

N. 4

Direzione

Alice Giannitrapani (Università di Palermo)

Ilaria Ventura Bordenca (Università di Palermo)

Comitato Scientifico

Juan Alonso-Aldama (Université Paris Cité)

Kristian Bankov (New Bulgarian University, Sofia)

Pierluigi Basso Fossali (Université Lumière Lyon 2)

Denis Bertrand (Université Paris VIII, Saint-Denis)

Lucia Corrain (Università di Bologna)

Nicola Dusi (Università di Modena e Reggio Emilia)

Jacques Fontanille (Université de Limoges)

Manar Hammad (Université Paris III)

Rayco Gonzalez (Universidad de Burgos)

Tarcisio Lancioni (Università di Siena)

Massimo Leone (Università di Torino)

Anna Maria Lorusso (Università di Bologna)

Dario Mangano (Università di Palermo)

Francesco Mangiapane (Università di Palermo)

Gianfranco Marrone (Università di Palermo)

Tiziana Migliore (Università di Urbino)

Claudio Paolucci (Università di Bologna)

Gregory Paschalidis (Aristotle University of Thessaloniki)

Paolo Peverini (LUISS, Roma)

Isabella Pezzini (Università La Sapienza, Roma)

Piero Polidoro (LUMSA, Roma)

Maria Pia Pozzato (Università di Bologna)

Franciscu Sedda (Università di Cagliari)

Marcello Serra (Universidad Carlos III de Madrid)

Stefano Traini (Università di Teramo)

Patrizia Violi (Università di Bologna)



# COLLETTIVI A TAVOLA

Teorie e pratiche del cibo condiviso

a cura di  
Alice Giannitrapani, Davide Puca

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



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

MIMESIS EDIZIONI (Milano – Udine)

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

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

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

Isbn: 9791222331850

DOI: 10.7413/1234-1234115

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

2026 – MIM EDIZIONI SRL

Piazza Don Enrico Mapelli, 75

20099 Sesto San Giovanni (MI)

Phone: +39 02 24861657 / 21100089

# INDICE

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

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

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 farti 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 massae 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 Ebrenhard*, 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.