggetti concreti. In una forma aforistica, una formulazione analoga nella pratica pedagogica è espressa dalla celebre frase di Don Lorenzo Milani nella Lettera a una professoressa: "Non c'è nulla che sia più ingiusto quanto far parti uguali fra disuguali" (Milani 1967, p. 87), che problematizza l'applicazione astratta dell'uguaglianza in un contesto educativo che sconta disuguaglianze di fondo.

lità, a esercitare una forma di attenzione personale che non può essere ridotta a una funzione esecutiva. Dal punto di vista semiotico, il volontario in sala agisce insomma come mediatore tra il valore istituito a monte e il valore riconosciuto a valle. È lui che tenta di tradurre, nella situazione concreta della sala, i principi di cura e qualità costruiti in cucina; ed è sempre lui che deve, talvolta, accettare che questo valore venga messo in discussione, rifiutato o reinterpretato dagli utenti. In questo passaggio, il servizio si rivela come un momento cruciale dell'esperienza della mensa: non una semplice fase finale, ma una soglia in cui la qualità del servizio deve confrontarsi con le condizioni reali della convivenza.

In conclusione, il servizio alla mensa di San Carlo non può essere letto né come un dispositivo puramente disciplinare né come un semplice atto di assistenza. Esso rappresenta piuttosto un equilibrio instabile tra convivenza, cura, equità e gestione del rischio, reso necessario da vincoli materiali e sociali molto evidenti. È in questo equilibrio, continuamente rinegoziato, che il pasto collettivo assume il suo valore sociale: non come gesto spontaneo di convivialità, ma come pratica *regolata* che rende possibile, giorno dopo giorno, la coabitazione di differenze profonde all'interno di uno spazio condiviso.

### 3. WPP, PwC e Maire a Milano: i nuovi format di mensa aziendale

Il materiale relativo alle mense aziendali milanesi ha uno statuto radicalmente diverso rispetto al caso palermitano. Non si tratta qui di un'osservazione partecipante estesa né di un coinvolgimento operativo nelle attività di cucina o di servizio, ma di sopralluoghi mirati, accompagnati dal personale specializzato e da documenti aziendali a supporto, e – nel solo caso di Maire – dalla partecipazione diretta al pasto. Questa differenza è assunta come parte integrante dell'analisi: se Palermo ha consentito di osservare la qualità *nel suo farsi*, i sopralluoghi e le interviste nelle strutture milanesi permettono di analizzare la qualità *nel suo essere progettata, promessa e messa in scena* attraverso un discorso specialista e di settore.

Le realtà considerate – i campus aziendali di WPP, PwC e Maire – non saranno quindi trattate come casi comparabili sul piano etnografico, bensì come esempi emblematici di una tra-

sformazione in atto nel paradigma della ristorazione aziendale “innovativa” – termine che ricorre incessantemente durante le visite. Due di questi ristoranti (PwC e Maire) sono gestiti dal gruppo Pellegrini, società leader della ristorazione collettiva italiana, che le presenta esplicitamente come *best practice*. WPP adotta un modello più marcatamente orientato all’hospitality e al campus internazionale, con la convivenza, all’interno dello stesso campus, di un ristorante aziendale, bar e cucine fai-da-te. L’obiettivo non è quindi descrivere nel dettaglio ciascuna mensa, ma isolare alcuni tratti strutturali comuni che permettono di comprendere come, anche in questo contesto, la mensa tenda a negarsi come tale.

### 3.1. Dalla linea di servizio ai flussi e corner: evoluzione dei format

Una delle costanti più rilevanti emerse dai sopralluoghi riguarda l’evoluzione dei format di servizio, che segna una discontinuità netta rispetto alla mensa tradizionale a linea unica. Il modello storico del self-service lineare – una sequenza obbligatoria di primi, secondi e contorni, che l’utente segue in fila – viene progressivamente abbandonato a favore di dispositivi che moltiplicano i punti di accesso e frammentano lo spazio e l’esperienza del pasto.

Nei casi osservati, questa trasformazione assume oggi, in progettazione, due forme principali:

- il *free flow*, adottato in modo esplicito a Maire;
- il sistema a *corner* cosiddetti “autoconclusivi”, dominante nei campus WPP e PwC.

Nel campus Maire, che serve circa 1350 pasti al giorno su una popolazione di 1800 dipendenti, il riallestimento della mensa (700–900 coperti) ha prodotto un aumento significativo dell’uso del servizio. Il *free flow* consente ai lavoratori di costruire il proprio percorso senza una sequenza prescritta, combinando primo, secondo, contorno o piatto unico in modo flessibile. Dettagli come gli allestimenti in materiali più caldi e l’eliminazione dei piatti bianchi a favore di piatti scuri, sono rivendicati dagli operatori come parte di un format “esperienziale”, che prende in carico la dimensione estetica complessiva come parte integrante della fruizione del cibo.

A PwC, su una superficie di circa 700 mq e con una produzione di 500 pasti al giorno, il sistema a quattro corner consente di

distribuire i flussi e di ridurre le code, che raramente superano i cinque-sette minuti. A WPP, il bistrot serve circa 120 pasti al giorno, ma funge anche da centro di cottura per altre sedi (circa 200 pasti veicolati), integrandosi in un sistema più ampio di ristorazione e eventi. In tutti i casi, la distribuzione non è più organizzata come un'unica linea, ma come un insieme di punti di servizio che tematizzano l'offerta e, soprattutto, scompongono la fila: corner dedicati alla pizza (spesso con impasto e stesura a vista), al grill, ai piatti unici o alle opzioni “fresh & healthy” che richiamano apertamente la retorica del benessere; nel caso di PwC, persino una trafila che consente l'estrusione della pasta in loco, trasformando un gesto tecnico in un elemento di spettacolarizzazione controllata.



*Fig. 5: Il corner “Fresh & Healthy” all’interno della mensa PwC (foto Davide Puca)*

A livello progettuale emergono, con grande chiarezza, anti-oggetti e anti-situazioni rispetto a cui il layout si costruisce per denegazione: la fila come emblema di una ristorazione collettiva “vecchio stampo”, seriale e uniformante; il vassoio come segno di un consumo standardizzato; la “mensa” come termine e come immaginario da espellere. Non sorprende che i vassoi vengano spesso nascosti in appositi vani e che il loro

carico/scarico sia organizzato in modo da non "sporcare" la scena del consumo; né sorprende che la frammentazione dello spazio sia presentata come soluzione non solo logistica, ma caratterizzante la qualità del servizio. A questa stessa logica risponde il rifiuto del cosiddetto "scodellamento", ovvero l'atto di attingere da una massa uniforme di cibo mantenuta in scaldavivande per versarla direttamente nel piatto. Anche in questo caso, ciò che si evita è la messa in scena di un consumo indifferenziato. I piatti devono essere il più possibile "impiattati", cioè conclusi e assemblati prima del contatto con il consumatore: il cibo non si presenta come porzione estratta da un tutto anonimo, ma come unità già composta, formalmente definita e simbolicamente individualizzata.



*Fig. 6: Un piatto dell'angolo "Gourmet" di Maire, caratterizzato dall'impattamento di componenti diverse, eseguito a vista da uno chef. In questo caso una passata di piselli, bietole, uova in camicia e crostini ai cereali (foto Davide Puca)*

Questa evoluzione dei format non è dunque un semplice aggiornamento funzionale: ridefinisce la figura dell'utente e il tipo

di collettività presupposta dalla ristorazione aziendale “innovativa”, costruendo un’esperienza che si avvicina deliberatamente alle logiche della ristorazione commerciale.

### 3.2. *Il collettivo come somma di individualità: scelta, libertà, differenziazione*

Il passaggio dalla linea di servizio ai corner e al free flow ha conseguenze decisive: la mensa non produce più un collettivo uniforme mediante un percorso comune e obbligato, ma attraverso la co-presenza di traiettorie individuali. Ogni soggetto è chiamato a scegliere e, così facendo, aderisce a uno spazio di distribuzione del cibo puntuale e a un piccolo gruppo di utenti che lì si costituisce: una certa scelta alimentare con un certo format, un certo tempo di permanenza, e via dicendo. In questo senso, la qualità e il senso del pasto non sono dati dall’uguaglianza delle esperienze e del trattamento ricevuto, ma dalla simultaneità di esperienze differenziate nello stesso spazio<sup>14</sup>.

Questo modello dà adito a un collettivo particolare: non una comunità omogenea, ma un insieme di individui che condividono uno spazio senza condividere necessariamente la stessa identica esperienza. La mensa funziona, così facendo, in modo simile alla ristorazione commerciale, di cui adotta i codici principali: varietà, personalizzazione, riconoscimento delle preferenze individuali. E, come ci viene effettivamente riferito durante la visita di PwC, è con la ristorazione commerciale che la mensa aziendale e urbana di oggi è in competizione.

Dal punto di vista dell’azienda, la nuova configurazione degli spazi risponde dunque a obiettivi chiari e molteplici. Da un lato, valorizzare l’unicità del lavoratore, intercettandone esigenze alimentari, stili di vita e identità (vegetariano, salutista, gourmet, veloce); in più, stimolare politiche di *return-to-office* dopo una fase di forte espansione del lavoro da remoto; infine, rendere la mensa competitiva rispetto all’offerta esterna (ristorativa, certo, ma anche professionale), soprattutto in contesti urbani ad alta densità di offerta come Milano. Non è un caso che, nonostante i costi calmierati, molti dipendenti continuino a uscire: la mensa non può più contare su una domanda garantita, ma deve con-

---

14 Sull’opposizione tra libertà e costrizione nello spazio della mensa cfr., in questo volume, il cap. di Giannitrapani.

quistare il suo pubblico ogni giorno. Assistiamo dunque a un capovolgimento interessante: in questa nuova circostanza, assieme ad altri servizi privati di *welfare*, la mensa rappresenta una protesi del brand-azienda nei confronti del dipendente. Ma il dipendente – trasformatosi in cliente per via della possibilità di scelta – diventa giudice della qualità del ristorante e del proprio datore. Se il dipendente diventa consumatore del brand aziendale, la pausa pranzo è, allora, una leva di *retention*, termine utilizzato dal marketing per indicare la cura del cliente orientata al suo mantenimento nel tempo. A livello strategico, insomma, il ristorante aziendale combatte implicitamente una narrativa di subordinazione del dipendente – tipica della mensa tradizionale – secondo una retorica di valorizzazione delle risorse umane che è oramai tipica del terziario avanzato.

Ovviamente, durante la visita guidata delle strutture la qualità non può emergere dalla partecipazione al lavoro in cucina, ma viene anticipata a livello di progetto. E indubbiamente, come abbiamo osservato, la qualità del pasto è inscritta non solo nel cibo, ma anche nella messa in scena della sua preparazione (cucine a vista, preparazioni eseguite o ultimate al banco del servizio) nei format, nei materiali, nel design dell'esperienza di consumo. Eppure, con il fraporsi di strutture e spazi complessi di distribuzione, la cucina, per quanto importante, non sembra più rappresentare l'unico luogo in cui la qualità si istituisce, o meglio, la cucina diventa quasi inscindibile dalla "somministrazione" – ovvero dal servizio<sup>15</sup>. Questa riconfigurazione è resa particolarmente evidente dall'enfasi sull'assemblaggio del piatto a vista, dall'ostensione delle fasi di elaborazione (la trafilatura in bronzo, la griglia, la pizza) e dalla sostituzione degli scaldavivande con padelle e saltapasta.

Predomina, in questo paradigma chiaramente ispirato al marketing della ristorazione, la logica dell'innovazione continua. La

---

15 Basti pensare che, nelle strutture recenti come PwC, il cibo è sì ultimato a vista (tra trafilatura della pasta a vista, pizzaioli, e grill), ma in parte veicolato sotto forma semilavorata (in particolare per sughi e arrosti) da un centro logistico e di cottura esterno, situato a Peschiera Borromeo, dove Pellegrini elabora le materie prime, con attività che vanno dalla macellazione alla cottura. Se il ristorante aziendale comprime gli spazi di preparazione a vantaggio di quelli di servizio e consumo, insomma, ciò è possibile perché la mensa è integrata in una filiera sempre più complessa e imponente per dimensioni.

qualità che l'utente riconosce, in questo frangente, è definita sì dall'esperienza complessiva del consumo, ma sempre attraverso lo scarto differenziale che questa esperienza istituisce – in un libero mercato – tra il ristorante aziendale e le sue versioni precedenti; o tra il ristorante aziendale e l'offerta antistante; o ancora tra il ristorante aziendale e i ristoranti di altre aziende.

#### 4. Conclusioni: “Questa non è una mensa”, strategie di denegazione

Nel corso di questo lavoro abbiamo incontrato due tipi di ristorazione collettiva che, pur collocandosi agli estremi dello spettro sociale ed economico, condividono un gesto discorsivo fondamentale: la presa di distanza dalla mensa come forma stigmatizzata. Dire “questa non è una mensa” non significa, in nessuno dei due casi, negare la funzione alimentare o la dimensione collettiva del pasto; significa piuttosto intervenire sul senso stesso della mensa e sul tipo di collettivo che essa è chiamata a produrre.

La qualità del cibo è indubbiamente l'aspetto attraverso il quale, nel caso della mensa San Carlo, questa denegazione prende corpo. La distanza dalla mensa stereotipica è costruita quotidianamente attraverso le pratiche di cucina. La qualità alimentare non è qui un attributo certificabile, né un risultato misurabile in termini nutrizionali o prestazionali: è un valore situato, che prende forma nel lavoro concreto della cucina. Come l'analisi ha mostrato, essa si istituisce a monte del servizio come un sistema di norme pratiche implicite, continuamente rinegoziate, condivise e riconosciute anzitutto all'interno del collettivo dei volontari. La qualità non risponde primariamente a una domanda degli utenti, né a un criterio esterno di valutazione, ma funziona come principio di coerenza interna dell'azione: è ciò che consente agli operatori di riconoscere il proprio lavoro come lavoro di cura, e non come semplice distribuzione di cibo.

In questo senso, dire “questa non è una mensa” a San Carlo equivale a dire: *qui il pasto non è riducibile a una razione* e, dunque, a un cibo-nutrito. Le pietanze analizzate – il minestrone, la peperonata, il gâteau – non valgono solo per ciò che contengono, ma per la densità di gesti, tempi e cure che incorporano. La resistenza sistematica alla semplificazione, l'e-

spansione delle fasi di lavorazione e l'insistenza su attenzioni domestiche in un contesto di indigenza producono una qualità che potremmo definire *genuinità* (Hilton 2023): non perché naturale o priva di mediazioni, tutt'altro, ma perché fondata su relazioni di conoscenza e di fiducia valide localmente, su un sapere tacito condiviso tra i volontari e su un riconoscimento interno del valore che rischia sempre di vacillare, e necessita di essere accompagnato, spiegato e tradotto per poter essere condiviso all'esterno. La mensa caritatevole, così, si sottrae allo stereotipo della "mensa" non elevandosi verso un modello "altro", ma radicalizzando dall'interno il senso del cucinare, delle pietanze e del servire come pratiche di cura.

Questo regime della qualità si lascia leggere efficacemente anche attraverso la nota distinzione di de Certeau tra tattiche e strategie. A San Carlo, la qualità non è il risultato di una strategia progettuale che domina lo spazio e anticipa le condotte, ma l'esito fragile e sempre rinegoziato di tattiche quotidiane: aggiustamenti, compromessi, micro-decisioni che operano *nel tempo* e *dentro* vincoli dati. Analogamente, la figura del *bricoleur* descritta da Floch<sup>16</sup> (1995; tr. it. 1997, pp. 182-192) consente di cogliere la logica di questa cucina: non un agire improvvisato, ma una capacità di fare con ciò che c'è, riconfigurando continuamente mezzi eterogenei in funzione delle esigenze quotidiane. L'emblema è quello delle ricette, sempre aggiustabili a seconda dei turni e degli ingredienti disponibili e di stagione.

---

16 I termini *bricoleur* e *ingegnere* sono qui impiegati secondo l'uso semiotico proposto da Jean-Marie Floch, ma rinviano originariamente alla distinzione introdotta da Claude Lévi-Strauss in *La pensée sauvage* (1962, tr. it 1964). In Lévi-Strauss, il *bricoleur* opera con un insieme finito di materiali eterogenei, già disponibili e carichi di storia, adattandoli pragmaticamente alle situazioni; l'*ingegnere*, al contrario, è figura ideale di un'azione orientata dal progetto, che definisce a priori fini, mezzi e procedure funzionali a raggiungere un risultato stabilito a monte. Floch riprende questa opposizione per descrivere differenti regimi di produzione del senso e del valore: da un lato pratiche situate, adattive e contestuali; dall'altro logiche strategiche, pianificate e codificate. In questo contributo, la distinzione è mobilitata non in senso valutativo, ma analitico, per mettere a confronto due diversi modi di costruire la "qualità" nella ristorazione collettiva: uno fondato sull'aggiustamento pratico e sull'esperienza incorporata, l'altro su principi codificati di progettazione, proceduralizzazione e posizionamento di mercato dell'offerta.

Il caso delle mense aziendali milanesi presenta un quadro radicalmente diverso. Qui la denegazione della mensa non si gioca sul piano delle pratiche quotidiane, ma su quello della progettazione. Il superamento della mensa tradizionale passa attraverso layout innovativi, format differenziati, corner autoconclusivi, sistemi di *free flow* che scompongono la fila e moltiplicano le traiettorie individuali. La qualità non emerge dal fare, ma viene anticipata e promessa: inscritta negli spazi, nei materiali, nei flussi, nella messa in scena della preparazione. In questo contesto, la qualità è eminentemente una qualità alimentare codificata, nel senso indicato da Hilton (2023): riconoscibile dal mercato perché standardizzata, certificabile, confrontabile, pensata per essere riconosciuta immediatamente dall'utente-dipendente.

Qui il modello non è più quello del *bricoleur*, ma quello dell'*ingegnere*: un attore che opera su un piano strategico, riducendo a monte l'aleatorietà e governando i comportamenti e l'aleatorietà attraverso un approccio programmatico. Anche in questo caso si dice “questa non è una mensa”, ma il senso dello smarcamento è diverso: non si tratta solamente di sottrarre il pasto alla logica della razione, bensì di allinearla alla ristorazione commerciale, rendendolo competitivo rispetto all'offerta urbana e funzionale alle politiche aziendali di *welfare* e di *retention*. La qualità, qui, non è una norma interna del fare, ma una leva di attrazione e acquisto: il dipendente, trasformato in cliente, valuta il servizio e, indirettamente, l'azienda stessa.

Mettendo in tensione questi due regimi, emerge con chiarezza che la mensa non è mai un semplice luogo di consumo alimentare, ma un dispositivo di produzione di collettivi profondamente diversi. A San Carlo, il collettivo di volontari e ospiti tende idealmente verso una totalità integrale di tipo familiare, coesa seppure inizialmente eterogenea, tenuta insieme attraverso principi etici di dignità ed equità, ed estetici di buone pratiche alimentari; a Milano, il collettivo di utenti mira a una totalità di parti individuali, rese compatibili dalla possibilità di non condividere la stessa esperienza di consumo. In entrambi i casi, tuttavia, la qualità del cibo gioca un ruolo centrale nella costruzione del senso: non come proprietà intrinseca degli alimenti, ma come punto dove si condensano semioticamente pratiche, dispositivi e valori.

Dire “questa non è una mensa”, in conclusione, significa allora riconoscere che la mensa è sempre qualcosa di più — o di diverso — rispetto alla sua definizione funzionale. Ma significa anche

ammettere che questa differenza non è data una volta per tutte: essa si costruisce, si negozia e si mette alla prova ogni giorno, nella tensione tra qualità e quantità, tra progetto e pratica, tra collettivo e individuo. È in questa tensione, e non nella sua risoluzione, che il pasto collettivo rivela la sua portata culturale e politica.

### Bibliografia

- Bertrand, D.  
1993 "La justesse", *Recherches Sémiotiques / Semiotic Inquiry*, 13(1-2), pp. 37-51.
- 2024 "Les « noces parlementaires »: Rhétorique, sémiotique et droit. Convaincre dans une affaire de justice sociétale", *Estudos Semióticos*, 20(2), pp. 1-12.
- Bastide, F.  
1987 "Le traitement de la matière: opérations élémentaires", *Actes sémiotiques – Documents*, n. 89; tr. it. "Il trattamento della materia", in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura di, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano 2012, pp. 163-185.
- de Certeau, M.  
1980 *L'invention du quotidien*, UGE, Paris; tr. it. *L'invenzione del quotidiano*, Edizioni Lavoro, Roma 2001.
- Dreyfus, H., Dreyfus, S.  
1986 *Mind Over Machine: The Power of Human Intuition and Expertise in the Era of the Computer*, Free Press, New York.
- Floch, J.-M.  
1995 *Identités visuelles*, PUF, Paris; tr. it. *Identità visive*, FrancoAngeli, Milano 1997.
- Geertz, C.  
1983 *Local Knowledge: Further Essays in Interpretive Anthropology*, Basic Books, New York.
- Giannitrapani, A.  
2024 *Introduzione alla semiotica dello spazio. Nuova edizione*, Carocci, Roma.
- Giannitrapani, A., Puca, D. (a cura di)  
2020 *Forme della cucina siciliana. Esercizi di semiotica del gusto*, Meltemi, Roma.
- Hammad, M.  
2003 *Leggere lo spazio, comprendere l'architettura*, Meltemi, Roma.
- Hennion, A.  
2015 "Qu'est-ce qu'un bon vin? ou comment intéresser la sociologie à la valeur des choses...", *Documents de travail i3 / i3 Working Papers*, Working Paper 15-CSI-01, Interdisciplinary Institu-

- te for Innovation (i3), March 2015; tr. it. “Che cos’è un buon vino? O come interessare la sociologia al valore delle cose”, in D. Puca, a cura di, *Esperienze enologiche. Attuali prospettive critiche sul vino*, ETS, Pisa 2026, pp. 115-138.
- Hilton, A. J.  
2023 “Quality and Genuineness in the World of Sicilian Olive Oil”, *Gastronomica. The Journal of Food and Culture*, 23(1), pp. 38–50.
- Ingold, T.  
2013 *Making: Anthropology, Archaeology, Art and Architecture*, Routledge, London-New York.
- Landowski, E.  
2005 *Les interactions risquées, Nouveaux Actes Sémiotiques*, nn. 101-103; tr. it. *Rischiare nelle interazioni*, FrancoAngeli, Milano 2010.
- Latour, B.  
2005 *Reassembling the Social. An Introduction to Actor-Network-Theory*, Oxford University Press, Oxford; tr. it. *Riassemblare il sociale. Un’introduzione alla Actor-Network-Theory*, Meltemi, Milano 2022.
- Lévi-Strauss, C.  
1962 *La pensée sauvage*, Plon, Paris; tr. it. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964.
- Marrone, G.  
2016 *Semiotica del gusto*, Mimesis, Milano.  
2021 “Epiche della competenza: alleanze e conflitti in nome dell’expertise”, in G. Marrone, T. Migliore, a cura di, *La competenza esperta. Tipologie e trasmissione*, Meltemi, Milano, pp. 7-25.  
2022 *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Bompiani, Milano.
- Milani, L.  
1967 *Lettera a una professoressa*, Libreria Editrice Fiorentina, Firenze.
- Perullo, N.  
2025 *Aesthetics Without Objects and Subjects: Relational Thinking for Global Challenges*, Bloomsbury Academic, London-New York.
- Polanyi, M.  
1972 *The Tacit Dimension*, Routledge, London; tr. it. *La conoscenza inespresa*, Armando, Roma 1979.
- Pozzato, M. P.  
2001 *Semiotica del testo*, Carocci, Roma.
- Puca, D.  
2021 *Il valore delle differenze. Tipicità e terroir nella cultura alimentare*, Edizioni Museo Pasqualino, Palermo.

BEATRICE VILLARI, STEFANO MAFFEI  
THE DISTRIBUTED CANTEEN  
MODEL OF REGGIO EMILIA

A relational, systemic, and transformative  
perspective for services

1. *Food Aid and Solidarity Canteens as Drivers of Social Innovation*

Food poverty in Italy has now become a long-term, structural issue. According to the *Report on Poverty and Social Exclusion in Italy* (De Lauso in Caritas Italiana 2025, p. 35):

[...] approximately one in ten people in Italy currently lives in a condition of deprivation (9.8% of the population); this amounts to more than 5.7 million individuals, distributed across over 2.2 million households (8.4% of families). Looking at the data from a historical perspective, particularly over the past decade, a dramatic increase emerges: between 2014 and 2024, the number of people living in absolute poverty rose from approximately 4 million to over 5.7 million (+38%), while the number of households increased from 1.5 million to 2.2 million (+43.3%) [...].

This situation is the result of multiple factors, including economic stagnation, demographic ageing, geopolitical crises, and labour precarisation. Absolute poverty in Northern Italy<sup>1</sup> has

---

1 As Federica De Lauso writes (Caritas, 2025, p. 36): “The macro-regional data analysis infrastructure confirms Southern Italy as the area of the country with the highest levels of poverty (12.5% on an individual basis); particularly concerning is the situation of the Islands, where, in just one year, the incidence among individuals rose from 11.9% to 13.4%. Moreover, the phenomenon tends to intensify in the Southern and Island regions: not only does the number of people living in poverty increase, but they also fall progressively further below the minimum expenditure threshold required to avoid deprivation; in other words, this is poverty that is

nearly doubled since 2008 (+95.6%), with especially severe effects on migrant communities and households excluded from social protection systems.

In the absence of a comprehensive national policy addressing food poverty, efforts to counteract it are largely entrusted to territorial solidarity networks, often rooted in religious-assistential or philanthropic traditions. These networks have contributed to building infrastructures of solidarity and collaboration among citizens, institutions, and the third sector (Caraher, Coveney 2016). Such forms of collective action align with the perspectives proposed by Putnam (1994) and Bourdieu (1986) regarding territorial civiness as a foundational mechanism for producing social capital and reciprocity networks, which can constitute a crucial reserve of welfare and assistance resources, particularly during periods of crisis.

Within this framework, collective canteens, understood as a form of solidarity-based food aid, play a significant role in constructing collective and community value. It does not merely provide meals but also functions as an additional food policy instrument capable of influencing broader public health dimensions, including dietary habits (Morgan, Sonnino 2013). Its effectiveness is linked to its capacity to connect diverse actors, including private entities, public institutions, non-profit organisations, and local producer ecosystems (Galli et al. 2018). As observed during the COVID-19 pandemic, these mechanisms have demonstrated that bottom-up collective action, activated through voluntary networks, constitutes a form of social innovation deeply rooted in local communities, capable of addressing unforeseen crises and generating long-term benefits (Cattivelli 2022). Beyond their immediate impact on reducing food waste, these social aid strategies strengthen local solidarity-based economies and build community support networks.

---

worsening in its intensity. However, if the analysis is extended over a longer time horizon, a significant finding emerges: over the past decade, the Northern regions are those that have experienced the most pronounced effects of the many socio-economic crises that have followed one another since 2008. In these areas, historically characterised by levels of well-being above the national average, the number of households in absolute poverty has almost doubled (+95.6%), compared with more limited increases in the Centre (+24.6%) and in the South (+15.6%).”

A further qualifying element concerns their indirect impact on environmental sustainability. The adoption of practices aimed at waste reduction, surplus recovery, and the promotion of circular economies amplifies the positive effects of solidarity initiatives, generating value not only for direct beneficiaries but also for the entire local food supply chain (Sonnino, McWilliam 2011).

It is within this context that the experience of the *mense diffuse* of Reggio Emilia is situated. They represent a decentralised model of solidarity that combines organisational efficiency, social inclusion, and territorial sustainability. Beyond constituting an innovative service model, the *mense diffuse* contribute to the construction of a significant *narrative of change* (Wittmayer 2019) around the right to food and solidarity-based inclusion processes. These bottom-up actions challenge dominant market paradigms primarily oriented towards economic value generation, proposing alternative models of social justice and collaboration.

## *2. The Case Study: The Mense Diffuse of Reggio Emilia as a Relational Service Paradigm*

The concept of the *mense diffuse* emerged within the Diocesan Caritas of Reggio Emilia in 2020 as a response to the limitations of the centralised canteen model during the COVID-19 pandemic. It developed through a critical analysis of service mechanisms aimed not only at ensuring effective food distribution, but also at enhancing accessibility and relationality. In its current post-pandemic configuration, the system connects institutional actors, volunteers, and beneficiaries through a central production hub and a distributed network of meal distribution points embedded within the urban fabric.

Its implementation was inspired by decentralised models already present in other contexts and represented a concrete response to the needs that emerged during the health emergency, when it was necessary to avoid overcrowding while ensuring accessibility. The service provided by the Diocesan Caritas of Reggio Emilia guarantees lunch and takeaway meals for vulnerable beneficiaries, delivered through a network of parish spaces distributed across the municipal territory (and beyond).

By overcoming the functional conception of canteens as mere food providers, the model becomes a relational infrastructure capable of fostering new forms of dialogue and a new relational paradigm, generating benefits not only for service users but for the entire territory (Folgheraiter 2007; Gollini 2021), thereby contributing to the production of social capital. The decentralisation of meal distribution sites has yielded significant advantages: reduced crowding, increased operational safety, and, through smaller, more intimate spaces, more effective interactions between volunteers and diners, thereby facilitating deeper mutual understanding and dialogue.

### 3. *The Capillarity of the Network: Effects and Impacts*

The creation of a distributed network of canteens addressed immediate accessibility needs while also generating stronger social effects, producing positive impacts across multiple dimensions, including inclusion and participation, civic engagement, and cultural transformation. The activation of relationships in specific places among volunteers, beneficiaries, and institutions has generated processes of collective empowerment, confirming that services based on collaborative networks can stimulate social innovation (Mulgan 2006; Manzini 2014). This dynamic is also evident at the international level, underscoring the importance of cross-sector collaborations and hybrid social enterprise models for strengthening equity and inclusion in food policies (Vickers et al. 2025).

Even prior to the introduction of the *mense diffuse* model, Caritas of Reggio Emilia had developed a long-term vision centred on the centrality of human relationships, conceiving the service as integrated care (Manzini 2022; Meroni, Corubolo 2023), rather than as a mere process of meeting material needs (Gollini 2024). The implementation of the distributed network amplified this perspective, transforming the service into a complex ecosystem of interactions, synergistically integrated into the territorial fabric, promoting inclusion and the valorisation of individual vulnerabilities. This model thus represents an example of social innovation in which relationships constitute a crucial resource: the canteen is no longer merely a place of consumption, but a space of encounter and dialogue, capable

of generating trust-based relationships and strengthening social cohesion (Cipolla, Manzini 2009; Gollini 2024).

#### 4. *Methodological Approach*

To analyse the functioning and dynamics of the *mense diffuse* of Reggio Emilia, an action research approach was adopted, a methodology that integrates observation, reflection, and intervention within an iterative and participatory process characteristic of design research (Reason, Bradbury 2001; Villari 2023). This approach enabled exploration not only of organisational and operational practices but also of the relational and cultural dimensions that define the service's identity.

Ethnographic tools, including participant and non-participant observations, were useful for observing interactions and emerging relationships across different contexts, revealing social structures and norms that are difficult to capture through quantitative inquiry. The integration of ethnographic tools applied to service design (Segelström, Raijmakers, Holmlid 2009), along with the use of visual and conceptual maps, enabled a systemic reading of the service by connecting actors, processes, spaces, and values. In this sense, the research functioned not only as observation but also as a reflective and transformative process aimed at co-creating knowledge with the stakeholders involved.

#### 5. *Data Collection*

Data collection took place between March 2024 and February 2025 and was conducted by a team of three researchers adopting a diversified qualitative approach, with the aim of providing a systemic understanding of the service, its components, and operational modalities. The use of multiple research tools enabled the capture of the phenomenon's complexity, leveraging the complementarity of the methods employed. Semi-structured interviews constituted a fundamental tool for giving voice to the various service actors, at both managerial and operational levels. Through repeated interview sessions (recorded and transcribed), it was possible not only to reconstruct daily activities

and the organisational mechanisms sustaining the canteens, but also to understand the strategic choices that situate the service within a broader territorial ecosystem.

Alongside direct interviews, participant observation was conducted by assuming the role of volunteers, enabling researchers to participate directly in service delivery and gain insight into the deeper dynamics characterising practices and interactions. Participant observation allowed for the exploration of interpersonal relationships, symbolic meanings, spatial connotations, and everyday gestures. This observational activity was supported by the collection of photographs and videos, which enabled the documentation of significant aspects and provided material to support shared reflections within the research team.

In parallel, a diary was maintained during and after participation in activities, recording annotations and emotional impressions associated with unexpected situations, thus offering a more personal perspective on the lived experience. Finally, data collection was supported by visual maps that visualised connections among actors, processes, and resources, synthesising the service's structural components and facilitating an integrated interpretation of the collected evidence.

This methodological triangulation made it possible to investigate three key service dimensions in particular: (1) organisational dynamics, including resource management, service structure, and delivery modalities; (2) social relationships, observable through spatial configurations, communicative practices, and interpersonal relations; and (3) food processes, from procurement to distribution and consumption.

## 6. *Data Analysis*

The data analysis phase aimed to transform the collected material into shared, design-oriented knowledge. This phase extended beyond mere description, assuming a dialogical and transformative dimension in which researchers and service actors actively collaborated to construct a shared interpretation of the emerging evidence. This approach enabled the valorisation of situated knowledge and the lived experience of those directly involved in the service.

The process unfolded in three main stages. First, a synthesis of the “as-is” service was developed by constructing overview maps that represent the current system configuration in terms of offerings, processes, and involved actors. These service design tools enabled visualisation of relationships, interdependencies, and critical aspects, providing an accessible overview even to non-experts.

Subsequently, a participatory validation phase was conducted: findings were collectively discussed with the *mense diffuse* team through continuous dialogue, ensuring alignment between the analyses and operators’ direct experience. This phase held strategic value, as it both consolidated the legitimacy of the research process and strengthened mutual trust between researchers and staff.

Based on the analytical findings, areas for transformation were identified through an interpretive process that highlighted themes and domains for subsequent design actions. This process went beyond identifying criticalities, seeking instead to reveal latent potential and outlining development opportunities at the operational, strategic, and relational levels.

In this way, the analysis phase produced not merely a snapshot of the service’s current state but a design-oriented perspective capable of guiding future actions. The systematisation and interpretation work thus led to the identification of potential transformation scenarios by defining priority actions for medium- and long-term strategies. This approach ensured coherence with the adopted relational and systemic framework, underscoring that service value emerges precisely at the intersection of observation, reflection, and collective co-design.

### *7. Service Design as an Approach to Strategic Analysis*

Service design is a design approach focused on the creation, organisation, and optimisation of services, in which all service actors contribute to value generation (Vargo, Akaka, Vaughan 2017). It primarily addresses intangible dimensions related to actions and processes, examining how people, technologies, spaces, and organisations interact to generate value through physical or digital interactions and experiences.

Key characteristics of service design include:

- a strong focus on users' needs and behaviours (and more broadly on social and environmental challenges extending beyond the human sphere);
- co-creation processes involving multiple stakeholders throughout service phases, fostering collaborative solutions and processes;
- the materialisation and tangibilisation of intangible service components through specific tools such as journey maps or service blueprints;
- iterative processes aimed at experimenting with and incrementally improving solutions across multiple design cycles.

Applying a service design approach to the study of the *mense diffuse* enabled the service to be interpreted not only as a delivery system, but also as a social infrastructure capable of evolving over time. From this perspective, service design functions as a strategic lever for identifying areas for improvement and transformation scenarios, balancing immediate needs with long-term vision (Sangiorgi 2011; Villari 2025). This approach aligns with the social innovation framework understood as the reconfiguration of social practices (SIMRA 2017), where design generates not only incremental improvements but opportunities for systemic transformation.

Specifically, the analysis focused on three distinct yet interconnected levels: a macro level concerning relationships with territory, institutions, and community networks; a meso level describing internal management and organisational dynamics; and a micro level focusing on users' everyday experiences and the quality of social interactions.

This perspective assumes that the value of the *mense diffuse* lies not solely in meal provision but in its capacity to activate relationships, strengthen social capital, and generate processes of inclusion. In this sense, the meal becomes a social enabler, a means for building belonging, mutuality, and solidarity (Caraher, Coveney 2016). From a *Transformative Social Innovation* (TSI) perspective, the *mense diffuse* operate across multiple levels of change: they introduce new social practices (social innovation), influence local subsystems (system innovation), respond to external factors such as socio-economic crises, and foster new narratives around food as a commons (Hebinck et al. 2018). From a social innovation standpoint, this also involves supporting communities in perceiving themselves as part of a broader

transformation, strengthening collective agency and a sense of belonging (Wittmayer et al. 2019).

### 8. *Distributed Canteens as a Relational Paradigm: A Service Perspective*

The concept of *relational services*, developed by Carla Cipolla and Ezio Manzini (2009), emerged from the observation of social innovations based on collaborative forms of everyday life organisation. These services are distinguished by the fact that their effectiveness depends more on the quality of interpersonal relationships than on predefined service procedures. The Reggio Emilia canteens fall within this category, as personal involvement, community spaces, and trust-building are crucial dimensions in which service users are recognised as individuals with whom time, attention, and care are shared.

