

CoSMo

Comparative
Studies
in Modernism

N. 10 • 2017 | 2281-6658



IL CIBO DEGLI UMANISTI

a cura di *Massimo Bonifazio*
e *Daniela Fargione*

CoSMo Comparative Studies in Modernism
n. 10 (Spring) • 2017

COMITATO DI DIREZIONE

Direttore responsabile

Maria Teresa GIAVERI, *Università di Torino*

Direttori editoriali

Giuliana FERRECCIO, *Vicedirettore, Università di Torino*

Franca BRUERA, *Università di Torino*

Roberto GILODI, *Università di Torino*

Pier Giuseppe MONATERI, *Università di Torino*

Federico VERCELLONE, *Università di Torino*

JOURNAL MANAGERS

Chiara LOMBARDI, *Università di Torino*

Luigi MARFÈ, *Università di Torino*

Alberto MARTINENGO, *Università di Milano*

Roberto MERLO, *Università di Torino*

Daniela NELVA, *Università di Torino*

COMITATO DI REDAZIONE

Mauro BALESTRIERI, Miriam BEGLIUMINI, Krizia BONAUDO,
Alice GARDONCINI, Davide GIANTI, Valeria MARINO, Leonardo NOLÉ,
Diana OSTI, Salvatore SPAMPINATO

COMITATO SCIENTIFICO

Elena AGAZZI, *Università di Bergamo*

Ann BANFIELD, *University of California, Berkeley*

Olaf BREIDBACH, *Universität Jena †*

Jens BROCKMEIER, *The American University of Paris*

Nadia CAPRIOGLIO, *Università di Torino*

Andrea CAROSSO, *Università di Torino*

Daniela CARPI, *Università di Verona*

Melita CATALDI, *Università di Torino*

Remo CESERANI, *Stanford University †*

Anna CHIARLONI, *Università di Torino*

Gaetano CHIURAZZI, *Università di Torino*

Cristina COSTANTINI, *Università di Perugia*

Enrico DE ANGELIS, *Università di Pisa*

Alexander ETKIND, *European University Institute, Florence*

Daniela FARGIONE, *Università di Torino*

Elio FRANZINI, *Università di Milano*

Massimo FUSILLO, *Università dell'Aquila*

Sergio GIVONE, *Università di Firenze*

William MARX, *Univ. Paris Ouest Nanterre La Défense*

Manfred PFISTER, *Freie Universität, Berlin*

Chiara SANDRIN, *Università di Torino*

Gianni Carlo SCIOLLA, *Università di Torino*

EDITORE

Università di Torino – Centro Studi “Arti della Modernità”
c/o Dipartimento di Studi Umanistici
Via S. Ottavio 20, 10124 Torino
<http://centroartidellamodernita.it/>

CONTATTI

sito web: <http://www.ojs.unito.it/index.php/CoSMO/>
e-mail: cosmo@unito.it
© 2011 Centro Studi “Arti della Modernità”
ISSN: 2281-6658

SOMMARIO

FOCUS • IL CIBO DEGLI UMANISTI

- 7 MASSIMO BONIFAZIO
Introduzione
Il cibo degli umanisti
- 15 GIOVANNI ABBATE DAGA E CECILIA NICOLOTTI
Alimentazione: dalla fisiologia all'inconscio
Una prospettiva neuroscientifica accompagnata da immagini letterarie
- 33 SIMONA STANO
L'alimentazione tra natura e naturalismi
Riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea
- 51 DAVIDE PORPORATO E GIANPAOLO FASSINO
Operai, fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie
- 69 MAEVA BARRIÈRE
L'aliment humaniste comme chair d'une œuvre d'art
- 85 GIOVANNA BELLESIA-CONTUZZI
Comfort Food, Acquired Taste, and Fusion Cuisine
A Migrant Journey
- 99 MASSIMO BONIFAZIO
"Le mani in mezzo al cibo, tutte mani cortesi"
Tre pasti solidali in Ingeborg Bachmann, Günter Grass e Friedrich Dürrenmatt
- 121 DANIELA FARGIONE
Ethical Discourses on Food and Environment in Contemporary American Literatures

PERCORSI

- 137 DOMINGO HERNÁNDEZ SÁNCHEZ
Lo sguardo silenzioso degli oggetti
Saggi e utopie
- 149 ROBERTO GILODI
Aspetti della teoria del saggio in Walter Benjamin e Theodor W. Adorno
- 157 LEONARDO NOLÉ
Romanzi di racconti
La letteratura americana e la costruzione di comunità: il caso di In Our Time di Ernest Hemingway

LETTURE

- 179 DAVIDE SISTO
La filosofia del Post-umano
Una lettura critica di Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità di F. Ferrando
- 191 SERENELLA IOVINO
I racconti della diossina
Laura Conti e i corpi di Seveso
- 215 AUTORI E AUTRICI DI QUESTO NUMERO

FOCUS

IL CIBO DEGLI UMANISTI

A cura di
Massimo BONIFAZIO e Daniela FARGIONE

MASSIMO BONIFAZIO

IL CIBO DEGLI UMANISTI

Di cosa si nutrono gli umanisti, e in particolare coloro che si occupano di letteratura? La domanda è meno banale di quanto possa sembrare. Il cibo dei letterati è un materiale strano: “mainly social,” come scriveva E. M. Forster (1956, 53), si presta facilmente a fare da mero segnaposto simbolico – traccia per esempio di penuria o di opulenza economica, di millimetrica collocazione dentro spazi gerarchici e di conflitti in cerca di risoluzione – ma fatica a essere percepito nella sua concretezza e nei suoi presupposti soprattutto materiali. Elegante e tutto sommato comodo accessorio di scena, è così presente nel nostro quotidiano che, sia nel consumarlo che nel vederlo rappresentato, spesso dimentichiamo la complessità dei nodi in cui è inserito, e la pluralità di modi in cui si intreccia alle nostre vite individuali e alla vita della società nel suo complesso.

Si prendano ad esempio “le molte cose indispensabili per la produzione, il commercio, l’acquisto, la preparazione e il consumo del cibo” (Cfr. Lemke 2008, 7), che occupano così tanta parte dello spazio sociale, e insieme il loro impatto sull’ambiente e sulle altre forme di vita, con fenomeni estremi come il declino della biodiversità, che accende ipoteche sul futuro delle generazioni che verranno dopo di noi. Riconducibili a queste “cose indispensabili” vi sono poi gli squilibri fra individui e nazioni, che influiscono su lavoro, reddito e salute di lavoratori e consumatori, con conseguenze a vari livelli, dallo sfruttamento della manodopera alle migrazioni per fame. Sul versante immateriale, ricordiamo tutte le implicazioni culturali e psicologiche del rapporto con ciò di cui ci nutriamo, dalle preoccupazioni salutiste all’ossessione per il ‘naturale’ ai disturbi alimentari fisici e psichici; da un certo ‘dover essere’ veicolato dai messaggi pubblicitari – “l’essenza ideale dei beni di consumo,” come l’ha definita Roland Barthes (1961, 978), che influisce pesantemente sull’immagine che abbiamo di noi stessi e degli altri – al cibo come segnale culturale e identitario e ancora al disgusto che per esempio i cibi degli ‘altri’ possono provocarci, sempre mediato da impulsi assai più culturali che ‘naturali’. Proprio Barthes, nel suo famoso saggio “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine,” rilevava nel 1961 la valenza del cibo come vero e proprio sistema di comunicazione; e dopo di lui molte volte si è

richiamata l'attenzione su di esso come espressione dell'identità socioculturale (Lévi-Strauss 1965; Montanari 2006). Da questo punto di vista, è evidente come il lato immateriale sia predominante nel nostro rapporto con il cibo: "food [...] is rarely only food" (Lavin 2009, 5).

In questo senso, è quasi straniante la spettacolarizzazione subita dal cibo negli ultimi decenni nella società occidentale (cfr. p.e. Marrone 2014). La sua presenza mediatica si è fatta sempre più ingombrante, e sempre più forte la sua capacità di penetrazione a un livello inusitato delle vite individuali. Oltre ai concreti bisogni fisiologici e ai significati culturali tradizionali, oggi il cibo – soprattutto per quel che riguarda la sua trasformazione – ha assunto apparentemente un'importanza centrale anche nel discorso pubblico, testimoniata dallo straordinario successo di trasmissioni televisive, blog e ricettari, i cui protagonisti e autori sono spesso *chef* (rigorosamente maschi) oppure conduttrici-casalinghe in grado di ricondurre il discorso a un tranquillizzante ambito familiare; entrambe le categorie rientrano però ormai pienamente nello *star system*. Anche l'organizzazione di megaeventi sul cibo, come l'Expo di Milano del 2015, e il loro successo di pubblico forniscono prove dell'interesse in questa direzione.

