

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

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

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 mense. 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 "conveniente 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-estetiche¹, 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 convenzionale², 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

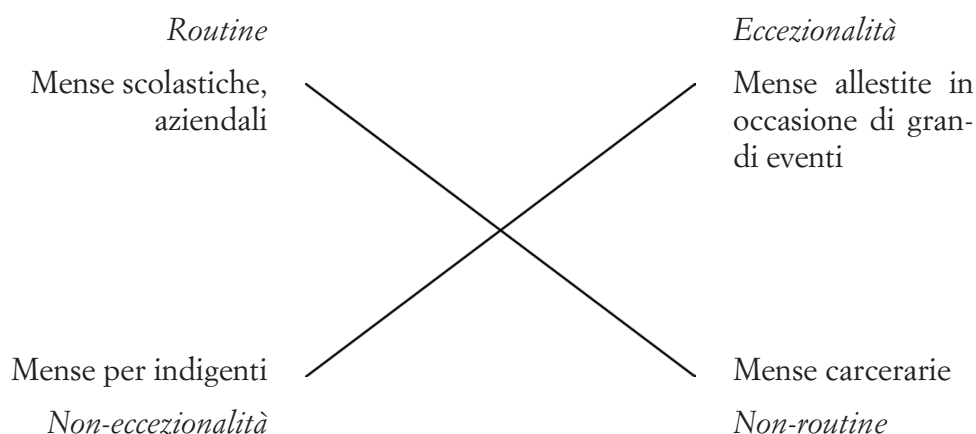
Le classificazioni più diffuse della ristorazione collettiva si fondano su criteri tematici che raggruppano gli utenti in categorie omogenee, distinguendo così mense scolastiche, aziendali, sanitarie, caritative, militari. Sebbene utili dal punto di vista pratico-organizzativo, tali tassonomie rischiano 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-eccellenza*, 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)³.

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 Emilia⁴, 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 Gianni-trapani (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 laquelle 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 interoggettive, 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 tentano esplicitamente di prendere le distanze dal modello tradizionale di mensa solidale⁵. 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 sociale⁶. 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 cineteatro 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. *Conclusione*

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'esperienza⁷. 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.