



# Le culture del cibo

Elementi di sociologia  
della condivisione alimentare

A CURA DI

**CLETO CORPOSANTO, COSTANTINO CIPOLLA**

**GS** e Gusto  
Società

**FRANCOANGELI**



# Collana Gusto e Società

PROGETTI EDITORIALI, CULTURALI, FORMATIVI

La collana "Gusto e Società" rappresenta uno spazio originale di approfondimento, riflessione e diffusione editoriale sui molteplici riflessi del "gusto", passando dalla cifra insondabile del "non so che" mediato dai sensi e dall'intelletto che rende possibile al soggetto apprezzare, preferire, desiderare, scegliere qualcosa, sino ad una sorta di oggettività che il contesto storico sociale, culturale, geografico manifesta in regole, spesso non scritte e non palesemente accessibili in quanto tali.

Nata nel 2008 come Cucina e Società, nel 2012 Gusto e Società ne assorbe gli intenti e li amplia, mantenendo la volontà di produrre nel contempo contributi scientifici e di taglio divulgativo.

## **Aree di interesse e obiettivi**

La collana raccoglie testi, manuali, rassegne, confronti, dibattiti che concorrono a definire o richiamare, secondo varie prospettive disciplinari e culturali, questioni e tematiche variamente legate al gusto.

In tale ottica temi quali l'alimentazione umana, sia nei suoi aspetti culinari sia enologici, la tipicità dei prodotti, la loro commercializzazione, le attività turistiche o il mondo alberghiero e dunque l'ospitalità in senso vasto rientrano a pieno titolo negli interessi della collana. A questi, si affiancano altri ambiti (non meno rilevanti) come la moda, l'arredamento, la musica e l'arte nei suoi aspetti più legati alla fruizione e alla valorizzazione sociale, sia nei suoi aspetti di eccellenza sia nelle sue dimensioni di quotidianità.

I volumi inseriti nella collana sono articolati, a seconda del taglio, nelle due sezioni:

### **1) Metodi e Strumenti**

in questa sezione sono pubblicati testi sui temi propri della collana, di tipo generale e teorico, anche di taglio storico, osservati da diversi ambiti, come quello sociologico, psicologico, economico, formativo, storico.

### **2) Ricerche**

in questa sezione sono pubblicati testi che riportano ricerche sia teoriche sia empiriche, con una predilezione per la dimensione locale e specialistica, in un'ottica multidisciplinare.

È attivo il Master di I livello "Enogastronomia ed Ospitalità" presso l'Università degli Studi di Bologna (varie edizioni).

## **Garanzie di serietà scientifica e libertà di pensiero**

Gusto e Società è retta da un comitato scientifico ed uno editoriale, che coinvolgono diverse professionalità con l'obiettivo comune di garantire correttezza metodologica e scientifica dei contributi proposti, pur nella massima indipendenza degli autori e dei contenuti trattati, in termini di pluralità, responsabilità e tolleranza dei punti di vista espressi.

Tutti i testi sono a tal fine preventivamente sottoposti ad almeno due referee anonimi.

### **Comitato scientifico**

Costantino Cipolla (*Coordinatore*), Giulio Biasion (*Edihouse*), Cristina Bragaglia (*Cinema e televisione*), Nicoletta Cavazza (*Psicologia sociale*), Giordano Conti (*Ser.In.Ar*), Paolo Corvo (*Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*), Carole Counihan (*Millersville University*) Marco Dalla Rosa (*Tecnologie alimentari*), Piergiorgio Degli Esposti (*Comunicazione e media digitali*), Franco A. Fava (*Food Retail*), Alberto Lupini (*Gastronomia*), Luca Mazzara (*Economia aziendale*), Lubiano Montaguti (*Formazione*), Massimo Montanari (*Casa Artusi*), Paolo Poletтини (*Festival della Letteratura di Mantova*), Antonio e Nadia Santini (*Ristorazione*), Asterio Savelli (*Sociologia del turismo*), Domenico Seconduffo (*Sociologia dei consumi*), Luisa Stagi (*Alimentazione*), Enzo Strano (*Le Soste*), Piero Valdiserra (*Marketing del vino*).

### **Segreteria scientifica**

Francesca Guarino (*Università degli Studi di Bologna*): gustosocieta@gmail.com

### **Comitato editoriale**

Gabriele Manella (*coordinamento: gabriele.manella@unibo.it*), Annalisa Balestreri, Matteo Bernardelli, Paola Canestrini, Teresa Carbone, Renato Carletti, Barbara Ciotola, Romina Corbara, Linda Lombi, Giuditta Lughì, Lucio Meglio, Susy Patrìto Silva.