Ciò che vi è di straniante è che la concentrazione pubblica sugli aspetti patinati e *trendy* dell'alimentazione non sembra accompagnarsi a una riflessione profonda sui nodi problematici a cui si accennava prima. In questo modo restano ai margini dell'attenzione mediatica, quando non del tutto esclusi, tutti i discorsi legati alla crisi ecologica, nella quale l'industria alimentare ha una parte rilevante, al problema della fame e della malnutrizione, all'espandersi delle patologie collegate con il cibo (dall'obesità all'anoressia), a tutte le problematiche collegate alla produzione alimentare, dall'iniqua distribuzione delle risorse alla crudeltà sugli animali, e così via. Il cibo mediatico è insomma un prodotto sterilizzato e reso 'assolutamente' appetibile; parafrasando la famosa affermazione di Claude Lévi-Strauss (1964), si tratta di un cibo, se non proprio "buono," quantomeno "facile da pensare," e dunque "facile da vendere." Anche a un'analisi superficiale, infatti, è evidente che questo ridurre il cibo a spettacolo è governato da logiche prima di tutto se non esclusivamente commerciali; così non stupisce la presenza delle grandi multinazionali del cibo fra gli sponsor maggiori dell'Expo milanese e di altre manifestazioni analoghe.

E il cibo degli umanisti? Pur restando ancora un argomento piuttosto periferico, il mondo accademico ha sviluppato forme di interesse che si stanno sempre più radicando nelle pratiche di ricerca. Si pensi ai *food studies*, che cominciano ad avere una fisionomia precisa, testimoniata anche dalla fondazione di strutture come l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di vari corsi di studio e master universitari in Europa e negli Stati Uniti. Caratteristica di questi studi sul cibo è la dimensione transdisciplinare, che coinvolge antropologi, storici, filosofi, sociologi ed esponenti delle scienze 'dure' in una riflessione a tutto tondo che comincia ad avere una bibliografia imponente (cfr. Albala 2013). Nonostante questo, la letteratura e, ancor di più, la critica letteraria, per quanto avvezze agli aspetti più intangibili della vita, hanno

ancora difficoltà evidenti nel collocare la sfera alimentare in un quadro di senso capace di rendere conto della complessità che essa ha assunto nella cultura contemporanea: “Literature departments have been among the last academic disciplines to figure this out,” afferma Marion Nestle (2014, xvi), invitando gli umanisti a mettersi in pari con gli altri campi di studio, alla luce della convinzione che “anche le letterature e le arti possano facilitare una presa di coscienza, favorire alleanze globali e stimolare un attivismo ecologico” (Fargione, Iovino 2015, 13), evidentemente anche per quel che riguarda la sfera alimentare.

Il *Focus* di questo numero nasce proprio da sollecitazioni di questo genere. Nel novembre 2016, con il sostegno del Dipartimento di Studi Umanisti dell’Università di Torino, è stata organizzata una giornata di studi che portava il medesimo titolo di questo numero di *CoSMo*, ossia *Il cibo degli umanisti – Food for the Humanities*.¹ L’intento del convegno era mettere in dialogo le discipline di cui si occupano gli organizzatori – la letteratura angloamericana, con un deciso approccio ecocritico, per Daniela Fargione; la letteratura tedesca per chi scrive – con altri linguaggi e altre prospettive, nell’intento di gettare un sommario sguardo d’insieme sulla questione degli aspetti culturali nell’approccio umano all’alimentazione. Gli interventi della giornata, debitamente rielaborati, sono raccolti per la maggior parte nelle pagine che seguono.

Il primo articolo è stato scritto a quattro mani da Giovanni Abbate Daga, psichiatra esperto di disturbi del comportamento alimentare, e Cecilia Nicolotti, dottoressa in Culture e Letterature del Mondo Moderno, e ha per titolo “Alimentazione: dalla fisiologia all’inconscio. Una prospettiva neuroscientifica accompagnata da immagini letterarie.” In esso si rileva come letteratura e neuroscienze abbiano approcci complementari rispetto al loro interesse comune verso la conoscenza della condizione umana. Pur consci di navigare “tra pericoli di sincretismo e banalizzazione,” gli autori percorrono parallelamente le due diverse modalità, mantenendo “un’ampia apertura a orizzonti di senso non meramente biologici, per preservare una visione del mondo pienamente umana,” avvalendosi delle parole di scrittori e delle immagini di artisti per le loro argomentazioni. I tre grandi temi affrontati sono il ruolo dei sistemi biologici di ricompensa, il significato relazionale dell’alimentazione e il simbolo inconscio che il cibo può assumere per l’individuo. Il primo accenna al corpo come macchina, sottoposta a meccanismi fisiologici che non è in grado, primariamente, di controllare, ingentiliti dalla cultura ma pur sempre ugualmente urgenti e concretissimi. Il secondo tema connette strettamente il cibo e i rapporti interpersonali, a partire dal primo contatto con l’Altro, che è quello con la madre-nutritrice. Il terzo aspetto riguarda il cibo come significato inconscio, simbolo personale dell’individuo immerso in una storia. La lettura biologica viene quindi trascesa, e il cibo diventa “un’equivalenza concettuale,” ove la rappresentazione mentale che nasce dall’oggetto è più importante

¹ Cfr. www.cibodegliumanisti.it.

dell'oggetto stesso nelle sue forme e nei suoi significati comuni e originari. Il cibo diventa così mezzo per raggiungere altri obiettivi, oppure metafora, spesso patologica.

L'articolo di Simona Stano "L'alimentazione tra natura e naturalismi. Riflessioni semiotiche sulla dieta mediterranea" parte dalla considerazione che, al di là della dimensione materiale e fisiologica a cui è ancorato, il cibo degli esseri umani non si può considerare in alcun modo 'naturale' né 'universale', essendo esso piuttosto un "vero e proprio sistema di comunicazione [...] e di espressione dell'identità socioculturale." Eppure molte pratiche e molti testi rimandano a una dimensione 'naturale' del cibo, colta sia in opposizione a quanto è artefatto, sia in connessione con un immaginario passato edenico, a una "tradizione cristallizzata in ricette 'autentiche', ristoranti 'tipici' ecc.". Questo elemento della naturalità è particolarmente presente nella cosiddetta 'dieta mediterranea', che nasce negli anni Cinquanta come costruito materiale, basato sugli alimenti che la caratterizzano secondo gli studi di Ancel Keys. In seguito ha acquisito una connotazione più marcatamente culturale, come "insieme di rituali, operazioni simboliche e pratiche di espressione del gusto" immediatamente o quantomeno facilmente riconoscibile, che le è valso anche il riconoscimento di "patrimonio immateriale dell'umanità" da parte dell'UNESCO. Tuttavia, Stano dimostra come questa 'riconoscibilità' sia il frutto di una costruzione dai tratti piuttosto indistinti, nonostante i tentativi di definirla mediaticamente, ad esempio tramite spot pubblicitari.

Il terzo articolo ha per titolo "Operai fabbriche e cibo: storie di gastronomie precarie." I due autori, Davide Porporato e Gianpaolo Fassino, concentrano la loro attenzione sulle modalità di consumo del cibo nelle fabbriche piemontesi, e in particolare torinesi, nel periodo del boom economico seguito alla Seconda guerra mondiale. In questo momento avviene una massiccia trasformazione sociale, a causa dell'ingresso in fabbrica di moltissimi contadini, che devono modificare molte loro abitudini, fra le quali quelle alimentari. Il *barachin*, il contenitore di metallo con cui era possibile portare il cibo da casa e riscaldarlo in maniera più o meno precaria in fabbrica, diventa il simbolo di queste abitudini, e finisce per identificare anche gli operai, in particolare quelli della Fiat. Nella seconda parte del saggio si analizzano le pratiche del consumo del vino in fabbrica, dai contenitori utilizzati per trasportarlo alla funzione di oggetto di scambio che ha contribuito alla conoscenza fra persone di regioni diverse.

Maeva Barrière sposta l'accento sul cibo come materiale utilizzato nelle opere d'arte contemporanea. La sua riflessione prende le mosse dall'analisi di una sua installazione del 2007, dal titolo "MB": chicchi di melograno disegnano su una tovaglia due figure, che possono essere lette come le iniziali dell'artista o come l'abbozzo di un corpo femminile, colto nelle linee essenziali degli organi che donano vita, con la procreazione e con il nutrimento. Si instaura un dialogo fra arte, alimentazione e morte, che Barrière ritrova nelle opere di altri artisti, come Victor Grippo e Daniel Spoerri, così come in altre sue opere. Viene indagato il confine fra gusto gastronomico e gusto estetico, cogliendo l'occasione per riflettere sul rapporto fra artisti e pubblico, ad esempio nel

caso di Michel Journiac, autore della ricetta del “Budino al sangue umano,” preparato durante una performance nel 1969 con il sangue dell’artista, in una sorta di “transfert plastico” e allo stesso tempo “eucaristico.”