Qualitative observation revealed three main dimensions through which the service takes shape and produces value:

- *Value dimension*, encompassing shared meanings through which collective identity is built around the canteen as a place of community and hospitality.
- *Tangible dimension*, relating to physical spaces, logistical organisation, and meal distribution modalities.
- *Communicative dimension*, characterising interactions between diners and volunteers, activating processes of listening, empathy, and reciprocity.

Analysed through a service design lens, these dimensions demonstrate that the value of the *mense diffuse* experience does not depend solely on food quality or logistical efficiency, but rather on the service's capacity to generate meaning and relational value (Cipolla, Manzini 2009).

This analysis can be further enriched through a service perspective that moves beyond a purely infrastructural reading, highlighting how value emerges in situated and intersubjective ways. Relational perspectives in service literature (FitzPatrick et al. 2015; Vink, Hay, Duan 2025) conceptualise services as phenomena shaped by social and material relational networks, reconfiguring actors' positions and the very nature of the value generated. Within this framework, the Reggio Emilia model

cannot be interpreted merely as a complex organisational network, but rather as an entanglement of relationships extending beyond formal institutional boundaries.

The relational perspective shifts attention from individual actors to reciprocal processes among subjects. Volunteers, for example, are not simply task executors, but agents co-constructing trust and reciprocity with diners. Similarly, diners are not passive users, but co-creators of the service, contributing to its evolution through shared responsibility and everyday practices of care.

The *mense diffuse* function as nodes within a socio-material fabric in which formal and informal interactions, everyday proximities, and institutional ties constantly intersect, thereby supporting the model's adaptive capacity. From this perspective, the service functions as a relational infrastructure that sustains inclusion practices and generates social capital. Each canteen, understood as a relational node, becomes a space of continuous social renegotiation, where differences, tensions, and interdependencies generate novel possibilities for collective transformation (Vink, Hay, Duan 2025). In this light, the *mense diffuse* emerge not only as contingent responses to primary needs, but also as spaces oriented towards relational care and community-building grounded in shared values such as equity and solidarity.

### 9. Participation and Value Co-Creation

Service design places value co-creation at its core (Vargo, Lusch 2004), and the *mense diffuse* exemplify this process. The Reggio Emilia model demonstrates how active participation by all actors not only enhances service efficiency but also strengthens community belonging. Within this framework, three aspects emerge as particularly central to value co-creation:

- *Role of volunteers*: the volunteer community extends beyond execution tasks, playing a crucial role in fostering trust and reciprocity with diners and among volunteers.
- *Active involvement of diners*: where possible, diners participate through shared responsibility for spaces and their use be-

yond meal consumption (e.g., community activities), fostering co-responsibility and cohesion.

- *Canteens as spaces of social learning*: beyond meal provision, canteen spaces activate interpersonal support networks and foster new relational forms (e.g., spontaneous mutual aid).

Due to their social function, these spaces can be interpreted as community hubs, similar to community food hubs described in various contexts (LeBlanc et al. 2014; Vickers et al. 2025). They operate not only as food redistribution sites, but also as nodes of participatory governance, integrating diverse actors into collaborative networks. In this sense, the *mense diffuse* can be considered true laboratories of social innovation (Mulgan 2006; Murray, Caulier-Grice, Mulgan 2010), capable of activating transformative processes extending beyond dignified meal provision, influencing solidarity culture and local welfare governance.

#### *10. Designing Scenarios: Implementing the Relational Model through Concrete Actions*

The service scenarios represent the tangible outcomes of the research and function as strategic vision tools that translate analytical and reflective findings into concrete actions. They are not predefined solutions but rather hypothetical configurations that serve as levers for change, emerging from qualitative insights and stakeholder collaboration (Corubolo, Meroni 2024). From this perspective, the scenarios reflect real community needs and innovation levers within the current system, grounded in the relational paradigm that places interactions and value co-creation processes at the centre.

Specifically, the scenario-building process unfolded across six phases:

- (I) formulation and detailed description of research insights;
- (II) selection of significant insights;
- (III) association of insights with service categories;
- (IV) identification of opportunity areas;
- (V) development of a long-term vision and description of possible transformation trajectories.

This process enabled the identification of change trajectories based on existing system resources and competencies.

The scenarios highlight multiple areas of innovation at both the micro and broader organisational levels. These range from designing new interaction modalities between volunteers and diners to developing more efficient logistical management tools, creating inclusive and culturally diverse menus, or establishing mentorship pathways for volunteers. In each case, the relational paradigm frames these actions not merely as organisational improvements, but as opportunities to strengthen trust, reciprocity, and collective empowerment.

For instance, the “*Beyond the Canteen*” scenario interprets meal provision not as a simple consumption activity but as an opportunity for emancipation and growth, positioning the canteen toward an enabling, relational model that transforms beneficiaries into active community members. Similarly, “*The Volunteers’ Voice*” emphasises the importance of consolidating recognition and continuity pathways within the volunteer group, transforming volunteering into a long-term learning process.

The strategic articulation of proposals was synthesised into a roadmap structured across three temporal categories:

- *Now*, including immediately implementable solutions such as logistical optimisation;
- *New*, encompassing short-term perspectives aimed at expanding collaborative and intercultural practices;
- *Next*, outline medium- to long-term visions, such as expanding the model to other urban contexts or creating multifunctional social hubs.

This temporal framing integrates action concreteness with a transformative vision: each identified action becomes an opportunity to foster new design forms in which value is not reducible to individual contributions but emerges from the integration of diverse practices. Thus, design scenarios assume a dual role as operational tools and cultural devices. On the one hand, they guide strategic choices and future service planning in relation to available resources; on the other, they consolidate the *mense diffuse*’ status as hubs of social innovation, where change is understood as a continuous process of value negotiation and collective learning.

## 11. Concluding Reflections

Although rooted in a specific local context, the *mense diffuse* model of Reggio Emilia is embedded within a broader landscape of social innovations in the food system. It shares with other social innovation experiences the capacity to activate bottom-up responses, reconfigure existing practices, and engage communities in value co-creation. From this perspective, these characteristics position it as a laboratory for systemic transformation, capable of contributing to food sovereignty processes, the reduction of food poverty, and socio-environmental sustainability.

The experience thus represents an emblematic case of social innovation in solidarity-based collective catering. Through a service design lens, the model emerges as a complex ecosystem where operational efficiency and relational value intertwine to generate meaningful community-level impacts. Food assumes an enabling function: it not only satisfies a primary need but also serves as a vehicle for building trust-based relationships, strengthening social capital, and fostering cohesion, central elements of design practice. In this sense, the canteen functions as social infrastructure that influences cultural and behavioural dimensions while connecting diverse territorial resources.

The Reggio Emilia approach exemplifies a transition from an assistential welfare model to an enabling welfare environment that promotes inclusion, empowerment, and active participation. As stated by Gollini (2024), it is necessary “to move towards a more personalised and integrated approach to social canteen, actively involving people in need and transforming them from mere beneficiaries into active participants in the proposed solutions”. This paradigm shift requires joint commitment among public, private, and third-sector actors, opening pathways towards a new conception of welfare, not as passive assistance, but as a driver of emancipation and social cohesion, with relationships at the core.

The *mense diffuse* are therefore not an isolated service, but a potential contributor to redefining food policies and local welfare through a systemic and sustainable lens. In this perspective, the integration of systemic design approaches with long-term orientations characterises a form of service design

that transcends linear cause-effect models, envisioning strategic directions in which *solutions* emerge from the convergence of multiple small actions collectively sustaining a broader transformative vision (Lin, Villari 2023; Villari 2025).

### References

- Bourdieu, P.  
1986 “The Forms of Capital”, in J.G. Richardson, a cura di, *Handbook of Theory and Research for the Sociology of Education*, Greenwood Press, New York, pp. 241-258.
- Caraher, M., Coveney, J. (a cura di)  
2016 *Food poverty and insecurity. International food inequalities*, Springer, Cham.
- Caritas Italiana 2025 *Fuori campo. Lo sguardo della prossimità. Rapporto su povertà ed esclusione sociale 2025*, Palumbi, Roma.
- Cattivelli, V.  
2022 “Social innovation and food provisioning initiatives to reduce food insecurity during the Covid-19 pandemic”, *Cities*, 131, art. 104034.
- Cipolla, C., Manzini, E.  
2009 “Relational services”, *Knowledge, Technology & Policy*, 22, 1, pp. 45-50.
- Corubolo, M., Meroni, A.  
2023 “Food as a form of care. Designing social innovative processes and practices”, *Connectivity*, 575.
- 2024 “Transitioning design-orienting scenarios for food systems. A design contribution to explore sustainable solutions and steer action”, *Sustainability*, 16, 21, art. 9598.
- FitzPatrick, M., Varey, R.J., Grönroos, C., Davey, J.  
2015 “Relationality in the service logic of value creation”, *Journal of Services Marketing*, 29, 6/7, pp. 463-471.
- Folgheraiter, F.  
2007 *La logica sociale dell'aiuto. Fondamenti per una teoria relazionale del welfare*, Erickson, Trento.
- Galli, F., Favilli, E., D'Amico, S., Brunori, G.  
2018 *A transition towards sustainable food systems in Europe. Food Policy Blue Print Scoping Study*, Laboratorio di Studi Rurali Sismondi, Pisa.
- Gollini, A.  
2021 “Poveri e povertà nell'Italia al tempo del Covid-19. Un confronto fra i dati nazionali e quelli della Caritas di Reggio Emilia”, *Welforum.it*.

- B. Villari, S. Maffei - *The Distributed Canteen Model of Reggio Emilia* 101
- 2024 "Not just bread alone. The evolution of food assistance services in Caritas of Emilia Romagna post Covid-19 pandemic", in *International Symposium: New Metropolitan Perspectives*, Springer Nature Switzerland, Cham, pp. 165-175.
- Hebinck, A., Galli, F., Arcuri, S., Carroll, B., O'Connor, D., Oostindie, H.  
2018 "Capturing change in European food assistance practices. A transformative social innovation perspective", *Local Environment*, 23, 4, pp. 398-413.
- LeBlanc, J.R., Conner, D., McRae, G., Darby, H.  
2014 "Building resilience in nonprofit food hubs", *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, 4, 3, pp. 121-135.
- Lin, Z., Villari, B.  
2023 "Exploring the systemic and speculative dimensions into service design", *Linköping Electronic Conference Proceedings*, Linköping University Electronic Press, Linköping, pp. 1517-1546.
- Manzini, E.  
2014 "Making things happen. Social innovation and design", *Design Issues*, 30, 1, pp. 57-66.  
2015 *Design, when everybody designs. An introduction to design for social innovation*, MIT Press, Cambridge (MA).
- 2022 *Livable proximity. Ideas for the city that cares*, EGEA, Milano.
- Morgan, K., Sonnino, R.  
2013 *The school food revolution. Public food and the challenge of sustainable development*, Routledge, London-New York.
- Mulgan, G.  
2006 "The process of social innovation", in *Innovations*, 1, 2, pp. 145-162.
- Murray, R., Caulier-Grice, J., Mulgan, G.  
2010 *The open book of social innovation*, Nesta, London.
- Putnam, R.D.  
1994 "Social capital and public affairs", *Bulletin of the American Academy of Arts and Sciences*, 47, 8, pp. 5-19.
- Reason, P., Bradbury, H.  
2001 *Handbook of action research. Participative inquiry and practice*, Sage, London.
- Sangiorgi, D.  
2011 "Transformative services and transformation design", *International Journal of Design*, 5, 2, pp. 29-40.
- Segelström, F., Raijmakers, B., Holmlid, S.  
2009 "Thinking and doing ethnography in service design", *IASDR. Rigor and relevance in design*, Seoul.
- SIMRA  
2017 *Social innovation in marginalised rural areas (SIMRA) project. Final report*, European Commission, Horizon 2020 Programme, Brussels.

- Sonnino, R., McWilliam, S.  
2011 “Food waste, catering practices and public procurement. A case study of hospital food systems in Wales”, *Food Policy*, 36, 6, pp. 823-829.
- Vargo, S.L., Lusch, R.F.  
2014 “Evolving to a new dominant logic for marketing”, in S.L. Vargo, R.F. Lusch, a cura di, *The service-dominant logic of marketing*, Routledge, London-New York, pp. 3-28.
- Vargo, S.L., Akaka, M.A., Vaughan, C.M.  
2017 “Conceptualizing value. A service-ecosystem view”, *Journal of Creating Value*, 3, 2, pp. 117-124.
- Vickers, I., Lyon, F., Psarikidou, K., Kirtley, A.  
2025 *Social innovation for food systems transformation. Lessons from the TUKFS programme*, UKRI – Transforming UK Food Systems Strategic Priorities Fund, London.
- Villari, B.  
2023 “Action research approach in design research”, in E. Bohemia, A. Hilton, P. McMahon, a cura di, *The Routledge Companion to Design Research*, Routledge, London-New York, pp. 269-284.
- 2025 “Systemic and long-term perspectives to foster societal transformations. Service design education challenges”, *Higher Education Research & Development*, 44, 6, pp. 1330-1345.
- Vink, J., Hay, A.F., Duan, Z.  
2025 “Reimagining service design through relational perspectives”, *Journal of Services Marketing*, 39, 7, pp. 738-747.
- Wittmayer, J.M., Backhaus, J., Avelino, F., Pel, B., Strasser, T., Kunze, I., Zuijderwijk, L.  
2019 “Narratives of change. How social innovation initiatives construct societal transformation”, *Futures*, 112, art. 102433.

MADDALENA BORSATO  
TRA LA PORTA E LA TAVOLA  
Una lettura filosofica dell'ospitalità e  
della convivialità nella ristorazione collettiva  
per il sociale

1. *Introduzione*

Il manifesto del Refettorio Ambrosiano di Milano descrive così il proprio approccio all'ospitalità:

Un importante indicatore della buona riuscita del progetto è rappresentato dal clima di familiarità che permea le persone che vivono e fanno vivere il Refettorio Ambrosiano. Tutto nasce dal sentimento del “sentirsi attesi” che provano i 96 ospiti, un “sentirsi attesi” che fa sì che tutti vengano chiamati per nome, che tutti abbiano il loro tavolo, ritrovino gli stessi commensali, si siedano al loro posto. Questo genera una sensazione di famiglia che diventa ancora più importante in un momento speciale come quello della cena<sup>1</sup>.

Essere attesi, chiamati per nome, avere un proprio tavolo e addirittura un posto abituale dove sedersi: il Refettorio promette una forma di ospitalità che offre riconoscimento, continuità, appartenenza. Ma cosa presuppone “chiamare qualcuno per nome” nel contesto della ristorazione sociale? E quando l'ospitalità crea “famiglia”, quali gerarchie, quali ruoli, quali dinamiche di potere si stabiliscono?

Il Refettorio Ambrosiano è un progetto di solidarietà sociale afferente a Caritas, che unisce alta cucina, arte e design. Concepito da Massimo Bottura e Davide Rampello durante *Expo Milano 2015*, nasce con l'intento di fornire cibo a chi ne ha bisogno, combinandolo con i valori dell'arte. Nella fattispecie, il

---

1 Da: [refettorioambrosiano.it/mensa/](http://refettorioambrosiano.it/mensa/) (ultimo accesso: 18/12/2025).

Refettorio è stato creato per utilizzare tutti gli avanzi alimentari di *Expo 2015*, attraverso la ristrutturazione di un teatro abbandonato a Greco, quartiere periferico di Milano, con contributi di molte figure di spicco dal mondo del design, dell'arte e dell'artigianato italiani. Il Refettorio si inserisce nel modello promosso da Caritas, con le sue caratteristiche di tesseramento e organizzazione strutturata, diffuso in molte città italiane. Tuttavia, accanto a questo modello, che rappresenta la formula più comune di ristorazione sociale, esistono esperienze di altro tipo. Le Cucine Popolari di Bologna, gestite dall'associazione laica no-profit *CIVIBO*, ne sono un esempio. Nate nel 2002 con l'intento di offrire pasti a chi ne ha bisogno, sono aperte anche a chiunque voglia semplicemente mangiare in compagnia.

In queste due iniziative, così come in molti altri progetti di ristorazione collettiva, l'ospitalità funge spesso da principio guida nella comunicazione e nell'approccio. È percepita tanto come atto di accoglienza nei confronti delle parti più vulnerabili della popolazione, quanto come impegno verso un "mondo più ospitale" attraverso progetti contro lo spreco alimentare o per la sostenibilità ambientale. Un secondo tratto costitutivo che caratterizza la ristorazione sociale è il fatto che all'ospitalità sia sempre associata la nozione di convivialità. Quando si parla dell'una, pare impossibile non considerare l'altra, come se l'ospitalità attraverso il mezzo alimentare presupponesse sempre, necessariamente, anche la socialità dell'occasione. In effetti, il convivio è la metafora per eccellenza dello spazio sociale. Nella *Politica*, Aristotele ricorda che i membri della famiglia sono definiti "compagni di tavola", giacché condividono i pasti e così "comunicano nel cibo" (D'Aquino 1996, p. 58). È altresì necessario al vivere sociale, tuttavia, che anche coloro che non abitano insieme si ritrovino per consumare pasti comuni. Il tiranno che intende conservare il potere vieterà allora la pratica dei *sissizè<sup>2</sup>* (Aristotele 1993, pp. 189-190), le mense pubbliche, fondamentali per la formazione della coscienza politica e il consolidamento dell'appartenenza alla comunità (Borsato 2020). Quest'enfasi sulla dimensione sociale del pasto merita però

---

2 Mense comuni di origini spartana e cretese. A Creta, dove in realtà si chiamano *andrèia*, sono a carico dell'erario pubblico; per il *sissizèia* spartano i partecipanti sono invece tenuti a versare un contributo. Su questo si veda D'Aquino (1996, p. 328).

un'attenzione critica. La convivialità è sempre garantita dalla condivisione del cibo, o ci sono tavole che, piuttosto che unire, espongono fratture e disparità?

In questo contributo, le tensioni e i paradossi dell'ospitalità trovano una possibile chiave di lettura in un dialogo tra Jacques Derrida ed Édouard Glissant. La ristorazione sociale si configura come uno spazio dove riconoscimento e controllo, aperture e confini, aspirazione all'assolutezza e necessità di regole vengono costantemente negoziati. L'ospitalità e la convivialità si rivelano così qualità multiformi, che abbracciano dimensioni estetiche, etiche e politiche. Proverò a leggere filosoficamente i casi studio del Refettorio Ambrosiano di Milano e delle Cucine Popolari di Bologna per interrogarmi sul tipo di relazioni che si instaurano tra ospitanti e ospitati nel contesto della ristorazione sociale, su come queste possano sollecitare una riflessione sui molteplici confini – percettivi, sociali e politici – tra sé e l'altro, e sul ruolo che l'arte assume nel favorire, in tali luoghi, l'esperienza dell'ospitalità.

## *2. Jacques Derrida, Édouard Glissant e il paradosso dell'ospitalità*

Pur essendo stata determinante nel plasmare le relazioni sociali attraverso culture e periodi storici diversi, l'ospitalità – come notano Raymond D. Boisvert e Lisa Heldke – è stata una virtù perlopiù trascurata dalla tradizione filosofica occidentale: per esempio, non occupa un posto centrale nell'etica aristotelica, mentre Kant la oppone esplicitamente all'etica (Boisvert, Heldke 2016, p. 33). I due studiosi la definiscono una “food virtue” (p. 34), ossia una virtù che si manifesta attraverso e con il cibo, radicata nell'atto del nutrire e del condividere la tavola. È forse proprio questa sua natura materiale ad aver tenuto il pensiero filosofico a distanza dall'ospitalità. Non certo la mitologia e la religione: il mito di Filemone e Bauci ne è l'esempio paradigmatico, raffigurando l'ospitalità attraverso l'offerta di cibo come gesto insieme sacro e quotidiano.

È con Lévinas, nel Novecento, che il tema diventa filosoficamente rilevante: l'ospitalità non è più solo un'opzione etica o una pratica sociale codificata, ma un evento filosofico che interroga i confini stessi dell'identità, della responsabilità e della

relazione con l'altro (Lévinas 1961; tr. it. 2010; Id. 1974; tr. it. 2011)<sup>3</sup>. Muovendo dalle riflessioni di Lévinas, Jacques Derrida caratterizza l'ospitalità come una performance paradossale e rischiosa, situata nella tensione tra appartenenza ed esclusione, tra l'invito incondizionato e l'accoglienza controllata. Secondo il filosofo, "l'ospitalità è un concetto e un'esperienza autocontraddittori, che si possono solo autodistruggere" (Derrida 2000, p. 5)<sup>4</sup> quando vengono messi in atto, non portando mai a una conoscenza chiara dei loro confini. Perché? Perché l'ospitalità non si presta alla conoscenza oggettiva (pp. 7, 10): essa sfugge alla presa concettuale proprio nel momento in cui viene praticata. Per questo, è necessario distinguere tra le leggi particolari e condizionali dell'ospitalità e la Legge assoluta e incondizionata dell'ospitalità. Le leggi dell'ospitalità sono quelle norme sociali, giuridiche, culturali che regolano chi può entrare nello spazio altrui, a quali condizioni, per quanto tempo. Sono leggi necessarie: senza di esse, non ci sarebbe casa, non ci sarebbe stato, né identità dell'ospitante. Tuttavia, queste leggi tradiscono sempre, in qualche misura, la Legge dell'ospitalità – quella "assoluta, incondizionata, *iperbolica*" (Derrida, Dufourmantelle 1997, tr. it. 2000, p. 83, corsivo mio) – che vorrebbe trasgredire tutte le leggi particolari per poter accogliere o essere accolti (vale sia per ospitante che per ospitato) senza condizioni. Esiste perciò una tensione continua tra la legge universale dell'ospitalità e le sue leggi particolari, che non può essere risolta quanto piuttosto abitata. È per il filosofo una tensione generativa, che mantiene viva quella dell'ospitalità come questione teoretica e pratica insieme. Per chiarire tale tensione, Derrida usa l'immagine, molto esplicativa, della porta:

Perché esista l'ospitalità, deve esserci una porta. Ma se c'è una porta, non c'è più l'ospitalità. Non esiste una casa ospitale. Non esiste una casa senza porte e finestre. Eppure una volta che ci sono una porta e delle finestre, significa che qualcuno detiene le chiavi, con-

3 Per una ricostruzione del nesso tra alimentazione ed etica in Lévinas, si veda Perullo (2021), pp. 121-124).

4 Derrida si occupa di ospitalità soprattutto in un ciclo di seminari tenuto tra Novembre 1995 e Giugno 1996, facente parte di una serie inaugurata nel 1991 sul tema più generale della responsabilità. Ne uscirà a breve una nuova edizione in italiano, cfr. Derrida 2025. Se non diversamente indicato, tutte le traduzioni sono della scrivente.

trollando così le condizioni dell'ospitalità. Deve esistere una soglia. Ma se ce n'è una, non c'è più l'ospitalità. (Derrida 2000, p. 14)

Questo paradosso della porta conduce al cuore dell'ospitalità derridiana: senza porta non esistono dentro e fuori, né distinzione tra casa e non-casa, o tra ospitante e ospitato; ma con la porta, entrano in gioco anche controllo e potere. Chi detiene le chiavi decide chi ha accesso e chi no, e quindi l'ospitalità diventa sempre, inevitabilmente, condizionata. Questo paradosso si manifesta, secondo il filosofo, nella distinzione tra l'ospitalità dell'*invito* e quella della *visita*: se invito una persona, so chi sta arrivando, ne conosco il nome, l'identità, e non da ultime le intenzioni. Posso preparare la casa, scegliere cosa offrire, mantenere un certo controllo sulla situazione. Ma se accetto l'arrivo inatteso, una visita potrebbe trasformarsi in un'invasione. L'ospitalità incondizionata deve però rimanere aperta, priva di aspettative, pronta ad abbracciare qualsiasi visita, anche quella indesiderata o pericolosa. Ecco perché Derrida preferisce parlare di *ospitalità* (*hostipitality*), enfatizzando la stretta relazione etimologica tra ospitalità e ostilità, entrambe accomunate alla parola latina *hostis* – colui che è straniero, e quindi potenzialmente nemico. Esiste, dice Derrida, un grado fondamentale di ostilità in tutti gli atti di ospitalità, perché essa riflette il delicato gioco di potere tra ospite e ospitante. La relazione si caratterizza per una sottile confusione di ruoli – se si pensa alla lingua italiana, “ospite” designa tanto chi accoglie quanto chi è accolto – e di dinamiche di potere: l'ospite, sebbene accolto, rimane un estraneo, mentre l'ospitante mantiene sempre una posizione di autorità. Derrida sottolinea che l'ospitalità è, “di necessità, un diritto, un dovere, un obbligo” (p. 4), ma solo a condizione che l'ospitante rimanga il padrone del luogo. In questo senso, le leggi dell'ospitalità diventano anche le leggi di un luogo, di una casa e, di conseguenza, di una terra. L'ospitalità presuppone la proprietà: per poter offrire ospitalità, devo possedere una casa, eppure questa padronanza è precisamente ciò che condiziona l'ospitalità, perché introduce la soglia e i confini delimitati dalle porte. Nondimeno, questo concetto serve a Derrida per sfidare più classiche dicotomie: oltre a mettere in discussione le categorie di ospite e ospitante, l'*hostipitality* facilita una rivalutazione critica dei confini tra sé e l'altro, tra privato e pubblico, dentro e fuori, individuale e collettivo, personale e politico, emotivo e

razionale (Derrida, Dufourmantelle 1997, tr. it. 2000, p. 66). Per questo, l'ospitalità diventa un campo di battaglia concettuale dove si giocano questioni fondamentali di identità, sovranità, giustizia.

Un altro elemento dirimente di questa aporia concettuale riguarda il linguaggio. Per Derrida, l'ospitalità incondizionata rappresenta una sospensione del linguaggio come strumento di categorizzazione: dobbiamo resistere, spiega, alla tentazione di indagare sull'identità o l'origine dell'ospite, perché l'ospitalità assoluta consiste nell'aprire la porta all'alterità senza cercare reciprocità, senza richiedere che l'altra persona convalidi la propria identità. In altre parole, senza costringere l'altro al *monolinguisimo* come preconditione dell'ospitalità (Derrida 1996; tr. it. 2004). Questo solleva altrettante criticità: "l'ospitalità consiste nell'interrogare chi arriva" in segno di riconoscimento, o "comincia con l'accogliere senza domanda alcuna? È più giusto e più affettuoso domandare o non domandare?" (Derrida, Dufourmantelle 1997, tr. it. 2000, p. 54). L'ospitalità è diretta a un soggetto, quindi a qualcuno che possiede un nome? La questione dell'ospitalità si evolve così in una questione sulla domanda stessa e, in ultima analisi, sul linguaggio e il suo potere. Per Lévinas, il linguaggio equivale all'ospitalità: "parlare significa rendere il mondo comune", perché è attraverso la parola che si dà spazio al godimento altrui, che si riconosce la trascendenza dell'alterità (Lévinas 1961, tr. it. 2010, p. 74). Per Derrida, invece, questa posizione svela un'unilateralità di fondo. L'ospitalità incondizionata dovrebbe sospendere il linguaggio, perché il linguaggio è sempre già un modo di categorizzare e quindi di ridurre l'altro al conoscibile. Derrida invita a riconoscere la tensione irrisolvibile tra il bisogno di linguaggio, per comunicare, per riconoscere e costruire, e il limite stesso del linguaggio, che categorizza, e dunque esclude: l'ospitalità abita questa tensione, senza riuscire a risolverla.

Se Derrida espone i limiti e le contraddizioni interne al cuore dell'ospitalità, Édouard Glissant offre una visione per certi versi complementare, radicata nella "Poetica della relazione"<sup>5</sup>. Glissant, scrittore e filosofo franco-caraibico, sviluppa una riflessione sull'incontro con l'altro che, pur senza usare sempre esplici-

5 I riferimenti principali per le prospettive di Glissant qui discusse sono: Glissant (1990, trad it. 2007; 1996, tr. it. 1998; 1997; 2006).

tamente la nozione di “ospitalità”, ne ridefinisce profondamente i termini, soprattutto attraverso i suoi concetti di relazione e opacità. Per Glissant, la relazione non è un semplice legame ma un modo di esistere nel mondo che resiste alla trasparenza totale, all’assimilazione, alla riduzione dell’alterità al sé. La Relazione (per Glissant con la R maiuscola) non è semplicemente un legame tra due entità separate: è il tessuto stesso del mondo, un movimento continuo di incontri, scambi, trasformazioni. In questo senso, l’ospitalità non è evento isolato ma processo continuo e reciproco in cui sia ospitante che ospitato sono trasformati dall’incontro. Centrale in questa riflessione è il concetto di opacità (*opacité*). Glissant propone quello che chiama il “diritto all’opacità” (1990, tr. it. 2007, p. 202), il diritto degli individui e delle culture di esistere senza essere completamente compresi o ridotti al conosciuto. L’opacità non è oscurità – benché possa esserlo (p. 203) – o rifiuto della partecipazione, quanto piuttosto riconoscimento che l’altro rimane, in ultima analisi, irriducibile e inconoscibile nella sua totalità, e che questa irriducibilità deve essere rispettata, anzi addirittura celebrata. Glissant scrive: “Non mi è necessario ‘comprenderlo’ per sentirmi solidale con lui, per costruire con lui, per apprezzare quello che fa” (Ivi, p. 205). Questo diritto all’opacità sfida il desiderio di conoscenza e controllo che spesso accompagna gli atti di accoglienza, perché l’opacità permette la coesistenza senza piena comprensione, il riconoscimento senza assimilazione. È una forma di rispetto che non passa attraverso la trasparenza totale bensì attraverso l’accettazione della differenza come tale. Nel contesto dell’ospitalità, questo significa accogliere l’altra persona senza la pretesa di decodificarla, senza ridurla a categorie familiari, senza assimilarla al mondo conosciuto. L’ospitante non deve necessariamente “capire” l’ospitato per offrirgli un posto alla sua tavola. Anzi, il tentativo di comprendere può diventare una forma di violenza simbolica, un modo di negare l’alterità riducendola a ciò che già si conosce. Glissant distingue tra la trasparenza – che è il progetto coloniale, dell’Illuminismo e della modernità occidentale, il quale intende rendere tutto *visibile*, perciò *conoscibile* e in ultima analisi *controllabile* – e l’opacità, che è il diritto di mantenersi in una zona di complessità e intraducibilità. In modo diverso ma complementare a Derrida, Glissant scrive da una posizione che conosce intimamente la sensazione di essere straniero, di doversi rendere trasparente agli occhi dell’ospitan-

te (che è in realtà il colonizzatore ospitato) che si arroga il diritto di sapere. Per Glissant, l'opacità non è solo una strategia di resistenza, ma anche una proposta creativa, perché poetica. Da qui il suo legame con il concetto di *creolizzazione*, la mescolanza e l'interazione di culture che porta a forme nuove e imprevedibili, e che egli preferisce al termine "meticciato" per il suo valore di imprevedibilità<sup>6</sup>. Questa riflessione è profondamente legata per Glissant alla storia coloniale dei Caraibi e alla condizione diasporica, oltre che alla loro natura di *arcipelago*. A differenza del continente – che è immagine di totalità e di radici uniche – l'arcipelago ha radici rizomatiche, è fatto di isole distinte ma connesse. Ogni isola ha la propria identità, la propria storia, la propria lingua, ma è anche in relazione con le altre attraverso il mare, i venti, gli scambi. L'arcipelago è per lui una figura della Relazione, di vicinanza senza omogeneizzazione<sup>7</sup>. In termini di ospitalità, questo riflette un modello in cui identità diverse possono coesistere e interagire senza forzare l'assimilazione o il dominio, creando uno spazio per la trasformazione reciproca. L'identità stessa per Glissant non è mai *proclamatoria*, ma nel suo esprimersi è sempre *operativa* (*opératoire*) (Glissant 1997, p. 32). L'ospitalità diventa così non un gesto unilaterale dell'ospitante verso l'ospitato, ma un processo bilaterale, se non multilaterale, in cui tutto è trasformato dall'incontro. Grazie alla creolizzazione, Glissant propone di ripensare anche il linguaggio dell'ospitalità. Quelle della relazione sono "lingue di compromesso" (1990, tr. it. 2007, p. 121) piuttosto che di comunicazione, ovvero lingue modellate attraverso la confusione fertile dell'oralità poetica. Secondo Glissant, l'insegnamento allo straniero di una lingua di comunicazione – nella sua "fluidità atavica" – genera rapporti di intolleranza (*Ibidem*), mentre le lingue di compro-

6 "Perché la creolizzazione è imprevedibile mentre gli effetti del meticciato si possono calcolare. Si possono calcolare gli effetti del meticciato di piante attraverso talee o di animali attraverso incroci, si può calcolare che piselli rossi e piselli bianchi, incrociati per innesto, daranno un tale risultato in una generazione e un risultato diverso in un'altra. La creolizzazione è il meticciato con il valore aggiunto dell'imprevisto" (Glissant 1996, tr. it. 1998, pp. 16-17). Si veda anche Glissant (1997, p. 37).

7 Sull'arcipelago cfr. Glissant (1990, tr. it. 2007); sulla radice rizomatica cfr. Glissant (1996, tr. it. 2004, pp. 19, 101); per un'idea per certi versi simile dell'Europa come arcipelago cfr. Cacciari (1997).

messo non cercano di spiegare o tradurre tutto. Mantengono invece zone d'ombra, di ambiguità e di poesia. Sono lingue che ospitano senza padronanza, che invitano senza rinchiudere, che mantengono lo spazio per ciò che non può essere detto, per ciò che sfugge alla traduzione. Per questo, arte e poetica sono per Glissant inseparabili dall'idea di relazione. L'arte è una forma di relazione che crea spazi di incontro non tramite la spiegazione, bensì per mezzo dell'evocazione e dell'invito; la poesia è quella possibilità d'immaginazione per conoscere il reale nelle sue tracce, per rompere il legame tra la lingua e la nazione, per concepire il *caos-mondo* che è l'incontro con tante diversità (Glissant 2006). La poesia permette di far fiorire quello che Glissant chiama il pensiero della *traccia* (*trace*), che si oppone al pensiero del sistema, e che nel suo vagabondare (*errance*) ci orienta perché ci mette in relazione (1997, p. 18).

Le prospettive di Derrida e Glissant, pur nella loro diversità, convergono nel mostrare l'ospitalità come spazio di tensione produttiva. Come si manifestano queste tensioni nella pratica della ristorazione sociale? Il Refettorio Ambrosiano e le Cucine Popolari rappresentano due casi emblematici.

### 3. *Il Refettorio Ambrosiano e le Cucine Popolari*

All'ingresso del Refettorio Ambrosiano si erge la *Porta dell'Accoglienza*, opera dell'artista Mimmo Paladino, un'enorme soglia scultorea che sembra materializzare il paradosso derridiano dell'ospitalità. La porta, decorata con i simboli della vita, ossia l'acqua, la terra e il pane, accoglie e invita, ma insieme separa in modo monumentale un dentro da un fuori.

Come ci hanno spiegato alcuni volontari, il Refettorio serve circa 160 ospiti registrati, di cui 60 persone provenienti da un centro di accoglienza (dove possono rimanere per un massimo di sei mesi), e 100 da altri centri. Non vengono accettati minori, e il 90% degli ospiti sono uomini. Ci sono alcune coppie e pochissime donne sole, una scelta deliberata per evitare situazioni potenzialmente problematiche<sup>8</sup>. Già la scelta del nome è significativa: il termine "refettorio" deriva dal latino *reficĕre*, "risto-

---

8 Queste informazioni sono state registrate durante una visita al Refettorio Ambrosiano, il 13 Maggio 2024.

rare” e, in termini di convivialità, si ispira ai modelli monastici. I tavoli ricordano infatti il fratino dei monaci cistercensi, richiamando una tradizione consolidata di condivisione e comunità. Lo spazio del Refettorio, poi, non è neutro, ma ha una chiara identità artistica, molto coerente, che crea una certa aspettativa, forse anche una sorta di reverenza. Come si legge nella descrizione ufficiale, il progetto è:

una sineddoche in cui la cucina prende le sembianze di un grande camino entro cui si svolge il rito della preparazione del cibo. Gli affreschi della sala, il vestibolo con il tema del pane e dell’acqua, il portale dell’accoglienza, le panche dell’attesa, le luci domestiche e l’arredo che invita sedersi assieme, tutto questo è un segno di pietà ma anche di riscatto. L’arte, che qui vive assieme allo spazio, fa appartenere questa comunità all’umanità, la coinvolge in un’atmosfera inclusiva<sup>9</sup>.