I lettori che desiderano informarsi sui libri e le riviste da noi pubblicati possono consultare il nostro sito Internet: *www.francoangeli.it* e iscriversi nella home page al servizio “informazioni” per ricevere via e-mail le segnalazioni delle novità o scrivere, inviando il loro indirizzo, a: “FrancoAngeli, viale Monza 106, 20127 Milano”.

# Le culture del cibo

Elementi di sociologia  
della condivisione alimentare

A CURA DI

**CLETO CORPOSANTO, COSTANTINO CIPOLLA**



**FRANCOANGELI**

RICERCHE

La cura redazionale ed editoriale del volume è stata realizzata da Andrea Germani

In copertina: Pieter Claesz, *Natura morta con tacchino*, 1627, Rijksmuseum, Amsterdam

Copyright © 2018 by FrancoAngeli s.r.l., Milano, Italy.

*L'opera, comprese tutte le sue parti, è tutelata dalla legge sul diritto d'autore. L'Utente nel momento in cui effettua il download dell'opera accetta tutte le condizioni della licenza d'uso dell'opera previste e comunicate sul sito [www.francoangeli.it](http://www.francoangeli.it).*

## *Indice*

<b>Presentazione</b> , di <i>Cleto Corposanto e Costantino Cipolla</i>	pag.	7
<b>Quando il cibo si fa benessere</b> , di <i>Paolo Corvo</i>	»	11 23
<b>La nuova abbondanza. Pratiche alimentari, donne e famiglie nella Napoli contemporanea</b> , di <i>Marzia Mauriello</i>	»	
<b>Far crescere buoni cittadini. Il ruolo materno nella modernità alimentare</b> , di <i>Luisa Stagi</i>	»	43
<b>Cibo e religione: rappresentazioni sociali e dinamiche relazionali dell'alimentazione monastica</b> , di <i>Lucio Meglio</i>	»	61
<b>Food Culture. Consumo identità e cultura: le culture alimentari Vegan e Vegetariane in Italia</b> , di <i>Alessandro Fiori e Francesco Sacchetti</i>	»	75
<b>Food immersion. Una comparazione tra la copertura dell'alimentazione nei quotidiani e nelle riviste scientifiche</b> , di <i>Andrea Rubin</i>	»	96
<b>Alimentazione a scuola: un problema di disuguaglianze?</b> , di <i>Michela Freddano e Beba Molinari</i>	»	112
<b>Un'ecologia di giochi sociali "intrecciati": le politiche per l'educazione alimentazione in Italia</b> , di <i>Pietro Paolo Guzzo</i>	»	130

<b>Alcune riflessioni sulla quadruplica radice dell'insostenibilità del sistema alimentare globale, di <i>Umberto Pagano</i></b>	pag.	148
<b>Quale qualità? La certificazione alimentare tra utilità, criticità e paradossi, di <i>Francesco Saverio Caruso</i></b>	»	163
<b>Notizie sulle autrici e sugli autori</b>	»	179

## *Presentazione*

di *Cleto Corposanto e Costantino Cipolla*

Questo libro nasce dopo un incontro a Catanzaro, da qualche anno nuova sede di ricerca della Sociologia della salute, del cibo e dell'alimentazione, a margine di un Convegno AIS al quale hanno preso parte gran parte dei ricercatori italiani oggi impegnati sul tema delle culture del cibo. Per troppo tempo la sociologia ha relegato questi temi a un panel di attività di serie B, colpevolmente, lasciando ad altre discipline il compito di occuparsi di temi ritenuti scarsamente interessanti. Eppure, in tempi non sospetti, in un breve saggio nel 1961 il semiologo francese Roland Barthes invitava proprio i sociologi a riflettere sugli aspetti sociali dell'alimentazione, suggerendo che forse l'assenza di studi in questa direzione poteva essere addebitata al fatto che gli stessi fossero in qualche modo dati per scontati. E in effetti nei classici della sociologia poco o nulla è stato scritto sui riti e sul significato sociale di uno degli atti naturali più diffusi, se si escludono alcuni studi di autori come Comte, Fustel de Coulanges, Le Play, Durkheim, Spencer, Simmel, Tönnies. Molti di essi analizzano le pratiche di commensalismo per le loro relazioni funzionali con le istituzioni, i processi sociali fondamentali e il ruolo dei gruppi elementari.

Forse, con una valutazione erronea, si è pensato che prima di trattare il cibo nella sua valenza sociale e relazionale fosse necessario che si verificasse una condizione di minore disuguaglianza nella distribuzione dello stesso a livello mondiale; o forse, meno prosaicamente, l'assenza di un corpus di studi e analisi è semplicemente dovuto ad una considerazione in qualche modo "machista" della disciplina e della ricerca, per cui a lungo oggetti di indagine sono stati (e sono) gli aspetti del lavoro e quelli del comportamento elettorale. Politica e lavoro, roba da maschi, insomma, mentre il cibo e l'alimentazione sono prevalentemente una cosa da femmine.