Gli ultimi tre articoli sono dedicati alla letteratura. Giovanna Bellesia-Contuzzi, con “Comfort Food, Acquired Taste, and Fusion Cuisine. A Migrant Journey” prende in esame quelli che chiama “tre diversi stadi del processo di migrazione.” Spesso gli scrittori migranti hanno fatto uso di metafore alimentari per descrivere la nostalgia dei luoghi d’origine e insieme di un luogo e un tempo idealizzati in cui sentirsi al sicuro, accettati, e con un’identità certa. Queste definizioni trovano riscontro nel concetto di “comfort foods,” ossia alimenti che, nel momento in cui sono consumati, sono in grado di trasmettere sentimenti di consolazione e di benessere. Nel caso dei migranti, in genere tali cibi hanno a che fare con la sfera sentimentale della nostalgia e sono spesso legati all’infanzia individuale. Questi cibi hanno un ruolo importante nel superare i momenti difficili; sono una sorta di rifugio. Il secondo stadio riguarda invece il “gusto acquisito,” ossia l’abituarsi al cibo del luogo di approdo, fino a farlo diventare anch’esso familiare. A questa forma di assimilazione si accompagna però la sensazione di sdoppiamento e di perdita dell’identità originaria. Il terzo stadio, infine, è quella della “fusion cuisine,” un prodotto “globalizzato” che va al di là dei sentimenti individuali, e che permette così la coesistenza armoniosa di due identità nella stessa persona. Bellesia-Contuzzi percorre queste tappe appoggiandosi alle narrazioni di autori e autrici come Gabriella Ghermandi, Igiaba Scego, Amara Lakhous, Laila Wadia che, pur scrivendo in italiano, hanno (in prima persona o per via dei genitori) storie di migrazione alle spalle.

“Le mani in mezzo al cibo, tutte mani cortesi,” di Massimo Bonifazio, si concentra su tre rappresentazioni di una particolare situazione alimentare, ossia il “pasto solidale.” Si tratta di un momento di leggerezza, nel quale le differenze fra i commensali sono annullate e si creano le condizioni per una “comunità di condivisione e di senso,” inaspettata e improvvisa. Nei “pasti solidali” si intravede una possibilità inedita: la convivialità appare in grado di aprire la strada a una liberante visione utopica di fratellanza. L’articolo rilegge alcuni episodi del *Tamburo di latta* di Günter Grass (1959), del *Caso Franza* di Ingeborg Bachmann (1965-1966) e del racconto *La panne* di Friedrich Dürrenmatt alla luce di questa distinzione. I “pasti solidali” sono un’occasione per mettere in luce, fra l’altro, le debolezze della società del boom economico, fin troppo pronta a dimenticare le nefandezze dei decenni precedenti con la scusa del conquistato benessere.

Nell’ultimo articolo, dal titolo “Ethical Discourses on Food and Environment in Contemporary American Literatures,” Daniela Fargione rileva che, nel campo delle *environmental humanities*, il cibo è diventato un nodo ideale per costruire dei dibattiti critici a cui spesso si intrecciano istanze di classe, razza, etnia, genere, età e specie. La crescente coscienza dell’attuale crisi ecologica, delle disparità nella distribuzione del benessere e della perdita dei diritti (di animali umani e non) connesse al cibo ha fatto sì che molti autori di area angloamericana abbiano pubblicato opere che condannano

pratiche e politiche non sostenibili collegate con il cibo. In questo contributo, Fargione usa gli strumenti dell'ecocritica per analizzare l'opera di due scrittrici, Barbara Kingsolver e Gloria Anzaldúa, come esempi di scrittura etica, capace di tenere conto di tutti i componenti e tutti i protagonisti dei *food systems* e di suscitare impulsi all'azione.

Per la varietà di approcci e temi, il "Focus" risulta sicuramente composito, ma niente affatto eterogeneo, dando conto della complessità dei problemi connessi al cibo e, in maniera incoraggiante, delle possibili modalità per studiarla da un punto di vista umanistico.

Completano questo numero di *CoSMo*, come d'uso, le sezioni "Percorsi" e "Lecture." La prima accoglie un saggio di Domingo Hernández Sánchez dal titolo "Lo sguardo silenzioso degli oggetti," che confronta la teoria del saggio di José Ortega y Gasset e di Robert Musil, che secondo l'autore presentano delle linee comuni. In particolare, il contributo si concentra sull'idea che sia necessario, per affrontare lo sguardo indagatore degli oggetti, un approccio saggistico teso piuttosto alla verosimiglianza che alla pretesa sistematica di veridicità.

Anche il contributo di Roberto Gilodi, "Aspetti della teoria del saggio in Walter Benjamin e Theodor W. Adorno," pone al suo centro la scrittura saggistica, mettendo a confronto le posizioni dei due filosofi. Entrambi vedono nel saggio una manifestazione della ricerca di conoscenza che corrisponde con le mutate condizioni di vita delle metropoli del primo Novecento. Il saggio rende obsoleta la critica tradizionale, basata sulla visione prospettivistica della realtà e sulla fiducia che sia possibile una percezione chiara e distinta delle cose. Nella visione di Adorno, il saggio è un'intuizione legata al dettaglio molto più che a un processo organizzato in maniera metodica. Le certezze non fanno parte dell'orizzonte del saggio, che non è lineare bensì caotico e multidirezionale. In questo senso risulta essere un *analogon* del *Flâneur* di Benjamin, la cui abilità consiste nel cogliere le immagini della distruzione dietro ai segni del progresso.

"Romanzi di racconti. La letteratura americana e la costruzione di comunità: il caso di *In Our Time* di Ernest Hemingway," di Leonardo Nolè, mette al suo centro quel genere misto e contraddittorio che consiste in una raccolta di racconti tendenti all'unità romanzesca. Il contributo ragiona intorno al dibattito critico che si è sviluppato finora intorno ad esso, e ne sottolinea in particolare due aspetti importanti. Da un lato la sua essenza frammentaria e composita permette, per la sua stessa natura, una rappresentazione adeguata del mondo contemporaneo, che sfugge a ogni descrizione totalizzante. D'altro canto, l'ordine interno ai racconti consente a chi legge di fornire un significato complessivo a ciò che sembra eterogeneo. Nell'ultima parte, l'articolo analizza *In Our Time* di Ernest Hemingway, individuando le continuità dietro alle varie voci dei personaggi individuali, mostrando come il lettore sia invitato a mettersi in gioco durante la fruizione del testo.

La sezione "Lecture" accoglie due interventi che riflettono sulla valenza politica e sociale dei tentativi di superare l'antropocentrismo della cultura occidentale. Il saggio di

Davide Sisto – “La filosofia del Post-umano. Una lettura critica di *Il Postumanesimo Filosofico e le sue Alterità* di F. Ferrando” – indaga la nozione filosofica di Postumanesimo, a partire dal suo percorso storico e mostrandone le propaggini artistiche e letterarie. I nuclei centrali dell’idea di postumano sono l’idea che sia necessario sottrarre alla biologia il ruolo di funzione regolativa assoluta nei confronti della cultura per dare vita a nuove forme di legame sociale, insieme alla visione di “essere umano” come concetto dinamico e aperto alle possibilità, “restio a essere irrigidito dentro il perimetro di una configurazione essenzialista;” non ultima, l’idea che le relazioni fra esseri umani e non umani vadano ridefinite senza far ricorso a gerarchie arbitrarie.

Il saggio di Serenella Iovino dal titolo “I racconti della diossina: Laura Conti e i corpi di Seveso” si interroga su che cos’è un “agente narrativo” e sugli effetti politici di una “narrativa materiale.” Il punto di partenza è il primo grande disastro ecologico italiano, avvenuto a Seveso nel 1976, quando una nube di diossina si sprigionò da un impianto industriale, avvelenando le persone e il territorio, il bestiame e gli animali domestici e causando aborti cosiddetti “spontanei” e malformazioni fetali. Questi avvenimenti causarono forti polemiche politiche e ideologiche riguardo alle donne, ai loro corpi e al loro diritto all’autodeterminazione. Laura Conti, scienziata, scrittrice e attivista ambientale, è stata testimone della catastrofe e l’ha descritta, sottolineando sia la dimensione ecologica, sia quella politica. Analizzando le sue opere, Iovino si concentra sulla diossina come “agente narrativo postumano,” cioè come agente in grado di rivelare le connessioni fra la materialità e le sue riverberazioni discorsive. In questo senso, l’ecocritica femminista può agire come strumento epistemologico per un’etica e una politica di liberazione. Secondo le intenzioni dell’autrice, questo saggio si colloca nell’orizzonte più vasto di una teoria femminista dell’ecocritica materiale, che indaga le rappresentazioni del corpo, le connessioni inter- e transcorporali, la complessità e il groviglio fra discorso e materialità. Sebbene non affronti il discorso del cibo, si collegano delle chiare continuità con l’approccio adottato in alcuni dei saggi presenti nel “Focus” di questo numero; il concetto di “agente narrativo” può e forse deve essere usato anche a proposito del cibo.