Il Refettorio si propone di creare un linguaggio di ospitalità attraverso l’arte. Le opere non illustrano né abbelliscono, ma vorrebbero prendere parte alla messa in atto dell’ospitalità stessa. L’arte diventa uno strumento di creazione di un’atmosfera, che trascende il mero nutrimento del corpo. La *Porta dell’Accoglienza* di Paladino ne è l’esempio più evidente, ma l’intero spazio è abitato dall’arte: i 13 tavoli progettati da designer famosi portano nomi evocativi – tra cui *Desco*, *Fratino*, *Convivium* – che richiamano la tradizione della tavola condivisa; *Pane Metafisico* del fotografo Carlo Benvenuto e l’affresco *Homo Novus* di Enzo Cucchi dialogano con la dimensione sacra e quotidiana del cibo. A queste opere permanenti si affiancano quelle effimere: i piatti creati da chef rinomati che, utilizzando gli scarti di *Expo*, hanno portato nel Refettorio un’alta cucina altrimenti inaccessibile agli ospiti. Nell’idea di Bottura, questa pratica trascende la dimensione simbolica: si tratta di rendere accessibili tecnica e creatività gastronomica a chi ne è abitualmente escluso, ridefinendo così i ruoli sociali di chef e commensale.

Come si traduce concretamente questa aspirazione all’ospitalità? Un aspetto centrale dell’approccio del Refettorio riguarda la gestione delle informazioni sugli ospiti, che non vengono condivise con il personale e i volontari per incoraggiare rela-

9 Da: [refettorioambrosiano.it/il-progetto/](http://refettorioambrosiano.it/il-progetto/) (ultimo accesso: 18/12/2025).

zioni più libere e aperte. Gli ospiti sono pre-registrati, ma sono richieste solo “buone motivazioni”, e nessun documento ufficiale (anche perché molti stranieri non lo possiedono affatto). C’è dunque un tesseramento che però avviene prima dell’entrata ufficiale nella “famiglia” del Refettorio: proprio questa pre-registrazione sarebbe per Derrida il gesto etico, che situa l’ospitalità nelle leggi che regolano le nostre relazioni, ma che non corrisponde all’ospitalità incondizionata, la quale non può essere mai intesa come etica, perché al di là della distinzione tra bene e male. Come afferma nel documentario di Svatek il sacerdote che gestisce la comunità di Greco, non c’è curiosità sul passato degli ospiti, e questo serve per favorire relazioni armoniose a tavola (Svatek 2016). I volontari sono addirittura incoraggiati a non chiedere alcunché delle storie personali per favorire questa dinamica. Questa scelta, da una parte, riflette un tentativo di rispettare il “diritto all’opacità” degli ospiti: non è necessario sapere tutto dell’altro per accoglierlo. Anzi, la curiosità può essere invasiva, può trasformarsi in una forma di controllo. Dall’altra, però, gli ospiti dovrebbero essere chiamati per nome, avere il proprio tavolo, sedere con le stesse persone e prendere il loro posto abituale, come recita il manifesto del Refettorio citato all’inizio. Chiamare qualcuno per nome significa sapere chi sta arrivando: l’ospitalità è offerta a dei soggetti, con un’identità riconosciuta e riconoscibile (Derrida, Dufourmantelle 1997, tr. it. 2000, p. 53), a ospiti registrati<sup>10</sup>. In termini derridiani, questa è l’ospitalità dell’invito e non della visita. So chi sta arrivando, so il suo nome, e questo crea sicurezza, familiarità, continuità, ma allo stesso tempo mi permette di mantenere la padronanza sul mio spazio. Inoltre, questa forma di ospitalità si propone come dispositivo di produzione del senso di “famiglia”. Eppure la famiglia stessa può essere il luogo della padronanza per eccellenza, dove il padre è colui che ha le chiavi e che decide (p. 128). Creare un senso di famiglia significa dunque anche creare, inevitabilmente, gerarchie, ruoli e aspettative: chi è il padre di famiglia e chi i figli nel Refettorio? Quali sono i ruoli che ciascuno è chiamato a interpretare? Il Refettorio cerca di creare un’ospitalità che sia insieme condizionata, perché presuppone una registrazione, un

---

10 Su questo, in merito all’esempio del Refettorio Ambrosiano, cfr. anche Marrone (2025).

nome, un posto fisso, e incondizionata. Ma tale incondizionatezza non s'identifica con la legge assoluta di Derrida, bensì è intesa quale forma di deliberata ignoranza: non si chiede il passato, quindi non si può giudicare. È come se il silenzio sulle storie personali potesse garantire una relazione libera da pregiudizi, come se fosse possibile avere rapporti incondizionati semplicemente astenendosi dal fare domande. Eppure, mi pare che il paradosso resti: questa forma di ospitalità rimane profondamente condizionata dalle strutture stesse che la rendono possibile – il nome, il tavolo, il posto, la “famiglia”.

Torniamo però al ruolo dell'arte. Il Refettorio è uno spazio molto curato e abitato da opere d'arte e design. Come sottolinea Bottura, si vuole offrire dignità e bellezza, un'esperienza che non sia solo di sopravvivenza bensì di elevazione. L'arte, in questo contesto, viene utilizzata come un linguaggio di ospitalità. Si può correre il rischio, tuttavia, che l'arte diventi a sua volta un modo di imporre un gusto e un'idea di cosa significhi “dignità”. Mentre alcuni volontari con cui abbiamo parlato percepiscono l'atmosfera artistica come gesto generoso di inclusione, alcuni ospiti potrebbero non notarla affatto, o potrebbero sentirsi a disagio, persino fuori posto. L'arte, quindi, rischia di diventare una spada a doppio taglio: uno strumento di ospitalità, ma anche una sua potenziale barriera. Come può l'arte essere uno spazio di accoglienza senza diventare uno spazio di esclusione per chi non ne condivide i codici? Come riesce l'estetica a mettersi al servizio dell'etica senza sostituirla? Queste domande, che il Refettorio sicuramente solleva, restano però aperte proprio perché l'ospitalità non è mai un risultato garantito, ma una pratica che si misura di volta in volta nella sua operatività. Del resto, se l'ospitalità è sempre attraversata dall'ostilità – se porta con sé una dimensione di perturbamento – forse il disagio di fronte all'arte non è tanto un fallimento dell'accoglienza, quanto un sintomo della sua natura costitutivamente ambigua.

Un'ambiguità che si manifesta anche, e forse in modo ancora più diretto, nella relazione con il cibo. Durante l'intervista ci è stato riferito che alcuni ospiti a volte rifiutano ciò che viene offerto nel Refettorio, specialmente quando cucinano i grandi chef. Il cibo, com'è noto, non è solo nutrimento, ma comunicazione, cultura, memoria. Mangiare insieme e condividere il cibo è un'affermazione di identità e un veicolo di scambio, ma può anche essere un momento di conflitto, di rifiuto e resisten-

za. Quando uno chef celebre prepara un piatto sofisticato con ingredienti di recupero, sta performing l'ospitalità attraverso la sua arte culinaria. Ma cosa accade se l'ospite non riconosce quel cibo, se non lo desidera o non lo gradisce? Il rifiuto del cibo è un'affermazione di alterità irriducibile. Questo rifiuto è filosoficamente pregno, perché ci rammenta che l'ospitalità non è mai unilaterale e che l'ospite mantiene sempre una forma di agentività, seppur nella sua vulnerabilità. Questa tensione, tuttavia, non è simmetrica: il rifiuto ha conseguenze materiali profondamente diverse per chi può permettersi di rifiutare e per chi, rifiutando, rischia di non mangiare affatto. Il disagio dell'ospitalità non è mai solo simbolico: si misura nella concretezza del bisogno e nell'asimmetria di potere tra chi offre e chi riceve. Il cibo, lungi dall'essere un linguaggio universale di convivialità, può diventare espressione di differenze e conflitti. Come una lingua di comunicazione – e non di compromesso – il cibo è foriero di valori che si presentano, a volte, come inaggirabili, perché resistono alla traduzione<sup>11</sup>. Trascendendo il nutrimento, il cibo funge da veicolo per il riconoscimento reciproco, perché si situa nell'intersezione tra ostilità e ospitalità, in quell'*hostipitality* che Derrida invita a riconoscere come costitutiva di ogni gesto di accoglienza – intersezione che, anziché cancellare le gerarchie di potere, le rende più visibili.

A differenza del Refettorio, nato in un contesto legato a un grande evento internazionale e caratterizzato da una forte componente artistica, le Cucine Popolari si propongono come spazio quotidiano, dove la dimensione domestica del cibo viene posta al centro. Non si tratta di una mensa nel senso tradizionale del termine. Come spiega il fondatore, Roberto Morgantini, si chiamano “cucine” proprio per differenziarle dalla mensa – associata solitamente a luoghi di silenzio e solitudine, a scuole o a fabbriche – e per avvicinarle all'idea di cucina casalinga, uno spazio dove si prepara insieme, si mangia e si parla. Anche qui, come nel Refettorio, non vengono richieste informazioni personali agli ospiti, ma per una ragione diversa. Nel Refettorio questa scelta è istituzionale e deliberata i volontari sono incoraggiati a non chiedere alcunché. Nelle Cucine Popolari, invece, il principio è racchiuso nell'affermazione di

---

11 Per un'esplorazione del nesso tra cibo, linguaggio e senso in Derrida, cfr. Perullo (2011).

Morgantini: “La loro storia vogliono raccontartela loro, senza che tu chieda nulla”<sup>12</sup>. Sembra che qui l’opacità sia rispettata attraverso una sorta di disponibilità senza pressione né divieti. Mentre nel Refettorio l’ospitalità è organizzata attorno alla retorica della famiglia e del posto fisso, del “sentirsi attesi”, nelle Cucine Popolari, l’ospitalità appare più fluida: vieni quando vuoi, siediti dove vuoi, paghi ciò che puoi o che preferisci. Perciò la cucina è aperta a tutti coloro che vogliono mangiare, non solo a chi ha bisogno, creando un’indistinzione deliberata tra volontari, beneficiari e clienti. Questa apertura radicale pare avvicinarsi maggiormente alla nozione di ospitalità incondizionata di Derrida: la porta è aperta a chiunque, senza domande, senza registrazione preventiva, senza identificazione obbligatoria. Non si sa chi arriverà e quale sarà la sua storia, ma si accetterà la *visita*. Morgantini aggiunge: “Si teorizza sui poveri, ma se ti metti a tavola con loro, ti graffiano dentro e non puoi restare indifferente”, suggerendo, ancora una volta, che l’ospitalità non è un gesto unilaterale, ma un incontro che trasforma ambo le parti. L’ospite non è un soggetto-oggetto passivo di carità, ma una relazione attiva che interpella e che disturba, che chiama a una responsabilità. Questa è precisamente l’intuizione di Lévinas ripresa da Derrida: l’altro mi chiama, e per questo mi rende responsabile. L’ospitalità non è una scelta che si fa autonomamente e deliberatamente, bensì è una risposta a una chiamata che ci precede e che ci costituisce. Scrive Lévinas: “Riconoscere significa riconoscere una fame. Riconoscere Altri significa donare” (Lévinas 1961, tr. it. 2010, p. 73). La fame dell’altro ci obbliga e ci rende ospitanti prima ancora che si decida di esserlo.

Nelle Cucine Popolari, inizialmente, c’era la figura del “facilitatore”, un volontario che si sedeva in mezzo agli ospiti, come d’altronde fanno anche tutti gli altri volontari delle Cucine Popolari a fine turno, ma con l’apposito compito di farli parlare tra loro. Tuttavia, questa figura si è rivelata inutile dopo pochissimo tempo. I racconti, continua Morgantini, emergono spontaneamente, senza bisogno di facilitazione. Anzi: i molti che aspettano l’asporto la mattina arrivano due ore prima per stare nella

---

12 Questa e la prossima citazione sono tratte da un’intervista personale fatta a Roberto Morgantini durante una visita alla Cucine Popolari a Bologna, il 29 Novembre 2024.

sala comune e chiacchierare. Questo modello richiama fortemente l'idea di relazione di Glissant. Non c'è bisogno di forzare la trasparenza. Le storie emergono naturalmente quando c'è uno spazio di accoglienza senza filtri. E quando emergono, non vengono archiviate come dati o informazioni, bensì riconosciute come narrazioni che arricchiscono il tessuto della comunità attorno a cui si creano. C'è qui un'attenzione particolare alla dimensione orale del racconto, che Glissant definirebbe poetica. Le lingue di compromesso di Glissant sono lingue che si creano nell'incontro, che emergono dalla confusione fertile delle relazioni quotidiane. Nelle Cucine Popolari, il linguaggio dell'ospitalità non è codificato in un manifesto artistico, ma si crea nella quotidianità del pasto. Tuttavia, anche questo modello incontra sfide quotidiane significative, perché l'apertura radicale – ce lo dice già Derrida – comporta rischi notevoli. Se la porta è davvero aperta a tutti, senza filtri, come si gestiscono le situazioni problematiche e come si proteggono i più vulnerabili? Morgantini non nega questi rischi, ma li accetta come parte del prezzo di un'ospitalità che si avvicina alla legge assoluta della sua incondizionatezza.

A ciò si aggiunge la questione della convivialità. Le Cucine Popolari puntano esplicitamente a creare uno spazio di incontro e dialogo. C'è una tendenza idealizzante nella retorica della ristorazione sociale che dipinge il pasto condiviso come momento automatico di creazione di comunità. Ma questa strategia di rappresentazione rischia di oscurare le tensioni reali, le differenze irriducibili, i conflitti che possono emergere. Torniamo così a una delle criticità poste in apertura: i progetti di ospitalità presuppongono che nasca la convivialità, eppure la tavola non è sempre luogo di comunione, soprattutto in situazioni di disparità e differenza. E la convivialità non è sempre garantita dalla semplice condivisione del cibo. Può accadere che le persone mangino insieme ma restino distanti, che il cibo diventi occasione di conflitto anziché di comunione. Il cibo comporta sempre una dimensione di ostilità perché l'*hostis* è insieme ospite, che offre il *proprio* cibo o che accoglie quello altrui, e nemico. C'è sempre un elemento di vulnerabilità e di potenziale conflitto, costitutivo dell'ospitalità stessa. Le Cucine Popolari, accettando questa vulnerabilità, si avvicinano forse più di altri progetti all'ideale derridiano di ospitalità incondizionata. Ma anche qui, inevitabilmente, c'è una porta, anche se decisamente meno mo-

numentale di quella del Refettorio. E dove c'è una porta, ci sarà sempre la questione di chi ne possiede le chiavi.

#### 4. *Abitare le tensioni dell'ospitalità*

La questione dell'ospitalità ha assunto, negli ultimi decenni, una doppia e contraddittoria urgenza. Se, da una parte, il turismo di massa l'ha trasformata in un'industria globale, dall'altro i crescenti flussi migratori hanno riportato il tema dell'accoglienza nel campo del conflitto politico e identitario. Tra l'ospitalità *venduta* come prodotto di consumo e l'ospitalità *offerta* in segno di responsabilità etica, si apre uno spazio per ripensarne le implicazioni filosofiche. È in questo contesto che i progetti di ristorazione collettiva per il sociale si trovano ad agire, cercando di tradurre in pratica concreta le criticità alla base dell'accoglienza.

Attendere e interpellare l'ospite ha sollevato innanzitutto la questione fondamentale del rapporto tra linguaggio e ospitalità. Per Lévinas, il linguaggio equivale all'ospitalità: è attraverso la parola che accolgo l'altro, che gli do spazio, che riconosco la sua alterità. Chiamare qualcuno per nome è riconoscerlo come soggetto, come persona con un'identità. Derrida complica questa posizione: l'ospitalità assoluta dovrebbe essere offerta senza chiedere il nome, senza lo strumento dell'identificazione. L'ospitalità incondizionata rappresenta una sospensione del linguaggio in qualità di strumento per categorizzare e confinare. Glissant aggiunge un ulteriore livello: le lingue di compromesso sono lingue che rispettano l'opacità, che non pretendono di dire o di tradurre tutto. Sono lingue poetiche, che mantengono zone d'ombra, che ospitano senza padroneggiare. Alla luce di queste prospettive, come leggere le scelte dei due progetti? Il Refettorio mantiene forme di controllo e di identificazione necessarie all'organizzazione pratica, ma che non possono che circoscrivere l'ospitalità alla sua forma più condizionata. Le Cucine Popolari si avvicinano di più a un'ospitalità che rispetta l'opacità, pur senza risolvere completamente la questione, perché anche qui, a un certo punto, si entra in un registro di riconoscimento reciproco. Come già aveva capito Derrida, l'ospitalità assoluta resta un ideale regolativo, un orizzonte verso cui tendere ma che non può mai essere completamente realiz-

zato. Ogni pratica concreta di ospitalità sarà sempre una forma di compromesso tra l'incondizionato e il condizionato, tra l'apertura radicale e la necessità di porre alcuni limiti. L'offerta di cibo partecipa di questa stessa tensione come forma di comunicazione non verbale, ma carica di implicazioni identitarie. Del resto, dove c'è una porta ospitale, dentro c'è sempre anche qualcuno che cucina. La questione dell'ospitalità conviviale è così, inevitabilmente, anche la questione di chi – e quindi come – cucina, con tutte le implicazioni dell'agio e del disagio, dell'accettazione e del rifiuto, della gerarchia inscritta nei gesti di accoglienza attraverso il cibo.

L'opacità di Glissant evidenzia che il tentativo di “comprendere” può diventare una specie di violenza simbolica, mentre rispettare l'altro significa anche accettare che possa rifiutare il cibo offerto senza che questo sia vissuto come un'offesa o un fallimento. Eppure questo solleva l'ennesima tensione pratica: come si può creare ospitalità per mezzo dell'offerta di cibo quando il cibo viene rifiutato? Una possibile risposta consiste nel riconoscere che l'ospitalità non si esaurisce nell'atto dell'offrire, ma implica anche la capacità di accogliere il rifiuto. L'ospite che rifiuta il cibo non nega necessariamente l'ospitalità, ma afferma il proprio diritto all'opacità, rendendo manifesto l'intreccio costante tra la dimensione etica e quella estetica – in questo caso proprio la dimensione del gusto. Secondo Derrida, l'ospitalità trascende un quadro morale o etico specifico perché è una questione che riguarda tanto la lingua in cui si parla quanto il modo in cui si mangia. Non è il cibo in quanto mero nutrimento, ma il cibo in quanto veicolo di identità e di differenza, di ostilità e ospitalità insieme. È proprio questa ambiguità a rendere l'atto dell'accoglienza irriducibile a una funzione puramente strumentale. Il ruolo delle arti nella ristorazione collettiva, particolarmente evidente nel caso del Refettorio Ambrosiano, rende questa ambivalenza ancora più esplicita. Per Glissant, l'ospitalità non può essere separata da una dimensione poetica, intesa come forma di relazione che preserva uno spazio per ciò che sfugge alla traduzione oggettiva. Il progetto del Refettorio ha cercato di costruire una propria atmosfera attraverso l'arte e il design, non per *rappresentare* l'ospitalità, ma per *esprimerla*. Tuttavia, attraversando la soglia del Refettorio, si ha la sensazione che l'arte, lungi dall'essere un linguaggio universale di accoglienza, possa diventare anche una sorta di barriera per chi non

ne divide i codici. Come può l'arte, intesa nel suo senso più tradizionale, servire l'etica senza sovrastarla? Si potrebbe forse riconoscere anche all'arte come all'ospitalità una certa dimensione di ostilità, perché anche l'arte interpella, disturba, chiama a una responsabilità<sup>13</sup>. Non è mai neutra, né mai trasparente. Se nella definizione di arte si comprende anche il ruolo della cucina, le cose si semplificano e si complicano allo stesso tempo. Quando le tecniche dell'alta cucina entrano in uno spazio di fragilità sociale, può sorgere una tensione tra performance e presenza. Questo per un'evoluzione nell'idea stessa di cucina: è stato lo spettacolo – fatto di comunicazione ossessiva, informazione continua e mediatizzazione – a trasformare gli chef in celebrità. E quando una celebrità entra in cucina, il rischio è che la cucina si trasformi in un palcoscenico e il pasto in uno spettacolo, spostando l'attenzione dalla relazione al riconoscimento. Gli chef portano abilità, creatività, un modo di rapportarsi al cibo che dovrebbe elevare l'esperienza del pasto a evento estetico. Eppure, il rifiuto del cibo da parte degli ospiti rivela che la cucina, anche quando è concepita artisticamente, dovrebbe rimanere al servizio dell'ospitalità, non sostituirsi a essa. In questo senso, lo chef, anche il più noto, è chiamato a occupare la posizione dell'ospitante più che quella del performer. L'ospitalità sembra richiedere, da entrambe le parti, una disponibilità a sospendere aspettative e desideri di riconoscimento. L'ospitante non ospita per essere ringraziato, ma per rispondere a una chiamata, a una fame che – come insiste Lévinas – non è solo fisiologica, ma esistenziale.

Torno, in conclusione, alla domanda che ha guidato l'intera riflessione: come possono ospitalità e convivialità diventare pratiche operative invece che essere ridotte a gesti simbolici o a retoriche consolatorie? La risposta che emerge attraverso e assume come costitutive le tensioni che Derrida e Glissant hanno messo in luce: tra incondizionato e condizionato, apertura e controllo, trasparenza e opacità. L'ospitalità è sempre attraversata da paradossi costitutivi. Per Derrida, quella assoluta richiederebbe l'apertura al senza nome, senza identità, senza condizioni, ma ogni pratica di ospitalità introduce necessaria-

---

13 Per un'analisi delle pratiche artistiche come spazi di sperimentazione di forme di vita che sfuggono alle logiche del controllo cfr. Velotti (2024).

mente soglie, registrazioni, nomi. L'ospitalità concreta è dunque segnata da una tensione interna, che non rappresenta un fallimento ma la sua stessa possibilità. Glissant, da parte sua, permette di leggere questa tensione non come una mancanza, ma come uno spazio relazionale. Il Refettorio Ambrosiano e le Cucine Popolari incarnano due modalità diverse di negoziare queste tensioni. Di certo, entrambi i progetti rivelano che la convivialità non è automaticamente generata dalla condivisione del cibo. Mangiare insieme non garantisce comunione; può invece esporre fratture, affermare alterità irriducibili, manifestare quella dimensione di ostilità che Derrida riconosce come costitutiva dell'ospitalità stessa. Le strategie comunicative su cui si basa la ristorazione collettiva sociale tendono a idealizzare la "tavola" conviviale, presentandola come spazio di armonia garantita. Questa "sanificazione" oscura le contraddizioni, le dinamiche di potere, i conflitti che attraversano necessariamente ogni pratica di accoglienza. Derrida e Glissant ci hanno offerto strumenti per tentarne una lettura più stratificata e complessa. Praticare l'ospitalità significa accettare il rischio che essa comporta: il rischio dell'incontro che non si lascia governare, della visita inattesa, della risposta che può mancare o essere rifiutata. Questo rischio non può essere eliminato senza tradire l'ospitalità stessa. Riconoscere tali tensioni implica assumere una postura analitica più rigorosa, che non si accontenta di narrazioni concilianti, ma interroga le pratiche concrete, le loro condizioni di possibilità e i loro limiti. I due casi aprono, perciò, spazi di criticità perché sollecitano a pensare l'ospitalità come pratica situata e complessa, attraversata da tensioni irriducibili, che Derrida ci invita ad abitare anziché risolvere. Il Refettorio e le Cucine Popolari sono luoghi che non dovrebbero appartenere né all'ospite né all'ospitante, ma al gesto di accoglienza reciproco (Derrida, Dufourmantelle 1997, tr. it. 2000, p. 20). Come sottolineano anche Boisvert e Heldke, l'ospitalità chiama in causa risposte mai certe né infallibili, che non si basano su principi, ma sul coinvolgimento, ogni volta contingente, in cui si opera (Boisvert, Heldke 2016, p. 37). Per questo resta un orizzonte che orienta le pratiche pur rimanendo irraggiungibile nella sua forma assoluta. Forse proprio in questa tensione – tra l'ideale dell'ospitalità incondizionata e le necessarie condizioni di ogni pratica concreta, tra il desiderio di trasparenza reciproca e il rispetto dell'opacità altrui – si situa lo spazio più produttivo per

ripensare le forme contemporanee di ristorazione collettiva per il sociale, come tentativi continuamente rinnovati di abitare le contraddizioni fondamentali del vivere insieme.

### Bibliografia

- Aristotele  
1993 *Politica*, a cura di C.A. Viano, Laterza, Roma-Bari.
- Boisvert, R.D., Heldke, L.  
2016 *Philosophers at Table. On Food and Being Human*, Reaktion Books, London.
- Borsato, M.  
2020 “Il gusto come senso estetico-politico”, in M. Montanari, a cura di, *Cucina politica*, Laterza, Roma-Bari, pp. 270-283.
- Cacciari, M.  
1997 *L'arcipelago*, Adelphi, Milano.
- D'Aquino, T.  
1996 *Commento alla Politica di Aristotele*, a cura di L. Perotto, ESD, Bologna.
- Derrida, J., Dufourmantelle, A.  
1997 *De l'hospitalité. Précédé de "Invitation"*, Calmann-Lévy, Paris; tr. it. *Sull'ospitalità*, trad. it. di A. Landolfi, Baldini & Castoldi, Milano 2000.
- Derrida, J.  
2000 “Hostipitality”, in *Angelaki. Journal of the Theoretical Humanities*, 5, 3, pp. 3-18.
- 1996 *Le monolinguisme de l'autre ou la prothèse de l'origine*, Paris; tr. it. *Il monolinguisimo dell'altro o la protesi d'origine*, a cura di G. Berto, Raffaello Cortina, Milano 2004.
- 2021 *Hospitalité. Volume I. Séminaire (1995-1996)*, Éditions du Seuil, Paris; tr. it. *Ospitalità. Seminario 1995-1996*, a cura di V. Pe-rego, Jaca Book, Milano 2025.
- Glissant, É.  
1997 *Traité du Tout-Monde. Poétique IV*, Gallimard, Paris.  
1998 *Poetica del diverso* (1996), tr. it. di F. Neri, Meltemi, Roma.  
2006 *Une nouvelle région du mon e. Esthétique I*, Gallimard, Paris.  
2007 *Poetica della relazione. Poétique III* (1990), tr. it. di E. Restori, Quodlibet, Macerata.
- Lévinas, E.  
1961 *Totalité et infini. Essai sur l'extériorité*, Martinus Nijhoff, La Haye; tr. it. *Totalità e infinito. Saggio sull'esteriorità*, a cura di S. Petrosino, Jaca Book, Milano 2010.

- 1974 *Autrement qu'êre ou Au-delà de l'essence*, Martinus Nijhoff, La Haye; tr. it. *Altrimenti che essere o al di là dell'essenza*, a cura di S. Petrosino, Jaca Book, Milano 2011.
- Marrone, G.
- 2025 “Come mangiare insieme (oggi)”, in P. Peverini, I. Pezzini, P. Polidoro, a cura di, *Come vivere insieme. Semiotica dei collettivi*, Mimesis, Milano, pp. 111-129.
- Perullo, N.
- 2011 *La scena del senso. A partire da Wittgenstein e Derrida*, ETS, Pisa.
- 2021 *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*, ed. rivista e aggiornata, ETS, Pisa.
- Svatek, P.
- 2016 *Theater of Life, Wanted*, Canada (documentario).
- Telfer, E.
- 1996 *Food for Thought. Philosophy and Food*, Routledge, London-New York.
- Velotti, S.
- 2024 *Sotto la soglia del controllo. Pratiche artistiche e forme di vita*, Laterza, Milano-Bari.



ROSARIO PERRICONE  
A TAVOLA CON SAN GIUSEPPE  
Materialità, voto e medialità  
nella Festa di San Giuseppe a Borgetto

1. *Introduzione*

La Festa di San Giuseppe a Borgetto si svolge lungo un ciclo rituale che prende forma con lunghi preparativi, micro-decisioni, gesti di cura, visite e benedizioni, pratiche culinarie e orazioni. Nel corso della ricerca sul campo (4-19 marzo 2025) è emerso con chiarezza che la festa agisce come un dispositivo capace di riorganizzare lo spazio sociale: redistribuisce ruoli, intensifica relazioni, rende pubblici voti privati, riconfigura case e strade come luoghi rituali<sup>1</sup>.

Questo testo propone un'analisi del ciclo festivo giuseppino centrata sulle mense: installazioni effimere in cui cibo,

---

1 Si ringraziano la comunità di Borgetto e la Congregazione/Confraternita di San Giuseppe per l'accoglienza e per l'accesso agli spazi rituali; Antonio Bartellino per il ruolo fondamentale di mediazione sul campo. Si ringraziano inoltre i componenti del gruppo di ricerca per il lavoro di documentazione, raccolta dei dati e copertura coordinata delle diverse sequenze del ciclo rituale: Caterina Quartararo per le interviste e la documentazione fotografica, la raccolta di dati orali, il supporto logistico e la pianificazione e calendarizzazione delle giornate di campo, nonché per la collaborazione alla fase di organizzazione dei materiali in post-produzione; Nino Frenda e Claudia Urzì (gruppo operativo parallelo) per le interviste e la documentazione fotografica e per la redazione del contributo di restituzione "*U Rusariu a San Giuseppe*"; Giacomo Bordonaro e Gabriele Di Maria per la documentazione fotografica (riprese e registrazione dell'intero delle mense, delle cucine, della confraternita, delle processioni e delle fasi liturgiche) e per la selezione e la post-produzione delle immagini destinate alla restituzione finale; Giovanni Fortunato Messina e Francesco La Bruna per le riprese video come modalità di osservazione sul campo; Mirco Vannoni e Filippo Pallotti per le interviste sulla festa in relazione ai migranti.

immagini sacre, drappi, pani e primizie producono una scena di abbondanza che non si esaurisce nel consumo, ma si orienta al dono, alla redistribuzione sociale dei beni accumulati e così facendo si dischiude l'intreccio tra materialità e sacro. La nostra prospettiva dialoga con i contributi sull'efficacia sociale del dono (Mauss 1965) e sulle dinamiche di obbligazione e reciprocità che investono le economie rituali, ma anche con l'antropologia della cultura materiale e dell'azione mediata dagli oggetti (Gell 1998; Appadurai 1986). In tale quadro, gli oggetti della mensa (pani figurati, drappi, lumi, incenso) non funzionano come semplici "ornamenti" ma sono segni agentivi, perché partecipano alla produzione del vincolo votivo e alla sua visibilità pubblica. In continuità con un'impostazione maussiana, le mense possono allora essere comprese come snodi di un "fatto sociale totale", dove economia domestica, gerarchie implicite, etica della generosità e cosmologia religiosa si compenetrano in un'unica pratica.



*Fig. 1: Altare mensa di San Giuseppe, allestimento domestico della Famiglia Imperiale - Massi (foto Gabriele Di Maria)*

### 1.1. *La festa di San Giuseppe in Sicilia: quadro comparativo e chiavi di lettura*

Fatima Giallombardo (2006) nei suoi studi sulla festa di San Giuseppe in Sicilia, nel ricostruire la sua lunga durata, la presenta come un complesso cerimoniale distribuito su un arco temporale ampio (da gennaio a settembre), in cui il 19 marzo è solo il momento liturgicamente “ufficiale” di alcune sequenze. Tra i suoi elementi fondamentali figurano l'accensione di fuochi (*vampi/luminari*), questue di denaro e beni alimentari, aste, banchetto offerto alla Sacra Famiglia, processioni, recitazione di *parti/razziuni* e rappresentazioni della Fuga in Egitto. Sul piano teorico, questa costellazione di pratiche può essere letta come un linguaggio rituale degli eccessi: l'abbondanza offerta e consumata collettivamente agisce come gesto di rifondazione periodica dell'universo comunitario, una rigenerazione del cosmo che passa per il dispendio augurale di beni e per la rottura controllata della misura quotidiana. Il fuoco stesso è interpretabile come spazio di offerta: nelle vampe, oggetti, legna, talvolta beni nuovi e perfino pane o monete vengono consumati per combustione, secondo una logica in cui la catasta diviene ara e l'offerta viene mediata dal fuoco.

Nel modello siciliano, la realizzazione del voto tende a esplicitarsi in una dimensione familiare e privata, ma non esclude momenti di pubblicità rituale: la questua, la visita agli altari, l'apertura delle case nel giorno del 19 marzo. Tale pubblicità, nota Giallombardo, sostiene anche il desiderio di essere protagonisti di un rituale in cui – insieme alla devozione – si magnifica una “generosità” dispendiosa e socialmente visibile. Accanto alle tavole private, il quadro regionale evidenzia la possibilità di tavole pubbliche organizzate da confraternite o comitati. In questi casi, la dimensione collettiva è marcata sia nella fase preparatoria (questua di pietanze e cibi rituali) sia in quella esecutiva (il pranzo dei santi), e la grande mensa viene allestita in un locale attiguo alla chiesa o all'esterno, in piazza, spesso su un palco costruito appositamente e adorno di fronde verdi.

Questo impianto comparativo è utile per analizzare la festa di San Giuseppe a Borgetto, per due ragioni: in primo luogo, consente di leggere la mensa non come decorazione

domestica ma come forma elementare di altare-mensa, cioè superficie rituale predisposta a ricevere offerte di cibo e bevande ai “santi” (i personaggi che impersonano la Sacra Famiglia); in secondo luogo, permette di comprendere la logica dell’abbondanza non come spreco, bensì come ostentazione funzionale: un linguaggio rituale degli “eccessi” orientato alla rifondazione periodica del cosmo comunitario attraverso la ricchezza vitale esibita, offerta e consumata collettivamente. Inoltre questa descrizione risuona direttamente con la centralità nella festa di Borgetto degli spazi confraternali e con l’uso di aree semi-pubbliche e strutture temporanee che rendono la mensa un dispositivo di comunità, non soltanto di famiglia.

Uno dei punti teoricamente più fertili del confronto riguarda la forza vincolante della promessa. Nel quadro siciliano, la cena è la modalità di voto più prestigiosa: uomini e donne possono prometterla, per una sola volta o per tutta la vita, per sé o per familiari; una volta formulato il voto, è necessario mantenerlo, anche se è lecito dilazionarlo per malattia o difficoltà economiche. La questua può essere parte costitutiva del voto (*addumanna-ta*), e la formula rituale mette in primo piano fatica e itineranza (“raccolgiendo di porta in porta, anche a piedi scalzi”), mentre in assenza di questua la promessa viene rimodulata secondo disponibilità (“faccio una cena di quello che posso”).

Giallobardo evidenzia come l’obbligatorietà del voto venga elaborata nell’immaginario attraverso il “volere del Patriarca”: in caso di inadempienza il Santo può offendersi; perfino piccole *défaillances* nella decorazione dell’altare o della tavola possono essere avvertite con timore; e lo stesso San Giuseppe può venire in sogno a chiedere l’esecuzione della sequenza rituale per concedere o completare una grazia. Questo quadro comparativo rafforza l’interpretazione del materiale etnografico raccolto a Borgetto sul sogno come meccanismo sociale e non come evento privato: la soglia tra promessa e adempimento è sorvegliata da un regime di *agency* del santo che agisce tramite narrazioni circolanti e socialmente condivise.

Un nodo decisivo per leggere le mense siciliane allestite per la festa di San Giuseppe – e quindi anche quelle di Borgetto – è la specifica idea di relazione uomo-divinità che il banchetto rende visibile. Nelle tavole giuseppine, i personaggi che im-

personano la Sacra Famiglia consumano i cibi in quanto sono la divinità (non a caso sono chiamati “santi”) e manifestano gradimento per l’offerta ricevuta in cambio di una grazia. In questo senso, la mensa richiama non l’idea del sacrificio del dio, ma quella del sacrificio al dio: l’offerta alimentare mira ad avvicinare materialmente la presenza divina e a renderla commensale. Il parallelismo chiarisce perché, anche a Borgetto, l’allestimento oggettuale (pani, drappi, luci, incenso) non sia scenografia: è la condizione materiale di un incontro antropomorfo con il sacro.

Il quadro siciliano mette in luce anche la dimensione performativa e segnica di alcuni oggetti-chiave. Il *pani d’artari* (o “dei santi”), tagliato all’inizio del pranzo, può essere interpretato come indice augurale: il modo in cui viene tagliato (“ricco” o “avaro”) viene letto come segno di buona o cattiva annata; il pezzo più piccolo, conservato, può essere usato per scongiurare il maltempo e persino per pratiche domestiche di cura. Anche la componente sonora (mortaretti, *u mascuni*) scandisce l’arrivo delle pietanze: ogni portata offerta ai santi riceve un accompagnamento rumoroso che marca la festa come eccezione sensoriale e collettiva, con un’idea implicita di festa come intensificazione acustica, non solo visiva o gustativa.

Sul piano culinario, la ricostruzione regionale mostra un repertorio molto ampio (frittate, pesci, dolci, primizie), ma sottolinea in particolare la centralità della pasta offerta ai santi e del finocchio come elemento ricorrente del piatto, oltre alla successiva consumazione collettiva e alla distribuzione finale dei pani utilizzati per addobbo secondo modalità fissate dalla tradizione.