Eppure il cibo, e tutti i rituali ad esso connessi, è denso di aspetti culturali interessanti per chi studia la società: semplicemente perché pur essendo onnivoro l'uomo non si nutre degli stessi cibi in tutte le culture e non segue le stesse regole per alimentarsi (cfr. Cipolla C., *Le emozioni del gusto*,



FrancoAngeli, 2008). Da ciò deriva la predilezione verso alcuni di essi e il rifiuto verso altri cibi. Tutto ciò ha un'origine culturale poiché ogni cultura ha un codice di condotta alimentare che privilegia determinati alimenti e ne vieta o rende indesiderabili altri. Esso è determinato dalle componenti geografiche, ambientali, religiose, economiche, storiche e nutrizionali che caratterizzano la cultura stessa. Non è un caso che esista un detto secondo il quale “siamo ciò che mangiamo”. Pertanto è chiaro ed evidente che il cibo connota popoli, culture e società.

Oggi che i temi legati all'alimentazione sono entrati in maniera prepotente nella quotidianità delle nostre società – basti vedere lo spazio che occupano nei media, nei social network, nei discorsi giornalieri e come molte volte fungano da veri e propri aggreganti sociali – si aprono quindi nuovi spazi per indagare sulle ragioni e gli sviluppi delle diverse culture del cibo. Che lungi dall'essere mero carburante necessario alle attività fisico/motorie delle persone, riveste un ruolo sempre più centrale anche dal punto di vista della sua funzione di costruttore di reti sociali e di relazione<sup>1</sup>.

Uno degli aspetti più importanti dell'alimentazione è certamente quello culturale perché il cibo è parte integrante della civiltà in cui viviamo: non solo ci permette di sopravvivere, ma ci accomuna in quanto presente sia nella routine di ciascuno, che in molti momenti di condivisione. Proprio in questo il cibo allora non è solo nutrimento: è gusto da assaporare e tradizione da vivere, e anche per questo diventa formidabile elemento di comprensione della società. Senza considerare gli aspetti legati alla salute individuale e collettiva: il cibo è vita, e di conseguenza il buon cibo garantisce una vita migliore. Appare evidente che il legame tra società, cultura e cibo è forte, ma un forte impoverimento culturale moderno, la perdita delle tradizioni culinarie e alimentari, l'aggravarsi degli squilibri economici tra Paesi industrializzati e Paesi in via di sviluppo, l'aumento delle patologie correlate all'alimentazione, hanno creato una specie di rottura nel rapporto tra uomo e cibo, uno squilibrio che diventa interessante per i ricercatori sociali.

Il convegno di Catanzaro sul tema “Alimentazione, salute e dintorni” è servito soprattutto a rimettere in moto un corpus di studi e ricerche su questo tema così a lungo, e colpevolmente, uscito dal novero dei fatti interessanti per la ricerca sociale. Il presente volume è una proposta teorica-

---

<sup>1</sup> Su questo tema ci siamo già occupati in precedenza trattando il problema della carenza di capitale relazionale legato alla difficoltà di condivisione di occasioni di commensalità, come accade per esempio a chi è affetto da celiachia (Corposanto C, *Celiachia e capitale sociale. Uno sguardo sociologico sulle intolleranze alimentari*, «Salute e Società», anno VII-n. 3, Milano, 2008, p. 26-60)

empirica che va nella direzione detta e che dimostra come gli stili alimentari del nostro, pur limitandoci al nostro paese, sono assai diversi e intersecati fra di loro.



# *Nuovi modelli di pratiche alimentari*

di *Paolo Corvo*

## **1. Le dinamiche dell'alimentazione contemporanea**

Il cibo è sempre più spesso vissuto come un'esperienza particolare, che può dare emozione e stupore quando si gustano alcuni piatti, considerati vere e proprie opere d'arte, realizzati da chef creativi e talvolta geniali. Il significato simbolico e culturale prevale su quello materiale, come già aveva colto la riflessione scientifica più illuminata (Lévi-Strauss, 1968; Baudrillard, 1974; Douglas, 1984; Lupton, 1996). Si sperimentano il gioco, il senso di avventura e di sorpresa, l'estetica della bellezza; il design diventa parte essenziale del piatto e i ristoranti predispongono delle scenografie suggestive, che attraggono i clienti introducendoli allo spettacolo del cibo (Guptill, 2013). I cuochi decostruiscono e ricostruiscono le ricette tradizionali, trasformando gli alimenti e i piatti in oggetti di piacere, che vengono poi fotografati dai clienti, come si usa fare per i monumenti e per i quadri (Belasco, 2008). L'aspetto importante è vivere la multisensorialità dell'esperienza (Prescott, 2012).