BIBLIOGRAFIA

- ALBALA, K. 2013. *Routledge International Handbook of Food Studies*. London, New York: Routledge.
- BARTHES, R. 1961. “Pour une psychosociologie de l’alimentation contemporaine.” *Annales ESC*, XVI/5: 977-986.
- FARGIONE, D. e S. IOVINO. 2015. “Introduzione”. In *Contaminazioni ecologiche. Cibi, nature e culture*, a cura di D. Fargione e S. Iovino, 11-23. Milano: LED Edizioni. Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.ledonline.it/index.php/Relations/pages/view/irene-series>.
- FORSTER, E. M. 1956 (1927). *Aspects of the Novel*. San Diego, New York, London: Harcourt/Harvest.

- LAVIN, C. 2009. "The Year of Eating Politically." *Theory & Event*, 12/2.
- LEMKE, Harald. 2008. "Vorwort. Vor der Speise." In *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, herausgegeben von I. Därmann u. H. Lemke, 7-13. Bielefeld: Transcript.
- LÉVI-STRAUSS, C. 1964. *Il totemismo oggi*. Milano: Feltrinelli.
- . 1965. "Le triangle culinaire." *L'Arc*, 26: 19-29.
- MARRONE, G. 2014. *Gastromania*. Milano: Bompiani.
- MONTANARI, M. 2006. *Food is Culture: Arts and Traditions of the Table*. New York: Columbia University Press.
- NESTLE, M. 2014. "Foreword" to *Books that Cook. The Making of a Literary Meal*, edited by J. Cognard-Black and M. A. Goldthwaite, xv-xviii. New York and London: New York University Press.

DAVIDE PORPORATO – GIANPAOLO FASSINO

OPERAI, FABBRICHE E CIBO*Storie di gastronomie precarie**

ABSTRACT (*Workers, Industrial Plants and Food*) Before dining halls became common in industrial plants, workers usually had their meals in the *barachin*, that is the tin mess/lunch box. This was a crucial element of the identity of industrial workers: “he works as a *barachin*” or “he is a Agnelli *barachin*” were common expressions which designated blue collars, especially those working in Fiat plants, during the years of the postwar economic miracle. Therefore the *barachin* came to be a symbol of working class culture and factory life. The essay sheds light on these stories of industrial workers’ food culture as well as on the practices of wine consumption during the lunch break, which was another crucial element of everyday life in industrial plants.

KEYWORDS Workmen, Factory, Lunch Box, Wine, Canteen

Tavole

Mi sono seduto anche a tavole sontuose
dove i bicchieri vanno secondo i vini
e uomini molto più eleganti
s’aggirano a servire le pietanze.
Ma so meglio la tavola dove si strofina il fondo di scodella
con il pane e le dita arrugginite
mensa di panche basse a mezzogiorno
di fiati vergognosi d’appetito.
Non bisbiglio di commensali a commentare il pasto
ma di gole indurite che inghiottiscono
per rimettere forza di lavoro
e non portano eretti alla bocca la posata
ma si calano sopra, addentano a mezz’aria
per nascondere il magro boccone
il quasi niente avanzo della sera.
E di cibo non parlano per il timore di nominarlo invano.

Erri De Luca, *Solo andata*, Milano, Feltrinelli, 2005.

* La redazione del testo è così ripartita: l’“Introduzione” e il paragrafo 1 sono opera di Davide Porporato, il punto 2 e le “Conclusioni” di Gianpaolo Fassino. Il testo presenta in forma ampliata una precedente versione contenuta nel catalogo della mostra *Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie* (Fassino, Porporato 2016).

Introduzione

A partire dalla metà del Secolo breve l'Italia ha vissuto un radicale cambiamento culturale, sociale ed economico. I saperi orali e gestuali, le tecniche produttive tradizionali, parte costitutiva del processo evolutivo dell'umanità ed elemento centrale nella definizione delle etnodiversità, lasciano il posto a forme di umanità fortemente legate ai ritmi dell'industria di stampo fordista (cfr. Grimaldi 2012, 23-41). Le grandi fabbriche del Nord necessitano di braccia contadine per sostenere i ritmi della produzione industriale; inizia così una massiccia emigrazione dai territori rurali del Paese, in particolare dal Mezzogiorno, verso le città del settentrione del triangolo industriale: le campagne si svuotano, il mondo contadino si urbanizza e si fa operaio (cfr. Bravo 2013, 114-127; Musso 1997; Teti 2004).

Questo rapido e profondo cambiamento sociale porta con sé trasformazioni altrettanto radicali, che coinvolgono anche le pratiche gastronomiche proprie della cucina popolare. I nuovi operai non possono più affidarsi all'economia di sussistenza che caratterizzava il mondo delle campagne. La fabbrica impone l'adozione di nuovi modelli di ristorazione: dal cibo portato da casa utilizzando contenitori metallici, e riscaldato talvolta con la stessa energia che muove le macchine, alla mensa aziendale che diventa una realtà diffusa a partire dai primi anni Settanta del Novecento.

Proprio su questi temi intendiamo condurre alcune riflessioni, presentando parte degli esiti di una ricerca che ha indagato nello specifico le forme e le pratiche gastronomiche che hanno contraddistinto il consumo del cibo nei luoghi di lavoro prima del diffondersi della ristorazione interna alle fabbriche.¹

L'indagine si è concentrata sul Piemonte, e ha esplorato in particolare il Torinese, un areale che più di altri, grazie alla presenza di numerosi stabilimenti della Fiat e del suo indotto, ha legato il suo nome, la sua geografia e la sua storia all'idea della fabbrica e dell'industrializzazione del Novecento italiano. Il lavoro ha richiesto, da una parte, la consultazione dei principali archivi alla ricerca d'immagini e testi volti a documentare il pasto durante il turno lavorativo all'interno della fabbrica, dall'altra, un'indagine etnografica sul campo indirizzata alla raccolta in video delle storie di vita di chi, divenuto operaio, ha vissuto sulla propria pelle un cambiamento epocale che ha inciso anche sulle abitudini alimentari.² Queste ultime sono parte della mutazione culturale e

¹ L'indagine, promossa dal Consiglio regionale del Piemonte, è stata realizzata, sotto la guida di Piercarlo Grimaldi, da un gruppo di ricerca attivo presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dall'Associazione Culturale Kòres. L'esito del lavoro si è tradotto in una mostra dal titolo: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie," esposta dal 26 maggio al 22 luglio 2016 alla Galleria Belvedere di Palazzo Lascaris, Torino.

² La ricerca sul campo è stata realizzata nella primavera del 2016 da Luca Ghiardo, Davide Porporato e Luca Percivalle.

antropologica del Paese che Pier Paolo Pasolini nelle *Lettere luterane* del 1976 ha così definito: “Il mondo ha eterni, inesauribili cambiamenti. Ogni qualche millennio, però, succede la fine del mondo. E allora il cambiamento è, appunto, totale”³ (Pasolini 2009, 54). Le interviste, condotte con il metodo dell’etnografia focalizzata, hanno permesso di mettere in luce e di comprendere le modalità e le strategie di sussistenza con le quali intere generazioni di operai si sono sfamate. In questa prospettiva ciò che più risulta evidente, come osserva Piercarlo Grimaldi, è che “i tempi e gli spazi che definivano il mangiare quotidiano, costitutivi di riproduttivi ritmi di vita lenti e affettivi, condivisi nell’ambito della famiglia estesa, vengono drasticamente abbandonati per un ossimorico, solitario pasto collettivo, consumato sul posto di lavoro, in un non interrotto dialogo con la macchina” (Grimaldi 2016, 7).

Le autobiografie operaie registrate in video sono consultabili in rete attraverso il portale “Granai della Memoria.” L’archivio “Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie” raccoglie i documenti prodotti schedati e indicizzati.⁴

Mangiare senza mensa

Nelle fabbriche del Nord, sino all’avvento delle mense aziendali, per far fronte alle necessità alimentari l’operaio era costretto a portarsi il cibo da casa in contenitori che sono diventati tutt’uno con l’immagine e la percezione della condizione operaia. Il recipiente – variamente denominato, gavetta, gamella, schiscetta – quotidianamente faceva la spola tra la casa e la fabbrica. Nel Torinese, territorio della nostra ricerca, l’oggetto che conteneva il nutrimento dell’operaio era identificato con il termine *barachin*.⁵ Si tratta di un contenitore pratico e resistente, una gavetta di metallo, utilizzato per portarsi il cibo in fabbrica e mangiare. I primi erano d’alluminio, ma capitava che per l’usura si bucassero. L’acqua dello scaldavivande penetrava così all’interno, nella pasta o nella minestra. A partire dagli anni Cinquanta del Novecento si diffonde il *barachin* realizzato in acciaio inossidabile: è resistente agli urti e non arrugginisce (Figura 1). Lo si porta al lavoro, in una borsa di finta pelle scura, accompagnato da un pezzo di pane, talvolta da un frutto, da un fiaschetto di vino, e con le posate avvolte in un tovagliolo.