Questo dato è prezioso anche per l’analisi borgettana della mensa come economia morale della redistribuzione: l’abbondanza non si chiude nella famiglia che “fa la promessa”, ma tende a circolare per doni, porzioni da portare via, pane condiviso, visite e controprestazioni simboliche.

Nel caso borgettano, i materiali di campo confermano questa dinamica e consentono di osservarla nel suo farsi concreto: la promessa diventa lavoro, e il lavoro diventa forma di devozione (“*San Giuseppe veni prima ru travagghiu*”).



Fig. 2: Interni della mensa allestita presso la Congregazione Maria Santissima Addolorata del Romitello, via Orologio, Borgetto, 2025 (foto Gabriele Di Maria)

## 2. Quadro teorico

La nostra analisi assume la mensa come oggetto privilegiato per osservare l'intreccio tra materialità e sacro, trattandola non come semplice “addobbo” devozionale ma come forma rituale capace di organizzare relazioni, obbligazioni e gerarchie di valore. In questa prospettiva, la mensa può essere letta come un condensatore di pratiche: lavoro domestico e comunitario, preparazione alimentare, disposizione scenica degli oggetti, preghiere e visite, redistribuzione, memoria. È per questo che la festa è interpretata come un “fatto sociale totale” in senso maussiano, dove dimensioni economiche, simboliche e affettive non sono separabili.

La letteratura etnografica sulla festa giuseppina in Sicilia consente di chiarire un punto teorico decisivo: nelle celebrazioni dedicate al Patriarca, ciò che viene allestito nelle case e negli spazi confraternali non è soltanto una tavola, bensì è la forma più elementare di altare: la mensa intesa come superficie predisposta a ricevere offerte di cibo e bevande destinate ai personaggi sacri. Giallombardo sottolinea esplicitamente che negli altari di San Giuseppe “troviamo rappresentata la forma più elementare di

altare: la mensa”, e ne ricostruisce la lunga profondità mediterranea e la diffusione, in Sicilia, della struttura “a ripiani”, spesso arricchita da baldacchini, fronde vegetali, palme, alloro, rosmarino e piccoli pani appesi. Questa prospettiva tipologica aiuta a evitare una lettura estetizzante della mensa: l’ornamento è parte della sacralizzazione perché *fa* l’altare, ossia crea un luogo altro, ritualmente riconoscibile, entro cui il cibo cambia statuto.

Un secondo snodo teorico riguarda la natura della relazione instaurata con il sacro. Giallombardo invita a ridimensionare l’assimilazione, spesso proposta in chiave ecclesiale, tra mense giuseppine e agape cristiana, mostrando invece la persistenza di una concezione più arcaica del rapporto uomo-divinità: i personaggi che impersonano la Sacra Famiglia “consumano effettivamente i cibi” *in quanto sono* la divinità (non a caso si chiamano “santi”), e il loro gradimento si configura come risposta all’offerta esibita “in cambio di una grazia”. In questo quadro, la mensa richiama non l’idea del sacrificio *del* dio, ma quella del sacrificio *al* dio e, più in generale, la logica di “invitare gli dèi” a un pasto abbondante come contro-dono rispetto a una generosità ricevuta in circostanze critiche dell’esistenza. Questa impostazione è cruciale per leggere la mensa come tecnologia relazionale: la commensalità non è metafora, ma dispositivo efficace che avvicina presenza divina e sostanza offerta (cibo, lumi, incenso), producendo una forma di prossimità sensoriale al sacro.

La mensa rende evidente che il dono rituale non è mai un gesto “gratuito”: genera attese e obbligazioni, produce legami e riconoscimenti. Dai materiali di emerge che la mensa di Borgetto è il luogo in cui “si rinsaldano legami” attraverso tempo, lavoro, cibo, ascolto, e dove l’offerta “non si esaurisce nel gesto” ma costruisce la rete sociale.

A questa dimensione si lega il tema dell’abbondanza: le mense funzionano spesso come ostentazione controllata del dono, in cui l’eccesso e la redistribuzione non sono riducibili a consumo privato, ma assumono un valore eminentemente pubblico. Giallombardo mostra come la “pubblicità” (questua, visita agli altari, apertura delle case) sostenga anche la possibilità di essere protagonisti di un rituale che magnifica, insieme alla devozione, una generosità dispendiosa e socialmente visibile. Perciò, nel quadro teorico adottato, l’abbondanza va letta come economia morale: essa produce reputazione, conferma appartenenza, mette in forma il patto col santo e, soprattutto, abilita la circolazione del cibo come bene relazionale.

Questa prospettiva dialoga con l'antropologia della cultura materiale e con le teorie dell'azione mediata dagli oggetti (Appadurai; Gell): gli oggetti della mensa (pani figurati, drappi, lumi, incenso, primizie, utensili) non sono meri supporti del simbolico, ma operatori che rendono possibile e visibile il vincolo votivo. In questo senso, sono "segni agentivi" perché entrano nei circuiti di efficacia: mostrano l'adempimento, lo rendono leggibile alla comunità, e stabilizzano in forme condivise la relazione con il santo.

Il caso siciliano dei pani rituali, in particolare, permette di osservare una materialità altamente codificata e tecnicamente raffinata: la plastica dei pani si costruisce con strumenti e oggetti minuti (pettini, aghi, coltellini, forbicine, *signaturi*), ingredienti comuni (sesamo, cacao), pratiche collettive (legna portata in casa, servizi maschili e giovanili "di supporto"), e una dimensione di bellezza pubblica esposta allo sguardo dei visitatori. La stessa Giallombardo osserva come bellezza e perfezione dei pani possano veicolare anche dinamiche di gara e competizione tra famiglie, mostrando che la cultura materiale della mensa è attraversata da un doppio registro: devozione e riconoscimento sociale. I materiali di Borgetto confermano tale grammatica oggettuale: pani e primizie sono disposti secondo un'iconografia stabile (*coffa/palma/cucciddatu; finocchi/cedri/pigne*), e gli spazi domestici vengono riorganizzati fino alla privazione di una stanza per destinarla alla collettività e al rito.

Sul versante specifico delle feste giuseppine, la letteratura etnografica siciliana ha mostrato come la promessa, una volta formulata, assuma una forza vincolante tale da generare un immaginario del "volere del Patriarca": la mancata soddisfazione può essere narrata come rischio di disordine, offesa o vendetta del santo; perfino piccole *défaillances* nella decorazione dell'altare o della tavola vengono avvertite con timore, e lo stesso santo può venire in sogno per chiedere l'esecuzione della complessa sequenza rituale finalizzata alla grazia. Inoltre, la promessa è inserita in un repertorio pratico estremamente concreto: può essere "*addumannata*" (realizzata grazie alla questua, porta a porta, anche "a piedi scalzi" come indice di fatica), oppure fatta "*di tasca propria*"; può impegnare una volta o per tutta la vita, e può essere dilazionata per malattia o ristrettezze economiche, purché non venga abbandonata. In questo contesto il sogno non è un residuo psicologico, quanto piuttosto un dispositivo sociale di sollecitazione, un canale di legittimazione e pressione che rende operativa l'obbligazione e rimetabolizza l'eventuale esitazione.

Nel caso borgettano, i materiali di campo confermano la dinamica vincolante della promessa e consentono di osservarla nel suo farsi concreto: la promessa diventa lavoro, e il lavoro diventa forma di devozione. In un frammento ascoltato durante i preparativi, l'urgenza della partecipazione è formulata in modo netto: *“Si un ci ìvi a travagghiari. San Giuseppe veni prima ru travagghiu”*, a indicare che l'adesione al lavoro collettivo non è accessoria ma è parte della relazione con il santo. Analogamente, il lessico locale registra un *“se San Giuseppe voli”* che ribadisce la dimensione agentiva del Patriarca come principio di autorizzazione e di possibile contingenza, mentre la costruzione delle mense è descritta come risposta a una richiesta del santo (anche onirica) o come adempimento dopo grazia ricevuta.



*Fig. 3: Interno della mensa di San Giuseppe, allestimento domestico delle famiglie Furnari - Scrozzo - Cangialosi (foto Gabriele Di Maria)*

### *3. La mensa giuseppina come dispositivo di mediazione: una lettura semiotica*

Il quadro teorico qui adottato permette di leggere la mensa giuseppina come un dispositivo di mediazione tra umano e divino (invito/contro-dono), tra privato e pubblico (casa aperta, pubblicità della promessa), tra materialità e valore (ogget-

ti agentivi e codici condivisi), tra lavoro e grazia (fatica come devozione). Entro questa cornice, la festa non è un semplice evento: è un processo di produzione sociale del sacro, dove l'abbondanza non è residuo folklorico ma grammatica di legame e rigenerazione.

| <i>Posizione semiotica</i> | <i>Definizione</i>                                  | <i>Umano / Divino</i>   | <i>Privato / Pubblico</i>   | <i>Materialità / Valore</i>   | <i>Lavoro / Grazia</i>   |
|----------------------------|---|---|---|---|--|
| S1 – MEDIAZIONE            | Connessione regolata e produttiva tra poli distinti | Invito / controdono: il santo è convocato come commensale; la presenza divina è resa prossima ma non fusa | Casa aperta: la promessa è resa visibile, visitabile, benedetta                           | Oggetti agentivi: pani, drappi, lumi e incenso operano come codici condivisi che rendono leggibile il vincolo | Fatica come devozione: il lavoro rituale traduce la promessa in gesto efficace |
| S2 – SEPARAZIONE           | Disgiunzione stabile tra i poli                     | Distanza: il sacro non è invitato; il patto non prende forma  | Casa chiusa: la promessa resta privata, non riconosciuta                                  | Oggetti inerti: ridotti a ornamento o folklore senza efficacia  | Fatica come costo: il lavoro non si traduce in grazia                          |
| S1 – NON-MEDIAZIONE        | Ponte interrotto o incompiuto                       | Invito sospeso: promessa rinviata, rito non concluso  | Apertura parziale: mensa allestita ma non pienamente esposta                              | Codice incompleto: accumulo di oggetti senza grammatica leggibile   | Lavoro non tradotto: fatica senza riconoscimento rituale                       |
| S2 – NON-SEPARAZIONE       | Fusione e indistinzione dei poli                    | Sacro indistinto: eccessiva familiarità, perdita della soglia   | Pubblico senza regole: invasione dello spazio domestico, dissoluzione della scena rituale | Indistinzione materiale: mancanza di gerarchie, eccesso non codificato  | Grazia automatizzata: assenza di controprestazione e di fatica rituale         |

La mensa giuseppina opera come macchina di soglia: la sua efficacia rituale non deriva dall'eliminazione delle opposizioni (umano/divino, privato/pubblico, ecc.), ma dalla loro tenuta differenziale. Il fallimento del rito può avvenire tanto per separazione (S2) quanto per fusione indifferenziata ( $-S2$ ), mentre la mediazione piena (S1) richiede una grammatica condivisa di oggetti, lavoro e parola.

Alla luce dei materiali raccolti, la mensa giuseppina può essere interpretata come un dispositivo di mediazione che organizza e rende praticabili una serie di opposizioni fondamentali del campo rituale. In termini semiotici, la mensa non annulla le differenze tra i poli in gioco — umano e divino, privato e pubblico, materialità e valore, lavoro e grazia — ma le tiene insieme attraverso una grammatica di soglie, producendo connessioni regolamentate e socialmente riconoscibili. È in questa capacità di tenere separato e connesso che risiede la sua efficacia rituale.

Sul primo asse, la mensa opera come traduzione dell'incontro tra umano e divino secondo la logica dell'invito e del contro-dono: il santo non è semplicemente oggetto di venerazione distante, ma commensale simbolico convocato attraverso l'offerta. La presenza divina si rende prossima senza collassare nell'indistinzione, grazie a una mediazione materiale che preserva la differenza e, al contempo, la rende abitabile. La mancata attivazione di questo dispositivo produce o una separazione (sacro distante, patto non operante) o, all'opposto, una fusione eccessiva che dissolve la soglia rituale.

Un secondo asse riguarda la relazione tra privato e pubblico. La mensa trasforma lo spazio domestico in luogo visitabile e giudicabile, rendendo pubblicamente leggibile una promessa che nasce come fatto individuale o familiare. La casa aperta non è mera ospitalità, ma condizione di efficacia del voto: la promessa "funziona" solo se resa visibile e riconosciuta. Anche qui il dispositivo richiede equilibrio: una casa chiusa blocca la circolazione del patto, mentre un'esposizione priva di regole dissolve la scena rituale nella confusione.

Il terzo asse mette in gioco il rapporto tra materialità e valore. Gli oggetti della mensa — pani figurati, drappi, lumi, incenso, primizie — non sono ornamenti, ma operatori agentivi che rendono il vincolo leggibile e condiviso. La mensa funziona come un codice visivo e sensoriale che permette al valore (la promessa, la grazia, la devozione) di incarnarsi in forme riconoscibili.

Quando questa grammatica viene meno, gli oggetti scivolano verso l'inerzia decorativa o, al contrario, verso un accumulo indistinto che perde capacità semantica.

Infine, la mensa articola il nesso tra lavoro e grazia. La fatica impiegata nella preparazione — cucinare, allestire, pulire, organizzare — non è un costo da minimizzare, ma la forma concreta attraverso cui la promessa prende corpo. Il lavoro rituale traduce l'obbligazione in gesto, rendendo la grazia non automatica ma relazionale. Anche in questo caso, la mediazione è fragile: se il lavoro non viene ritualizzato resta semplice fatica; se la grazia è pensata come automatica, il patto perde consistenza.

In questa prospettiva, la mensa giuseppina appare come una macchina semiotica di soglia, il cui rischio non è soltanto la separazione dei poli, ma anche la loro fusione indifferenziata. La sua efficacia risiede nel mantenere una tensione produttiva tra differenze, traducendo opposizioni strutturali in pratiche sociali condivise. È proprio questa capacità di mediazione — materiale, spaziale e simbolica — che consente alla mensa di funzionare come tecnologia relazionale centrale della festa.

Nel formulare l'espressione "macchina semiotica di soglia"<sup>2</sup> (riferita alla mensa di San Giuseppe) mi sono appoggiato a un incrocio di tre tradizioni scientifiche: la semiotica della cultura; l'antropologia della soglia/liminalità; l'idea di testo/dispositivo come macchina che produce senso. La prima prospettiva epistemologica della soglia come confine produttivo e traduttivo deriva dalla semiotica della cultura di Jurij Lotman: il *confine* della semiosfera non è un margine neutro ma una posizione funzionale in cui avviene traduzione tra "fuori" e "dentro" (un "meccanismo bilinguistico" che converte e mette in contatto). È il riferimento più solido per qualificare la soglia come *macchina* che produce senso proprio nel passaggio. Scrive Lotman (1985, p. 58):

"Tutto lo spazio semiotico si può considerare infatti come un unico meccanismo (se non un organismo). Ad avere un ruolo primario non sarà allora questo o quel mattone, ma il 'grande sistema'

---

2 Per 'macchina semiotica di soglia' si intende un dispositivo rituale che, operando come confine traduttivo, rende produttiva la separazione/connessione tra domini e istituisce una condizione liminale, attivando al contempo una generazione regolata di senso tramite strategie di ritualizzazione.

chiamato semiosfera. La semiosfera è quello spazio semiotico al di fuori del quale non è possibile l'esistenza della semiosi”.

La seconda prospettiva teorica presa in considerazione parte dalla nozione di *limen* come fase “di margine/soglia” nei riti di passaggio ed è stata introdotta da Arnold van Gennep (1909) e rielaborata da Victor Turner (1969) nella teoria della liminalità e della *communitas*. Questi autori forniscono la base concettuale per parlare della mensa come “soglia” che trasforma stati e relazioni (domestico/pubblico; profano/sacro). Inoltre il concetto di ritualizzazione come strategia di differenziazione, elaborato da Catherine Bell (1992), è un riferimento utile per comprendere come il rito costruisce differenze e gerarchie (separando/collegando ambiti) attraverso strategie pratiche: che è precisamente ciò che intendo quando dico che la mensa tiene insieme poli diversi senza fonderli.

La terza prospettiva teorica si incentra sull'idea di testo/dispositivo che genera senso e per chiamare la mensa una “macchina semiotica” (cioè un assetto che *produce* significazione e non la “riflette” soltanto) ci si richiama alla tradizione che, a partire da Umberto Eco, descrive testi e oggetti culturali come meccanismi che attivano cooperazione interpretativa e generano senso in modo regolato.



Fig. 4: Interno della mensa di San Giuseppe, allestimento domestico della famiglia Castelli Daniele (foto Gabriele Di Maria)

#### 4. *Traiettorie interpretative*

“A tavola con San Giuseppe” significa riconoscere che la commensalità, in questo contesto, è una forma di pensiero sociale. La mensa non è solo la cornice della festa: è il suo nucleo operativo, dove la comunità rende visibili i propri legami attraverso oggetti e gesti. Il ciclo della mensa di Borgetto ha mostrato la propria potenza nel trasformare il lavoro in devozione, l’abbondanza in relazione, la promessa in scena pubblica, la parola rituale (*rusariu*) in infrastruttura emotiva e protettiva.

L’insieme dei materiali analizzati consente di leggere la mensa giuseppina come una tecnologia relazionale: un dispositivo rituale capace di produrre legami, renderli visibili e farli circolare tra spazi, persone e tempi della comunità. In questa prospettiva, la mensa connette stabilmente: 1) la casa e la strada (apertura domestica, visita, soglia, accoglienza); 2) il lavoro e la grazia (fare come prova, fatica come devozione); 3) l’oggetto e la parola (allestimento e rosario, pane figurato e preghiera); 4) il privato della promessa e il pubblico della sua visibilità (voto, ostensione, giudizio comunitario); 5) la cucina e l’altare (produzione alimentare come azione rituale).

Questa lettura è coerente con la definizione della festa come fatto sociale totale: perché l’evento mette in presa, simultaneamente, economia, estetica, parentela, prestigio, istituzione ecclesiastica e forme di partecipazione ordinaria. È lo stesso impianto interpretativo che emerge nella restituzione di campo: la mensa come dispositivo “centrale” del sistema simbolico della festa e come luogo in cui attività quotidiane (stirare drappi, impastare dolci) vengono ritualmente intensificate e rese socialmente significative.



*Fig. 5: Particolare della mensa di San Giuseppe, allestimento realizzato dalle catechiste e dai parrocchiani nella sagrestia della Chiesa di Sant'Antonio di Padova (foto Gabriele Di Maria)*

Una prima funzione della mensa è convertire azioni ordinarie in azioni vincolanti (la mensa come “macchina di conversione”). La trasformazione non avviene per semplice dichiarazione (“questo è sacro”), ma attraverso una catena di operazioni: riorganizzazione degli spazi, sottrazione di una stanza alla vita domestica, accumulo e disposizione dei beni, benedizione, visita. La mensa è quindi un oggetto-processo: esiste perché viene fatta, rifatta, mantenuta; e la sua “stabilità” è l’esito di un lavoro sociale. L’idea che il sacro si produca operativamente come regime di soglie, pratiche e attenzioni è un punto classico dell’antropologia del rituale, da Van Gennep (1909) e Turner (1969) fino a Bell (1992) e Rappaport (1999), ma a Borgetto lo si vede in modo particolarmente nitido nella dinamica casa/collettività: lo spazio privato diventa *temporaneamente* spazio pubblico e, proprio per questo, il voto diventa leggibile come fatto sociale.

In termini di cultura materiale, la mensa funziona anche come una grammatica oggettuale: drappi, lumi, incenso, pani figurati, primizie non sono elementi “decorativi”, ma attivatori di relazioni e di riconoscimento. La mensa non rappresen-

ta soltanto un patto, lo *fa accadere* nello sguardo altrui. Qui il quadro teorico di riferimento è l'idea di "agency" degli oggetti (Gell 1998), con la "vita sociale delle cose" (Appadurai 1986) e con prospettive più recenti sulla materialità come infrastruttura morale e relazionale (Miller 2010, Ingold 2013) per le quali gli oggetti non "dicono" solo qualcosa, ma partecipano alla costruzione di obbligazioni, reputazioni, alleanze e memorie.

In tale prospettiva, l'abbondanza esibita non è un semplice "eccesso", ma una forma di economia morale: ciò che viene preparato e mostrato è inscritto in una logica di reciprocità e redistribuzione. Nelle mense giuseppine di Borgetto questa dinamica è formulata con chiarezza: la mensa è "ostentazione controllata del dono", in cui eccesso, abbondanza e redistribuzione assumono valore simbolico e sociale, e l'offerta produce riconoscimento e relazione (in senso maussiano).

Sul piano comparativo, la letteratura sulle feste giuseppine siciliane chiarisce come questua, scambio e prestazione rituale siano strutturalmente intrecciati al banchetto. Giallombardo (2003), ad esempio, sottolinea che questua di denaro e questua alimentare sono coinvolte nel modello organizzativo della festa, tanto nelle forme "pubbliche" (confraternite, comitati, tavole collettive) quanto in quelle "private", che però non sono mai veramente chiuse in se stesse, perché attivate da sequenze esterne e comunitarie (raccolte, doni, visite). Questo punto è decisivo: privato e pubblico non sono poli separati, ma stati di una stessa circolazione. La mensa domestica, anche quando nasce da una promessa individuale, si compie pienamente solo nella sua esposizione e nella sua fruizione socialmente regolata.

In questo caso il riferimento generale all'economia morale di Thompson (1971) e Scott (1976) aiuta a precisare come l'abbondanza non è "spreco" nel senso economico riduzionista, ma investimento in un ordine di legittimità comunitaria, in cui la generosità non è libera ma codificata, giudicata, misurata. E infatti Giallombardo (2006) descrive esplicitamente come, nelle tavole private, il momento devozionale possa includere forme di gara, confronto, valutazione pubblica delle capacità manuali e organizzative e, più in generale, del "saper fare" relazionale.

La mensa produce anche una forma situata di *communitas*: una rete di partecipazione in cui preparare, aiutare, visitare, pregare costituisce un insieme di prestazioni che rinsaldano legami sociali e simbolici. Tuttavia questa comunanza non è

mai priva di ruoli e differenze: è una *communitas operativa*, che distribuisce competenze e autorità (chi guida, chi accoglie, chi cucina, chi dispone, chi documenta, chi benedice). La letteratura sulle feste giuseppine lo segnala in modo netto: quando il rito si dispiega nella dimensione pubblica “si è attori o spettatori”; ad alcuni appartengono parole e azioni, ad altri il diritto di guardare, giudicare, confrontare l’efficacia del rito.

A Borgetto questa dinamica si riconosce bene anche nel rapporto tra mensa e pratiche verbali: il *rusariu* appare come infrastruttura femminile che mette in comune bisogni, crisi, protezione e ringraziamento, con una ritualità stabilizzata (attesa della guida, disposizione circolare, incenso, alternanza di preghiere canoniche e dialettali). Sul piano comparativo, Giallombardo (2006) nota che il tema del “viaggio” di San Giuseppe ricorre non solo nelle *Parti* e nella novena, ma anche nelle *razioni* e nei rosari cantati in gruppo: un’ulteriore conferma che l’ordine rituale giuseppino opera come circuito integrato di parole, performance e scambi.

Il sogno, infatti, appare come punto di saldatura tra esperienza personale e obbligazione collettiva: quando San Giuseppe “si fa sentire”, la promessa si riattiva e diventa azione. Nella documentazione raccolta a Borgetto, il caso di Agata è emblematico: l’indecisione sul fare il pane per la mensa di San Giuseppe viene sbloccata dall’intervento narrativo di una vicina che riferisce un sogno in cui il santo dice “vai da Agata che me l’ha promesso”; l’effetto è immediato (“io l’indomani ho fatto subito il pane”), e il santo è descritto con tratti iconografici condivisi (vecchietto, barba, veste marrone), che rendono la narrazione credibile e quindi socialmente efficace.

Qui la discussione si appoggia a riferimenti generali sull’antropologia del sogno e dell’esperienza come Tedlock (1991) e Stewart (2007), fino a prospettive più ampie sul rapporto tra vissuto, narrazione e vincolo sociale. Il sogno non è riducibile a “psicologia privata”, perché diventa *evento sociale* nel momento in cui circola, viene raccontato, produce conseguenze. Nei materiali di Borgetto, questo punto è esplicitato in modo quasi programmatico: preghiera e dimensione onirofanica non sono segmenti separati, ma concorrono alla produzione di senso e a modalità condivise di relazione col sacro.

Un'ultima traiettoria interpretativa, utile in chiave contemporanea, riguarda la dimensione translocale del rito. Le interviste effettuate sul campo durante la festa di San Giuseppe ad alcuni emigrati ritornati in Sicilia per assistere all'evento registrano racconti familiari e diasporici ("they always told us about Borgetto: songs, prayers and food") e tematizzano esplicitamente la coppia *ethnoscapes/mediascapes*, suggerendo che la festa non è soltanto un evento locale, ma un nodo di circolazione di memorie e appartenenze che oltrepassano il paese. In termini teorici, questo punto dialoga direttamente con Appadurai (1996) e i suoi paesaggi della globalizzazione e con studi su patrimonio, media e ritorni rituali. La festa si offre come "casa simbolica" ricostruita periodicamente, capace di ospitare presenze intermittenti e di rinegoziare chi è "dentro" e chi è "fuori".

In sintesi, la mensa giuseppina di Borgetto si lascia comprendere come una macchina sociale di conversione e circolazione: converte lavoro in devozione, cibo in legame, oggetti in memoria pubblica, parole in protezione condivisa; e lo fa non cancellando le differenze (ruoli, gerarchie, giudizi), ma organizzandole in una forma temporanea di ordine che la comunità riconosce, attraversa e valuta. La sua efficacia non sta solo nel "significato" dei simboli, ma nella capacità di produrre obbligazioni praticabili: quando il santo "chiama" (nel sogno o nella preghiera), la promessa torna a essere un programma d'azione e la festa, ancora una volta, si ricostituisce.

*Fonti di campo e materiali di progetto inediti prodotti dal team di ricerca*

Team di ricerca

2025 *Relazione sull'attività di ricerca sul campo a Borgetto (4-19 marzo 2025): note etnografiche, logistica, sequenze rituali, attori e luoghi*. Documento interno di ricerca.

Bordonaro, Giacomo

2025 *Relazione foto. "Restituire la festa" (Borgetto). Appunti su scelte di inquadratura, comparabilità delle mense e ripresa dei processi*. Documento interno di ricerca.

Di Maria, Gabriele

2025 *Relazione sulle attività di documentazione fotografica della festa di San Giuseppe a Borgetto (4-19 marzo 2025)*. Documento interno di ricerca.

Quartaro, Caterina

2025 *Restituire la festa, costituire la mensa. Diario/relazione di campo e materiali di restituzione (Borgetto, marzo 2025)*. Documento interno di ricerca.

Urzi, Claudia

2025a *"U Rusariu a San Giuseppe": forme devozionali femminili nelle mense di Borgetto. Appunti etnografici, ipotesi interpretative e riferimenti*. Documento interno di ricerca.  
2025b *Trascrizione intervista: sogno e promessa (caso "Agata", Borgetto)*. Materiale interno.

Messina, Giovanni Fortunato (contributi metodologici)

2025 *Relazione sull'attività di ricerca sul campo a Borgetto*. Documento interno di ricerca.

Vannoni, Mirco e Filippo Pallotti

2025 *Estensioni di campo*. Documento interno di ricerca.

*Bibliografia*

Appadurai, A. (a cura di)

1986 *The social life of things. Commodities in cultural perspective*, Cambridge University Press, Cambridge.

Appadurai, A.

1996 *Modernity at large. Cultural dimensions of globalization*, University of Minnesota Press, Minneapolis.

Bell, C.

1992 *Ritual theory, ritual practice*, Oxford University Press, Oxford.

Buttitta, I.E.

2002 *La memoria lunga. Simboli e riti della religiosità tradizionale*, Meltemi, Roma.

- 2013 *Continuità delle forme e mutamento dei sensi. Ricerche e analisi del simbolismo festivo*, Bonanno, Acireale-Roma.
- Collier, J. Jr., Collier, M.  
1986 *Visual anthropology. Photography as a research method*, University of New Mexico Press, Albuquerque.
- D'Onofrio, S.  
2020 *La vergine senza età e altri studi di antropologia*, Mimesis, Milano.
- Eco, U.  
1979 *Lector in fabula. La cooperazione interpretativa nei testi narrativi*, Bompiani, Milano.
- Favara, A.  
1957 *Corpus di musiche popolari siciliane*, a cura di O. Tiby, Regione Siciliana, Palermo (ed. storica).
- Gell, A.  
1998 *Art and agency. An anthropological theory*, Clarendon Press, Oxford.
- Giacobello, G.  
1999 "Preghiere itineranti, legami votivi, vincoli territoriali", in G. Giacobello, R. Perricone, a cura di, *Calamonaci. Antropologia della festa e culto dei santi nell'Agrientino*, Edizioni Leopardi, Palermo.
- Giacobello, G., Perricone, R. (a cura di)  
1999 *Calamonaci. Antropologia della festa e culto dei santi nell'Agrientino*, Edizioni Leopardi, Palermo.
- Giallombardo, F.  
1990 *Festa, orgia, società*, Flaccovio, Palermo.  
2003 *La tavola, l'altare, la strada. Scenari del cibo in Sicilia*, Sellerio, Palermo.  
2006 *La festa di San Giuseppe in Sicilia*, Fondazione Ignazio Buttitta, Palermo.
- Grimshaw, A., Ravetz, A.  
2009 *Observational cinema. Anthropology, film, and the exploration of social life*, Indiana University Press, Bloomington.
- Harper, D.  
2002 "Talking about pictures. A case for photo elicitation", in *Visual Studies*, 17, 1, pp. 13-26.
- Henley, P.  
2010 *The adventure of the real. Jean Rouch and the craft of ethnographic cinema*, University of Chicago Press, Chicago.
- Ingold, T.  
2013 *Making. Anthropology, archaeology, art and architecture*, Routledge, Abingdon-New York.
- Lotman, J.  
1980 *Testo e contesto*, Laterza, Roma-Bari.  
1985 *La semiosfera*, Marsilio, Venezia.

- 1990 *Universe of the mind. A semiotic theory of culture. Introduction by Umberto Eco*, I.B. Tauris, London-New York.
- 1993 *La cultura e l'esplosione*, Feltrinelli, Milano.
- Lotman, J., Uspenski, B. (a cura di)
- 1973 *Ricerche semiotiche. Nuove tendenze delle scienze umane nell'URSS*, Einaudi, Torino.
- MacDougall, D.
- 2006 *The corporeal image. Film, ethnography, and the senses*, Princeton University Press, Princeton.
- Mauss, M.
- 1965 *Saggio sul dono*, Einaudi, Torino.
- 1990 *The gift. The form and reason for exchange in archaic societies*, tr. W.D. Halls, Routledge, London (orig. 1925).
- Miller, D.
- 2010 *Stuff*, Polity Press, Cambridge.
- Pitrè, G.
- 1881 *Spettacoli e feste popolari siciliane*, L. Pedone Lauriel, Palermo.
- 1889 *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, L. Pedone Lauriel, Palermo.
- 1900 *Feste patronali in Sicilia*, C. Clausen, Torino-Palermo.
- Rappaport, R.A.
- 1999 *Ritual and religion in the making of humanity*, Cambridge University Press, Cambridge.
- Salomone Marino, S.
- 1867 *Canti popolari siciliani in aggiunta a quelli del Vigo*, Francesco Giliberti, Palermo.
- Scott, J.C.
- 1976 *The moral economy of the peasant. Rebellion and subsistence in Southeast Asia*, Yale University Press, New Haven.
- Society for Visual Anthropology (SVA)
- s.d. *Guidelines for evaluation of visual media*, risorsa online, consultata il 17 gennaio 2026.
- Stewart, K.
- 2007 *Ordinary affects*, Duke University Press, Durham.
- Tedlock, B.
- 1991 "The new anthropology of dreaming", in *Dreaming*, 1, 2, pp. 161-178.
- Thompson, E.P.
- 1971 "The moral economy of the English crowd in the eighteenth century", in *Past & Present*, 50, pp. 76-136.
- Turner, V.
- 1969 *The ritual process. Structure and anti-structure*, Aldine, Chicago.
- 1972 *Il processo rituale*, Morcelliana, Brescia.
- van Gennep, A.
- 1909 *Les rites de passage*, Émile Nourry, Paris.
- 1981 *I riti di passaggio*, Bollati Boringhieri, Torino.



GIANLUCA BURGIO  
FOOD NETWORKS AND THE MAKING  
OF URBAN COLLECTIVES

1. *Introduction*

Food constitutes one of the most ordinary and, at the same time, most structuring elements of urban life. Its daily presence permeates spaces, rhythms, and practices that are rarely interrogated as such, despite being the outcome of complex material, infrastructural, and organizational configurations. In contemporary cities, the circulation of food exceeds the satisfaction of a primary need and activates operational coordination networks that connect bodies, technical devices and artefacts, operational protocols, and urban space organization, contributing to the formation of specific forms of collectivity. These collectives take shape through the alignment of heterogeneous human and non-human elements around the practical requirements of food circulation. Starting from this observation, this essay analyzes food as an operator through which the construction, maintenance, and transformation of urban collectives become observable through ongoing operations.

Food has long attracted scholarly attention across a wide range of disciplines, including sociology, anthropology, critical geography, and cultural studies. Much of this literature has focused on symbolic, identity-based, or economic dimensions, while devoting comparatively less attention to the material and operational composition of networks that enable the everyday circulation of food in urban space. This contribution advances a different analytical focus by approaching food as a particularly dense site for observing infrastructures at work. Its perishable, time-sensitive, and logistically constrained character brings into view operational chains that depend on precise coordination, situated forms of urban knowledge, and the continuous maintenance of relations among heterogeneous actors.

Within this framework, the collective is approached as a socio-technical assemblage that takes shape through practices, devices, and material mediations. Urban collectives emerge as situated effects of operational networks in which agency is distributed across human and non-human elements, including workers, logistical artefacts, computational systems, and the spatial environments they traverse. Rather than forming coherent or unified entities, collectives persist as unstable configurations whose continuity depends on the ongoing functioning of the operations that sustain them.

Adopting urban space as a privileged point of observation entails treating the city as an active component in the production of these assemblages. The spatial and regulatory organization of the urban environment conditions the possibilities of coordination through which food networks operate, shaping how actions are aligned and maintained across repeated cycles of practice. In this sense, the city participates directly in the formation of the collectives that move through it, influencing modes of distribution and consumption while being continuously reconfigured by the practices they entail.

To ground this analysis empirically, the article focuses on two case studies: the Dabbawala network in Mumbai and contemporary platform-mediated food delivery systems in urban contexts. These cases are selected not for their representativeness, but because both involve the daily circulation of prepared meals under strict temporal constraints, making coordination, reliability, and continuity central operational challenges. They are examined in relation to one another as distinct configurations of the same urban function: the daily distribution of meals under conditions of metropolitan complexity. Both systems enable large-scale coordination and operational reliability by articulating space, time, and labor through different infrastructural arrangements. Their comparability lies in the ways they construct urban collectives through specific operational modalities, rather than in any normative opposition between organizational models.

In the case of the Dabbawalas, food distribution is organized through a highly territorialized network grounded in embodied urban knowledge, analog coordination protocols, and a close attunement to metropolitan rhythms. Platform-based food delivery systems, by contrast, rely on digital infrastructures that

coordinate action through algorithmic allocation, real-time tracking, and mediated interfaces, redistributing agency among actors who often remain spatially dispersed and mutually invisible. In both configurations, the collective takes shape as an effect of the networks that make coordination possible, and its stability depends on the continuous functioning of the mediations involved.

The aim of this essay is to understand how different infrastructural and spatial configurations generate distinct forms of urban collectivity through everyday food practices, without advancing normative evaluations or hierarchical comparisons. Through a comparative analysis, the article shows how food operates as an analytical lens for examining contemporary modes of urban coordination, foregrounding the material and operational conditions that render everyday actions in cities possible.

On this basis, the essay is organized around four research questions: How does the circulation of food contribute to the construction of urban collectives? Which spatial and infrastructural configurations enable such coordination? Through which devices and protocols do food networks stabilize heterogeneous assemblages of actors? And which forms of collectivity become visible or remain opaque through systems of food distribution? Addressing these questions allows food delivery to be read as an urban practice through which the infrastructures of everyday life can be examined, and through which the city emerges as a space that is continuously inhabited, traversed, and reorganized. In this sense, the analysis of food networks functions not as a specialist inquiry, but as a privileged point of access to contemporary forms of urban collectivity and their spatial conditions of possibility.

## 2. *The Collective as a Socio-Spatial Assemblage*

Analyzing food networks as devices for the construction of urban collectives requires a precise definition of what is meant by *collective*. In this article, the collective is approached as a socio-technical configuration composed of heterogeneous actors, both human and non-human, connected through practices, devices, and material mediations (Latour 2005). Rather than referring to a bounded social group, the collective designates a

relational arrangement that takes shape through concrete operations of coordination.