È convinzione comune che per provare queste sensazioni sia importante avere determinate competenze gastronomiche, nonché una capacità economica che consenta di frequentare i ristoranti che possono offrire queste opportunità. Basti pensare ai foodies, gli appassionati di tutto ciò che riguarda il cibo, i buongustai dei nostri tempi, che si differenziano dai gourmet tradizionali perché si accostano sia all'alta cucina che allo street food. In effetti i foodies costituiscono un'élite culinaria più che essere un'espressione di democratizzazione della società gastronomica (Johnston, Baumann, 2010). Al di là di questa tipologia privilegiata di consumatori, riteniamo che il cibo possa suscitare piacere anche in chi non è fornito di una preparazione

specifica ma intuisce e coglie con la sua sensibilità il valore e la qualità di una portata.

Occorre peraltro tenere conto delle differenti culture gastronomiche presenti nel mondo, che comportano inizialmente difficoltà di adattamento a gusti e sapori non abituali. Fischler (1990) ha teorizzato a questo proposito il concetto di gastro-anomia, rifacendosi a Durkheim, che consiste nello stato di ansia dell'individuo posto di fronte a costumi alimentari e indicazioni identitarie, edonistiche ed estetiche spesso contrastanti. Si tratta comunque di situazioni superabili con le competenze dell'attore sociale, attraverso la conoscenza e l'esperienza, come la diffusione della cucina multietnica dimostra chiaramente (Goody 1982; Counihan, Van Esterik, 2012), generando forme di cibo fusion di grande interesse e importanza per il dialogo tra popoli e culture diverse. Ogni nuovo alimento viene incorporato nel sistema alimentare vigente con un processo di autenticazione che lo rende locale e genuino, come accade per una parola straniera che viene progressivamente accolta nella nostra lingua (Fischler, 1990).

Un'altra dimensione fondamentale che caratterizza il cibo è quella della convivialità: mangiare insieme stimola l'appetito e porta a gustare maggiormente il cibo (Simmel, 1910; Illich, 1973). Quando si è in compagnia si tende a mangiare di più di quando si è soli (Conner, Armitage, 2002). Il cibo è relazione. Basti pensare all'importanza che assume nella vita sociale l'invito a cena di una persona importante per la nostra vita privata o professionale, oppure il trovarsi con gli amici per mangiare insieme una pizza e trascorrere una serata piacevole. Storie d'amore, contratti di lavoro, amicizie, nascono quasi sempre intorno a una tavola imbandita.

Vi è peraltro un aspetto sociale importante da considerare: oggi cucinare rappresenta per donne e uomini soprattutto un piacere, un impiego alternativo del proprio tempo libero; preparare il pranzo o la cena non è più considerato un obbligo, un lavoro, per cui se non si hanno gli stimoli e le motivazioni per farlo in modo piacevole si preferiscono piatti pronti o si consuma il pasto fuori casa. Quando poi si sceglie di cucinare si ha una rinnovata attenzione per la gastronomia locale, con il consumo di prodotti del territorio, possibilmente a km 0, che passano direttamente dai campi alla tavola, senza intermediari e riducendo al minimo le spese di trasporto e di energia. Molti ristoranti prevedono ricette a km 0, simbolo di genuinità, semplicità e stagionalità. Con il flusso commerciale globale ci siamo abituati a trovare ogni alimento in ogni periodo dell'anno, perdendo di vista la tipicità stagionale dei prodotti e trascurando il consumo di energia che comporta per esempio il trasferimento di frutta e verdura da un continente all'altro. Naturalmente ciò non significa rinunciare ai prodotti tipici di altre terre ma gu-

stare maggiormente quanto il proprio territorio fornisce a livello di qualità e freschezza. Già Mintz (1996) sosteneva che l'unica cucina che può essere definita tale non ha carattere nazionale bensì regionale, perché fornita di dimensioni e di un radicamento territoriale sufficienti per essere conosciuta dalla maggior parte della popolazione locale.

Inoltre in certe circostanze alcune ricette tradizionali permettono di recuperare un passato perduto (Sutton, 2001; Holtzman, 2006). La relazione tra memoria e cibo è delicata e complessa, prestandosi a molte interpretazioni e a diverse finalità. In effetti memoria e cibo sono due fenomeni che non attengono esclusivamente alla sfera razionale, ma sono caratterizzati anche da dimensioni emozionali, affettive, sensoriali. Questa duplicità ontologica si esprime con maggior forza quando memoria e cibo si incontrano nel pubblico e nel privato nella dimensione territoriale e identitaria.