³ Nelle lettere, scritte a un ipotetico ragazzo napoletano di nome Gennariello, Pasolini riflette sul potere rappresentato dalla società dei consumi e come questo sia alla base di un ‘nuovo tipo di umanità’.

⁴ Il progetto “Granai della Memoria” (www.granaidellamemoria.it) è un’iniziativa scientifica, promossa e realizzata dall’Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e da Slow Food, che parte dal presupposto di creare un archivio, un “granaio digitale,” di facile e democratico accesso, dove i saperi orali e gestuali, documentati nella forma orale del racconto, possano trovare riparo dalle temperie del presente che vive e si nutre dell’oblio collettivo (Grimaldi, Porporato 2012, 12).

⁵ Per l’etimologia del termine *barachin* si veda il *REP-Repertorio Etimologico Piemontese* (Cornagliotti 2015).

I modelli più diffusi si compongono di due vaschette a pianta ovale o rettangolare con gli angoli smussati: una, alta una dozzina di centimetri per la minestra o la pasta; l'altra, più bassa (circa cinque centimetri) per le pietanze, fatte in modo da stare l'una nell'altra. Un sistema a sgancio rapido o a vite assicura una buona chiusura. Il *barachin* era così diffuso nelle fabbriche da divenire sinonimo di operaio: “è un *barachin*”, “fa il *barachin*”, “lavora da *barachin*”, “è un *barachin* di Agnelli” sono espressioni linguistiche che definiscono l'operaio, e che ricorrono nelle interviste realizzate soprattutto tra coloro che hanno lavorato negli stabilimenti Fiat. Ad alcuni questa analogia non piaceva, era considerata offensiva. Come ricorda Adolfo Audenino, operaio e sindacalista alla Beloit Italia di Pinerolo: “Il termine *barachin* non veniva usato per definire il lavoratore dell'azienda per cui lavoravo, perché noi ci ritenevamo operai specializzati, una *élite*, e non ci ritenevamo assolutamente dei *barachin*” (Ghiardo et al. 2016a).

Quando si giungeva in fabbrica, si mettevano i *barachin* uno accanto all'altro in vasche con pochi centimetri d'acqua. Prima della pausa per il pasto venivano riscaldati a bagnomaria, grazie a una resistenza elettrica che portava l'acqua a temperatura. Se mancavano gli scaldavivande, gli operai utilizzavano creativamente le fonti di calore presenti in officina: termosifoni, piastre elettriche, potenti lampade, forni, saldatrici a cannello, fuochi improvvisati diventavano altrettanti focolari per scaldare il cibo (Ghiardo et al. 2016h). A volte, tutta la fabbrica era calda come un forno e non c'era il problema di scaldare la gavetta. Clelia Valfrè ricorda: “Mia sorella è andata a lavorare in fabbrica a quattordici anni a Orbassano in una tessitura. Durante l'estate nello stabilimento vi erano trentacinque gradi con un alto tasso d'umidità così ha sempre mangiato solo riso e latte, perché con il caldo che faceva almeno quella minestra poteva mangiarla fresca” (Ghiardo et al. 2016c).

Al suono della campanella che annunciava l'inizio della pausa, gli operai più fortunati correvano a lavarsi le mani, recuperavano la borsa e il cibo riscaldato, che mangiavano seduti a tavola, in appositi locali. Altri consumavano il pasto sul posto di lavoro, accanto alla linea, in mezzo alle macchine: una condizione che segna il vissuto nel triangolo industriale (Bigatti, Zanisi 2015). Elio Zanoni riferisce che, nei primi anni Sessanta, nella vetreria industriale di Settimo Torinese in cui lavorava, esisteva un locale per la consumazione dei pasti ma non era curato: “non era appetibile per consumare il cibo,” cosicché i dipendenti preferivano trascorrere il tempo della mensa in altri luoghi; nella bella stagione si sedevano sui cassoni di legno disposti fuori dallo stabilimento (Ghiardo et al. 2016d). In altri casi la “sala a disposizione degli operai non bastava ad accoglierli tutti per cui si mangiava sul posto di lavoro. Si scaldava quello che si era portato da casa e si mangiava alla buona seduti dove capitava: per terra, sugli scalini” (Ghiardo et al. 2016h).

Questa condizione era molto diffusa tra gli operai delle *bòite*⁶, piccole aziende artigianali, ma la si riscontra anche nelle narrazioni di coloro che lavoravano in grandi stabilimenti industriali. Nicola Ponderano, assunto in giovane età all'Eternit di Casale Monferrato, la grande fabbrica che produceva fibrocemento, ricorda di aver visto un anziano operaio mangiare seduto su un sacco contenente amianto. Qualche anno dopo si scoprì che il mesotelioma, una grave patologia tumorale causa di migliaia di morti, colpisce soprattutto le persone che hanno vissuto in ambienti contaminati dall'amianto (Ghiardo, Percivalle 2016c). Una analoga condizione di precarietà si ritrova, all'inizio degli anni Sessanta, in Fiat, dove gli operai mangiavano in officina tra la polvere di piombo che si poteva osservare a occhio nudo (Ghiardo et al. 2016h).

In altri casi si consumava il pasto nello stabilimento perché non era possibile raggiungere, nel poco tempo a disposizione, le mense troppo distanti dal posto di lavoro. A tal proposito le parole di Angela Frustagli sono utili a comprendere la situazione che si era venuta a creare alla Fiat Rivalta: “Nei primi anni Settanta c'era gente che mangiava sulla linea perché la mensa era troppo lontana. Così dopo il suono della campanella ci si lavava le mani, si recuperava il *barachin*, si mangiava e ci si rilassava un po'” (Ghiardo et al. 2016b).

Il tempo della pausa pranzo, normalmente di trenta minuti, obbligava alla velocità: “Mezz'ora per mangiare. Per troppi anni abbiamo mangiato in fretta. Abbiamo perso per sempre il piacere di stare a tavola e gustare veramente il cibo,” così ricorda Clelia Valfrè (Ghiardo et al. 2016c). Nella foga e nella confusione, poteva succedere di prendere il cibo altrui, talvolta non si trovava più il proprio *barachin* o lo si trovava vuoto. Mario Cerato, assunto alla Fiat Mirafiori nel 1962, ricorda che tutti i giorni nel refettorio si sentiva pronunciare la domanda “Chi ha preso il mio baracchino? Eravamo in migliaia e tra confusione e rumore qualcuno non ritrova più il proprio cibo” (Ghiardo et al. 2016g). Poteva capitare, ricorda Salvatore Lodato operaio alla Fiat Rivalta, che il contenitore sparisse “non solo per errore ma per una questione di fame” (Ghiardo et al. 2016k). Il contenuto del *barachin* era indicatore del livello economico dell'operaio. Mario Gheddo riferisce che la povertà la si scopriva a pranzo: alcuni si sfamavano con pietanze estremamente semplici, talvolta pane e pomodoro, mentre altri riempivano la gavetta con primi piatti ben conditi, con la carne e con la verdura. Gastronomie che evidenziavano la possibilità di acquistare materie prime di qualità, spesso autoprodotte dagli stessi operai (Ghiardo et al. 2016h).

I *barachin*, esteriormente, son tutti uguali. Sono gli operai a personalizzarli per riconoscerli. Alcuni incidono sull'acciaio del coperchio il nome e il cognome o solo le iniziali, altri personalizzano il manico, rivestendolo con un filo metallico colorato o contrassegnandolo con una piccola medaglietta. La gavetta per molti operai è un oggetto che si carica di simbolici elementi affettivi. Mario Gheddo, come gran parte

⁶ Termine popolare piemontese (Cornagliotti 2015: 210-211).

degli intervistati, ha conservato il proprio *barachin* in acciaio, ma ora sul coperchio c'è il nome del nipote scritto con un pennarello indelebile. L'ha dato in prestito perché lo usasse durante gli anni della scuola, e ora lo conserva tra i suoi oggetti della memoria (Ghiardo et al. 2016h). Anche Mario Cerato lo conserva gelosamente e ne parla così: "Il mio baracchino è sempre stato solo quello. Gli ufficiali in pensione hanno le spade appese al muro. Io ho il mio baracchino, l'arma delle mie battaglie" (Ghiardo et al. 2016g). Emblematico è il caso di Cornelio Porporato che, raggiunta l'età della pensione, affida il proprio *barachin*, compagno di una vita, a chi in quel momento più ne aveva bisogno: la sorella suora, missionaria in Ghana. All'interno pone un breve messaggio, scritto a mano su un cartoncino, che dice: "Nazarena cara, di questo pentolino me ne sono servito io tanti anni andando al lavoro alla Fiat. Sarei lieto che ora servisse a te nei tuoi innumerevoli spostamenti per svariati lavori nella tua Missione" (Figura 2). L'oggetto giunge in Africa alla metà degli anni Settanta ma, molto probabilmente non utilizzato, ritorna in Italia, alla morte della sorella, accompagnato dallo stesso messaggio.