From this perspective, the collective emerges through action. It is produced by a set of operations that align diverse elements into workable chains of coordination making specific forms of coordination possible. The collective thus assumes a processual and situated character: it persists insofar as the relations that sustain it are continuously maintained and reproduced (Law 2004), while remaining inherently exposed to instability, breakdown, and reconfiguration.

This definition shifts analytical attention from questions of social belonging to mechanisms of composition through which distributed actions are made to hold together. What holds a collective together is the capacity of the networks that traverse it to sustain chains of distributed action. Collective unity resides in operational continuity rather than in internal coherence. This perspective is particularly productive for the analysis of food networks, whose functioning depends on precise coordination (Callon 1986) and on multiple mediations that remain largely invisible because they are embedded in routine operations.

Within this framework, the concept of assemblage plays a central role. Assemblage designates an open and contingent mode of composition in which elements acquire their roles through relations rather than prior definition. Assemblages generate dynamic configurations that remain susceptible to material, spatial, and organizational variation. Approaching collectives as assemblages allows the analysis to avoid reifying networks while also resisting purely functionalist interpretations of the systems under examination.

A crucial aspect of this approach concerns how agency is distributed across material and technical arrangements. In the collectives analyzed here, action is generated through the interplay of human and material elements that jointly shape distribution practices. Containers, classificatory devices, computational systems, infrastructural arrangements, and temporal constraints actively participate in organizing action. Agency emerges as a relational effect produced through these interactions rather than as an attribute of individual actors (Latour 1999).

This distributed understanding of agency entails a corresponding reconceptualization of urban space. The city functions as an active component of the assemblages that enable

food networks to operate (Amin, Thrift 2002). Urban space thus becomes part of the collective itself, contributing to its modes of functioning and degrees of stability. From this standpoint, urban food collectives can be understood as socio-spatial configurations in which relations are continuously negotiated through material and infrastructural constraints. The collective traverses and operationalizes the city, segmenting space and time according to specific logics of coordination (Graham, Marvin 2001). Food networks thereby participate in producing a particular experience of the city, structured by recurrent routes and synchronized temporalities.

Defining the collective as a socio-technical and socio-spatial assemblage also provides a way to address the issue of stability without relying on static categories. Stability emerges from the capacity of networks to absorb variation, manage disruption, and maintain operational continuity over time. At the same time, such stability remains provisional and reversible, continually exposed to interruption and transformation (Star 1999; Law 2004). This tension between functioning and fragility renders food collectives a particularly revealing object for the analysis of contemporary urban dynamics.

This conceptual framework establishes the basis for the analyses that follow. Approaching urban collectives as assemblages enables a close examination of the practices, devices, and spatial configurations through which food circulates in the city, avoiding both reductive readings of networks and their idealization.

### 3. *Food as an Urban and Infrastructural Operator*

Considering food as an urban and infrastructural operator means treating it as an element capable of making visible the material and organizational conditions that sustain everyday urban operations (Steel 2009). Its circulation requires the precise coordination of temporalities, spatial arrangements, and situated practices, imposing constraints that cannot be bypassed without compromising the functioning of the networks involved. As a perishable good, temporally sensitive and subject to specific standards of handling, food activates a chain of operations that brings into view the infrastructures and devices through which the city is rendered operational.

The urban distribution of food entails tightly coupled temporal, spatial, and logistical requirements that directly affect the configuration of space. These requirements generate an operational geography of recurring trajectories, critical thresholds, and points of synchronization, shaping urban experience for both those who work within these networks and those who benefit from them (Graham, Marvin 2001). In this sense, food does not simply pass through the city; it activates specific portions of it, selecting routes, rhythms, and functional spaces.

This operational dimension allows food delivery to be understood as a constitutive urban function (Morgan 2009). It constitutes a set of practices that operationally connect labor, mobility, and consumption within complex spatial configurations, rather than merely a commercial service. The preparation, transport, and delivery of meals involve a distribution of action among heterogeneous actors, coordinated through protocols that must ensure continuity and reliability. In this context, coordination is not given once and for all, but must be continuously produced through repeated micro-operations.

The constrained nature of food circulation makes the role of urban infrastructures particularly evident. The city in its material and organizational configuration contributes to defining what can be done within specific temporal and material conditions. At the same time, food networks develop operational strategies to adapt to these constraints, through redundant arrangements, optimized routing, and standardized procedures. The relationship between food and urban space thus takes the form of a process of co-production, in which distribution practices contribute to making the city legible and usable according to specific logics. From this perspective, food networks operate as oligoptic devices, capable of producing a localized and situated visibility of the city sufficient to coordinate action without ever providing a comprehensive view of urban space (Latour, Hermant 2021).

Another relevant aspect concerns the temporal dimension. Food introduces a stringent temporality that imposes synchronization across different moments: production, preparation, transport, and consumption. This synchronization is reflected in urban rhythms, influencing working hours, mobility flows, and the use of space. Food delivery thus contributes to shaping collective temporalities by aligning distributed actions that

must converge within precise time windows. Time becomes a structuring element of the urban assemblage of food, no less significant than space.

Analyzing food as an urban operator also makes it possible to highlight the ways in which networks produce visibility and opacity. Some operations become immediately perceptible – the movement of transport vehicles, the presence of workers in public space while others remain embedded in technical devices or less visible infrastructures. This differential distribution of visibility is not accidental, but results from the ways in which networks are organized and maintained. As it moves through the city, food passes through different levels of exposure and invisibility, helping to define what appears as an integral part of urban life and what remains in the background (Star 1999).

Within this framework, food emerges as a particularly effective analytical operator for observing the construction of urban collectives. The operational chains that enable its circulation make explicit the need to coordinate heterogeneous actors within specific spatial and temporal configurations. The collective emerges as an effect of this coordination, sustained by the repetition of practices that must continually contend with material and infrastructural constraints. The stability of the collective depends on the capacity of networks to maintain such coordination over time, absorbing variations and managing contingencies.

This reading of food as an urban operator helps introduce the analysis of the case studies discussed later. Treating the circulation of food as a practice of spatial and temporal coordination makes it possible to closely examine the specific infrastructural configurations through which urban collectives are produced. On this basis, the Dabbawala networks of Mumbai and contemporary platform-based food delivery systems can be analyzed as two distinct modes of urban food organization, comparable precisely because they respond to similar operational constraints through different spatial arrangements and devices.

#### 4. *The Dabbawala Network of Mumbai*

The Dabbawala network of Mumbai represents a highly specialized form of urban coordination for food distribution,

grounded in repeated daily practices, embodied knowledge of the city, and a capacity for coordination that is incrementally built and stabilized over time. Active for more than a century, the network ensures the daily delivery of home-cooked meals from residential neighborhoods to workplaces, operating within a dense and complex metropolitan context<sup>1</sup>. Its relevance for this analysis lies in the opportunity it offers to observe how an urban collective is produced and sustained through a close and continuous relationship with space and with the rhythms of the city<sup>2</sup>, operating through distributed coordination rather than centralized control or digital mediation.

The functioning of the network is based on a sequence of distributed operations, rigorously structured in time and assigned to differentiated roles. In the early morning hours, Dabbawalas move through residential areas collecting lunchboxes *tiffins*<sup>3</sup> prepared in private homes<sup>4</sup>. Each container then enters a chain

- 
- 1 The Dabbawalas are workers engaged in the daily distribution of home-cooked meals in the city of Mumbai. Most of them originate from rural areas of the state of Maharashtra and are historically linked to the Varkari Sampradaya, a devotional movement that attributes strong ethical value to work, service, and collective discipline. Access to the network occurs primarily through kinship and village ties, while the acquisition of skills is based on a gradual process of socialization into operational practices rather than on formal training. This shared background contributes to the formation of operational trust and mutual responsibility, which in turn sustain the stability of the collective over time (Roncaglia 2013, pp. 37-44 ff.).
  - 2 The high operational reliability of the Dabbawala' network has attracted the attention of scholars and institutions beyond the Indian context. Ethnographic analyses highlight the system's temporal precision, its multilayered sorting logic, and the use of the suburban railway network as a central cognitive and operational infrastructure (Roncaglia 2013, pp. 97-101). These features have subsequently become the focus of studies in the field of supply chain management, which have helped to consolidate the system's reputation as an example of highly efficient logistical coordination, albeit articulated through a managerial language and interpretive framework (Sundarakani et al. 2011).
  - 3 The term *tiffin* refers to the multi-tiered metal container used in the Dabbawala system. Beyond indicating the meal itself, the tiffin functions as a key socio-material device, carrying classification codes and enabling coordination across the delivery network.
  - 4 The Dabbawala network is composed almost exclusively of men. This configuration reflects a broader gendered division of labor, in

of successive handovers and transfers, involving sorting operations and movements onto suburban trains. Railway nodes play a crucial role: here, lunchboxes are grouped, redistributed, and redirected toward the city's business districts. The final stage of delivery takes place on foot or by bicycle, allowing meals to reach offices and workplaces by lunchtime. No single actor follows the entire trajectory of a meal; each Dabbawala intervenes in a limited segment of the chain, relying on the predictability of subsequent operations.

The coordination of these operations is made possible by a material classification system that physically accompanies the *tiffins* along their route. Color codes and symbolic markings indicate destinations, intermediate nodes, and operational sequences. These signs function as practical devices that orient action in real time. Their effectiveness depends on their embedding in everyday work routines: they are read quickly, interpreted unambiguously, and recognized as reliable because they are situated within a chain of well-established practices. Learning this system takes place on the ground, through experience and observation, and requires time to be fully internalized. The stability of coordination thus results from shared practical knowledge rather than from external formalization.

The city of Mumbai becomes an integral part of this operational assemblage. The suburban railway network, the relative proximity between residential neighborhoods and business districts, and the regularity of daily flows constitute essential conditions for the network's functioning. The routes of the Dabbawalas intersect with those of millions of other inhabitants, exploiting the repetitiveness of urban movements<sup>5</sup> while

---

which meal preparation remains largely entrusted to women within the domestic sphere, while distribution across urban space is carried out by men. This arrangement contributes to the overall functioning of the system and, at the same time, reproduces a structural separation between domestic and public space that mirrors established social and cultural patterns in Mumbai's urban context. Although this dimension is not the primary focus of the analysis, it constitutes a relevant background for understanding the social conditions that sustain the collective's stability (Roncaglia 2013, pp. 69-73).

5 In Mumbai's urban context, the Dabbawalas occupy a distinctive social position. While providing a service that is essential to the city's everyday functioning, they operate within a form of cooperative organization situated between informal labor and a stable associative

also rendering the system sensitive to disruptions that may affect these flows. Knowledge of the city takes the form of situated knowledge built through direct experience of travel times, margins of tolerance, and critical points where coordination may be tested.

The temporal dimension is equally decisive. Meal distribution is constrained by rigid time windows that require precise synchronization across different moments: the collection of food from homes, transit on suburban trains, sorting at intermediate nodes, and final delivery must align coherently. This synchronization, not ensured by a surveillance system, is made possible by the daily repetition of practices and by the shared responsibility of participants. Potential delays are managed through local adjustments, enabled by a fine-grained understanding of temporal margins and by the capacity to intervene rapidly in the face of unforeseen events (Edensor 2010).

From the perspective of labor organization, the Dabbawala network operates according to a cooperative structure that facilitates the collective management of dysfunctions. Errors<sup>6</sup> are absorbed through forms of redundancy, mutual support, and temporary redistribution of tasks. This mode of operation allows the network to maintain a high degree of operational continuity even within an urban context marked by complexity and unpredictability. The stability of the collective derives from a distributed capacity for adaptation that is renewed on a daily basis (Sennett 2012).

---

structure. The network is not based on standardized contracts nor on direct integration into conventional corporate systems, yet it enjoys widespread recognition grounded in the reliability of its service and its deep integration into urban rhythms. This positioning contributes to making the Dabbawalas familiar figures within public space (Roncaglia 2013, pp. 12-15 ff.).

- 6 The Dabbawala network manages the daily distribution of approximately 150,000-200,000 meals across the Mumbai metropolitan region. While popular and managerial literature has often emphasized the existence of a “near-zero” error rate, ethnographic observations instead show that the system experiences a very limited number of daily errors, which are generally absorbed and corrected within the network without disrupting its overall functioning. In absolute terms, reported errors concern only a minimal fraction of daily deliveries and do not compromise the system’s operational continuity (Roncaglia 2013, pp. 97-101).

Taken together, these practices show how an urban food collective emerges as the effect of a strongly territorialized socio-spatial configuration. Embodied knowledge of the city, the use of operational classification devices, and the synchronization of everyday actions produce a stable assemblage in which agency is distributed among human actors, objects, and urban infrastructures. The stability of the collective rests on the repetition of practices and on the capacity to adapt them to variation and contingency, while maintaining coordination over time.

### *5. Platform-Based Food Delivery and Distributed Urban Collectives*

Contemporary forms of food delivery mediated by digital platforms constitute a distinct mode of urban coordination for food distribution (Srnicsek 2017), grounded in algorithmic infrastructures and forms of coordination that operate at a distance. In these systems, the circulation of meals is enabled through the integration of digital applications, tracking devices, standardized protocols, and networks of mobile workers, who act within spatial configurations that are often fragmented. The analytical interest of these systems lies in their capacity to produce distributed urban collectives, in which coordination is achieved through infrastructural mediation rather than through shared, territorially embedded knowledge of urban space.

The functioning of platform-based food delivery relies on a sequence of operations that are assigned, monitored, and evaluated through matching algorithms and ranking systems (Rosenblat 2019). Food preparation, pickup, and delivery to the final customer are articulated into discrete phases, coordinated through interfaces that render certain information visible while obscuring others. This form of coordination does not require individual actors to possess an overall understanding of the network, but instead rests on the ability of digital infrastructures to align distributed actions in real time.

Urban space enters these systems as an operational surface subject to continuous recalculation (Kitchin, Dodge 2014). Distances are translated into estimated times, routes are optimized through navigation systems, and areas of operation are redefined according to demand. The city is thus fragmented into function-

al zones that can be activated or deactivated in response to the platform's operational needs. This mode of organization produces a relationship to space that is less grounded in memory and direct experience, and more dependent on computational representations that orient practices of movement.

The temporality of platform-based food delivery is characterized by a strong emphasis on immediacy and flexibility. Delivery time windows are defined dynamically, adapting to demand and to the availability of workers. This temporal elasticity requires continuous operational readjustment, supported by monitoring systems that evaluate performance and regulate the allocation of resources. Time becomes a central parameter in the production of coordination, shaping both working practices and forms of presence in urban space (Cragg 2001).

A significant aspect of these systems concerns the distribution of visibility and opacity. Platform interfaces make certain information immediately accessible delivery times, order status, ratings while other dimensions of the network remain difficult for participants to access. The algorithmic logics governing task allocation and performance evaluation often operate as opaque devices, influencing the functioning of the collective without being fully knowable<sup>7</sup>. This informational asymmetry affects the capacity to understand and negotiate operational conditions within the network.

From the perspective of labor organization, platform-based food delivery produces a configuration in which action is highly individualized yet infrastructurally synchronized. Workers interact primarily with the platform rather than with one another, relying on instructions provided by digital devices to orient their movements and decisions. The urban collective that emerges from these systems does not appear as a cohesive presence in space, but rather as a constellation of individual trajectories synchronized through shared infrastructures (Vallas, Schor 2020).

---

7 Opacity refers to the limited accessibility of the decision-making processes embedded in platform infrastructures. Coordination is shaped through computational procedures that orient assignments, evaluations, and temporal constraints, while remaining accessible to workers primarily through their practical effects. Opacity is treated here as an operational condition through which platform-based coordination is enacted, rather than as a lack of information.

The stability of the collective produced by platforms depends on the capacity of these infrastructures to maintain alignment among distributed trajectories while absorbing variations in demand, urban conditions, and worker availability. Coordination is continuously adjusted through feedback loops operating in real time, allowing deviations to be corrected and resources to be redistributed. This form of stability is inherently dynamic and requires ongoing maintenance of the relations between actors, devices, and representations.

Taken together, these dynamics highlight a mode of urban collective formation characterized by weak territorialization and a strong dependence on computational infrastructures. The collective emerges as a distributed assemblage in which the city is continuously translated into operational data and rendered actionable through abstract spatial representations. While responding to constraints similar to those observed in the Dabbawala network such as temporal precision and logistical reliability platform-based food delivery produces a markedly different configuration of coordination, visibility, and spatial engagement.

## 6. *Food Networks and the Making of Urban Collectives*

The comparative analysis of food networks makes it possible to foreground key dynamics through which urban collectives are produced in contemporary cities. Considered as a material and logistical operator, food renders visible forms of coordination that cut across everyday practices, infrastructures, and spatial configurations, showing how collectivity emerges as a situated outcome of processes of composition rather than as a pre-given social condition.

A first dimension concerns the role of infrastructures. In both cases analyzed, the stability of the collective depends on the capacity of networks to articulate space and time in a reliable manner, though this articulation takes distinct forms depending on the mediations involved. Infrastructures operate as devices that orient possibilities for action, shaping what can be coordinated, rendered visible, and sustained over time. Urban collectivity thus appears as closely tied to infrastructural regimes that enable its operational existence.

The comparison further highlights the situated character of food collectives. The intense territorialization observed in the case of the Dabbawalas and the weak territorialization characteristic of platform-based systems constitute distinct modes of collective composition, grounded in different infrastructural arrangements and coordination mechanisms. Each configuration produces a specific experience of the city. In this perspective, collectivity takes shape as an operational capacity to align distributed actions within concrete material and organizational constraints.

A further crucial dimension concerns maintenance. Food collectives stabilize through continuous adjustments that allow them to absorb variations, errors, and contingencies as operations are repeated and revised<sup>8</sup>. This maintenance work, often overlooked in urban analysis, underpins the apparent stability of everyday networks and is distributed across human actors, technical devices, and infrastructural elements.

The analysis also brings into focus differentiated regimes of visibility generated by food networks. In the case of the Dabbawalas, physical presence in urban space renders the functioning of the collective relatively legible. In platform-based systems, by contrast, many crucial operations remain embedded within technical devices and computational procedures. This divergence does not concern the degree of “reality” of the collective, but the uneven distribution of the conditions under which it becomes intelligible. Visibility thus emerges as a political dimension of urban collectivity, shaped by specific forms of infrastructural mediation.

Taken together, these considerations show how the study of food networks provides a privileged lens for interrogating the ways in which the city is made inhabitable on a daily basis. Through food delivery, operational assemblages become observable that extend across multiple domains of urban life from mobility and logistics to services and the management of

---

8 In this essay, maintenance refers to the ongoing work through which operational continuity is sustained over time. It encompasses routine adjustments, error correction, the management of redundancies, and the handling of breakdowns across human actors, technical devices, and infrastructural elements. Maintenance is treated as an integral component of collective stability in socio-technical networks, rather than as a residual or occasional activity.

ordinary infrastructures revealing the fragile, situated, and continuously maintained nature of contemporary urban collectives.

### 7. *Conclusion*

This essay has examined food as an operator in the construction of urban collectives, using its everyday circulation as a lens through which to observe how the city is rendered operational. Through this perspective, food collectives appear as socio-spatial assemblages whose stability is always provisional, produced through coordination networks that connect human actors, technical devices, and urban infrastructures.

The comparative analysis of the Dabbawala network in Mumbai and contemporary platform-mediated food delivery systems has highlighted two distinct modes of urban food organization, comparable insofar as they respond to similar operational constraints. In both cases, the persistence of the collective depends on the capacity of networks to articulate space, time, and labor in a reliable manner, albeit through markedly different infrastructural configurations. The comparison shows that collectivity is shaped less by the type of technology involved than by the specific mediations through which coordination is achieved.

Approaching food as an urban operator has made visible practices and infrastructures that structure everyday life while often remaining unthematized. The circulation of meals reveals how the city is traversed, segmented, and made functional through operational chains that require continuous maintenance. Urban collectivity thus emerges as an ongoing process that must be actively sustained, rather than as a condition that can be assumed or taken for granted.

The main contribution of the essay lies in proposing a spatial and operational reading of urban food collectives that avoids both the reification of networks and normative judgments about organizational models. The forms of collectivity discussed here emerge from the entanglement of practices, devices, and urban contexts, with particular attention to the material and infrastructural conditions that enable their functioning.

This perspective also opens up further avenues for research. The food networks analyzed represent only one segment of the infrastructures that traverse contemporary cities. Extending a

similar analytical approach to other domains such as mobility, urban services, e-commerce logistics, or the management of everyday resources may contribute to a broader understanding of how urban collectives are continuously constructed and transformed.

To interrogate food networks, finally, is to interrogate the conditions under which urban coexistence becomes possible<sup>9</sup>. The collectives that take shape through these networks are neither stable entities nor coherent communities, but situated configurations that render the city operational and habitable through a daily work of coordination and maintenance<sup>10</sup>.

### References

- Amin, A., Thrift, N.  
2002 *Cities. Reimagining the urban*, Polity Press, Cambridge.
- Callon, M.  
1986 "Some elements of a sociology of translation: domestication of the scallops and the fishermen of St Brieuc Bay", in J. Law, ed., *Power, action and belief. A new sociology of knowledge?*, Routledge, London, pp. 196-223.
- Cragg, M.  
2001 "Rhythms of the city: temporalised space and motion", in J. May, N. Thrift, eds., *Timespace. Geographies of temporality*, Routledge, London, pp. 187-207.
- Edensor, T.  
2010 *Geographies of rhythm. Nature, place, mobilities and bodies*, Routledge, London.
- Graham, S., Marvin, S.  
2001 *Splintering urbanism. Networked infrastructures, technological mobilities and the urban condition*, Routledge, London.

- 
- 9 Urban coexistence is used here to indicate the practical alignment of distributed actions within shared spatial and temporal conditions. It refers to the capacity of heterogeneous actors to operate together through coordinated routines, infrastructural arrangements, and maintained relations, without presupposing shared identities, values, or forms of social cohesion.
- 10 Habitability refers to the practical conditions through which urban life can be sustained on a daily basis. It designates the capacity of socio-technical arrangements to support repeated activities, coordinated movement, and the continuity of everyday practices, rather than a normative assessment of urban quality or well-being.

- Kitchin, R., Dodge, M. 2  
014 *Code/space. Software and everyday life*, MIT Press, Cambridge (MA).
- Latour, B.  
1999 *Pandora's hope. Essays on the reality of science studies*, Harvard University Press, Cambridge (MA).  
2005 *Reassembling the social. An introduction to actor-network-theory*, Oxford University Press, Oxford.
- Latour, B., Hermant, É.  
2021 *Paris. Invisible city*, B42, Paris.
- Law, J.  
2004 *After method. Mess in social science research*, Routledge, London-New York.
- Morgan, K.  
2009 "Feeding the city: the challenge of urban food planning", in *International Planning Studies*, 14, 4, pp. 341-348.
- Roncaglia, S.  
2013 *Feeding the city. Work and food culture of the Mumbai Dabbawalas*, Open Book Publishers, Cambridge.
- Rosenblat, A.  
2019 *Uberland. How algorithms are rewriting the rules of work*, University of California Press, Oakland.
- Sennett, R.  
2012 *Together. The rituals, pleasures and politics of cooperation*, Yale University Press, New Haven-London.
- Srnicek, N.  
2017 *Platform capitalism*, Polity Press, Cambridge.
- Star, S.L.  
1999 "The ethnography of infrastructure", *American Behavioral Scientist*, 43, 3, pp. 377-391.
- Sundarakani, B., De Souza, R., Goh, M.  
2011 "Mumbai Dabbawala's case: an excellence in supply chain coordination", *Supply Chain Forum. An International Journal*, 12, 4, pp. 36-45.
- Steel, C.  
2009 *Hungry city. How food shapes our lives*, Random House, London.
- Vallas, S., Schor, J.B.  
2020 "What do platforms do? Understanding the gig economy", *Annual Review of Sociology*, 46, pp. 273-294.



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 *convivĕre*), 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 etico-politica, 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*

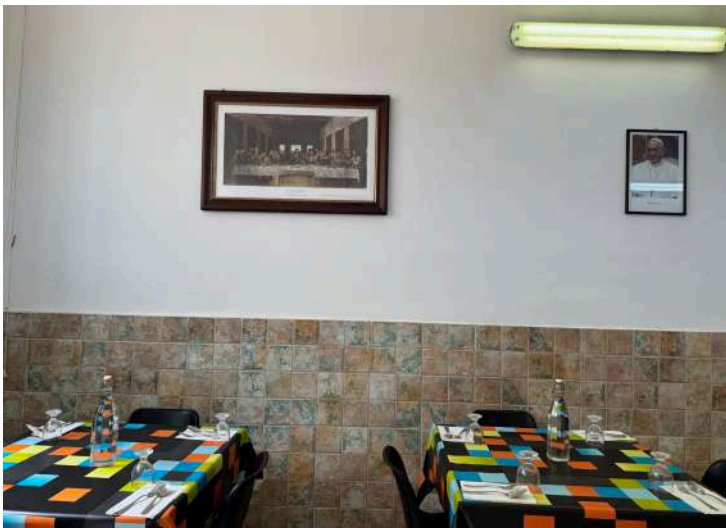
L'analisi comparata delle quattro mense solidali considerate prende avvio da ciò che accade prima ancora che il cibo venga assaggiato e si concentra sull'osservazione delle pratiche che organizzano l'esperienza del pasto. L'attenzione si sposta così dal cibo inteso come dato immediato o valore in sé 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.

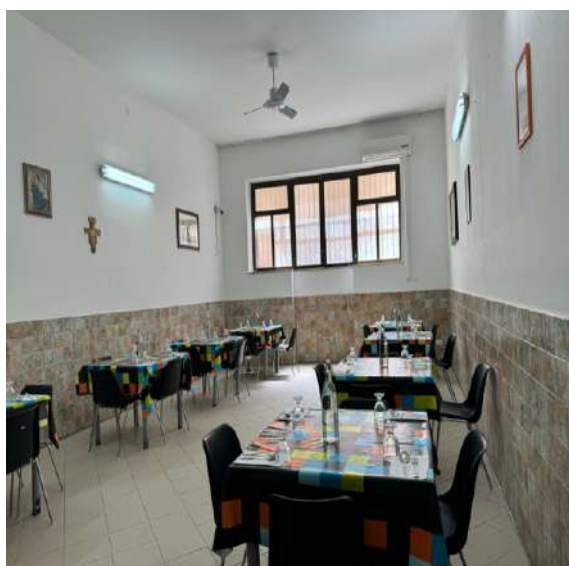
Tavoli, soglie, varchi e regimi di visibilità non si limitano a organizzare il servizio, ma partecipano alla produzione di specifici effetti di senso, contribuendo a orientare le modalità dello stare insieme e a rendere leggibile la politica implicita dello spazio della mensa. Come osserva Georg Simmel (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.

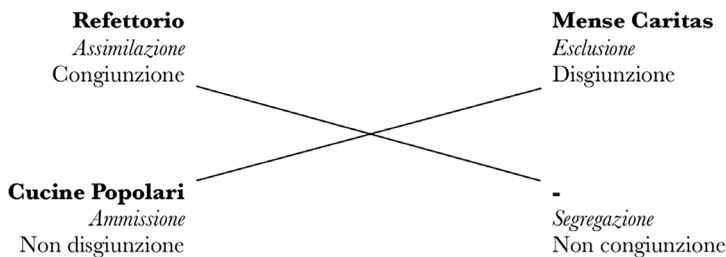


Fig. 11: *Quadrato delle politiche di alterità*

## 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.

FRANCESCO MANGIAPANE  
MENSE FINZIONALI

La ristorazione collettiva al cinema

1. *Introduzione*

Il cinema ha, fin dai suoi esordi, raccontato storie di uomini e donne assembrate in strutture istituzionali rivolte alla cura e al mantenimento durante periodi di formazione (scuole), lavoro (fabbriche), malattia (ospedali), disagio economico ed esistenziale (comunità terapeutiche, religiose, caritatevoli etc.). A questo proposito, non ha trascurato di rappresentare il momento della ristorazione collettiva erogata da questi stessi enti, con l'obiettivo di offrire una caratterizzazione sia dell'istituzione sia dei personaggi che in essa si trovavano ad interagire. Ciò risponde a un assunto per cui mostrare occasioni alimentari al cinema rappresenti una via per offrire una rappresentazione sintetica delle condizioni socio-culturali e dell'ambiente rappresentato (la sua articolazione ideologica organizzata secondo variabili come classe sociale, ruoli di genere, stili di vita etc.) ma anche del posizionamento dei singoli personaggi rispetto a esse (modi di comportarsi a tavola peculiari, idiosincrasie, differenze di comportamento fra individui etc.).

Questo lavoro propone una valutazione di alcune rappresentazioni finzionali delle mense al cinema e nelle serie tv, allo scopo di contribuire a una riflessione semiotica intorno al ruolo che la ristorazione collettiva svolge per il corpo sociale. Tale obiettivo verrà perseguito prendendo in considerazione alcuni film in cui le mense appaiano come parte dell'ingranaggio istituzionale rappresentato nei film. Come si vedrà, la mensa appare in quanto figura dell'istituzione, offrendosi come parte per il tutto, luogo di emersione della sua vocazione ideologica e disciplinare ma, anche, come luogo di ammorbidimento (quando non addirittura di "sospensione") delle regole, dove i personaggi possono più autonomamente gestire le relazioni interpersonali nel

collettivo. Diverso è il caso di alcuni film contemporanei, che si inseriscono nel trend del cinema gastronomico (cfr. Mangiapane 2014). In queste opere la mensa e il discorso che essa veicola diventano elementi centrali della narrazione: il problema gastronomico è posto al cuore della trama e contribuisce a formulare una vera e propria teoria della mensa, nell'ambito del discorso politico veicolato dall'istituzione.

## 2. *Film con le mense*

Il più celebre fra tutti è sicuramente *Tempi moderni* (Chaplin 1936). Si tratta di uno dei capolavori riconosciuti del cinema hollywoodiano, divenuto figura della disumanizzazione dell'individuo nell'era industriale e capitalista. La storia, ambientata all'epoca della grande depressione, mette, infatti, in scena le dure condizioni di lavoro nelle fabbriche, d'ora in poi organizzate, secondo i dettami del modello fordista, intorno ad alienanti catene di montaggio, messe in azione da giganteschi ingranaggi. L'intervento umano in un tale contesto si limita all'esecuzione incessante di compiti ripetitivi, che finiscono per negare ogni spontaneità e individualità degli operai, rendendoli tragicamente simili alle macchine che pure sono chiamati a controllare. L'immagine del protagonista-alter ego di Chaplin, Charlot, risucchiato dagli ingranaggi di una di esse diventa così simbolo universale della degradazione indotta da un tale modello produttivo.



Fig. 1: *Charlot fra gli ingranaggi in Tempi moderni*

La cui disumanità può, però, emergere anche grazie al cibo. È infatti proprio l'esondare della logica fordista in ambito gastronomico a rafforzare l'idea che sia insostenibile. Non è un caso che il "padrone" della fabbrica ambisca a un controllo totale sui propri dipendenti, spingendosi a immaginare di poterne disciplinare perfino l'alimentazione, durante la pausa pranzo. A tal fine egli escogita una macchina deputata a nutrirli automaticamente. Inutile dire che un simile progetto sia destinato al fallimento. A collaudarla viene, infatti, chiamato Charlot, che finirà per mandarla in tilt.



*Fig. 2: La macchina per la ristorazione degli operai in Tempi moderni*

Per funzionare, la macchina pretende di scandire precisamente il ritmo dell'ingestione del cibo da parte della sua cavia, impedendogli ogni movimento spontaneo. Ma, si sa, l'alimentazione è sempre recalcitrante al controllo. Non sorprende dunque che questa diavoleria finisca per incepparsi, disseminando rimasugli di cibo ovunque, accanendosi su Charlot, con effetti tragicomici. A ben vedere, una tale scena non è, nel film, isolata. Il modello della fabbrica con la sua vocazione alla standardizzazione e la sua propensione meccanica, fondata sulla sincronizzazione delle attività, ap-

pare, infatti, come forma ispiratrice soggiacente e principio organizzatore del mondo sociale rappresentato dal film. Si manifesta nella rappresentazione della fabbrica ma regola pervicacemente l'organizzazione del carcere, in cui pure a un certo punto Charlot finisce, del cantiere navale e del centro commerciale che hanno l'improvvida idea di assumerlo come lavorante. E appare, ancora, lampante verso la fine del film quando lo stesso Charlot si ritroverà a operare da cameriere di un ristorante: la sua incapacità di sincronizzarsi con il resto della brigata di cucina e con i suoi colleghi camerieri, generando caos e confusione, sarà la fonte di molteplici gag. È un tale principio meccanico astratto – l'“era della meccanica” per dirla con McLuhan (1964) – a essere il vero obiettivo della critica di Chaplin. Il momento della ristorazione collettiva, piegato a un tale principio, rappresenta, così, una distopia, che verrà più volte declinata come emblema della disumanizzazione indotta dalle istituzioni governative. Anche in *Full Metal Jacket* (Kubrick 1987), solo per fare un esempio, l'alimentazione è pienamente integrata nella contingentazione dell'addestramento militare, strumento di intensificazione dei suoi aspetti disfunzionali (che porteranno uno dei soldati-protagonisti alla pazzia).

Tornando a *Tempi moderni*, a fare da contraltare a un tale modello meccanico, all'ingranaggio, alla prospettiva di un mondo regolato come un orologio svizzero, si prospetta la tavola imbandita vagheggiata dai due innamorati protagonisti del film (oltre a Charlot, la sua compagna *gamine*, interpretata da Paulette Colbert). Essi sono troppo poveri e straccioni per potersi permettere una casa tutta loro e un'esistenza libera dal bisogno. Eppure immaginano come potrebbe essere vivere da padroni in una casa tutta loro, come marito e moglie. In una tale fantasticheria, le mediazioni sono azzerate: i limoni possono essere direttamente raccolti dall'albero, l'uva dalla vite, e il latte può essere munto direttamente da una mucca in attesa sull'uscio di casa, senza passare dall'astrazione del denaro. La tavola amorevolmente preparata proprio per Charlot dalla sua mogliettina si presenta come modello alternativo a quello della fabbrica, sostanzandosi come dono, simbolo di amore gratuito e disinteressato, di informalità, di reciprocità e, in definitiva, di convivialità (Illich 1973, Boutaud 2005, Mangiapane 2014).



Fig. 3: Charlot "ritira" il latte direttamente dalla mucca in *Tempi moderni*

È in questa tensione fra singolarità e molteplicità che possiamo collocare la mensa come dispositivo gastronomico.

Ma entriamo nel merito. Qual è, dunque, il ruolo che le mense svolgono nei film ambientati in istituzioni totali (Goffman 1961), disciplinari (Foucault 1975) o orientate a un forte senso di appartenenza o afflato comunitario? Consapevoli del rischio di mettere nello stesso calderone istituzioni affatto diverse (scuole, manicomi, carceri, conventi e comunità religiose, caserme, ospedali, enti caritatevoli e quant'altro) proveremo a concentrarci sui loro elementi comuni, mantenendo, dunque, il discorso su un livello di generalità adeguato.

### 2.1. *Ammorbidimento del controllo*

Se è vero che questo tipo di istituzioni – secondo la definizione che ne danno Goffman e Foucault – si presentano come luoghi caratterizzati da una separazione netta fra dentro/fuori, da forte irreggimentazione e da routine ben scandite, nei film in esse ambientati, il momento della ristorazione assume spesso un carattere di ammorbidimento del loro regime coercitivo. All'interno di confini spaziali (la mensa, il refettorio) e temporali (ora-

ri specifici della giornata) rigidamente segnati, un tale momento si caratterizza per il fatto di permettere una qualche forma di autonomia e di informalità nella relazione fra pari. Come già rilevato a proposito del film *Tempi moderni*, il momento dell'alimentazione si caratterizza, infatti, per la sua recalcitranza, ovvero per il fatto di non lasciarsi facilmente sottomettere dai dispositivi di controllo sociale, volendosi idealmente realizzare come atto conviviale.

Nei film della saga di Harry Potter, per esempio, le scene ambientate nella *great hall* (il refettorio della scuola per maghi) offrono un colpo d'occhio sulla stratificazione interna della scuola (i posti a sedere vengono organizzati per appartenenza alle "case" della scuola), in un clima di esibizione della propria appartenenza comunitaria, spontaneamente assunta da docenti e studenti. L'atmosfera informale e generalmente positiva che caratterizza questi momenti permette che gli studenti possano assumere atteggiamenti scherzosi, cimentandosi in incantesimi e magie impreviste con il loro correlato di trambusto e umorismo. Alla mensa della prestigiosa scuola d'arte *Fiorello H. LaGuardia High School of Music & Art and Performing Arts* di New York, nel film *Saranno Famosi* (Parker 1980), c'è un gran frastuono, gli studenti "ripassano" la lezione eseguendo gli esercizi più svariati con i loro strumenti musicali, danzano, recitano, finché un manipolo di loro si mette al piano eseguendo un ipnotico pezzo soul. Ancora, nel film *The Blues Brothers* (Landis 1980) gli iconici fratelli Jake ed Elwood, nella mensa del carcere in cui vengono reclusi alla fine delle loro peripezie, si esibiscono addirittura in un concerto. Quale migliore scelta di *Jailhouse Rock*, brano tratto da un altro famoso film a tema carcerario (*Il delinquente del rock and roll*, Thorpe 1957) con un detenuto esemplare interpretato nientemeno che da Elvis Presley?