La riscoperta della tipicità comporta anche nuove forme di acquisto, che si stanno diffondendo sia nelle città che nelle aree rurali. Vi sono alcune esperienze particolarmente significative per l'impatto culturale e sociale che hanno sul modo di concepire il consumo. L'acquisto dei prodotti alimentari è sempre stata un'azione condotta individualmente o a livello familiare. Nell'ultimo decennio si sono diffuse modalità comunitarie, per cui si sono formati gruppi di acquisto solidale (GAS) che fanno riferimento direttamente a produttori locali che praticano prevalentemente agricoltura organica. Questo approccio modifica la struttura del mercato dell'alimentazione ed anche se ancora minoritario rappresenta un aspetto innovativo di rilievo. I gruppi di acquisto si configurano come alternative food networks, una sorta di contro-cucina (Belasco, 2007), che sfida le convenzioni consumistiche e gastronomiche della società. Il cambiamento sociale è motore di crescita e le pratiche di acquisto del cibo possono rappresentare un elemento importante nelle trasformazioni sociali, economiche e politiche di un territorio.

I GAS creano nuove reti di economia solidale, modificando la concezione consumistica e individualistica prevalente nel mercato e nella società. La solidarietà che si crea tra produttori e consumatori, eliminando di fatto l'intermediazione, dà origine ad un nuovo modello sociale ed economico, di tipo comunitario. Il rispetto e l'amore per il cibo diventano l'elemento fondamentale che unisce prospettive e interessi diversi. L'attenzione per la qualità dei prodotti, la valorizzazione del lavoro agricolo, la condivisione delle scelte di consumo costituiscono i punti cardine dello spirito comunitario che si crea tra chi produce e chi compra. Si supera l'anonimato dei centri commerciali, dove non è facile trovare qualcuno che presenti al cliente le caratteristiche dei vari prodotti. Solidarietà e consumo critico si incontrano

per cambiare il rapporto con il cibo e l'alimentazione e per creare nuovi legami sociali. Sarà interessante verificare se nel prossimo futuro questa modalità di acquisto e di consumo si diffonderà in modo quantitativamente rilevante.

Nel frattempo un altro fenomeno si sta diffondendo in modo rilevante nell'ambito dei consumi alimentari: il pasto fuori casa.

## **2. Le modalità dei pasti fuori casa**

Abbiamo già accennato al fatto che la pratica del cucinare è meno diffusa di un tempo, tranne forse nei fine settimana. Una dimostrazione di ciò è la sempre più frequente progettazione di appartamenti con un semplice angolo cottura anziché la cucina tradizionale. In effetti anche quando si cucina non necessariamente si mangia in compagnia e non vi è bisogno di uno spazio particolarmente ampio. Uno dei motivi principali per cui si cucina meno è anche la crescente diffusione del consumo del pranzo fuori casa.

Negli Usa e in Gran Bretagna si supera il 40% della spesa fuori casa sulla spesa alimentare totale (dati forniti dai Ministeri dell'agricoltura dei due Paesi). Va considerato che nei Paesi anglosassoni il pasto fuori casa ha avuto uno sviluppo rilevante nell'ultimo decennio. In particolare negli Stati Uniti è cresciuto dal 25,9 del 1970 al 43,1% nel 2014. Nel 2013 ogni cittadino delle isole britanniche ha consumato 159 pasti fuori casa, tra ristorazione collettiva e ristorazione commerciale, la stessa quantità degli abitanti dei Paesi scandinavi. Il dato scende a 125 pasti fuori casa in un anno nei Paesi di lingua tedesca e in quelli mediterranei e 119 in Francia (dati forniti dal Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de la France).

L'aumento del consumo di pasti fuori casa ha portato ad una crescita dei locali di ristorazione, soprattutto nei centri delle grandi e medie città. Accanto ai ristoranti tradizionali si sono sviluppati tavole calde e negozi che vendono prodotti gastronomici da consumare in ufficio o passeggiando nella pausa pranzo (come si può notare ad esempio nelle zone centrali di Londra e New York). Anche i bar offrono panini e pizze a buon mercato, per cui l'offerta ristorativa si è allargata e può soddisfare ogni tipo di clientela: il lavoratore pendolare o lo studente universitario che hanno solo mezz'ora di pausa per mangiare, il turista che vuole assaggiare i prodotti tipici locali e non ha problemi di tempo, il convegnista d'affari che ha in genere una buona disponibilità economica, il foodie che privilegia sempre l'esperienza particolare e la raffinatezza. Nelle vie principali delle metropoli si hanno a disposizione molte possibilità per soddisfare le proprie esigenze e talvolta

vi è solo l'imbarazzo della scelta, tra cibo tradizionale, locale, regionale, internazionale, etnico (e delle più diverse etnie), vegetariano, vegano, biologico.