Nel *barachin* il cibo è quello della famiglia, sono le madri e le mogli a prepararlo con ciò che è avanzato del pranzo o della cena. Si portano in fabbrica le specialità gastronomiche del proprio paese, e la pausa diventa così il momento della scoperta dei sapori e dei saperi dell'altro che, soprattutto nella condivisione del pasto, s'impara a conoscere. Come sottolinea Marta Margotti: "mangiare insieme e aprire la propria gavetta diventava un momento, marginale ma non meno importante di altri, di affermazione della propria identità e, al tempo stesso, di scambio: era uno dei rari momenti in cui si usciva dalla stretta uniformità dettata dall'organizzazione della fabbrica e si mescolavano, insieme agli odori caldi, le diverse culture, e non soltanto quelle alimentari" (Margotti 2003, 122-123). Durante i pasti gli operai curiosano nei *barachin* degli altri; dal cibo e dai profumi imparano a riconoscere l'origine regionale e la fortuna gastronomica. Il confronto poteva dare origine a invidie, ma spesso poteva essere anche motivo di consolazione.

Si faceva conoscenza e si era accolti apprezzando il baccalà alla vicentina, la soppresata calabrese, gli spaghetti alla marinara napoletani o il minestrone piemontese. La minestra di verdura con pasta e riso era il piatto dei piemontesi, i veneti preferivano la polenta e i meridionali la pasta. Le vivande davano così il nome alle persone: "«polentone», «maccheroni» erano gli appellativi con cui erano riconosciuti, con tono ora scherzoso ora irridente, i veneti e i meridionali, ed erano usati per segnalare una differenza di origine che, a volte, diveniva pretesto per affermare superiorità e inferiorità sociali e regionali" (Margotti 2003, 123).

Il viaggio fra i cibi contribuiva anche, come riferisce Giuseppe Caristia, alla conoscenza dei vari dialetti che si parlavano in fabbrica e al superamento delle inevitabili incomprensioni grazie alla faticosa adozione dell'italiano come *koiné*: "L'unica cosa che ci unificava era, facendo sforzi enormi, parlare un po' l'italiano" (Ghiardo et al. 2016f; Marazzini 2012).

Non soltanto: il pasto nei *barachin* assumeva anche impensate valenze sonore e tendeva a marcare una temporalità rituale, assimilando l'esperienza industriale a quella della vita nei campi. Scrive Piercarlo Grimaldi: "il tempo del cibo consumato in fabbrica veniva popolarmente definito la *passà di cuciar*. Gli operai, mangiando, creavano un orizzonte sonoro dodecafonico, risultato dello scontro ritmato, metallo contro metallo, gavetta-cucchiaino. Questo ritmo rappresentava il trapasso del mezzogiorno, una sonorità che, come quella delle non dimenticate campane di campagna, definiva il tempo del pasto e in qualche modo di un cibo che veniva consumato integralmente, sino a decretarne un metaforico trapasso" (Grimaldi 2016, 7).

Alcuni ricordano con nostalgia i *barachin* preparati dalla madre, l'unica a conoscere l'arte del dosare sapientemente l'umido e l'asciutto: due categorie che occorre saper dominare per preparare un buon cibo, che sarà consumato dopo molte ore senza l'aggiunta di condimenti. Non mancano, nelle storie raccolte, le lamentele indirizzate a madri e mogli, accusate di riempire il contenitore sempre con la stessa minestra. In ogni caso riempire il *barachin* per la donna era un rito, tanto quanto lo era per l'uomo aprirlo e mangiare. Oggi il *barachin* è tornato, seppur con nomi diversi, a viaggiare tra la casa e il posto di lavoro. Il suo ri-apparire è anche l'esito della crisi economica che segna il presente. Per i giovani, figli del nuovo millennio, fino a qualche anno fa, questo oggetto era conosciuto solo attraverso le storie di nonni e genitori. Oggi è diventato di nuovo parte dell'orizzonte quotidiano anche grazie al cinema. La gavetta, infatti, è la protagonista inanimata nell'apprezzato film *Lunchbox* diretto da Ritesh Batra (2013). La narrazione filmica, ambientata nella caotica Mumbai, ci dice che, oggi come ieri, il *barachin* non è solo un efficace strumento gastronomico, ma anche centro di relazioni capaci di far conoscere le persone, superare distanze e distinzioni. Se nel film il fraintendimento nella consegna di un *lunchbox* avvia un fitto dialogo tra una casalinga appassionata di cucina e un impiegato prossimo alla pensione, nella fabbrica lo scambio di *barachin*, più volte ricordato nell'indagine, e la condivisione del cibo hanno trasformato gli operai in compagni.

Il consumo del vino in fabbrica

Il vino nel mondo operaio era parte integrante e insostituibile della dieta alimentare: così come nel mondo contadino, anche in fabbrica era, infatti, pratica abituale e diffusa l'accompagnare il consumo dei pasti con vini robusti, che svolgevano non solo una funzione dissetante, ma anche e soprattutto nutritiva. Il vino assolveva, all'interno della società italiana dell'Otto e Novecento, a una pluralità di funzioni: "era considerato – ha spiegato lo storico Paolo Sorcinelli – un rimedio per alcune malattie e un ausilio nelle convalescenze, serviva per mangiare di meno e lavorare di più" fino a costituire un prezioso completamento energetico (Sorcinelli 1998, 458-460; 1999, 149-153).

Nella storia del movimento operaio italiano, e torinese in particolare, le forme e le pratiche di consumo del vino, già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, lo

descrivono come elemento di nutrizione e socialità (Levi 1991, 36-37). Il vino era presentato, dagli studiosi dell'epoca, come un alimento che dava energia all'operaio ma allo stesso tempo, soprattutto se consumato in eccesso, lo poteva distrarre dal proprio compito di lavoratore. Si tratta di un dibattito che ha accompagnato per oltre un secolo la storia del mondo operaio: “Nel vino – scriveva nel 1868 lo psichiatra toscano Carlo Livi – non c'è da bere solamente, ma anche da mangiare; vale a dire contiene anche delle sostanze nutrienti [...]. Ecco perché il buon vino nutre e sostenta; ecco perché il vecchio lo chiama il *suo latte*; ecco perché con un buon bicchiere di vino sullo stomaco, l'operaio può far a meno anche di qualche libbra di pane” (Livi 1868, 17-18; Antonaros 2006, 188). L'antropologo Paolo Mantegazza, nei medesimi anni, affermava che “Il vino è il più sano compagno del lavoro muscolare e dei voli della fantasia, e in ogni tempo fu il migliore amico dell'operaio e del poeta” (Mantegazza 1872, 24). Circa un trentennio più tardi, nell'ottobre 1897, il giornale “La Jereiatra,” diffuso fra i sacerdoti italiani, riconosceva al vino la funzione di “un triste ma fatal sostituto del pane insufficiente e degli altri digiuni ancor più dolorosi delle classi povere” (Sorcinelli 1998, 459).

L'eccesso del consumo di alcol fra i lavoratori delle *bòite* torinesi è documentato dalla diffusa pratica del *lunediare*, dello “sciopero del lunedì,” del *fe är lünes* (fare il lunedì), cioè di astenersi dal lavoro il primo giorno della settimana, per potersi riposare e riprendere dalle frequenti ubriacature domenicali (Grimaldi 1993, 62-64; Gera 1998, 123-125; Jona et al. 2008, 181-186). La frequentazione delle osterie nei giorni festivi, con il conseguente dilagare dell'alcolismo, era un problema sociale ampiamente diffuso tanto nelle aree rurali quanto nelle città (Beck 1997; Cabantous 2013; cfr. Fassino 2015, 27). Il riposo del lunedì doveva peraltro essere una pratica abbastanza comune e vistosa non solo nelle *bòite* di Torino, ma anche in altre realtà lavorative del Paese, se due osservatori britannici, nel descrivere la realtà socio-economica dell'Italia nel 1904, potevano affermare che “i giorni festivi sono pochi: il padrone clericale sospende il lavoro nelle grandi festività della Chiesa e il liberale nei giorni festivi governativi, che sono quasi identici: in qualche parte, poco si lavora il lunedì” (King, Okey 1904, 197). Una prassi che è perdurata a lungo, come attesta la pratica dell’“assenteismo del lunedì” all'interno delle grandi fabbriche torinesi, a iniziare dalla Fiat, ancora sul finire degli anni Settanta del Novecento (Romiti 1988, 101).