## 2.2. Autonomia e complotti

Ma, proprio nei film in cui si mette in scena la vita carceraria, un tale ammorbidimento del controllo si presta ad altri usi. Sicuramente, serve, come si diceva, per fare emergere intese, contrasti, affiliazioni fra pari oltre che gerarchie parallele fra loro. I detenuti approfittano della loro autonomia per autoregolarsi secondo logiche e codici non contemplati

dai protocolli. Non di rado, poi, in mensa si “progetta” l’evasione. Proprio grazie all’ammorbidente del controllo e alla possibilità di interagire fra detenuti, le mense rappresentano (insieme all’ora d’aria) il frangente in cui poter complottare quasi indisturbati. In un film iconico come *Fuga da Alcatraz* (Siegel 1979) il detenuto protagonista, il rapinatore Frank Morris, interpretato da Clint Eastwood, in mensa potrà imparare a orientarsi fra i diversi caratteri dei detenuti. Verrà, per esempio, a conoscenza del piccolo segreto di un suo compagno di detenzione: egli è una persona dolce che si prende amorevolmente cura di un topolino. È in quello stesso frangente, che si accorgerà di essere oggetto di avance sessuali da parte di un altro detenuto, cosa che, come è ovvio, lo inquieta alquanto. Ma, soprattutto, sarà proprio in mensa che Morris potrà mettere a conoscenza gli altri detenuti dei suoi piani di evasione. Piani che verranno puntualmente realizzati.

Che cosa possiamo imparare sulle mense da questa carrellata? Esse diventano lo specchio dell’istituzione in cui sono inserite, delle dinamiche della vita comunitaria che al suo interno si svolge. Diventano il palcoscenico della sua socialità, della sua articolazione interna, il momento della sua manifestazione e, per questo, non di rado vengono utilizzate nei film all’inizio, per informare i personaggi stessi (e, con loro, gli spettatori) che fanno ingresso nell’istituzione. Essi se ne fanno un’idea – nel bene e nel male – proprio a partire dalla mensa.

### 2.3. *Rito d’iniziazione*

È ciò che succede anche nella serie tv trasmessa in Italia da Netflix, *Orange is the New Black* (2013-2019). La mensa è, infatti, protagonista della prima puntata e serve per far toccare con mano alla protagonista, Piper, l’avvenuto cambio di regime della sua vita dopo la carcerazione. Si tratta, infatti, di una donna emancipata, bianca e altolocata, abituata a frequentare un mondo molto diverso da quello della maggior parte delle sue compagne di detenzione, per lo più appartenenti a minoranze razziali, con un retroterra di emarginazione e povertà.

A tavola, Piper, dopo aver realizzato che vi vengono serviti cibi preparati con scarti alimentari, si ritroverà a lamentarse-

ne, ignara di essere alla presenza della detenuta a cui compete la mansione di gestire la mensa, Red o anche *mamma*, come la chiamano alcune di loro. Toccherà a quest'ultima, evidentemente risentita, avvertirla: “[...] non ti piace la cucina non è un problema”. La punizione arriva puntuale al pasto successivo in cui, al posto del previsto, le verrà consegnato un panino “preparato apposta per lei”, contenente un assorbente intimo usato, in una scena disgustosamente memorabile. Ma non è tutto. Da quel momento in poi, dalle compagne addette alla distribuzione non le verrà consegnato più alcun cibo, finché non trovi un modo di farsi perdonare. Durante il periodo di digiuno forzato, alla narrazione si alterneranno dei flashback in cui si potrà verificare lo scarto fra la sua vita da cittadina libera e quella in carcere, proprio a proposito dell'alimentazione. Come si è già accennato, prima di essere arrestata, Piper viveva una vita da perfetta borghese, scandita, dunque, da mode e piccole (gastro)manie (Marrone 2014) praticate senza soluzione di continuità. In uno di questi flashback, la si vede convincere il fidanzato riluttante a intraprendere la dieta suggerita dal famoso best-seller *The Complete Master Cleanse* (Woloshyn 2007), manuale per praticare una dieta molto drastica rivolta alla depurazione del corpo attraverso l'ingestione di succo di limone, sciroppo d'acero, peperoncino di Cayenna e tisane. Dopo solo cinque giorni, è per lei normalissimo venir meno all'impegno preso insieme al suo fidanzato, ingozzandosi di cotenna di maiale al miele cotta al forno. È la leggerezza con cui può “cambiare dieta” senza pensarci, la libertà di contraddirsi senza conseguenze, quella di sfarfallare fra trend contraddittori, a mancarle in reclusione, mentre il suo stomaco brontola per il digiuno forzato. Questo episodio, come si diceva, non a caso si colloca all'inizio di una serie televisiva destinata a durare per ben sette stagioni, rappresentando nella maniera più economica ed efficace lo scarto fra dentro e fuori dalla prigione. Mette, insomma, in scena un vero e proprio rito di iniziazione/passaggio (van Gennep 1909, Turner 1969), significativamente operato attraverso gli strumenti della ristorazione collettiva.

Queste riflessioni iniziali, condotte su film non esplicitamente focalizzati sulla dimensione gastronomica delle istituzioni di cura, possono essere utili per inquadrare alcune caratteristiche generali da cui i film culinari dedicati alle mense prendono le

mosse, per proporre un'evoluzione. Già nel 2014 (Mangiapane 2014), si era rilevato come, in fin dei conti, la gran parte dei film afferenti al trend della gastromania potessero essere intesi come testi orientati a promuovere un cambiamento politico allo spettatore. È in tale prospettiva che essi si caratterizzano per il fatto di arruolare stranieri, outsider, sconosciuti, personaggi destinati a scuotere le fondamenta del collettivo, grazie al fatto di promuovere un modo migliore di cucinare e mangiare, quindi, di vivere. Una tale sensibilità, lo vedremo, si realizza anche nella ristorazione collettiva. Anzi, si può rilevare, come è stato fatto (Mangiapane 2025), che dal mondo della ristorazione commerciale cerchi di estendersi verso quello sociale e della cura del collettivo, in una vera e propria presa di coscienza politica.

Vediamo, dunque, come funzionano i film che possono essere ricondotti al trend culinario, a proposito delle mense.

### 3. *Film sulle mense*

Nel saggio appena citato (Mangiapane 2025) ho dedicato la mia attenzione a *Sì, Chef! – La Brigade* (Petit 2022). Questo film fa al caso nostro perché connette direttamente la mania (ormai da più parti considerata stanca) del cibo al mondo delle istituzioni di cura. Protagonista è Cathy, cuoca straordinaria di un ristorante di alta categoria, guidato però, da una dispotica star mediatica, che non fa altro che appropriarsi dei meriti del suo lavoro. Disgustata da un tale andazzo, si licenzia e, alla ricerca di un nuovo impiego, per caso si imbatte in un'offerta di lavoro avanzata da un centro per minori non accompagnati. È a questo punto che scatta l'esperimento di pensiero del film, ovvero quando Cathy accetta il lavoro, mettendo a disposizione del centro e dei suoi piccoli ospiti la propria cultura e sensibilità gastronomica, la propria etica professionale, dedizione e disciplina. Si tratta di un *capriccio del destino* (il riferimento va al titolo della raccolta di racconti di Karen Blixen che contiene "Il pranzo di Babette", cfr. Dinesen 1958) destinato a ottenere risultati importanti per le sorti del centro e dei minori coinvolti, la cui traiettoria può essere, però, presa in considerazione come modello per uscire dalle secche in cui la gastronomia si ritrova. Ritornare a "servire" in mensa, insomma, diventa un modo per ritrovare il valore perduto dell'alimentazione, il pia-

cere di stare a tavola, superando la superfetazione, il rumore mediatico e, in definitiva, la volgarità del discorso culinario contemporaneo.

Sempre nel saggio che ho dedicato a questo film, si descrivono le azioni e i comportamenti messi in atto dalla bizzarra figura della cuoca Cathy per rimettere in sesto il centro. Intanto, costei si assume la responsabilità di predicare l'arte borghese del mangiar bene, fuori dal suo perimetro abituale, rivolgendosi a ragazzi provenienti da ogni angolo del mondo, abituati a mangiare junk food e schifezze e, scommettendo, che questa arte borghese possa tornare utile anche a loro, possa essere un valore anche per loro. La sua posizione può essere paragonata a quella di Babette, che sceglie di vivere e cucinare in un misero villaggio protestante, lontano dagli agi e della mondanità della sua città di provenienza, Parigi. Già questa scelta contiene un indirizzo: non si può praticare l'arte della gastronomia mantenendosi costantemente al riparo del proprio privilegio, senza che essa perda mordente, smetta di essere arte. Posizionarsi ai margini del sistema, presidiare la periferia, mettersi in gioco per tramandare la propria arte al prossimo oltre gli steccati, è, dunque, un gesto profondamente politico, indispensabile.

Una volta acquisita una tale consapevolezza, bisogna capire come procedere. Prima di tutto, Cathy deve riuscire a dimostrare il valore della differenza, insegnando ai suoi ragazzi a distinguere ciò che per loro è indistinto. I cibi che sono abituati a mangiare in mensa servono, infatti, da mera riserva energetica. Il loro valore simbolico è messo in secondo piano: si tratta di pietanze sciatte, senza alcuna personalità e peculiarità: l'uno vale l'altro. Ecco perché Cathy invita in cucina i suoi piccoli allievi. Distinguere le materie prime, gli ingredienti, le loro qualità alimentari, organolettiche, compositive, ma anche distinguere gli attrezzi con cui vengono trattati, le stoviglie in cui vengono serviti è un passo fondamentale nella ricostruzione della catena del valore gastronomico. In mensa, di regola si mangia ma non si cucina: la chiamata che Cathy rivolge ai propri ospiti alla responsabilità significa ristabilire la centralità della diade che mette insieme cucinare e mangiare. Cucinare è un atto politico non di per sé ma perché servirà a sostenere qualcuno. D'ora in poi, la chef potrà fare appello alla responsabilità che viene da una tale consapevolezza.

Ancora: farà in modo di ristabilire la gerarchia. Il mondo dell'alta cucina ha frettolosamente sposato un modello "comunitarista" della ristorazione, ostentando di voler dismettere la tradizionale organizzazione "militare" della brigata ideata da Escoffier (1903), in nome di un approccio per così dire "inclusivo", legato alla destrutturazione di ruoli e mansioni rigidamente assegnati. Del resto, anche il modo di procedere tipico nel settore dell'accoglienza e dell'assistenza delle fasce deboli poteva essere ricondotto a un tale atteggiamento anti-gerarchico. Per Cathy, però, il ristabilimento del valore del mangiare passa anche dalla restaurazione della gerarchia, e così procede a formare una vera e propria brigata, in cui per la prima volta nella loro vita, i migranti del centro verranno trattati come soggetti responsabili di un compito preciso che in fin dei conti dovranno dimostrare di aver saputo portare a termine. Nel contempo, imparando un mestiere che rappresenterà un volano prezioso d'integrazione, una volta usciti dal centro. Dunque: ritorno alla brigata di cucina. È ciò che si richiede anche in una delle narrazioni contemporanee più amate in ambito gastronomico, *The Bear* (2022-in corso).

Grazie al contributo di Cathy, l'istituzione può svolgere fino in fondo il proprio compito di luogo di ri-educazione. Si può rilevare come il suo intervento si espleti in un ambito generalmente non presidiato, non-marcato, dell'attività di questo tipo di strutture. I centri di tutela delle minoranze e dei soggetti svantaggiati non prestano, di regola attenzione a ciò che si mangia e a come si mangia. L'area di intervento prescelta da Cathy le darà, dunque, campo libero per fare a modo proprio, riuscendo a far nascere nei suoi giovani seguaci, un senso genuino di appartenenza che non avrebbero mai provato senza il suo invito. È questo un programma politico in nuce, che aspetta soltanto di essere applicato nella vita concreta di organizzazioni del genere.

Ma non è tutto. Agendo sul versante della ristorazione collettiva, forgiando i nuovi cuochi-cittadini l'intervento di Cathy riuscirà a permeare di sé il logoro discorso mediatico dell'alimentazione. Alla ricerca di legittimazione, infatti, il suo gruppo sceglierà di partecipare a un talent-show gastronomico che appassionerà i telespettatori e che, come in ogni favola che si rispetti, permetterà loro di ottenere – per il fatto di essersela meritata – l'agognata cittadinanza.

### 3.1. *Paradosso*

Abbiamo visto (par. 2.1) come, molto spesso, la forza conviviale del cibo possa addolcire la durezza dei regimi delle istituzioni di cura, costituendosi come spazio di limitata autodeterminazione e autonomia. L'alimentazione, in questi contesti, riesce a instaurare sprazzi di comunità. Questa propensione comunitaria è, però, sempre precaria e volatile, fragile e non riesce mai a rivelarsi davvero “totale”, escludendo tipicamente gli addetti alla sorveglianza (insegnanti, medici, carcerieri etc.). Nelle carceri, in particolare, si poteva realizzare anche grazie al fatto che il modello in uso nei paesi anglosassoni prevedesse grandi hall adibite a mensa, meno frequenti in altri contesti come, per esempio, quello italiano, dove per lo più i pasti si consumano in cella o in piccole salette.

Il film *Ariaferma* (Di Costanzo 2021) è ambientato in un carcere di impronta ottocentesca in dismissione. A far scattare la molla del racconto è la notizia che il suo sgombero non può essere completato, per l'indisponibilità della struttura che avrebbe dovuto accogliere gli ultimi dodici detenuti rimasti. Ciò implica che anche i secondini siano costretti a rimanere per presidiare la struttura ormai quasi completamente vuota, occupandosi dei suoi ultimi ospiti, confinati ora in un'unica ala mantenuta attiva. Ogni servizio è ovviamente abolito. Niente più attività – spaccio, cucina, colloqui – nell'attesa, presumibilmente breve, che anche gli ultimi detenuti ospitati possano essere trasferiti. Anche la direttrice del carcere va via. A sovrintendere alle attività di sorveglianza viene incaricato il più anziano dei secondini, Gaetano Gargiulo, interpretato da Toni Servillo. Si realizza un'atmosfera di perfetta sospensione, in cui la macchina del carcere viene ridotta all'osso: detenuti e carcerieri. È nuovamente la dimensione gastronomica a portare scompiglio in una tale organizzazione.

I detenuti – ma a dire il vero anche gli stessi addetti alla sicurezza – non sono contenti del cibo che viene recapitato al carcere da un apposito catering. Danno, così, vita a una vivace protesta che culminerà in uno sciopero della fame, finché la qualità del cibo servito non migliori. La qual evenienza mette in crisi il gruppo di sorveglianti, che, dopo accese discussioni, sceglie di assecondare le richieste dei detenuti riattivando la cucina dismessa. A cucinare verrà chiamato don Carmine Lagioia, un boss della

camorra, interpretato da un altro celebre attore, Silvio Orlando, che si offre come volontario per placare l'insubordinazione dei compagni, in virtù della sua abilità in cucina. Già questa evenienza – il fatto che nella struttura si ricominci a cucinare – ottiene l'effetto di ripristinare l'ordine ma, d'altra parte, permette ai due protagonisti, Gargiulo e Lagioia, di instaurare una qualche forma di rapporto personale. Vale la pena ricordare come armeggiare in cucina fra pentole e fornelli, costituisca forme di socializzazione peculiari (Pollan 2013, Mangiapane 2026, in uscita), legate a quella che Lévi-Strauss (1964, 1968) chiamava in opposizione all'arrostitura, "cucina della pentola", nella cultura occidentale, storicamente espletata dalle donne, in cucina, per il sostentamento della famiglia. Caratteristica delle pratiche coinvolte da questo tipo di cucina è il fatto di richiedere il sacrificio di sé, del proprio corpo costretto a interagire con la materia alimentare e a cimentarsi in pratiche ripetitive e difficoltose (anche dadolare le verdure, sbucciare le cipolle sono pratiche di questo genere) per un tempo prolungato che non di rado viene trascorso in compagnia di un qualche compagno – o compagna – di "sventura". Cucinando insieme per un periodo prolungato si può dar vita a una vera e propria amicizia, fondata sulla confidenza e sul racconto di sé, durante la preparazione dei cibi. È ciò che molte massaje e casalinghe hanno sperimentato nella loro vita di cuccinieri. Qualcosa del genere accade a Gargiulo e Lagioia, nella cucina del carcere, al riparo degli sguardi dei loro rispettivi colleghi. Pur non dimenticando mai la differenza dei loro ruoli e le loro diverse posizioni, essi possono, dunque, negoziare un progressivo riconoscimento reciproco, discutendo di argomenti apparentemente vacui. È così che guardando una lunga fila indiana di formiche, a un certo punto, Lagioia troverà il modo di confidare al proprio secondino il suo arrovellarsi sul proprio ruolo nel mondo. Se è vero che gli scienziati hanno appurato che non tutte le formiche sono operose ma che alcune sono completamente inattive, quale sarà la loro utilità? Già una tale confidenza fra carceriere e detenuto assolutamente inusuale in ambiente carcerario costituisce un risultato ragguardevole derivante dall'immissione di una cura comune del cibo in carcere.

Ma le circostanze permetteranno di andare oltre. Giunge, infatti, un inaspettato blackout determinato da un temporale che metterà in crisi il gruppo di secondini. Per tenere i detenuti a bada, è Gargiulo a proporre di radunarli nella rotonda e permet-

tere loro di celebrare insieme la cena in una tavola improvvisata, a cui verranno invitati anche gli agenti, composta unendo i banchetti di cui è provvista ogni cella. È, così, che si realizza una paradossale scena conviviale in cui secondini e detenuti si ritrovano a mangiare insieme, ridendo e scherzando insieme. Ciò che si sperimenta è una presa estetica (Greimas 1987, in gastronomia Marrone 2013, 2022), un momento di emersione di una compassione reciproca, una comunione emotiva che si realizza non superando le distinzioni di ruolo ma proprio a partire da esse. Sperimentando su di sé la gioia di mangiare insieme, sorveglianti e sorvegliati possono sentire l'umanità del loro prossimo, si riconoscono come qualcosa di più dei loro ruoli. E, così facendo, per il tramite del cibo, danno corpo a una paradossale comunità.

Di quanto possa essere vulnerabile istituzionalmente fragile una comunità di questo genere non fa conto dire. Già il giorno successivo, ognuno andrà per la sua strada: i carcerieri continueranno a fare il loro lavoro in qualche altro carcere e i detenuti saranno trasferiti. Ma in tutti rimarrà la nostalgia della loro esperienza straordinaria, della loro comunione impossibile e pure realizzata. Per il tramite del mangiare insieme. Una tale vicenda rimane come prova evidente del potere socializzante della tavola, in grado di realizzare inclusione simbolica e comunitaria nel corpo sociale.

### Bibliografia

- Boutaud, J.-J.  
 2005 *Le sens gourmand. De la commensalité – du goût – des aliments*, Jean-Paul Rocher Éditeur, Paris; tr. it. *Il senso goloso. La commensalità, il gusto, gli alimenti*, ETS, Pisa 2012.
- Dinesen, I. (pseud. K. Blixen)  
 1958 “Babette’s Feast”, in *Anecdotes of Destiny and Ebrennard*, Random House, New York; tr. it. “Il pranzo di Babette”, in K. Blixen, *Scherzi del destino*, Feltrinelli, Milano 1995.
- Escoffier, A.  
 1903 *Le guide culinaire. Aide-mémoire de cuisine pratique*, Flammarion, Paris; tr. it. *Guida alla grande cucina*, Tarka, Mulazzo (Massa-Carrara) 2016.
- Foucault, M.  
 1975 *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Gallimard, Paris; tr. it. *Sorvegliare e punire. Nascita della prigione*, Einaudi, Torino 1976.

Goffman, E.

1961 *Asylums. Essays on the condition of the social situation of mental patients and other inmates*, Anchor Books, New York; tr. it. *Asylums. Le istituzioni totali: i meccanismi dell'esclusione della violenza*, Einaudi, Torino 1968.

Greimas, A.J.

1987 *De l'imperfection*, Fanlac, Périgueux; tr. it. *Dell'imperfezione*, Sellerio, Palermo 2004.

Illich, I.

1973 *Tools for conviviality*, Harper & Row, New York; tr. it. *La convivialità*, Mondadori, Milano 1974.

Lévi-Strauss, Cl.

1964 *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Plon, Paris; tr. it. *Il crudo e il cotto*, Il Saggiatore, Milano 1966.

1968 "Petit traité d'ethnologie culinaire", in *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, PUF, Paris; tr. it. "Breve trattato di etnologia culinaria", in *Mitologiche III. Le origini delle buone maniere a tavola*, Il Saggiatore, Milano 1973, pp. 425–440; versione citata in G. Marrone, A. Giannitrapani, a cura di, *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Mimesis, Milano 2012, pp. 31-46.

Mangiapane, F.

2014 "Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema", in G. Marrone, a cura di, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Carocci, Roma, pp. 133-166.

2025 "Strategie del piacere per vivere insieme", in P. Peverini, I. Pezzini, P. Polidoro, a cura di, *Come vivere insieme. Semiotica dei collettivi*, Mimesis, Milano, pp. 136-143.

2026 *Semiotica del cibo. Analisi, metodo, esempi*, Carocci, Roma.

Marrone, G.

2013 "Livelli di senso: dal gustoso al saporito", in P. Leonardi, C. Paolucci, a cura di, *Senso e sensibile, E/C*, 17.

2014 *Gastromania*, Bompiani, Milano.

2022 *Gustoso e saporito. Introduzione al discorso gastronomico*, Bompiani, Milano.

McLuhan, M.

1964 *Understanding media. The extensions of man*, McGraw-Hill, New York; tr. it. *Gli strumenti del comunicare*, Il Saggiatore, Milano 1967.

Pollan, M.

2013 *Cooked. A natural history of transformation*, Penguin, London; tr. it. *Cotto*, Adelphi, Milano 2014.

Turner, V.

1969 *The ritual process. Structure and anti-structure*, de Gruyter, Chicago; tr. it. *Il processo rituale. Struttura e antistruttura*, Morcelliana, Brescia 2001.

van Gennep, A.

1909 *Les rites de passage*, Nourry, Paris; tr. it. *I riti di passaggio*, Bollandi Boringhieri, Torino 2012.

Woloshyn, T.

2007 *The complete master cleanse. A step-by-step guide to maximizing the benefits of the lemonade diet*, Ulysses Press, Berkeley.

### *Film citati*

*Tempi moderni* (1936), regia di C. Chaplin.

*Il delinquente del rock and roll* (1957), regia di R. Thorpe.

*Fuga da Alcatraz* (1979), regia di D. Siegel.

*Saranno famosi* (1980), regia di A. Parker.

*The Blues Brothers* (1980), regia di J. Landis.

*Full Metal Jacket* (1987), regia di S. Kubrick.

*Il pranzo di Babette* (1987), regia di G. Axel.

*Harry Potter* (saga cinematografica, 2001-2011), regie varie.

*Ariaferma* (2021), regia di L. Di Costanzo.

*Sì, Chef! – La Brigade* (2022), regia di L.-J. Petit.

### *Serie televisive citate*

*Orange Is the New Black* (2013-2019), ideata da J. Kohan.

*The Bear* (2022-in corso), ideata da C. Storer.

TIZIANA MIGLIORE  
MENSE AGONISTICHE  
A REGOLA D'ARTE  
La Festa dell'Aquilone a Urbino

Sulla commensalità non si scherza. Stare insieme a tavola non è un modo come un altro per socializzare. È la pratica situata che permette di conoscere con il corpo cattivi e buoni comportamenti. Già il cibo sussume la questione antropologica del “buono da pensare” (Lévi-Strauss 1962b; Marrone 2014). Si dice di una persona, come di un alimento, che è ‘buona’ o ‘cattiva’. L’etica trova nella gastronomia, che è “un’arte del vivere” (Foucault 1984), la migliore allegoria di se stessa, un grande *Gedankenexperiment* per sapere che sapore hanno gli altri. In entrambi i sistemi di valore il buono è in alto e il cattivo è in basso, altrimenti il corpo si rivolta, e il programma di base è il far bene le cose per il benessere altrui. Perciò cuochi o chef sono *in primis* ‘ristoratori’, produttori di sollievo fino ad arricchire (dialetto sic.), ovvero a ‘ricreare’, a ‘rigenerare’.

1. *Ardue comunioni*

Questo ‘buono sommo’ esteso ed estetico non è di tutti i giorni. Sorprende, coglie alla sprovvista, arriva come un dono dispensato dal cielo. La commensalità, che non prevede la separazione fra oste e ospite ma una valutazione fra pari, forma ancor di più alla conoscenza del bene e del male. Qui colui/colei che cucina si siederà, prima o poi, alla stessa tavola servendosi da sé o venendo servito/a. Mangiare insieme è un “rito di unione fisica” (van Gennep 1909; Perullo 2014) che, da un lato, appunto, si fa allegoria dell’etica, dall’altro, più localmente, può trasformare la condivisione del cibo in parabola sui comportamenti. La “razionalità figurativa” di questa pratica diventa cioè “una scelta speculativa” per parlare d’altro (Fabbri 1987).

## 1.1. «Uno di voi mi tradirà»

La cena eucaristica è un esempio cardine di tale potenziale metaforico narrativo, non solo perché Cristo, spezzando il pane e versando il vino, e mangiandone e bevendone anche lui, distribuisce il suo corpo e il suo sangue (Migliore 2023). Così Gesù si fonde chiaramente con i suoi apostoli e, da allora, con i fedeli che alla messa si uniscono a lui. Ma la rivelazione del peggiore dei torti, del tradimento, ha luogo in quel medesimo banchetto. Nelle versioni degli evangelisti, non concordi ma interessanti, il Salvatore identifica pubblicamente Giuda come “uno dei Dodici, colui che intinge con me nel piatto” (Marco 14,18-20) o “colui che ha intinto con me la mano nel piatto” (Matteo 26, 21-23) o “colui per il quale intingerò un boccone e glielo darò. E intinto il boccone, lo prese e lo diede a Giuda Iscariota, figlio di Simone. E allora, dopo quel boccone, Satana entrò in lui” (Giovanni 13, 21-30). I tempi verbali cambiano: Marco situa l’evento nella flagranza del presente; Matteo nel passato, il che costringe gli apostoli a rammentare il gesto; Giovanni nel futuro, opzione che crea suspense e li mette in allerta. Se in Marco e Matteo l’azione di intingere nello stesso piatto è all’unisono, in Giovanni il protagonista prende l’iniziativa e personalmente instrada Giuda al tradimento.



Fig. 1: Anselmo da Campione, Ultima Cena, pontile del Duomo di Modena, 1170-1180

Varianti a parte, resta il fatto che la *comida*, nella figuratività dei suoi processi gestuali e della prossemica, insegna a distinguere le condotte. Cristo è il bene supremo perché, senza scomporsi, porge un boccone di pane benedetto al suo sicario. E nel calvario riceve vino mescolato con fiele (Marco 15, 23; Matteo 27, 34) e una spugna imbevuta d’aceto (Marco 15, 36), ma continua a non perde-

re la compostezza. La tavola, lo si vede dal *Cenacolo* (1494-98) di Leonardo e in opere dello stesso motivo iconografico più recenti (Roberto Matta, *La última cena*, 1973), non ha nulla di pacato. È un campo di dubbi, indiscrezioni, mormorii, giudizi e palesamenti.

Anselmo da Campione, sul pontile del Duomo di Modena (*Ultima cena*, 1170-1180, fig. 1), e poi Tintoretto, nel telerò della Basilica di San Giorgio a Venezia (*Ultima cena*, 1592-1594), aspettualizzano il momento in cui Cristo, imboccando Giuda, suscita gli sguardi attoniti, indignati, burberi o curiosi degli altri apostoli. Usa la commensalità per dar prova della sua resistenza.

### 1.2. *Pranzi-trappola. Inumare il non unanime*

Potremmo dare una chiave di lettura simile all'ironica trincea di sessanta metri dell'happening di Daniel Spoerri *Déjeuner sous l'herbe* (fig. 2).



Fig. 2: Daniel Spoerri, fotogramma dall'happening *Déjeuner sous l'herbe à l'occasion de l'enterrement du tableau-piège* (1983-2010)

Il principale autore di banchetti artistici, fondatore della Eat Art, organizza nel 1983 un pranzo per 120 persone nel parco di Montcel a Jouy-en-Josas. Il menu è a base di ragù di pitone, mammelle affumicate, polmoni di vitello, trippe, la discussione è accesa. Nel frattempo una gru scava una lunga trincea perpendicolarmente al banchetto. A fine pasto i commensali sollevano i tavoli, ancora imbanditi, e li calano nella fossa senza spostare una singola posata. Dunque il noto e già imbarazzante “pranzo sull’erba” di Manet si anima per essere poi inumato, “intrappolando” la vitalità di quel che è accaduto, la “scomodità” delle situazioni capitate (Spoerri 1960). Lo scavo archeologico provvederà a dissotterrare le tracce di questi convitti altamente istruttivi perché non unanimi<sup>1</sup>. Una medesima isotopia della tavola come sistema partecipativo di comportamenti discordi è riscontrabile nel caso studio che abbiamo scelto di indagare.

## 2. *La Festa dell’Aquilone a Urbino*

sì, gli aquiloni! È questa una mattina  
che non c’è scuola. Siamo usciti a schiera  
tra le siepi di rovo e d’albspina.

[...].

Or siamo fermi: abbiamo in faccia Urbino  
ventoso: ognuno manda da una balza  
la sua cometa per il ciel turchino.  
Ed ecco ondeggia, pencola, urta, sbalza,  
risale, prende il vento; ecco pian piano  
tra un lungo dei fanciulli urlo s’inalza.  
S’inalza; e ruba il filo dalla mano,  
come un fiore che fugga su lo stelo  
esile, e vada a rifiorir lontano.

S’inalza; e i piedi trepidi e l’anelo  
petto del bimbo e l’avida pupilla  
e il viso e il cuore, porta tutto in cielo.

1 Nel 2010, in partnership con l’Institut national de recherches archéologiques préventives francese, i resti della mensa di Spoerri sono stati disepelliti con rigore archeologico e, dopo averne preso il calco, sono stati reinterrati per le generazioni a venire.

[...].

Oh! te felice che chiudesti gli occhi  
persuasato, stringendoti sul cuore  
il più caro dei tuoi cari balocchi!

Oh! dolcemente, so ben io, si muore  
la sua stringendo fanciullezza al petto,  
come i candidi suoi petali un fiore  
ancora in boccia! O morto giovinetto,  
anch'io presto verrò sotto le zolle  
là dove dormi placido e soletto...

Meglio venirci ansante, roseo, molle  
di sudor, come dopo una gioconda  
corsa di gara per salire un colle!  
[...]. (Giovanni Pascoli, *L'Aquilone*, 1897)

La Festa dell'Aquilone è una gara che si svolge a Urbino dal 1955, ogni venerdì, sabato e domenica della prima settimana di settembre. Si ispira al componimento che Pascoli scrisse nel 1897, in ricordo del periodo in cui viveva lì e frequentava, da scolaro, il Collegio degli Scolopi<sup>2</sup>. Tradizione molto sentita in città, la gara consiste nella preparazione e nel lancio di aquiloni da parte degli abitanti delle contrade. A lungo si è principalmente svolta sulle colle delle Vigne, nel parco della Fortezza Albornoz (Parco della Resistenza); dal 1991, per contenere il pubblico sempre più numeroso, è stata trasferita fuori dal centro, sulle colline delle Cesane. L'amministrazione comunale sostiene e promuove l'iniziativa, in stretta collaborazione con Urbino Servizi Spa e con i quartieri.

Duomo, Lavagine, Monte, Valbona e San Polo sono i nomi delle contrade del centro storico, alle quali si sono successivamente aggiunte le zone extra muros: Piantata, Hong-Kong, Mazzaferro, Piansevero e San Bernardino. Ogni contrada ha il suo

---

2 Fonte d'informazione per l'analisi della Festa sono il volume *Urbino. 70 anni in volo*, di prossima pubblicazione, il sito internet dedicato, gli account Facebook e Instagram della Festa, rispettivamente aperti nel 2015 e nel 2024, le pagine social delle contrade e soprattutto le testimonianze degli urbinati. Ringraziamo Daniela Capponi, Presidente di Urbino Servizi, per aver reso disponibili molti materiali e Gea Ducci, Romina Fini e Giorgio Angelini per aver raccontato le loro esperienze dirette. Il corpus delle foto dell'articolo è nostro, costituito a partire da foto e audiovisivi reperiti nel web.

blasone (fig. 3), stemmi semplici tutti con la figura stilizzata di un aquilone al centro ma caratterizzati da tinte cromatiche distintive.



Fig. 3: Blasoni delle contrade di Urbino



Fig. 4: Le contrade di Urbino davanti alla cattedrale in Piazza Rinascimento, edizione del 2025

Come accade nei blasoni familiari, gli stemmi che presentano coppie di colori riconducono a contrade nate da scissioni interne a quartieri più antichi. Ogni rione della città, in vista della Festa, produce bandiere, t-shirt, addobbi urbani e gadget con il proprio codice simbolico (fig. 4).

La classifica delle vittorie vede finora in testa Lavagine, con 9 trofei, 8 San Polo, Piantata 7 a pari merito con Monte, Piansevero 6, Hong-Kong 5, Duomo 4, Mazzafarro e Valbona 3, San Bernardino 1. Nel 2013 il Comune, per smorzare i toni di una competizione notoriamente agguerrita, ha indetto per le medesime dieci contrade il concorso natalizio *Vinca il più dolce*. I giudici sono due giurati, non di Urbino, che proclamano il/la vincitore/vincitrice nel giorno dell'Epifania.

### 2.1. *Il programma della Festa*

Alla gara è possibile presentare solo gli aquiloni delle contrade. Il principale trofeo, chiamato 'Città di Urbino', è il premio per l'aquilone più alto tra i più lontani (fig. 5). Poi, in modo variabile, vengono assegnati altri premi: per l'aquilone più bello, tridimensionale o bidimensionale, per il più grande, il più piccolo, il più artistico, il più tecnico, il più estroso. I rioni cominciano a organizzarsi almeno sei mesi prima del concorso, oggi anche sperimentando nuove tecniche aerodinamiche. Accanto ai metodi tramandati di generazione in generazione, alcune giurie avallano materiali all'avanguardia come la fibra di carbonio.

La sera del primo giorno si tiene la cena inaugurale della Festa, offerta dalla contrada in carica e a cui partecipano tutti gli altri quartieri. Il sabato pomeriggio, nel Parco della Resistenza, si svolgono le gare individuali, per i secondi premi in palio. A queste gare segue il corteo delle contrade, dal Parco fino a Piazza Rinascimento, dove avviene l'estrazione per i lotti di terreno che ogni contrada occuperà il giorno dopo. La Festa ha il suo momento culminante la domenica pomeriggio, con la gara principale nelle balze dei monti delle Cesane. Di sera viene allestito un lunghissimo banchetto in Piazza Rinascimento, davanti a Palazzo Ducale, con una cena, poi la cerimonia di consegna del Trofeo e degli altri premi, un concerto o un party con dj-set.



*Fig. 5: Aquilone vincitore del Trofeo 'Città di Urbino' nel 2018. Contrada Piansevero*

## 2.2. *Agonismi a mensa*

È curioso che a incorniciare da sempre la gara urbinata siano due eventi gastronomici: la cena d'apertura e la cena della serata di premiazione. Non è banale. La maggior parte delle feste urbane competitive, in Italia e all'estero, esclude nella maniera più categorica momenti di convivialità fra le contrade. Il Palio di Siena, che è l'archetipo di questo tipo di ricorrenze, prevede consolidati rapporti di varia natura, codificati in tre tipologie: di alleanza formale, di rivalità e di mancanza di rapporti formali. Ma sedersi insieme a tavola durante la gara è impensabile. A Urbino, invece, i pasti condivisi sono processi essenziali del rituale della Festa, di cui occorre comprendere la funzione.

### 2.2.1. *L'opening*

La cena che apre la Festa è un evento interamente organizzato, come si è detto, dalla contrada che detiene il titolo. Il Comune le affida la gestione del banchetto, impegnativo, dato che vi partecipano tutti gli aquilonisti iscritti, circa 600, e durante il quale avvengono la riconsegna del Trofeo 'Città di Urbino', la presentazione delle contrade e la distribuzione di filo e bastone per le matassine delle gare individuali del sabato. Nella logica narrativa della Festa, questa commensalità è dunque un programma d'uso indispensabile per stabilire continuità con l'anno passato e valorizzare la nuova edizione. Il pasto crea coesione temporale perché, al momento di ricevere il premio, i contradatai vincitori sanno già di essere responsabili della buona riuscita dell'evento inaugurale successivo. Il riconoscimento ottenuto ne rafforza l'orgoglio e l'onore, ma è legato a doppio vincolo con il mandato (fase qualificante e fase decisiva) che li attende. Dopo aver sollevato in alto il trofeo, i trionfatori danno a tutti appuntamento all'anno prossimo, quando dovranno dimostrare di essere i campioni in carica creando una situazione quanto più conviviale. La coppa, nel frattempo, è stata il motivo di festeggiamenti interni alla contrada e di baldoria, il che rende la riconsegna più difficile.