Un aspetto importante da tenere in considerazione, oltre ovviamente alla qualità del cibo, è il livello dei servizi offerti, che possono contribuire a determinare il grado di soddisfazione del cliente. Capacità di accoglienza, pulizia, luminosità, camerieri e menu multilingui, struttura logistica del locale (spazio tra i tavoli, design), presenza di wifi, giornali e libri da leggere nell'attesa, presenza di prese elettriche per la ricarica della batteria dei cellulari: tutto ciò deve far parte della dotazione di un locale di ristorazione. Un altro aspetto importante è la capacità di diversificare il servizio per tipo di clientela, in particolare tra il pranzo e la cena. Possono sembrare aspetti scontati ma la maggior parte delle lamentele dei clienti si concentrano oltre che sulla scarsa qualità del pasto su problemi che si potrebbero evitare con la presenza di una maggiore professionalità.

Il tema delle competenze professionali degli operatori della ristorazione conduce alla necessità di una formazione adeguata e di corsi di aggiornamento che periodicamente migliorino le loro capacità. In questo senso la conoscenza delle lingue straniere è fondamentale per assicurare un servizio valido e accurato. L'inglese è certamente una lingua universale ed è basilare nelle professioni legate al cibo, ma è importante conoscere anche le lingue dei Paesi da cui provengono la maggior parte dei clienti. L'organizzazione dei percorsi formativi va condivisa fra le istituzioni pubbliche, le associazioni di categoria, le scuole professionali ed anche le Università.

Se lo street food rappresenta il modo di consumare cibo maggiormente in crescita e di tendenza, la mensa costituisce il luogo tradizionale dove molte persone consumano il pranzo e talvolta anche la cena. Vi sono mense scolastiche, aziendali, universitarie, ospedaliere, delle case di riposo per anziani, carcerarie. Le mense si possono configurare come uno spazio sociale alimentare (Poulain, 2002), dove il cibo diventa una dimensione strutturale dell'organizzazione sociale.

Per molto tempo la mensa è stato sinonimo di pasto poco costoso ma di scarsa qualità, come se vi fosse un rapporto inevitabile di causa e effetto tra il basso costo delle materie prime e la modestia del cibo. Negli ultimi anni qualcosa è cambiato grazie all'azione dei movimenti e delle associazioni che promuovono il cibo sostenibile e ad una maggiore sensibilità delle amministrazioni pubbliche. Anche le aziende che si occupano del catering hanno acquisito un livello professionale e qualitativo più elevato. In effetti il cibo che si mangia in mensa è molto importante per la salute di milioni di



persone e può rappresentare un elemento fondamentale nella loro educazione alimentare. L'aspetto educativo è strategico soprattutto nelle mense delle scuole materne e primarie, dove i bambini sperimentano per la prima volta ricette e prodotti alimentari differenti da quelli conosciuti in famiglia. Organizzare una mensa scolastica non è semplice, perché occorre considerare le differenti scelte alimentari degli allievi, derivate da appartenenze etniche, culturali, religiose o da problemi di salute (allergie, celiachia, ecc.). Si può comprendere come il momento del pasto vada seguito con molta professionalità e competenza, nulla può essere lasciato all'improvvisazione.

In molti istituti scolastici si sono fatti passi avanti molto significativi in questa direzione, promuovendo l'attenzione per i prodotti tipici locali e sostenibili, a km 0, prevalentemente biologici, e narrando agli allievi la filiera gastronomica di ogni prodotto. La consapevolezza del ruolo educativo delle mense ha portato anche alla creazione di orti scolastici, seguiti dagli allievi sotto la direzione degli insegnanti. I principi che sono alla base della coltivazione traggono ispirazione dall'agricoltura biologica e dall'agroecologia. Generalmente si tratta di progetti triennali, che prevedono percorsi formativi per gli insegnanti, attività di educazione alimentare e ambientale, seminari per i genitori. Tutte gli attori sociali del mondo scolastico sono coinvolti, per creare una sinergia intorno al mondo della produzione agricola e del cibo sostenibile. L'orto rappresenta uno strumento didattico per conoscere il territorio, i suoi prodotti e le sue ricette. Costituisce anche un'occasione per incontrare esperti artigiani, produttori e chef della comunità locale. L'orto deve seguire alcune tappe fondamentali: il terreno va coltivato per tutta la durata del progetto, la coltivazione deve essere biologica o biodinamica, le varietà devono essere tipiche del territorio regionale, non vanno utilizzati organismi geneticamente modificati, vanno privilegiati i prodotti che possono essere coltivati e mangiati durante l'anno scolastico, l'acqua va usata con moderazione e considerata un bene prezioso da non sprecare. L'orto diventa così il primo fornitore di frutta e verdura per la mensa, per cui gli allievi conoscono direttamente nella pratica l'origine dei prodotti e i genitori sono rassicurati sulla qualità dei pasti. È auspicabile che in ogni scuola primaria sorgano un orto e una mensa che rappresentino uno strumento prezioso di educazione alimentare e ambientale e formino consumatori del futuro.