Per contrastare questo fenomeno – in parte connesso a quello, altrettanto sentito, del lavoro domenicale – in Piemonte, fra Otto e Novecento, sorsero, per iniziativa del mondo cattolico, associazioni per “la santificazione delle feste” (Tuninetti 1988, 241) e il “riposo festivo” (Lanzavecchia, 1985), mentre la nascita di numerosissime società di mutuo soccorso contribuì a diffondere “nei ceti operai modelli di comportamento ispirati alla morigeratezza, al risparmio, all'importanza dell'istruzione e della competenza professionale come via del riscatto sociale, individuale e di classe” (Jona et al. 2008, 186; cfr. Zanlungo 1997, 154-158).

A partire da questo complesso quadro storico, le testimonianze raccolte nell'ambito di questa ricerca confermano come il consumo del vino in fabbrica sia rimasto, per gran parte del Novecento, parte costitutiva e irrinunciabile della pratica gastronomica dei lavoratori. Angela Frustagli, operaia (e moglie di operaio) alla Fiat Rivalta e Mirafiori, ricorda come fosse prassi abituale per gli operai portarsi il vino per il pasto in fabbrica: “anche il vino se lo portavano da casa, mio marito se ne portava sempre dietro una bottiglietta da mezzo litro, uno che è abituato non può farne a meno, si beveva anche in linea, ma solamente mentre si mangiava,” un aspetto, quest'ultimo, in parte contraddetto, come si vedrà in seguito, da altre testimonianze (Ghiardo et al. 2016b).

Mentre il cibo del *barachin*, monoporzione, non si prestava facilmente ad essere scambiato con i colleghi, il vino poteva più agevolmente essere offerto e condiviso con gli altri operai: “In mensa – narra Salvatore Lodato, operaio alla Fiat Rivalta, originario della Sicilia – capitava che ognuno portasse il proprio tipo di vino, dal Merlot del Veneto al Cannonau della Sardegna o al Cirò della Calabria; io stesso cercavo di inserirmi socialmente gustando il cibo e i vini piemontesi: c'era questo scambio, erano esperienze gastronomiche pluralistiche” (Ghiardo et al. 2016k). “Mi ricordo – racconta Elio Zanoni, operaio in una vetreria a Settimo Torinese – che c'era un abruzzese che veniva sempre con dei bottiglioni di Verdicchio” (Ghiardo et al. 2016d). A farla da padrone in quegli anni, in terra piemontese – soprattutto, ma non solamente, fra gli operai piemontesi – era il Barbera, “identitario vino operaio che, a quei tempi, era maschio e forte come lo era l'operaio che sudava la giornata e che, oggi, si declina al femminile per riconoscerli gastronomici toni nobili per flebili lavori e far dimenticare il di lui trascorso proletario” (Grimaldi 2016, 7-8). Gli operai, insieme alle tradizioni alimentari delle proprie regioni d'origine, portavano quindi con sé nella fabbrica i vini del proprio territorio di nascita, ed essi diventavano elemento di condivisione e di conoscenza reciproca.

Non solo i vini, ma anche i contenitori, denunciavano le appartenenze regionali e le differenti pratiche di conservazione e consumo del vino. “Una bella percentuale di operai – ricorda ad esempio Mario Gheddo, operaio Fiat, riferendosi agli anni Sessanta e Settanta – si portava il vino in fabbrica con quella che in piemontese si chiama la *cozza*, la zucca: ci sono delle zucche particolari che si possono vuotare scavando dentro, poi si fanno essiccare e conservano il vino buono e fresco”⁷ (Ghiardo et al. 2016h).

Il consumo di vino all'interno delle fabbriche non fu costante, ma subì un'evoluzione decrescente, seguendo il variare dei gusti e degli stili di consumo più generali che coinvolsero via via la società italiana nel corso degli anni.⁸ “Il vino era la bevanda quotidiana – racconta Mario Cerato, operaio Fiat, rievocando i suoi primi anni

⁷ Sulle zucche-fiasco cfr. la scheda pubblicata in Gibelli 1987, 134-135.

⁸ Il consumo annuo *pro capite* di vino in Italia fu di 97,4 litri nel 1951-1955, saliti a 113 nel 1965-1969, quantità via via scesa a 111 litri nel 1971-1973, 90,6 nel 1981-1983 e 60,5 nel 1992 (Zamagni 1998, 189).

di lavoro nella fabbrica torinese, all'inizio degli anni Sessanta – c'era pochissima gente che beveva acqua, quasi tutti bevevano vino, si potevano contare sulla dita di una mano le persone che bevevano acqua. Tutti bevevano vino: sia in mensa che sul lavoro, questo fenomeno me lo ricordo bene! Sui tavoli della mensa c'erano delle file di bottiglioni di vino che era uno spettacolo! Trent'anni dopo non c'era più una bottiglia di vino, solo bottiglie d'acqua: guardando i tavoli ricordavo quei periodi quando c'era una 'giungla' di bottiglioni. Molti quando uscivano dalla mensa avevano problemi a fare le scale perché andavano fuori misura, e continuavano a bere in officina: difficilmente c'era reparto in cui non vi fosse qualche bottiglione al fresco" (Ghiardo et al. 2016g). A partire già dal 1955 all'interno della Fiat ebbe inizio la distribuzione di "bevande analcoliche refrigeranti" (Margotti 2003, 125, 135), una pratica presto diffusasi anche in molte altre aziende.

Il passaggio dal consumo del vino a quello dell'acqua e delle bevande analcoliche nelle fabbriche divenne un fenomeno che, seppur graduale, fu consistente e venne ampiamente percepito dagli stessi lavoratori: "Il vino – racconta ancora Mario Gheddo – era molto consumato, se penso agli anni Cinquanta e Sessanta, dopo sempre meno, perché hanno incominciato a vendere nei locali delle mense la *Coca Cola*, la *Fanta*, caffè e quant'altro" (Ghiardo et al. 2016h). Si tratta di una trasformazione degli stili di vita e di consumo non priva di contraddizioni, che numerosi testimoni hanno vissuto direttamente all'interno della propria esperienza lavorativa. "Agli inizi degli anni Settanta – conferma con il proprio racconto Giuseppe Caristia, anch'egli operaio alla Fiat Rivalta – il vino era già vietato dentro l'azienda, tant'è che nelle macchinette automatiche che poi sono arrivate, dove si distribuivano le bevande, vino non c'è n'era, c'era l'aranciata, bibite, ecc., cose alcoliche non c'è n'erano, poi è arrivata la birra, ma solo quella analcolica. Però la gente il vino se lo portava, in particolar modo gli anziani, a volte in una piccola botte, quella che noi in dialetto siciliano chiamiamo 'u carrateddu (il caratello)" (Ghiardo et al. 2016f). Il divieto di consumare vino nelle fabbriche era soprattutto legato ai rischi che un eccessivo consumo di alcol poteva comportare in termini di sicurezza, soprattutto per quelle maestranze che erano impegnate in mansioni pericolose che richiedevano particolare cautela e prontezza di riflessi (Margotti 2003, 124, 133), come ad esempio il lavoro alle presse: "Il vino – testimonia Roberto Greco, dapprima operaio alla Fiat Rivalta, poi alla Riber di Beinasco – non mancava quasi mai. Il problema è che alcuni bevevano anche se c'era scritto che non si poteva bere, specialmente quando si lavorava sotto le presse, ed era pericoloso. Purtroppo sono successi anche dei guai sotto le presse, proprio per quel motivo, ne approfittavano ..., se il quartino non gli bastava ... gli anziani avevano il pintone di vino, che poi si divideva un po' per ciascuno, anche al pomeriggio ne approfittavano, era irrinunciabile ..., non si doveva fare, però si faceva lo stesso, non si pensava ai rischi che si correvano" (Ghiardo et al. 2016i).

Il consumo del vino anche fuori pasto, durante il turno di lavoro all'interno delle officine o dei reparti era una pratica circoscritta, ma comunque abbastanza presente,

come confermano diverse testimonianze: “C’era qualche caso eccezionale, di persone che bevevano fuori pasto – spiega ancora Giuseppe Caristia – però erano casi molto limitati, perché questa pratica all’interno dell’azienda era perseguita, nel senso che il divieto, giustamente, non era legato solo al fatto che non si poteva bere in quanto tale, ma al problema della sicurezza nel lavoro: e devo dire che anche noi come sindacati, come delegati, operavamo in questa direzione perché ci rendevamo conto che la salute e la sicurezza sul lavoro erano la prima cosa, noi facevamo le battaglie per la sicurezza nel lavoro, per non creare infortuni, per avere macchinari che tenessero conto della situazione umana delle persone al fine di non creare infortuni, non potevamo quindi tollerare che il vino o gli alcolici circolassero per le officine in mondo incontrollato” (Ghiardo et al. 2016f). Il divieto di consumo del vino all’interno delle fabbriche non era peraltro generalizzato, ed anzi in alcune mense il vino era regolarmente presente e distribuito: “chi voleva bere vino lo poteva fare – spiega Clelia Valfrè, operaia alla Indesit di None – si portavano la bottiglietta, e poi lo vendevano anche lì, nella mensa vendevano il cartoccio del Tavernello.⁹ Invece non ho mai visto nessuno che bevesse vino sul posto di lavoro, mai, mai... anche perché c’erano dei lavori pericolosi, quali le presse e i forni di verniciatura” (Ghiardo et al. 2016c).