Se la sede dell'evento dev'essere necessariamente nella contrada primatista, non ci sono norme sulla disposizione dei tavoli, sull'apparecchiatura o sul menu. In genere si sta all'aperto (fig. 6), per la difficoltà di trovare spazi capienti e perché

la stagione estiva lo consente. E i pasti possono essere lauti, con porchetta, salsiccia e cresce, o light, anche in vista delle gare da disputare. Alcune contrade anni fa si sono tacitamente assestate sulla formula dell'apericena (Fig. 7), che almeno per questo incontro iniziale ha molti vantaggi: la commensalità prende un aspetto più giovanile, meno da sagra; è possibile mangiare e bere in piedi e, quindi, cambiare di posto e conversare (o litigare!) con più contradaioli; è più economica e semplice da ideare; suscita l'interesse dei forestieri, che hanno libero accesso all'evento.



*Fig. 6: La contrada Piantata organizza la cena di riconsegna del Trofeo, 4 settembre 2023*



Fig. 7: Poster dell'apericena organizzata dalla contrada Mazzaferro nell'edizione del 2019



Fig. 8: La pittura degli aquiloni nel cortile del Collegio Raffaello, 4 settembre 2025

### 2.2.2. Buoni aquiloni, aquiloni buoni

In realtà, come ci viene riportato dai veterani della gara, tutto comincia non da questa cena, ma dal ritrovo pomeridiano dei bambini, il giovedì della stessa prima settimana di settembre, nel cortile del Collegio Raffaello per dipingere gli aquiloni.

loni. Sia per la natura di questo passatempo/sport, praticato soprattutto in età infantile – l'aquilone è un giocattolo – sia per fedeltà al poemetto ispiratore di Pascoli, i bambini hanno infatti un ruolo di primo piano nella Festa. Le molte foto di questo incontro segnalano un'analogia inattesa. Anche qui piccoli e grandi stanno riuniti intorno a dei tavoli, uno per contrada (fig. 8). E i desk sono rivestiti e apparecchiati con piatti, bicchieri, borracce e vasetti (figg. 9-10), che si maneggiano e ci si passa come durante un pasto.



*Figg. 9 – 10: La pittura degli aquiloni nel cortile del Collegio Raffaello*

A differenza della tipica commensalità, nel cortile del Collegio Raffaello, però, i prodotti vengono preparati e non usati/consumati. Gli 'ingredienti' per costruire vela, telaio e briglie sono tassativi: carta oleata, canne di fosso, colla di farina. Nel 2023 una contrada è stata eliminata per aver utilizzato canne di bambù. Al concorso si apprezza infatti chi sperimenta nuove tecniche di volo (vd. § 2.1.), ma sinonimo di qualità dell'aquilone, della sua 'bontà', è evidentemente il metodo artigianale, il km zero. La scelta delle materie prime è dovuta al loro rodaggio

nella velocità e, insieme, al rispetto per l'identità del territorio. Dunque chi infrange la regola è deplorabile non solo per noncuranza o disonestà, ma perché produce oggetti spuri. I bambini, guidati dagli adulti, apprendono il senso della Festa attraverso processi corporei di collaborazione e contesa. I colori che combinano sono il frutto di miscele con leganti alimentari, più o meno densi: acqua (inchiostri e acquerelli), acqua più tuorlo d'uovo (tempere), cera (pastelli) oppure olio. E molti degli utensili che condividono, come si è detto, sono gastronomici. Se ciascun contradaio si impegna a fare del proprio meglio per la gara, la cucina pittorica, da un tavolo all'altro, li federa e li mette sull'attenti rispetto a incursioni e sguardi curiosi.

### 2.2.3. *La cena di premiazione*

La *consecutio temporum* degli eventi conclusivi potrebbe scatenare varie passioni dell'imprevedibile (Sedda 2025), con il rischio di rovinare la Festa. La terza e ultima occasione di convivialità casca infatti dopo che si sono chiuse le gare e in attesa del verdetto della giuria. Ma anche se il conferimento degli awards fosse anticipato rispetto alla cena, il banchetto non sarebbe dei migliori. Benché i premi in palio siano più di uno, alcune contrade possono restare all'asciutto e tutte comunque puntano al trofeo. Nessuno si siederebbe a tavola con l'amaro in bocca; conoscere i risultati in prima serata porterebbe ad abbandonare la piazza lasciandovi solo i vincitori. L'alternativa, in questo clima così teso, di fedeltà assoluta e ostilità, sarebbe rinunciare al pasto insieme, come accade nelle competizioni urbane dello stesso genere. Ma Urbino resiste.

Il banchetto di Piazza Rinascimento si imprime nella mente di frequentatori vecchi e nuovi della Festa per le sue dimensioni da cenone, non solo per l'alto numero di partecipanti. Tutta la gara ha scenografie mozzafiato: la fortezza Alborno, i monti delle Cesane, il cortile del Collegio Raffaello e infine Palazzo Ducale (fig. 11).



*Fig. 11: Cena di premiazione, 7 settembre 2025*

Urbino Servizi cura l'allestimento, che resta da sagra. Il menu è fisso. I tavoli sono disposti in tre file per lungo, parallelamente alla parete laterale di Palazzo Ducale fino all'Obelisco, dove viene montato il palco per il concerto. Band musicali suonano dal vivo durante la cena. Le contrade si siedono in gruppi separati ma, essendoci panche e non sedie, stanno unite fra loro in senso longitudinale e in parallelo (fig. 12).

L'atmosfera, per quanto allegra, non è serena, perché il pensiero corre ai premi dopo la fatica durata mesi. Le giornate della gara hanno rafforzato lo spirito di appartenenza, tanto che ogni contrada è oramai una totalità partitiva. È costituita però di persone. E l'incertezza sull'esito rende rischioso condividere fisicamente lo spazio. Eppure accade.

Urbino Servizi si basa su una norma frutto di regolazioni intersoggettive diacroniche e trasforma quella totalità di parti in una totalità integrale, contrapponendo, al "regime dell'incidente", un "regime della programmazione" (Landowski 2005) ricco di significanza. L'ente mette al sicuro la Festa da ciò che la stanchezza e il nervosismo potrebbero provocare chiedendo alle contrade di sedersi a tavola. Un'apericena, in questo frangente, non riuscirebbe a contenere altrettanto efficacemente le baruffe. Prendere posto per mangiare e bere insieme già aiuta a dominare gli istinti, a controlla-

re le emozioni. In più il registro qui è cerimoniale, sia perché il banchetto rientra all'interno di una funzione pubblica, la festa urbana, sia perché precede il galà di premiazione; e il contesto da cerimonia richiama alla compostezza, inibisce operati rozzi e violenti. Sempre a livello topologico, ma inglobante la tavola e il codice che la regola, la sfera privata delle azioni dei partecipanti risente della quinta del Palazzo. Piazza Rinascimento, con la sua architettura, forse stride esteticamente con il look sportivo degli aquilonisti, ma è nel loro DNA: simbolizza processi di civilizzazione, un umanesimo che ha portato a incorporare le buone maniere e a respingere gli impulsi smodati (Elias 1969). L'amministrazione conta su un sistema di prevenzione dei rischi culturale. Il Palazzo del Duca Federico da Montefeltro è un brand, un'etichetta che infonde l'autodisciplina.



*Figg. 12 – 13: Cena di premiazione, 7 settembre 2025 e 3 settembre 2023*

### *3. Pedagogia del senso della misura*

Ogni mensa è una scommessa, un segno che si realizza per ratio difficilis. Potremmo considerare la convivialità una forma del con-

tenuto connotata positivamente da individui e culture, un ideale, un anelito, che la commensalità, come forma dell'espressione ogni volta nuova e diversa, tenta di rendere, di raggiungere, di trasformare anche. Ogni esecuzione non è mai uguale alla precedente.

Dispositivo in senso foucaultiano che i convitati gestiscono da sé, con rapporti di potere e forza definiti dalla singola situazione di *parole*, il banchetto implica semisimbolismi stabili scaturiti dal posto che si occupa – capotavola e a destra : sinistra :: superiore : inferiore – e codificati nel galateo. E, mentre sonda la resistenza spaziale e temporale del soggetto in una serie di interazioni, come prendere, porgere, versare, tagliare, spezzare, dosare, distribuire, essa si fa macchina di visibilità e di enunciazione dei suoi costumi. Lo stare insieme a tavola può consensualmente diventare un luogo di ostentazione e di eccessi, di dissacrazione delle norme, da Lucullo a Trimalcione a *La grande bouffe* di Ferreri (Marrone 2025), o di parsimonia e rifiuto, fino al digiuno. In ogni caso padroneggiare il cibo, quando lo si sa *maîtriser*, compone i conflitti e tiene a bada i malanimi, attraverso maniere associate a modi d'essere (o di apparire), la cortesia, la gentilezza ad esempio, che, rispecchiando sistemi di valore, vengono subito moralizzate. Il giudizio è altrettanto netto e istantaneo per gli smodati, i quali però almeno non sono presi dall'ansia di atteggiarsi. Sarà per questo che Spoerri seppellisce in trincea i resti di un banchetto animoso e che anche Pascoli si augura di andare “sotto le zolle” “ansante, roseo, molle di sudor, come dopo una corsa di gara per salire un colle” (*L'Aquilone*, vv. 56, 58-59). L'etimologia è una figura retorica, ma la mensa ha effettivamente a che vedere con le misure: regola le capacità di uscire dalla solitudine, dai propri limiti, per stare insieme.

### Bibliografia

Bianchi G., Remi E.

2026 *Urbino 70 anni in volo*, Comune di Urbino, di prossima pubblicazione.

Elias, N.

1969 *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Suhrkamp, Frankfurt am Main; tr. it. *La civiltà delle buone maniere. La trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Il Mulino, Bologna 2009.

Fabbri, P.

1987 “Moduli e parabole. Ragionare per figure”, in Id., *Elogio di Babele*, Meltemi, Roma 2003, pp. 44-52.

Foucault, M.

1984 *Histoire de la sexualité*, vol. II, *L'usage des plaisirs*, Gallimard, Paris; tr. it. *Storia della sessualità*, vol. II, *L'uso dei piaceri*, Feltrinelli, Milano 1984.

Gennep van, A.

1909 *Les rites de passage*, Émile Nourry, Paris; tr. it. *I riti di passaggio*, Boringhieri, Torino 2002.

Giannitrapani, A.

2025 “Normes d'étiquette et dilemmes contemporains”, *Actes Sémiotiques*, n. 133, in *Le chaînon manquant entre langue et parole. Pour une sémiotique des normes*, a cura di G. Bassano, T. Migliore.

Hammad, M.

1987 “L'architecture du thé”, *Actes Sémiotiques – Documents*, nn. 84-85; tr. it. “L'architettura del tè”, in Id., *Leggere lo spazio, comprendere l'architettura*, Meltemi, Roma-Bari 2003, pp. 47-99.

Landowski, E.

2005 *Les interactions risquées*, Pulim, Limoges; tr. it. *Rischiare nelle interazioni*, FrancoAngeli, Milano 2010.

Lévi-Strauss, Cl.

1962 *La pensée sauvage*, Plon, Paris; tr. it. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964.

Marrone, G.

2014 “Introduzione”, in Id. (a cura di), *Buono da pensare*, Carocci, Roma, pp. 11-24.

2025 “La grande bouffe e il digiuno”, *Doppiozero*, 8 giugno.

Migliore, T.

2023 *La parola trasformatrice. Strutture, enunciazione, intersoggettività*, Mimesis, Milano.

Pascoli, G.

1897 “L'aquilone”, in Id., *Primi poemetti*, Mondadori, Milano 1974.

Perullo, N.

2019 *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Carocci, Roma.

Sedda, F.

2025 *L'imprevedibile accade. Vivere e sopravvivere nel XXI secolo*, Bompiani, Milano.

Spoerri, D.

1960 “Tableaux-pièges”, in *Les Nouveaux Réalistes*, catalogo dell'esposizione al M.A.M. – Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, 15 maggio–7 settembre 1986, Les Amis du M.A.M., Paris 1986.

MIRCO VANNONI  
ESTETICHE E POLITICHE  
DEI COLLETTIVI A TAVOLA

1. *In forma d'apertura*

Parlare di estetiche e politiche dei collettivi a tavola significa interrogare ciò che accade quando il mangiare insieme eccede la sola funzione del nutrimento. Ciò vuol dire, ed è ciò che in questo momento mi interessa, guardare alla tavola come il luogo in cui avviene la messa in relazione tra esperienza sensibile e forme del vivere comunitario.

La valenza estetica qui in gioco non rinvia a una riflessione sul bello o sull'arte in senso stretto, bensì al significato originario di *aisthesis* in quanto esperienza sensibile. La questione, insomma, riguarda il modo in cui i corpi sono coinvolti, orientati e messi in relazione all'interno di una situazione condivisa come nel caso delle mense e dei refettori, dei banchetti e dei cenacoli. La disposizione dei commensali, la gestione delle distanze e delle prossimità, la materialità del cibo presente sulla tavola, così come le regole esplicite o implicite della convivialità, concorrono a configurare il corpo collettivo dei commensali. Quest'ultimo non è mai l'esito di qualcosa di neutrale, ma l'effetto di processi di selezione che seguono spesso logiche gerarchiche e principi di inclusione ed esclusione, attraverso cui si definiscono appartenenze e confini. L'esperienza che ne deriva rende la tavola un luogo in cui si sperimentano e si rinegoziano forme differenziate di socialità, capaci di rendere visibili rapporti di grado, asimmetrie di potere e linee di separazione che attraversano la comunità, incidendo sulla sua configurazione e sulla sua efficacia simbolica.

È per questo che la dimensione estetica è strutturalmente intrecciata a una valenza politica, da intendere nel senso ampio del termine, come interrogazione sulle condizioni del vivere insieme. La tavola, infatti, non si limita a produrre un "noi" contingente

e situato, ma mette in tensione pratiche di comunità e forme di istituzione di un'alterità consustanziale all'emergere di un'identità collettiva (cfr. Fabbri 2020). Come già ricordato da Benveniste nel saggio "Città e comunità" (1969)<sup>1</sup>, la *polis* non coincide con l'assemblea concreta dei suoi membri, né si esaurisce nella somma delle relazioni interpersonali. Essa si definisce piuttosto come un principio astratto e impersonale che precede le pratiche, organizzandole dall'alto attraverso un ordine che non parla in prima persona, ma si enuncia in modo impersonale<sup>2</sup>.

È proprio a partire da questa distalità convergente tra la prassi e l'agito quotidiano che guardare ai collettivi a tavola consente di osservare come una logica astratta delle forme di comunità trovi una sua presa sensibile (*saisie esthétique* direbbe Greimas 1987) attraverso rituali di convivialità, in cui gesti e immagini si organizzano come specifiche configurazioni estetico-politiche del vivere insieme.

Si tratta di un problema che tocca le questioni dell'immaginario e che sembra riportare a galla l'annosa questione del "partito preso del figurale" che Merleau-Ponty avanzò già nel suo primo corso al Collège de France dedicato a *Le monde sensible et le monde de l'expression* (1953) e ripresa anche da Deleuze nei termini di una "logica della sensazione".

Da dove cominciare, dunque?

## 2. Controversie mediali e banchetti politici

Come molte e molti, nell'afoso luglio 2024 ero sul divano con degli amici a guardare la cerimonia di apertura dei Giochi Olimpici di Parigi.

Una celebrazione maestosa, così era stata preannunciata anche dal comitato organizzativo, in cui le delegazioni di atlete e atleti – ognuna su una barca – hanno sfilato in un percorso di sei chilometri che si è concluso davanti al Trocadéro. Per la prima volta nella storia dei Giochi Olimpici, infatti, la cerimonia inaugurale non si è tenuta all'interno di uno stadio bensì lungo la Senna.

1 Per una riconscezione semiotica si rimanda al lavoro di Giannitrapani (2017, pp. 13-39).

2 Per un approfondimento in ambito semiotico della questione si rimanda ai lavori di Migliore (2017), Paolucci (2020) e Lorusso (2022).

Guardando a questo spettacolo, sorta di naumachia contemporanea, è stato possibile riconoscerci – senza troppa fatica – una sfacciata fascinazione per il mondo classico. Niente di troppo eclatante, in realtà, se pensiamo a quanto già successo nel corso del Rinascimento e ricordando, insieme ai fasti tipici degli ingressi trionfali, quell’interesse tutto italo-francese per le rappresentazioni degli antichi greci alla base delle arti performative moderne come l’opera e la danza.

All’interno di questa cornice scenografica che strizza l’occhio alle sorgenti del mito, non avrebbe dovuto troppo stupire la comparsa, a un certo punto, nel corso delle oltre quattro ore di celebrazione, di *tableaux* allegorici dalle rievocazioni paganeggianti. E invece non è proprio così che è andata la faccenda.

“La cerimonia del suprematismo gay è stata la festa d’addio dell’Occidente” (*La Verità*), “Ultima cena queer, l’ira di vescovi e destra: Cristianesimo deriso” (*La Repubblica*), “I pagliacci di Macron: La ridicola cerimonia di apertura di Parigi fa infuriare Stati e Chiesa” (*Liberò*). Questi solo alcuni dei titoli delle prime pagine dei giornali italiani che nei giorni immediatamente successivi hanno accompagnato il frame della performance *Feast* (fig. 1) ideata da Thomas Jolly, direttore artistico di Parigi 2024. Una rappresentazione di gruppo dal gusto *camp*, additata come gesto d’offesa alla comunità cristiana, o meglio cattolica, da parte di chi vi ha riconosciuto una rielaborazione dell’Ultima cena in *drag*.



Fig. 1: *Feast*, performance ideata da Thomas Jolly per i Giochi Olimpici di Parigi 2024. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026

Insieme alla Conferenza episcopale francese che ha condannato tale momento come una “scena di derisione e di scherno del cristianesimo”, numerose le voci politiche (e non solo) che hanno preso parola su tabloid e social media: Victor Orban lo ha definito come l’emblema di un “vuoto morale”, Marion Maréchal ha tenuto a ricordare a tutti i cristiani del mondo, “insultati dalla parodia drag dell’Ultima cena”, che “ciò non è l’espressione della Francia ma di una minoranza di sinistra pronta a ogni forma di provocazione”. Arringhe a cui hanno fatto eco il nostrano Salvini (“Aprire le Olimpiadi insultando miliardi di Cristiani nel mondo è stato davvero un pessimo inizio, cari francesi. Squallidi”), Elon Musk (“This was extremely disrespectful to Christians”), finanche ad Andrew Tate – l’ex-pugile sotto processo per tratta di esseri umani e stupro – che con suo fratello Tristan hanno protestato davanti all’ambasciata di Francia in Romania (fig. 2).



*Fig. 2: Andrew e Tristan Tate protestano davanti all'Ambasciata di Francia in Romania, 2024. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026*

Un clamore mediatico così forte, quello attorno a *Feast*, che ha portato Jolly e Anne Descamps – portavoce di Parigi 2024 – a fornire scuse ufficiali e a esprimere la non intenzionalità della performance inaugurale a offendere nessuna comunità religiosa.

Se questo, in breve, è quanto è successo, è importante soffermarsi su quali siano state le condizioni di lettura di quest'immagine di un collettivo intorno a un tavolo ad aver determinato un tale marasma.

Un primo aspetto da chiarire riguarda la questione della proprietà e dell'appropriazione di un motivo iconografico come quello dell'Ultima cena. Per far ciò, guardare alla storia e alla teoria delle immagini può essere un buon punto di partenza. In questo senso, la lezione del capostipite della moderna storia dell'arte può venirci in aiuto. Il riferimento è ovviamente al progetto iconologico di Aby Warburg (1929) che di fatto, allargando i confini della disciplina storico-artistica a una più ampia storia della cultura<sup>3</sup>, ha sottolineato fin dagli albori del XX secolo l'importanza di tenere conto delle condizioni filosofiche, politiche e religiose in cui le immagini sono prodotte e circolano all'interno di una determinata società<sup>4</sup>.

Il richiamo al modello warburghiano, prodromo di quanto oggi potremmo chiamare antropologia visiva o cultura visuale (cfr. Cometa 2020), può esserci di un qualche aiuto per comprendere come un collettivo, a tavola, porti con sé un senso di comunità che inevitabilmente riattiva il portato simbolico tanto di un'iconografia cristiana, come la già ricordata *Ultima cena* leonardesca, che dei ben più antichi baccanali dionisiaci del mondo classico.

Pensare alle immagini in senso dialettico è quanto lo storico dell'arte amburghese sottolineava parlando di migrazione dei motivi, la quale si configura come la caratteristica strutturale e sostanziale a tutta la storia dell'arte. Un processo di appropriazione del patrimonio artistico antico, una forma di sopravvivenza di forme simboliche – per dirle *à la* Cassirer (1923-1929) – che incorporate nell'universo figurativo di un'altra epoca sono in grado di realizzare specifici universi di senso che riflettono le idee, i valori e le aspirazioni di una società<sup>5</sup>.

---

3 Su questo si vedano almeno i lavori di Agamben (1984), Cieri Via (2009) e Pinotti (2001).

4 In particolare, non si può non pensare alle tavole 78 e 79 dell'Atlante in cui Warburg sviluppa un progetto di un'iconologia politica ancora pienamente da sviluppare. Su questo si veda almeno, Warnke (1992), Querini (2015), Picciché (2023).

5 Ne è un esempio – presentato dallo stesso Warburg in una conferenza il 19 gennaio 1929 alla Biblioteca Hertziana di Roma – l'intrusione

Queste intrusioni e cortocircuiti di memorie figurative sono alla base della configurazione del senso delle immagini secondo un processo che non è genetico bensì generativo<sup>6</sup>. Un esempio di ciò in relazione alle ultime cene è *Il festino degli dei* di Jan van Bijlert (fig. 3), dipinto che Jolly ha definito come la “vera” ispirazione della performance *Feast*. Si tratta di un’opera seicentesca, realizzata dal pittore olandese in pieno periodo riformista, in cui la narrazione sacra dell’Ultima cena viene in qualche modo celata facendo ricorso al motivo mitologico della celebrazione bacchica in cui compaiono Nettuno, Apollo, Diana e Giuda nei panni del dio Marte.

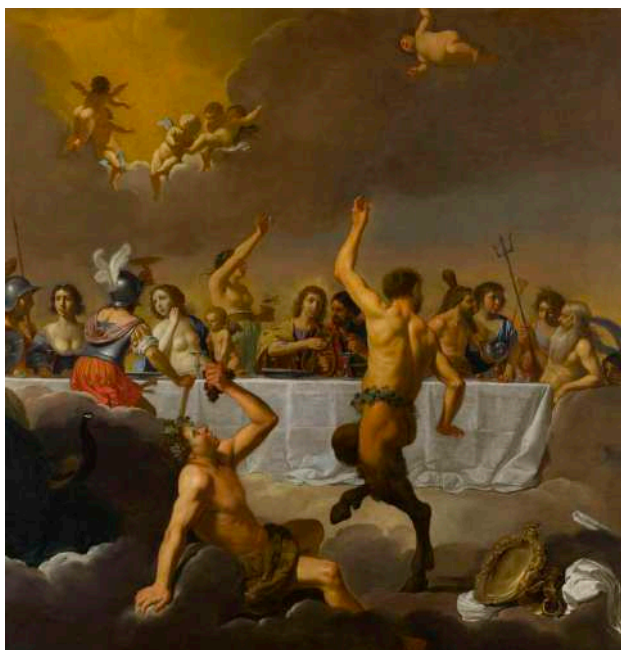


Fig. 3: Jan van Bijlert, *Il festino degli dei*, 1630, olio su tela, Musée Maignin, Dijon (fonte: Wikimedia Commons, licenza CC0)

di una figura della civiltà classica come la Gradiva del bassorilievo della Roma imperiale in *La nascita di San Giovanni Battista* (1940) di Domenico Ghirlandaio come ninfa danzante.

- 6 Questione al centro del dibattito contemporaneo di una semiotica del visibile come dimostra il volume di *Actes sémiotiques* curato da Mengoni e Caliandro (2022).

Un gioco di relazioni intertestuali tra opere appartenenti a tempi e a geografie differenti è estremamente prolifico nella contemporaneità in cui è possibile constatare la sopravvivenza del motivo dell'Ultima cena in rappresentazioni laiche come quelle di Vanessa Beercroft, Renato Cesaro o del caro e vecchio Homer Simpson (figg. 4-6). Un gioco di intrusioni di memorie figurative che rievocano il banchetto fondativo della cristianità senza, tuttavia, aver suscitato lo stesso clamore del momento performativo nel corso della cerimonia di apertura di Parigi 2024.



*Fig. 4: Vanessa Beercroft, VB65 performance al PAC di Milano, 2009. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026*



*Fig. 5: Renato Cesaro, Biglietto d'invito all'apertura della mostra "Painted Movies". Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026*



Fig. 6: Parodia dell'Ultima cena con i protagonisti di *The Simpsons*. Frame tratto dalla serie, utilizzato a fini di analisi

Sulla scorta di quanto detto, un secondo momento analitico impone di riflettere sulla funzione seduttiva delle immagini, sulla loro forza ed efficacia nel momento in cui entrano all'interno di un flusso di discorso come quello politico o giornalistico (cfr. tra gli altri Marrone 2001; Lorusso-Violi 2004; Pezzini 2008; Bertrand 2020; Vannoni 2020). Le immagini come si sa, non sono mai insignificanti. Al contrario, possono cooperare alla produzione e al rafforzamento di retoriche e ideologie. Per far chiarezza su ciò può venirci in aiuto la lezione semiotica di Umberto Eco e di quella distinzione avanzata già in *I limiti dell'interpretazione* (1991) tra tre tipi di *intentio*: la *intentio auctoris*, *operis* e *lectoris*. La prima di esse riguarda ciò che l'autore vuole dire; la seconda fa riferimento alla coerenza testuale e al messaggio che un'opera può trasmettere in relazione al proprio sistema di significazione; e la terza – l'intenzione del lettore – che permette invece di sottolineare il portato del sistema valoriale del destinatario di un testo (sia esso un libro, un'immagine o un film) nel momento della sua fruizione. Se per quanto riguarda l'opera *Feast* si è già tentato di far chiarezza circa le condizioni che ne permettono l'interpretazione, vale allora la pena sof-

fermarci sulla questione dell'uso di questa immagine che può giungere fino a forme di decodifica aberrante della rappresentazione. Aspetto, quest'ultimo, che merita di essere sottolineato a proposito di quest'*Ultima cena-gate* dato che da ciò è esplosa l'ira e la denuncia di ministri religiosi e secolari in difesa di sensibilità spirituali "profanate" da quest'operazione artistica.

L'immagine in questione, iscritta all'interno del flusso mediatico, è stata non a caso soggetta a un condizionamento delle sue potenzialità comunicative che ne hanno ridefinito le condizioni stesse della sua leggibilità. Ciò che di questo processo alle immagini fa problema, allora, non è tanto l'accostamento di questo frame della cerimonia inaugurale delle Olimpiadi alla rappresentazione di una Ultima cena quanto gli effetti che tale montaggio di immagini è in grado di suscitare una volta dato in pasto alle bacheche Facebook o Instagram. Una retorica persuasiva che incita alla reazione, fondata sulla volontà di una supposta preservazione identitaria oggi tanto in auge nel discorso politico delle destre europee.

Additare come blasfema la rappresentazione di un banchetto conviviale è infatti il risultato di un processo di traslazione di valori, passioni e desideri specifici da parte di spettatori che vi riconoscono la perturbazione delle proprie credenze. L'inneggiamento dei diversi attori politici ed economici che hanno preso parola i giorni successivi all'apertura di Parigi 2024, inneggiando alla provocazione *woke* e ergendosi a paladini delle sensibilità religiose lese segue infatti la *ratio* del saccheggio e della profanazione di immaginari che appartengono a collettività da difendere e tutelare rispetto a chi, in questo processo, è riconosciuto come l'altro e il nemico.

Tali controversie mediatiche, possono essere comprese chiamando in causa la lezione dell'esegesi biblica (su questo si veda Marin 1971; Delorme 1980; Callaud 1993; Panier 2008). Come sottolineato da autori come Schmitt (1922) e Badiou (1997), la macchina teologico-politica della cristianità – grazie a San Paolo – trova il suo fondamento nella messa in relazione dialettica degli eventi del Vecchio Testamento con quelli del Nuovo. Giochi di appropriazione di figure come quella del sacrificio di Isacco che ritorna intensificata nell'immolazione cristologica del figlio di Dio secondo una continuità degli eventi che legittimerebbe l'appropriazione cristiana del passato ebraico. Analogamente, scene del pasto pasquale (Esodo 12) o del sacerdote Melchise-

dek che offre pane e vino (Genesi 14, 18-20) sono riconoscibili come prefigurazioni che trovano il loro compimento nell'Ultima cena, ci torneremo.

Il gioco di *figure*<sup>7</sup> di cui si sta parlando, a ogni modo, ciò che Benjamin (1927-1940) avrebbe chiamato "immagine dialettica", consente di rileggere le polemiche intorno al collettivo a tavola di *Feast* come la difficoltà del politico – inteso qui nell'accezione di quelle voci che difendono le norme sociali che definiscono la *polis* – a confrontarsi con la stratificazione delle forme simboliche che abitano il presente. Le immagini che appartengono alla memoria collettiva non operano infatti come repertori stabili, ma come dispositivi differenziali, continuamente riattivati e riformulati nel tempo attraverso slittamenti, riprese e variazioni.

Proprio per la loro efficacia, le immagini del convivio – e in particolare quelle legate alla sacralità dell'Ultima cena – si configurano come luoghi privilegiati di condensazione simbolica. La loro forza ed efficacia, almeno nella storia culturale occidentale, è infatti legata ai modi e alle modalità di istituzione di quello che è il collettivo per antonomasia: il corpo ecclesiale della comunità di fedeli che si riafferma continuamente nel momento dell'eucarestia.

### 3. Come si istituisce un collettivo?

#### 3.1. Cenacoli e convivialità

Per comprendere come il banchetto dell'Ultima cena possa configurarsi come matrice teologica-politica del vivere comunitario ben al di là del discorso religioso bisogna procedere per gradi e prestare in primo luogo attenzione a come ciò avvenga all'interno dell'immaginario cristiano.

Per far ciò, è possibile prestare attenzione a quest'affresco che Piero Lorenzetti ha realizzato nella Basilica inferiore di San Francesco, ad Assisi, tra il 1310 e il 1319 (fig. 7).

---

7 Su questo si vedano Auerbach (1929); Lyotard (1971); Lancioni (2009).



Fig. 7: Piero Lorenzetti, *Ultima cena*, Basilica inferiore di San Francesco, Assisi, 1310-1319 (fonte: Wikimedia Commons, licenza CC0)

Un aspetto rende singolare questa scena religiosa dell'istituzione del rito dell'eucarestia ed è il fatto che essa sia composta da due spazi tra loro separati. Il primo, quello che occupa i tre quarti della superficie pittorica, è la narrazione sacra convenzionale dell'istituzione del rito eucaristico con Gesù e i suoi apostoli attorno al tavolo. L'immagine presenta i commensali intorno alla tavola a formare una circolarità chiusa, un'unità geometrica che si fa manifestazione, indice, di una totalità integrale di coloro che prendono parte al pasto sacro. L'idea di circolarità, si badi bene, non è però una scelta iconografica eccezionale. Essa nasce in contesto toscano, con Giotto e i suoi allievi, e solo in seguito, con Leonardo da Vinci, sarà sostituita da una differente disposizione dei commensali tutti su un lato della tavola.

Il secondo spazio, e questo invece sì è l'aspetto interessante di questa rappresentazione di Lorenzetti, è lo spazio dipinto sulla sinistra in cui è raffigurata la scena di una cucina. Zona chiusa, separata dall'altra, in cui sono presenti almeno due attori.

Il primo, un garzone intento a pulire i piatti dagli avanzi del pasto, e il secondo che, probabilmente, è l'oste. Quest'ultimo, come si può notare, appoggia la mano sul giovane inginocchiato intento a pulire le stoviglie e gli indica la scena di rimpetto. È questo un gesto significativo in quanto permette di riconoscere un'ideale continuità tra due spazi che il muro dipinto vorrebbe come separate.

La presenza di queste due scene nella stessa immagine insieme alla funzione di congiunzione che viene abilitata dal gesto di indicazione dell'oste, permette di aprire una riflessione sulla rappresentazione di gruppo e sul fatto che un insieme di persone intorno a un tavolo, un collettivo, rifletta inevitabilmente delle dinamiche di inclusione ed esclusione. Al contrario del monito "Aggiungi un posto a tavola", come direbbe il commediografo italiano Sandro Giovannini, questa scena sacra indica in maniera chiara chi appartiene al convivio cristiano e chi no.

Quello che Lorenzetti rappresenta sembra essere infatti il passo di San Bonaventura in cui il santo parla, a proposito della Cena del Signore, di coloro che sono esclusi dal banchetto eucaristico perché vogliono la carne reale dell'agnello sacrificale, come i cani, a differenza di coloro che cercano invece la carne spirituale. Ed ecco, appunto, che anche il piccolo cagnolino nella scena della cucina assume così una sua funzione nel senso complessivo della rappresentazione. Dipinto nell'atto di leccare gli avanzi, esso rappresenta gli erranti, i miscredenti, coloro che non credono alla venuta del Signore nella carne di Cristo suo figlio. Questo aspetto di esclusione-visibile che si vede rappresentato nella parte sinistra del quadro, allora, assume una chiara connotazione politica su coloro che possono fare, o meno, parte del corpo ecclesiale dei fedeli. È questa una modalità di lettura dell'affresco che si trova inoltre rafforzata anche dalla posizione di questa scena della cucina nell'architettura narrativa di Lorenzetti.

Ricordando infatti il modo di lettura da sinistra a destra della cultura occidentale, la rappresentazione sembra mostrare come gli esclusi siano coloro che vengono prima – gli ebrei che si attengono al Vecchio Testamento – senza adeguarsi alla venuta del Signore. In questo, come altrove è stato ricordato (cfr. Careri 2020)<sup>8</sup>, è possibi-

8 In *Ebrei e cristiani nella Cappella sistina*, Careri mostra nel dettaglio il principio di funzionamento di questo modello nel dominio del visivo e da cui molte delle riflessioni in questo mio saggio partono. Grazie

le rintracciare quel nucleo teologico e antropologico fondamentale del pensiero paolino, che riguarda il modo in cui il credente diventa cristiano non per semplice adesione dottrinale, ma per trasformazione della propria forma di vita.

È proprio questa dimensione trasformativa che permette di comprendere la funzione assunta dalle immagini della commensalità negli spazi di vita religiosa. Non sorprende, dunque, che nei refettori monastici – e in particolare nelle Certose – fossero numerosi i riferimenti visivi al pasto condiviso e comunitario. Un'iconografia che, dal Banchetto di Erode alla Cena in casa del fariseo, dalle Nozze di Cana al pranzo per il ritorno del figliol prodigo, converge nel Cenacolo dell'Ultima cena, momento fondativo e istituente del sacramento eucaristico. In tali contesti, queste immagini assumono una funzione strategica operando come veri e propri moniti visivi nel luogo deputato alla vita in comunione.

È a partire da questa funzione istituente dell'immaginario di un corpo collettivo di fedeli che si comprende meglio il ruolo svolto dalle raffigurazioni dell'Ultima cena nei contesti per cui esse venivano realizzate. In questo senso, se fino a questo momento abbiamo guardato all'Ultima cena di Leonardo da Vinci nei termini dell'eco mediatica che essa ha avuto durante i Giochi Olimpici di Parigi 2024, può valere la pena spostare l'attenzione su una digressione analitica che permetta di meglio comprendere l'efficacia simbolica e pragmatica di quest'immagine.

Com'è noto, Leonardo dipinse l'Ultima cena su commissione di Ludovico il Moro per il refettorio del convento adiacente al santuario di Santa Maria delle Grazie a Milano (fig. 8). Non si tratta di un dettaglio secondario: il refettorio è uno spazio quotidiano e durevole, in cui il rito del mangiare insieme si intreccia indissolubilmente con la prassi della vita religiosa. L'immagine non si limita dunque a rappresentare il convivio sacro, ma interviene direttamente nel ritmo e nelle modalità del vivere-in-comune.

---

alla presa in carico dell'organizzazione sintagmatica degli affreschi nella Cappella sistina, lo studioso dimostra il tipo di relazione che intercorre tra le immagini del Vecchio e quelle del Nuovo testamento. Una prodromia dell'immagine in senso ampio che Careri interroga a partire dalle figure liminali degli anziani nelle lunette laterali della Cappella e grazie al quale riesce a dimostrare il portato ideologico della messa in comunanza della storia di Cristo con le narrazioni vetero-testamentarie.