Le mense universitarie si prestano anch'esse a un discorso di sensibilizzazione rispetto al mangiare in modo salutare e sostenibile. Molte università hanno cercato di migliorare il servizio offerto, anche per essere in grado di competere con l'agguerrita concorrenza dei bar, dello street food, dei tanti locali di ristorazione che sorgono nei loro paraggi. Si è agito sia a li-

vello qualitativo, con proposte alimentari diversificate, sia sul piano del design, con una più piacevole disposizione logistica.

Anche le mense aziendali possono costituire un elemento importante per la diffusione di un'alimentazione sana ed equilibrata. Il compito in questo ambito è più complesso perché gli utenti sono persone con abitudini alimentari più consolidate rispetto ai bambini delle scuole primarie. Tuttavia la pausa pranzo può essere l'occasione per acquisire una maggiore consapevolezza rispetto ad alcune tematiche relative al cibo. Si può creare una interazione tra le esigenze del personale e l'organizzazione della mensa. In alcuni casi il servizio è assicurato da un'impresa di catering, in altri l'azienda si fornisce di uno staff professionale diretto da uno chef. La qualità media del cibo che si mangia nelle mense aziendali è mediamente cresciuta, anche perché il personale ha accettato piccoli aumenti del costo del pasto, pur di garantirsi un servizio migliore. La pausa pranzo anche in ambito lavorativo non è più soltanto un momento per nutrirsi e ricaricarsi prima di riprendere l'attività, ma è diventata un'occasione per gustare cibi leggeri e piacevoli e rilassarsi con i colleghi più simpatici. Nella nostra società l'atto del mangiare ha dunque assunto un'importanza rilevante in ogni contesto e richiede un'organizzazione e un servizio adeguati.

Le mense ospedaliere e quelle delle case di riposo per anziani sono un altro contesto dove le lamentele da parte degli utenti sono molto diffuse. In effetti vi è il rischio che malati e anziani non possano godere di un'alimentazione di buon livello qualitativo, perché l'attenzione viene rivolta prevalentemente a ciò che non possono mangiare per motivi di salute e/o di età. Così accade che il cibo venga rifiutato, aumentando le condizioni di disagio e talvolta provocando l'aggravamento della malattia o del disagio.

In questo caso è molto importante l'intervento dei familiari e delle associazioni di volontariato che possono vigilare sulla qualità dei pasti, dando voce alle esigenze di persone che per tanti motivi non possono essere in grado (o non sono messe nelle condizioni di esprimersi). Un aspetto deleterio che provoca effetti negativi è la tendenza ad affidare la gestione della mensa ad aziende di catering che assicurano costi inferiori alle loro concorrenti. Un puro criterio economicistico che prescinda dalla qualità del servizio offerto è dannoso e nel medio periodo provoca disagi e danni di immagine molto più onerosi. Anche nell'ambito ospedaliero e degli ospizi vi sono comunque segnali di cambiamento significativi, che vanno nella direzione di una maggiore considerazione per la soddisfazione degli utenti. Spesso per malati e anziani il pasto è il momento più atteso della giornata, perché c'è la possibilità di uscire dall'isolamento e condividere un'esperienza con gli altri ospiti. Proporre piatti tipici del territorio e ricette

tradizionali può essere un'occasione per recuperare ricordi piacevoli e consumare il cibo in modo partecipe. Un'altra possibilità è quella di personalizzare per quanto possibile i cibi proposti, in modo che l'utente si senta coinvolto e possa godere il momento del pasto.

Un cenno va fatto anche alle mense delle carceri, perché il cibo rappresenta per i detenuti un momento importante nel recupero di una dimensione relazionale, che consenta loro, una volta liberi, di reinserirsi a pieno titolo nella società. In molte circostanze prevale invece un'idea punitiva per cui il cibo diventa parte integrante della pena da scontare e la sua cattiva qualità viene perseguita con efficacia. Comprendiamo che il carcere non può essere il luogo ideale dove soddisfare i propri gusti alimentari, ma umiliare i detenuti con un cibo scadente non ottiene alcun effetto positivo. Ovviamente stiamo parlando di carcerati per reati comuni e che non si siano macchiati di gravi reati. Si tratta comunque della grande maggioranza. Un progetto importante che i dirigenti di alcune carceri hanno sviluppato e cercato di realizzare riguarda il progressivo reinserimento dei detenuti nella vita sociale con attività formative che consentano loro di imparare un mestiere. Nell'ambito di questi percorsi professionalizzanti vi sono anche quelli di cuoco, panettiere, pizzaiolo, pasticciere. In alcuni istituti di pena sono sorte cooperative di detenuti che si sono specializzate nel cucinare piatti e prodotti tipici, offrendo il loro servizio alla mensa del carcere e prestando anche la loro opera come catering anche all'esterno. Si tratta di esperienze significative, favorite anche dal contatto con i volontari che organizzano i corsi di cucina all'interno delle carceri e consentono il contatto con il mondo esterno. Nei casi più avanzati le cooperative vendono i loro prodotti, che assumono un valore simbolico rilevante. Il cibo diventa un'importante strumento di recupero dal disagio e assume una rilevanza strategica nelle politiche di reinserimento lavorativo degli ex detenuti. Queste iniziative vanno sostenute con convinzione dalle istituzioni preposte e dagli organismi della società civile.

Abbiamo analizzato alcune delle forme più diffuse di consumo alimentare e i luoghi dove il cibo viene mangiato durante i pasti. Le persone scelgono i prodotti in base al proprio capitale economico, sociale, culturale (Bourdieu 1979). Naccarato e Lebesco parlano specificamente di capitale gastronomico (2012). Può essere condizionato dalla pubblicità o dal passaparola di amici e conoscenti, dalle diete o da letture fatte sulle pagine dei giornali dedicate alla salute. Più frequentemente oggi risulta importante l'influenza di blog e siti Internet. Il condizionamento del ceto sociale di appartenenza dei consumatori resta significativo nel determinare le scelte alimentari ma vi sono alcuni fenomeni di tendenza che interessano in modo

trasversale le diverse realtà sociali. Il più diffuso è certamente l'opzione per il cibo biologico.

### **3. La diffusione dei prodotti biologici**

La crescente importanza dei prodotti biologici è dovuta in buona parte alla riscoperta della natura e della ruralità e ad una maggiore consapevolezza dei danni che può provocare alla salute, agli animali e all'ambiente l'uso di sostanze chimiche in modo invasivo. In effetti il delicato rapporto tra natura e tecnologie ha profonde implicazioni filosofiche e culturali ed investe una serie di problematiche di particolare rilevanza nel contesto che stiamo vivendo. Basti pensare al dibattito molto vivace sulla possibilità di utilizzare per la coltivazione gli organismi geneticamente modificati. Attualmente le legislazioni degli Stati sono molto diverse tra loro: nel continente americano gli Ogm sono molto diffusi, come pure in Cina e in India, mentre l'Unione Europea ha di recente dato ai singoli Paesi la possibilità di legiferare in modo autonomo. La competenza per definire dannosi o no gli Ogm non è propria della nostra disciplina, per cui potremmo esprimere solo un'opinione di modesta rilevanza. Peraltro leggendo le considerazioni degli esperti si coglie la difficoltà di giungere ad affermazioni scientificamente fondate che chiudano definitivamente la questione. Ci pare invece opportuno esprimere forti riserve sugli effetti che la diffusione di Ogm provoca dal punto di vista politico e sociale. La produzione e il commercio degli organismi geneticamente modificati sono di proprietà di poche multinazionali che difendono in modo molto efficace i loro interessi, mentre gli agricoltori dei Paesi più poveri devono subire questa situazione. Si auspica una maggiore giustizia sociale e provvedimenti che regolino il mercato per tutelare il bene comune e i diritti di tutti. Non si tratta di essere pregiudizialmente contrari alle conquiste che la tecnologia mette a disposizione, ma di verificare volta per volta se queste conquiste portano un effettivo e duraturo beneficio all'umanità e alla natura. E se non lo sono di creare le condizioni perché questo avvenga. Le tecnologie sono al servizio dell'uomo e non viceversa.

Nell'ambito del biologico il dibattito è meno serrato rispetto agli Ogm, ma anche in questo settore non mancano le polemiche e le prese di posizione. In particolare vi sono discussioni sui criteri e gli indicatori da utilizzare, per certificare o meno un prodotto come biologico. Un altro problema è stato determinato proprio dalla progressiva diffusione del cibo bio che ha portato la grande industria alimentare a creare linee speciali di prodotti biologici, determinando un certo disorientamento nell'opinione pubblica. Da un