*Fig. 8: Cartolina dell'interno del Cenacolo dell'Ex-convento di S. Maria delle Grazie, Milano (fonte: [www.lombardiabeniculturali.it](http://www.lombardiabeniculturali.it), riproduzione non sostitutiva a fini d'analisi)*

Come ricorda Gianfranco Marrone (2024, p. 127), nei riti di comunione il valore simbolico non risiede unicamente nell'atto di ingestione di un alimento, ma nella condivisione di tale atto, che si configura come “rito collettivo di inclusione, integrazione e imitazione”. In questa prospettiva, il legame tra pareti affrescate, pratica conviviale e costruzione della comunità emerge con chiarezza: il dispositivo rappresentativo opera come mediatore attraverso cui il soggetto modella la propria identità in relazione agli altri partecipanti al rituale del pasto. Semioticamente, questo processo può essere descritto attraverso la nozione di “programmazione simbolica” proposta da Eric Landowski (2005), intesa come l'insieme di schemi comportamentali routinari e stereotipati che vengono assunti – più o meno consapevolmente – da coloro che vi si conformano.

Nella stessa direzione, Marrone (2024), riprendendo la riflessione di Boutaud (2005), ha definito la tavola come un vero e proprio “teatro gastronomico”, ovvero come un luogo in cui il pasto conviviale si rivela dispositivo semiotico ad alta carica significativa, composto non soltanto di cibo, ma di corpi e soggetti riconoscibili come un collettivo.

### 3.2. *Convivialità e artivismo: un racconto in due tempi*

Nella contemporaneità, come si è visto, la figura del cenacolo migra e sopravvive anche in contesti assai diversi da quelli per cui era stato concepito. Al di là dei giochi di citazione e rimediazione dell'Ultima cena, ciò che risulta particolarmente rilevante, nell'indagare i collettivi a tavola nella loro dimensione estetico-politica, è la persistenza di un modello astratto di costituzione del corpo collettivo attraverso la commensalità.

È l'idea della latenza figurale della comunione – del *cum vivere*, del vivere insieme – a riemergere in quanto dimensione astratta del figurativo (Calabrese 2006; Lancioni 2012), anche laddove la valenza religiosa del rito del pasto condiviso è assente.

Un caso emblematico in questa direzione è offerto dall'intervento di JR al confine tra Stati Uniti e Messico. In questo contesto, la pratica del mangiare insieme viene attivata come un'operazione simbolica e politica capace di rendere visibili – attraverso la convivialità – le logiche di separazione e di esclusione incarnate dalla fortificazione del confine tra i due stati che è stata uno degli assi portanti della retorica sovranista durante il primo mandato presidenziale di Donald Trump. Procediamo, però, con ordine.

#### 3.2.1. *Kikito, Giants*

In seguito all'elezione di Trump, nel 2017 JR inizia un viaggio dalla parte messicana del confine con l'intento di sviluppare un progetto che potesse inserirsi all'interno del discorso mediatico – l'artista francese ha da sempre fatto uso della rimediazione delle opere sui suoi canali social personali (cfr. Mondino 2013; Vannoni 2020; Migliore 2023) – e presentarsi come critica alla volontà di continuare la costruzione del muro.

Nel corso di questo viaggio, JR entra in contatto con una famiglia che vive a ridosso della barriera di confine. È all'interno dello spazio domestico della loro abitazione che l'artista individua il nucleo generativo del suo progetto: la figura di un bambino, Kikito, ritratto mentre si sporge dalla propria culla e guarda verso l'esterno. Lo scatto fotografico, realizzato senza alterare la posizione del soggetto, viene successivamente ingrandito e trasformato in un'affiche monumentale. Dopo averne preparato un modello, JR fa costruire, a breve distanza dal muro, una struttura più alta della barriera stessa, sulla quale viene affissa la

gigantografia del volto del bambino, posta in dialogo diretto col muro, in quanto architettura di separazione (fig. 9).

Attraverso questa operazione di *artivismo*<sup>9</sup>, il volto di Kikito viene sottratto alla dimensione privata e reinscritto in uno spazio pubblico e geopoliticamente denso del confine. L'immagine del suo volto, giustapposta al muro, assume una leggibilità ulteriore. Essa si configura come una riscrittura del muro. L'impossibilità di attraversamento del confine, inscritta nel muro, viene metaforicamente riformulata attraverso il gesto del bambino che si affaccia, trasformando un dispositivo di disgiunzione in un luogo utopico di possibilità.



Fig. 9: JR, *Giants*, Kikito, 2017. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026

In questo processo si attiva una specifica forma di attorializzazione: il volto del singolo bambino prende in carico la rappresentazione di una collettività più ampia, condensando in una figura individuale l'esperienza di una molteplicità di soggetti esclusi dalla possibilità di attraversamento. È in questo senso che l'immagine opera come dispositivo simbolico capace di produrre effetti di senso che eccedono la singola storia rappresentata, facendo leva su modalità compositive

9 Per un dettaglio dello stretto legame tra arte e attivismo, da cui *artivismo* si rimanda a Trione (2022).

e retoriche proprie dell'immaginario politico che l'opera intende criticare.

Una volta realizzata l'installazione JR pubblica l'immagine nel suo profilo Instagram inserendo nella descrizione del post la geolocalizzazione dell'affiche. Il link, collegato alle mappe di Google aveva la funzione di consentire agli utenti della piattaforma social di vedere l'esatta collocazione del manifesto di JR e per conseguenza di andarla a vedere: 32°34'46.8"N 116°35'20.6"W. Non è obiettivo di questo lavoro entrare nel merito della dimensione *locative* dei media, quello su cui però è importante prestare attenzione è la funzione strategica che essi possono ricoprire nel processo di produzione artistica. Come ricorda Omar Calabrese sempre a proposito del lavoro di JR:

[L'artista] sfrutta intelligentemente il brusio della rete, scovando in esso voci con cui confrontarsi e magari collaborare per inventare opere di creazione collettiva che, in un sol colpo, mandano in soffitta il concetto di autorialità riesumando dalla ultima critica accademia e realizzano un modo di produzione che accosta definitivamente scrittori, musicisti e produttori di immagini ai programmatori che implementano sistemi operativi "open source", motori di ricerca, piattaforme (Calabrese 2013, p. 428).

Detto altrimenti, la pratica artistica sfrutta la potenzialità della ri-mediazione online, espande la possibilità della sua fruizione, e amplia così il potenziale di coinvolgimento degli spettatori nonché delle modalità stesse di fruizione dell'opera. Quello che infatti nota JR nel mese di esposizione di *Giants* è che la geolocalizzazione non solo ha permesso a quei soggetti interessati di vedere l'affiche dal vivo di poter raggiungere il luogo dell'affissione e quindi costituirsi come spettatori dell'opera. Al tempo stesso, il posizionamento dell'opera in una dimensione social ha generato particolari forme di interazione tra l'installazione e gli spettatori che a loro volta hanno ricondiviso l'immagine online.

In questo senso la questione semiotica delle pratiche intersoggettive attorno a *Giants* diventa elemento strutturale all'efficacia della critica agli "stati murati" (Brown 2010) della contemporaneità. Essa rende possibile un "fare insieme" preventivato sì, ma non assicurato. Un *fare insieme* promotore di senso e dipendente dalle varie forme di agire nello spa-

zio. L'aleatorietà delle interazioni interviene e contribuisce così a creare quel più di senso dell'opera: "principio fondatore – direbbe Landowski (2005) – di un regime di senso e di interazione autonomo" rispetto all'affiche esposto nell'al di là del muro che separa USA e Messico. L'opera *site specific*, insieme a quel di più di programmazione reso possibile dalla rilocalizzazione dell'installazione, è così leggibile come luogo idoneo in cui riconoscere "forme di intersoggettività e sociabilità con cui una comunità si costruisce" (Pezzini 2008, p. 54).

Se fino a qui, si potrebbe dire niente di diverso da quanto spesso avviene per graffiti in strada o per i quadri in un museo, vale allora la pena prestare attenzione al secondo tempo dell'azione di JR al confine in cui il tema della convivialità, dei collettivi a tavola e della condivisione diventano fondamentali per l'arte partecipata di JR.

### 3.2.2. *Picnic across the border*

Qui si inserisce il secondo tempo del lavoro di JR per quanto riguarda il muro tra Stati Uniti e Messico e che riguarda più da vicino quanto ci interessa a proposito dei collettivi a tavola. Prestando attenzione alle pratiche generate dalla complessità dell'opera d'arte sul muro, l'artista francese coglie la fecondità di queste interazioni e rilancia la sua critica al muro con una seconda opera. Dopo un mese di esposizione dell'opera *Giants, Kikito*, JR organizza l'installazione performance, *Migrants. Picnic across the border* (fig. 10).

Cogliendo la gravidanza delle interazioni tra soggetti nelle due parti di spazio separate del muro, JR – come il più attento dei semiotici – intuisce quel più di senso che l'installazione ha generato nell'interazione tra soggetti e ne fa il punto di partenza per questa sua seconda opera al confine tra Stati Uniti e Messico: "Vedere tutte queste persone incontrarsi al confine, durante tutto il mese, e scambiarsi il telefono attraverso il muro mi ha dato l'idea di fare il passo successivo del progetto" (JR 2019).



Fig. 10: JR, *Migrants. Picnic across the Border*, 2017. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026

Se con *Giants* JR problematizza la questione della separazione che il muro mette in atto, con *Migrants* sembra voler mettere in luce come sia possibile sfondare questa barriera che separa due collettività. La pratica artistica in questo secondo caso si fa testimonianza di un'azione, di una forma di interazione che ha essa stessa prodotto – seppur inconsapevolmente – mettendo in contatto, secondo la modalità di far essere insieme, due soggetti che il muro – oggetto della critica di JR – vorrebbe indicare come separati. Questo secondo atto al confine tra Stati Uniti e Messico si articola come una pratica proprio perché si organizza e si trasforma grazie alla maniera in cui viene esercitata.

Come afferma Francesco Marsciani (2007, p. 9), una semiotica serve nell'analisi delle pratiche “perché articola, attraverso le proprie categorie e i propri concetti, questi mondi e queste porzioni di mondo fornendo loro un substrato valoriale e sintattico [...] che ne legittima la significatività”. Cos'è successo?

L'intento di JR in questo secondo intervento al confine è quello di ricreare la situazione di un “big lunch” al confine, riproducendo quei momenti collettivi che si possono ritrovare agli *opening* e ai *closing* delle mostre. Per far questo ipotizza di costruire un

grande tavolo che possa oltrepassare la barriera così da creare un momento di convivialità tra le persone di entrambi i lati del muro.

Ad essere messo in scena, insomma, è un rito di comunione e convivialità che opera secondo una logica della figurabilità (cfr. Marin 1988). La latenza figurale della commensalità trova infatti nell'operazione di JR il principio della propria efficacia. È attraverso questa partecipazione comune che il rito del mangiare insieme opera come dispositivo di inclusione dei soggetti all'interno di un unico corpo collettivo che – sebbene separati dal muro – fanno comunità. In questo senso l'idea sottesa alla base di *Migrants* è quella di un mangiare insieme si fa motore istituyente dell'individuo come membro di una determinata comunità.

L'atto conviviale del pasto collettivo concepito da JR può essere letto, in questo senso, come un operatore di congiunzione a partire dal quale la persona modella e definisce la propria identità in relazione agli altri partecipanti allo stesso rituale. Se infatti accogliamo la possibilità di traslare il sapere teologico al politico, è possibile riconoscere nel gesto di convivialità, programmatico in questo secondo atto al confine, la volontà dell'artista di istituire un corpo collettivo laico per certi versi analogo al cenacolo dell'Ultima cena e al corpo ecclesiale dei fedeli che si reitera nel momento dell'eucarestia.

Nessun problema dalla parte messicana del muro in quanto i permessi per le installazioni erano già stati forniti in occasione di *Giants*. Il problema emerge per la parte degli Stati Uniti in cui il permesso viene negato, motivando tale prescrizione col fatto che su quella porzione di spazio passa la strada degli agenti delegati al controllo della frontiera. Come procedere allora? JR decide di costruire un tavolo per la porzione messicana, mentre per la parte americana decide di utilizzare un telo, una tovaglia, che potesse esperire la stessa funzione, esattamente come si fa nei pic-nic. Questa situazione di programmazione presenta un nuovo problema. La *mise en scène* del tavolo dalla parte americana, per trovare compimento necessita della cooperazione di eventuali spettatori che potessero prenderne le estremità e tenderlo in modo da ricreare, sul piano figurativo, l'idea di un tavolo da imbandire. Il ritorno ad una situazione aleatoria, tale per cui solo con la presenza sul posto di alcuni visitatori – occorrenza non programmabile – è la prova che dimostra come a reggere questo secondo atto di JR fosse proprio quel meccanismo da cui l'idea stessa era nata.

Un movimento ellittico che poco ha a che fare con gli universi di senso stabili della mera programmazione e manipolazione poiché il loro fondamento va ricercato piuttosto in quelle costellazioni di dispiegamento del senso organizzate da regimi di aggiustamento e d'incidente (Landowski 2005, pp. 87-97). L'attesa e la speranza che sopraggiungessero visitatori, e che quest'ultimi decidessero poi di rimanere per prendere atto della performance di *Migrants*, sono tutti elementi dell'espressione associabili ad una dimensione del contenuto di un'attesa e di una speranza che entrambe le identità di coloro al di qua e al di là del muro possano e vogliano collaborare per "costruire" un ponte tra di loro e cancellare quell'opposizione che, come più volte abbiamo ricordato, è il valore che di cui il muro è manifestazione. Lo spazio della pratica, così articolato, risulta individuabile come "spazio di condivisione co-costruita, in cui [...] il punto focale è proprio nelle forme e nelle modalità dell'agire più che nell'agire stesso" (Violi 2012, p. 116). Solo grazie ad un tipo di interazione resa possibile da occorrenze aleatorie come la presenza di persone sulla parte americana del confine è stato possibile il riconoscimento di quest'opera di JR come operatore sintattico di giunzione finalizzato a interrompere quella discontinuità che il muro promuove.

A rafforzare questa congiunzione subentra anche la dimensione della polisensorialità. Da entrambe le parti del muro erano presenti membri di un complesso musicale che, accordandosi nel suonato, hanno enfatizzato un meccanismo di narcotizzazione della separazione. Un'interazione fra pari – come nel caso del gruppo musicale – è un *fare insieme*, un sentirsi reciprocamente (Landowski 2005, p. 51), da cui si può riconoscere che la forma di aggiustamento, che opera tra i membri del complesso, sia stato un ulteriore elemento che ha permesso di iscrivere coloro che hanno preso parte alla performance, situati da entrambe le parti del muro, in una dimensione timico-passionale unificata. Le persone così radunate attorno a un lungo tavolo, mangiando lo stesso cibo e godendo della stessa musica, hanno così fatto "scompare" la fortificazione che li separava, almeno per alcune ore. Sanzione finale positiva, testimonianza del valore euforico attribuibile a questa operazione di JR, è stato il brindisi fatto da una parte all'altra del muro tra lo stesso JR e alcuni membri della polizia di controllo statunitense che si erano avvicinati per controllare cosa stesse accadendo al 32°34'46.8"N 116°35'20.6"W.

#### 4. *Food for Soul. Comunità e logiche di artificiazione*

Il nome di JR non è estraneo a chi, come Massimo Bottura, si interroga ormai da anni sul ruolo della ristorazione collettiva come pratica sociale e culturale.

Com'è noto, lo chef stellato è promotore, insieme a Lara Gilmore, del progetto no-profit *Food for Soul*. I Refettori che ne costituiscono l'ossatura – primo fra tutti il Refettorio Ambrosiano di Milano – nascono con l'obiettivo di sviluppare una riflessione sullo spreco alimentare e sulle sue implicazioni etiche e sociali, ponendo al centro il tema dell'inclusione attraverso il recupero delle eccedenze. Nel tempo, questa esperienza si è estesa ben oltre il contesto di EXPO 2015, dando vita a una rete di spazi diffusi in diverse parti del mondo. Come viene ricordato anche nel sito internet dell'organizzazione, i Refettori si configurano come “luoghi di accoglienza in cui la comunità è chiamata a riscoprire il calore della condivisione, il rispetto reciproco e la forza dell'unione”.

Si tratta di un'idea meritevole quella del progetto *Food for Soul* di cercare di integrare tra loro l'urgenza di sopperire a un bisogno primario, il cibo, con la promozione dell'inclusione sociale attraverso l'atto stesso dello stare insieme a tavola. “I Refettori – si legge sempre sul sito – non sono semplici mense: sono luoghi accoglienti e curati, dove ogni individuo può sentirsi riconosciuto e rispettato. Qui il cibo diventa un atto di cura e un motore di cambiamento, capace di unire e abbattere le disuguaglianze”.

È per questo che, come un contemporaneo committente, Bottura ha chiamato all'appello numerose figure del mondo dell'arte contemporanea e del design per collaborare alla realizzazione di questi luoghi dell'accoglienza e dell'ospitalità. Un progetto di allestimento che ha coinvolto, tra gli altri, anche Mimmo Paladino che proprio davanti all'ingresso del Refettorio Ambrosiano ha posto un'installazione *site-specific* alta quasi cinque metri intitolata *Porta dell'accoglienza* (fig. 11). L'opera, una sorta di duplicato della più nota *Porta d'Europa* (fig. 12) che l'artista ha realizzato come monumento alla tragedia umanitaria delle morte di migranti nel Mediterraneo, si configura così come una soglia, come una cornice da attraversare per entrare all'interno del refettorio ma anche come un monito per la comunità di Milano.



*Fig. 11: Mimmo Paladino, Porta dell'Accoglienza, Milano (foto COLTA)*



*Fig. 12: Mimmo Paladino, Porta d'Europa, Lampedusa. Figura generata con intelligenza artificiale (ChatGPT), rielaborazione non mimetica a fini di analisi, marzo 2026*

Analogamente, all'interno del Refettorio l'intervento artistico e progettuale vede esposte (e il termine, lo si vedrà, non è qui usato a caso) opere di artisti internazionali come l'installazione luminosa *NoMoreExcuse* di Maurizio Nannucci, *L'Acquasantiera* di Gaetano Pesce (fig. 13) o il *Pane metafisico* di Carlo Benvenuto (fig. 14) a cui si aggiungono i tavoli di design di, tra gli altri, Mario Bellini, Pierluigi Cerri, Aldo Cibic o il *Convivium* di Antonio Citterio (fig. 15). Nel loro insieme, queste opere e questi progetti trasformano il refettorio in uno spazio densamente significativo, in cui arte, design e pratica conviviale cooperano alla messa in forma di un'esperienza collettiva fondata sull'accoglienza e sulla condivisione.



Fig. 13: Gaetano Pesce, *Acquasantiera* (foto COLTA)



*Fig. 14: Carlo Benvenuto, Pane metafisico (foto COLTA)*



*Fig. 15: Antonio Citterio, Convivium (foto COLTA)*

Questa estetizzazione degli spazi della ristorazione collettiva<sup>10</sup> – e qui il senso di estetica è da intendersi come manifestazione di un certo tipo di gusto – non è un tratto esclusivo del Refettorio Ambrosiano, ma caratterizza anche altri Refettori del progetto *Food for Soul*, come quelli di Rio de Janeiro e di Harlem a New York.

Questi due casi sono emblematici perché in essi si può ritrovare, anche grazie alle immagini di presentazione sui loro siti, una specifica configurazione degli spazi della ristorazione collettiva. Per quanto riguarda il Refettorio di Rio de Janeiro, lo spazio della ristorazione collettiva è organizzato attorno alla presenza di una Ultima cena contemporanea, sotto alla quale sono disposti i tavoli per gli ospiti. L'opera (fig. 16), realizzata dall'artista brasiliano Vik Muniz, prende le mosse da una riproduzione dell'Ultima cena di Leonardo da Vinci realizzata con sciropo di cioccolato.



Fig. 16: Refettorio Gastromotiva, Food for Soul, Rio de Janeiro (fonte: <https://foodforsoul.it/>, immagine non sostitutiva utilizzata a fini d'analisi)

Al di là dell'operazione artistica in sé – che l'artista presenta come un omaggio a uno dei prodotti tipici del Brasile – ciò che risulta rilevante è il modo in cui l'immagine, e con essa lo spazio del Refettorio Gastromotiva di Rio de Janeiro, viene iscritta all'interno di una genealogia rituale del mangiare insieme, in e

10 Su questo si veda, tra le e gli altri, Di Stefano (2018) e Perullo (2021, 2022).

come una comunità. Il riferimento al cenacolo cristiano riattiva, infatti, quella lunga tradizione iconografica dei refettori monastici, nei quali le scene dell'Ultima cena accompagnavano quotidianamente il pasto di monaci e suore, orientandone il significato simbolico e comunitario dell'atto nutritivo.

Diverso, ma altrettanto significativo, è il caso del Refettorio di Harlem (fig. 17), dove l'immagine del cenacolo viene sostituita dalla fotografia della performance *Migrants* di JR. Una scelta, questa, tutt'altro che banale e che ci permette di sottolineare un aspetto estremamente interessante delle logiche estetico-politiche della ristorazione collettiva contemporanea. Che un'immagine di un banchetto laico, concepito originariamente come pratica di attivismo, venga collocata all'interno di uno spazio di ristorazione collettiva destinato all'accoglienza dei più vulnerabili costituisce, in effetti, un passaggio tutt'altro che neutrale. Lo spostamento da performance a immagine esposta in una mensa è un momento di *fissione semantica* in cui la pratica artistica – dice Manetti (1980, p. 74) – può sprigionare tutti i significati possibili, “a partire da quelli d'uso, fino a quelli culturali, ed a quelli estetici”.



Fig. 17: Refettorio Harlem, Food for Soul, New York (fonte: <https://www.refettoriobarlem.org/volunteer>, immagine non sostitutiva utilizzata a fini d'analisi)

Concepita da JR come un'operazione capace di far risuonare arte e politica, l'immagine della performance all'interno del refettorio di Harlem cambia il suo statuto a causa del (o in virtù di, se si preferisce) contesto che la ospita. Co-testo, diciamo in semiotica, ovvero giochi di "pertinenze che consentono nuovi tipi di traducibilità" (Fabbri 2000) e dunque d'efficacia. In questo senso, la performance non opera più come gesto di messa in discussione della fortificazione che separa Stati Uniti e Messico ma si costituisce, al più, come una rappresentazione tra le altre del vivere insieme. Niente più che una decorazione dello spazio della mensa di Harlem.

Seguendo la prospettiva elaborata Shapiro e Heinich (2012), tale processo può essere descritto come un emblematico caso di artificazione. Riprendendo quanto affermato nel saggio *When is Artification?*, titolo che strizza l'occhio al celebre interrogativo di Nelson Goodman "When is art?" (1977), il riconoscimento e la legittimazione artistica non derivano da una qualità intrinseca, ma sono il risultato di trasformazioni concrete. Come ricorda anche Gabriella D'Agostino (2019), "Il processo di artificazione è il farsi artistico di diversi campi del sociale, dall'economia alla politica alla vita relazionale e intima delle persone, in cui predomina la dimensione dello stile, del gusto, della comunicazione, dell'esposizione, della messa in scena, dello spettacolo".

La questione si fa particolarmente delicata perché un simile processo non investe tanto l'opera di JR – la cui pratica, come si è visto, incorpora strutturalmente la rimediazione e la circolazione delle immagini – quanto piuttosto il contesto della ristorazione collettiva che accoglie tali immagini. In alcuni casi, spazi nati per l'accoglienza e la risposta a bisogni primari finiscono per assumere tratti propri di ambienti espositivi, orientati al bello e a una certa idea di arte politicamente impegnata, con il rischio di produrre uno slittamento rispetto alla missione originaria. Un esempio emblematico è offerto proprio dal Refettorio Ambrosiano, dove davanti ad alcune opere — come l'*Acquasantiera* o il *Pane metafisico* — sono state introdotte linee di demarcazione analoghe a quelle dei musei per non far avvicinare troppo i visitatori.

Riconoscere l'emergere di questi processi nei luoghi dell'accoglienza non equivale a una critica delle intenzioni o del lavoro quotidiano che vi si svolge. Si tratta piuttosto di segnalare un rischio strutturale che, adottando una prospettiva eccessivamente calata dall'alto, perda di vista ciò che Jean Baudrillard (2012) ha descritto come una generale *estetizzazione del mondo della vita*. Un processo verso cui sembra andare anche il Refettorio di Parigi, il *Foyer de la Madeleine*, che Bottura ha aperto proprio in collaborazione con JR (fig. 18). Uno spazio sotterraneo che ha come negli altri casi di *Food for Soul* un'attenzione alla somministrazione del cibo per le persone senza dimora e per i poveri, ma che è anche animato da vari oggetti "brandizzati" JR come i piatti o l'arco del Foyer con le mani di Bottura.



Fig. 18: QR code per la consultazione delle fotografie sul sito web <https://www.jr-art.net/news/refettorio>

#### 4. In forma di Conclusione

Nella nostra società, osserva Baudrillard (2000, p. 27), tutte le forme culturali – comprese quelle nate come contro-cultura – risultano coinvolte in processi di valorizzazione estetica e simbolica: “Oggi tutte le cose vogliono manifestarsi, gli oggetti tecnici, industriali, mediali, gli artefatti di ogni specie vogliono significare, essere visti [...] Oggetti feticci, senza significato, senza valore, specchio del nostro radicale disincanto del mondo”<sup>11</sup>. È in questa tensione tra accoglienza, visibilità e valorizzazione simbolica che si gioca una delle questioni più complesse legate all'estetizzazione contemporanea della ristorazione collettiva. In questo senso, i vari refettori di Rio e Harlem mostrano come anche lo spazio del pasto

---

11 Per un approfondimento sulla questione si rimanda a Piluso (2025).

comunitario – tradizionalmente legato alla sfera del bisogno primario – possa costituirsi come luogo in cui la commensalità non solo si pratica, ma si mette in scena e si istituisce come forma estetico-politica del vivere insieme. Non molto diverso, insomma, da quanto abbiamo visto succedere anche nel caso di JR e della collaborazione diretta con i refettori del progetto *Food for Soul*.

Nell'aver tracciato un percorso di figure che dal banchetto queer di Parigi 2024 passa per i cenacoli dell'arte moderna e torna ai contemporanei luoghi della ristorazione collettiva, la commensalità emerge non come il riflesso di un ordine sociale già dato, ma contribuisce a produrlo, mettendo in scena configurazioni del vivere insieme che possono tanto reiterare gerarchie e confini quanto sospenderli, rinegoziarli o renderli oggetto di contestazione. E dunque, aggiungiamo un posto a tavola?

### Bibliografia

- Agamben, G.  
1984 “Aby Warburg e la scienza senza nome”, *aut aut*, 199-200, pp. 51-66.
- Auerbach, E.  
1929 “Figura”, *Studi su Dante*, Feltrinelli, Roma.
- Badiou, A.  
1997 *Saint Paul. La fondation de l'universalisme*, PUF, Paris; tr. it. *San Paolo. La fondazione dell'universalismo*, Cronopio, Napoli 2018.
- Baudrillard, J.  
1997 *Le complot de l'art. Illusion et désillusion esthétiques*; tr. it. *Il complotto dell'arte*, SE, Milano 2013.
- 2012 *La sparizione dell'arte*, a cura di E. Grazioli, *Abscondita*, Milano.
- Benjamin, W.  
1927-1940 *Das Passagen-Werk*, Suhrkamp Verlag, Berlin 1982; tr. it. *I “Passages” di Parigi*, 2 voll., Einaudi, Torino 2007.
- Benveniste, É.  
1969 “Deux modèles linguistique de la cité”, in Pouillon, J., Maranda, P., a cura, *Echanges et communications. Mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss à l'occasion de son 60<sup>e</sup> anniversaire*; tr. it. “Due modelli linguistici della città”, in Id., *Problemi di linguistica generale II*, Milano, Il Saggiatore, 1985, pp. 307-316.

- Bertrand, D.  
2020 “Déshabillons-les! Le sémioticien parmi les experts”, *E/C*, 30, pp. 450-464.
- Boutaud, J.-F.  
2005 *Le sens gourmand*, Rocher, Paris; tr. it. *Il senso goloso*, ETS, Pisa 2011.
- Brown, W.  
2010 *Walled states, waning sovereignty*, Zone Books, New York; tr. it. *Stati murati, sovranità in declino*, Laterza, Roma-Bari 2013.
- Calabrese, O.  
2006 *Come si legge un'opera d'arte*, Mondadori, Milano.  
2013 *Il neobarocco*, La Casa Usher, Firenze-Lucca.
- Callaud, J.  
1993 “Le texte à lire”, in *Le temps de la lecture*, Cadir, pp. 1-18.
- Careri, G.  
2020 *Ebrei e cristiani nella Cappella sistina*, Quodlibet, Macerata.
- Cassirer, E.  
1923-1929 *Philosophie der symbolischen Formen*, 3 voll., Bruno Cassirer, Berlin; tr. it. *Filosofia delle forme simboliche*, 3 voll., PGreco, Milano 2015.
- Cieri Via, C.  
2009 *Nei dettagli nascosto. Per una storia del pensiero iconologico*, Carocci, Roma.
- Cometa, M.  
2020 *Cultura visuale*, Cortina, Milano.
- D'Agostino, G.  
2019 “AM, Etnografie del contemporaneo IV: Artification at large”, *Archivio antropologico mediterraneo*, XXII, 21, 1; online, ultima visita 1 dicembre 2025.
- Deleuze, G.  
1981 *Francis Bacon. Logique de la sensation*, Seuil, Paris; tr. it. *Francis Bacon. Logica della sensazione*, Quodlibet, Macerata 1995.
- Delorme, J.  
1980 *Le langage de la foi dans l'Écriture et dans le monde*, Cerf, Paris.
- Di Stefano, E.  
2018 *Cos'è l'estetica del quotidiano*, Carocci, Roma.
- Eco, U.  
1991 *I limiti dell'interpretazione*, Bompiani, Milano.
- Fabbri, P.  
2020 “Identità: l'enunciazione collettiva”, *aut aut*, 385, online.
- Giannitrapani, A.  
2017 *Spazi, passioni, società. Problemi teorici e studi di caso*, Nuova Cultura, Roma.
- Goodman, N.  
1977 “When is art?”, in D. Perkins, B. Leondar, a cura di, *The arts and cognition*, Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp.

- 11-19; tr. it. "Quando è arte?", a cura di T. Migliore, Sossella, Roma 2013.
- Greimas, A.J.  
1987 *De l'imperfection*; tr. it. *Dell'imperfezione*, Sellerio, Palermo 1991.
- JR 2019 *Réunir Mexicains et Américains autour du mur qui les sépare? JR l'a fait*, video online, ultima visita 1 dicembre 2025.
- Lancioni, T.  
2009 *Immagini narrate. Semiotica figurativa e testo letterario*, Mondadori, Milano.  
2012 *Il senso e la forma. Semiotica e teoria dell'immagine*, La Casa Usher, Firenze-Lucca.
- Landowski, E.  
2005 *Les interactions risquées*, Pulim, Limoges; tr. it. *Rischiare nelle interazioni*, FrancoAngeli, Milano.
- Lorusso, A.M.  
2022 *L'utilità del senso comune*, il Mulino, Bologna.
- Lorusso, A.M., Violi, P.  
2004 *Semiotica del testo giornalistico*, Laterza, Roma-Bari.
- Lyotard, J.-F.  
1971 *Discours, figure*; tr. it. *Discorso, figura*, Mimesis, Milano 2008.
- Manetti, G.  
1980 "Ready-made: semantica e pragmatica dell'umorismo dadaista e surrealista", *Versus*, 25, pp. 65-86.
- Marin, L.  
1971 *Études sémiologiques. Écritures, peintures*, Klincksieck, Paris.  
1988 *Jean-Charles Blais. Du figural en peinture*, Blusson, Paris.
- Marrone, G.  
2001 *Corpi sociali. Processi comunicativi e semiotica del testo*, Einaudi, Torino.  
2024 "Come mangiare insieme (oggi)", in P. Peverini, I. Pezzini, P. Polidoro, a cura di, *Semiotica dei collettivi*, Mimesis, Milano, pp. 113-131.
- Marsciani, F.  
2007 *Tracciati di etnosemiotica*, Esculapio, Bologna.
- Mengoni, A., Caliendo, S. (a cura di) 2022 *Sémiotique de l'art. L'épaisseur à l'œuvre, Actes sémiotiques*, 127.
- Merleau-Ponty, M.  
1964 *Le visible et l'invisible*, Gallimard, Paris; tr. it. *Il visibile e l'invisibile*, Bompiani, Milano 2014.
- Migliore, T.  
2017 "L'enunciazione in Louis Hjelmslev", in A. Zinna, L. Cigana, a cura di, *Louis Hjelmslev (1899-1965). Le forme del linguaggio e del pensiero*, Éditions CAMS/O, Toulouse, pp. 123-147.  
2023 "Muri che diventano murali. Il 'noi' del cambiamento", *Acta Semiotica*, III, 6, pp. 154-173.

Momigliano, A.

1987 *On pagans, Jews and Christians*, Wesleyan University Press, Middletown (CT).

Mondino, M.

2013 “Nuovi volti alle periferie. L'azione di JR tra street art e fotografia”, in R. Mastroianni, a cura di, *Writing the city / Scrivere la città. Graffitismo, immaginario urbano e street art*, Aracne, Roma, pp. 181-191.

Panier, J.

2008 “Semiotica e studi biblici. Evoluzione metodologiche e prospettive epistemologiche”, in N. Dusi, G. Marrone, a cura di, *Destini del sacro*, Meltemi, Roma, pp. 11-26.

Paolucci, C.

2020 *Persona. Soggettività nel linguaggio e semiotica dell'enunciazione*, Bompiani, Milano.

Perullo, N.

2021 *L'altro gusto. Per un'estetica dell'esperienza gustativa*, ETS, Pisa.

2022 *Estetica senza (s)oggetti. Per una nuova ecologia del percepire*, DeriveApprodi, Roma.

Pezzini, I.

2008 *Immagini quotidiane: sociosemiotica del visuale*, Laterza, Roma-Bari.

Picciché, M.

2023 “Aby Warburg and the political iconography of fascism: an analysis of symbols of power”, *Quaderni di Venezia Arti*, 7, pp. 333-350.

Piluso, F.

2025 *Semiotica e feticismo. Per/verso il valore delle cose*, Aracne, Roma.

Pinotti, A.

2001 *Memorie del neutro. Morfologia dell'immagine in Aby Warburg*, Mimesis, Milano.

Querini, G.

2015 “On the political use of images: some reflections on the last panels of Aby Warburg's Mnemosyne Atlas”, *Studies in Visual Arts and Communication. An International Journal*, 2, 2, pp. 1-25.

Schmitt, C.

1922 *Politische Theologie. Vier Kapitel zur Lehre von der Souveränität*, Duncker & Humblot, München-Leipzig; tr. it. *Teologia politica. Quattro capitoli sulla dottrina della sovranità*, il Mulino, Bologna 1972.

Shapiro, R., Heinich, N.

2012 “When is artification?”, *Contemporary Aesthetics*, online.

Trione, V.

2022 *Artivismo. Arte, politica, impegno*, Einaudi, Torino.

Vannoni, M.

2020 “Lo sguardo dell’altro: attivismo, ideologia e rappresentazione”, *Echo*, 2, pp. 137-146.

2021 “If you can’t be here, be here. Modes and strategies of online protest of the Black Lives Matter movement”, *E/C*, 31, pp. 207-215.

2025 *Passi di lato. L’avventura semiotica di Louis Marin*, Edizioni Museo Pasqualino, Palermo.

Violi, P. 2012 “Nuove forme di narratività. Permanenza e variazioni del modello narrativo”, in A.M. Lorusso, C. Paolucci, P. Violi, a cura di, *Narratività. Problemi, analisi, prospettive*, BUP, Bologna.

Warburg, A.

1929 “Mnemosyne Atlas. Introduction”, *Engramma*, 142, 2019, pp. 11-29.

Warnke, M.

1992 “Politische Ikonographie”, in A. Beyer, a cura di, *Die Lesbarkeit der Kunst. Zur Geistes-Gegenwart der Ikonologie*, Wagenbach, Berlin.

## MIMESIS / I LIBRI DI E|C

Collana diretta da Alice Giannitrapani e Ilaria Ventura Bordenca

- 1 Paolo Peverini, Isabella Pezzini, Piero Polidoro (a cura di), *Come vivere insieme. Semiotica dei collettivi*
- 2 Anna Maria Lorusso, *Dalla storia alla memoria. Il discorso storico nei media all'epoca della post-verità*
- 3 Marco Giacomazzi, Martina Grinello, Anna Maria Lorusso, Francesco Mazzucchelli (a cura di), *Forme del silenzio*