Il vino della quotidianità, bevanda caratterizzante il pasto operaio, si presenta quindi, a fianco del *barachin*, come elemento di coesione e integrazione fra i lavoratori, mentre i contenitori multiformi in cui il vino raggiungeva la fabbrica (caratelli, pintoni, zucche, bottigliette di varia foggia e dimensione, ecc.) testimoniano la creatività con cui i contadini italiani, inurbati e divenuti operai, seppero organizzare il proprio pasto feriale (Figura 3). Il vino quotidiano contribuì a rendere meno pesante il faticoso lavoro dell’operaio. Come narrato dal canto *Progress industrial: Turin ch’a bougia* di Antonio Dughera (1907) il vino servì infatti agli operai torinesi anche per superare la durezza – non solo fisica, ma a tratti esistenziale – del lavoro in fabbrica:

Trista la vita, sempre gumè,
travaìe sempre e mai gnun piè.
Ma son l’è niente, s’a iè d’afè
piand quaich sborgne tut fa passè.¹⁰

Complessivamente il vino, tanto dentro come fuori la fabbrica, costituiva non solo un prezioso corroborante e una fonte d’ebbrezza, ma rappresentava anche un profondo tratto identitario che accompagnò il trapasso dal mondo contadino – in cui la gran parte dei lavoratori dell’industria del *boom* economico erano nati e cresciuti – a quello urbano

⁹ Vino presente sul mercato a partire dal 1983.

¹⁰ Gribaudi Rossi 1978, 197; Jona et al. 2008, 188 (“Triste è la vita, sempre a sgobbare, / lavorare sempre senza prendere mai nessun [soldo]. / Ma questo non è nulla, se c’è da fare / prendendo qualche ubriacatura tutto passa”).

e industriale, facendo quotidianamente entrare, fra le linee di montaggio, i colori e gli aromi dei territori vitivinicoli italiani e, insieme con essi, la magia nutritiva e simbolica che il vino significava.

Conclusioni

Oggi, con il tramonto del sistema fabbrica novecentesco, anche il *barachin* è caduto in disuso, un oggetto ormai dimenticato che ben potrebbe figurare tra le “cose che ci hanno fatti ciò che siamo” (Boneschi 2016) e nel “dizionario delle cose perdute” di Francesco Guccini (Guccini 2012, 2014). Se il *barachin* – inteso tanto come oggetto quanto come l’operaio stesso che in esso veniva identificato – è scomparso dall’uso, non è venuta meno la necessità fisiologica della pausa pranzo per i lavoratori.

Dopo il dilagare di anonime tavole calde, di improbabili piatti tris, di scialbi ristoranti *self-service*, di insalatone mangiate al bar, assistiamo oggi a un ritorno della pratica di portarsi da casa il pranzo da consumare sul posto di lavoro. Lo fanno soprattutto i giovani: li si vede nelle scuole, nelle università, nei luoghi di lavoro, intenti a pranzare non più nel contenitore analogico che era stato dei loro nonni e dei loro padri, ma in digitali e tecnologiche scatole di plastica dai coperchi multicolori.¹¹

Il *barachin* è stato sostituito dal moderno *lunchbox*. La fortuna di questa pratica è dovuta, da una parte, alla necessità di contenere, in questi tempi di crisi, i costi del pasto quotidiano fuori casa, dall’altra è anche lo specchio di una società che proietta nel cibo il proprio bisogno di sicurezza. Ecco quindi che nei *lunchbox* contemporanei non troviamo più le pietanze robuste di chi doveva sostenersi nel duro lavoro alle presse o alla catena di montaggio: oggi sono contenute delicate insalate, cibi *light* e bio a farla da padrone. La necessità spasmodica di controllare la qualità di cosa si mangia favorisce oggi il consumo di pasti cucinati in proprio tra le mura domestiche, di cui il consumatore stesso è garante del contenuto: “come se – ha spiegato recentemente Marino Niola – eliminare uno per uno tutti i pericoli, reali o immaginari, che si annidano in quel che mettiamo dentro di noi ci desse l’illusione di riconoscere ed eliminare tutti i pericoli che si annidano fuori di noi” (2015, 11). L’uomo postmoderno cerca oggi cibi “senza”: senza grassi, senza zucchero, senza calorie, senza uova, senza glutine, senza olio di palma... (Niola 2012, 81). Un’alimentazione privativa più che nutritiva, che sarebbe stata non solo incomprensibile, ma inconcepibile per gli operai del boom economico che pranzavano con il *barachin*.

L’etnografia del *barachin*, oggetto “banale” (Roche, 1999), può quindi essere la cartina al tornasole, il termine di paragone per raffrontare le gastronomiche sicurezze dell’operaio dell’Italia del grande sviluppo economico e industriale novecentesco alle

¹¹ Ci si riferisce ai *lunchbox*, contenitori per alimenti dotati di un cavo Usb che consente, attraverso il collegamento a un personal computer o a una presa elettrica, di scaldare il cibo contenuto all’interno.

incertitudini dell'*homo dieteticus* del tempo presente (Niola 2015). Se le cose stanno così, ecco che osservare le forme e le pratiche dell'utilizzo del *barachin*, così come esaminare il contenuto del moderno e complesso *lunchbox*, può diventare il modo per conoscere non solo un pezzo importante della cultura gastronomica italiana, ma anche per tentare di comprendere come sia cambiato il lavoro, come sia mutata la società, come quindi, nell'arco di pochi decenni, si sia trasformata l'Italia.

BIBLIOGRAFIA

- ANTONAROS, A. 2006. *La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione della bevanda più antica del mondo*. Bologna: Pendragon.
- BECK, R. 1997. *Histoire du dimanche de 1700 à nos jours*. Paris: Éditions de l'Atelier-Éditions Ouvrières.
- BIGATTI, G. e S. ZANISI (a cura di). 2015. *Pausa pranzo. Cibo e lavoro nell'Italia delle fabbriche*. Sesto San Giovanni: Fondazione Istituto per la Storia dell'Età Contemporanea.
- BONESCHI, M. 2016. *I migliori oggetti della nostra vita*. Bologna: Il Mulino.
- BRAVO, G. L. 2013. *Italiani all'alba del nuovo millennio*. Milano: Franco Angeli.
- CABANTOUS, A. 2013. *Le dimanches, une histoire. Europe occidentale (1600-1830)*. Paris: Editions du Seuil.
- CAPATTI A., A. DE BERNARDI e A. VARNI (a cura di). 1998. *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*. Torino: Einaudi.
- CORNAGLIOTTI, A. (dir.). 2015. *REP-Repertorio Etimologico Piemontese*. Torino: Centro studi piemontesi.
- FASSINO, G. (a cura di). 2015. *Le colline della tradizione. Il Piemonte rurale nelle fotografie di don Emilio Bellino parroco di Cinzano (1890-1920)*. Cinzano: Comune di Cinzano.
- . 2016. "Dal barachin al lunchbox, dall'homo faber all'homo dieteticus." *The new gastronomes*, 4 luglio 2016. Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.unisg.it/the-new-gastronomes/dal-barachin-al-lunchbox-dallhomo-faber-allhomo-dieteticus>.
- FASSINO, G. e D. PORPORATO (a cura di). 2016. *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia* (catalogo della mostra, Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio-22 luglio 2016). Torino: Consiglio regionale del Piemonte.
- GERA, B. 1998. "Sorprese e meraviglie. L'immagine pubblica delle San Carlo." In *Scuole d'industria a Torino. Cento e cinquant'anni delle Scuole tecniche San Carlo*, a cura di D. Robotti, 79-137. Torino: Centro Studi Piemontesi-Scuole San Carlo.
- GIBELLI, L. 1987. *Memorie di cose prima che scenda il buio. Attrezzi, oggetti e cose del passato raccolte per non dimenticare*. Ivrea: Priuli & Verlucca.
- GRIBAUDI ROSSI, E. 1978. *Quella Torino. La città popolare dal 1850 al 1900*. Milano: Longanesi.
- GRIMALDI, P. 1993. *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*. Milano: Franco Angeli.
- . 2012. *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*. Palermo: Sellerio.
- . 2016. "Il cibo operaio: un progetto gastronomico." In *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia* (catalogo della mostra, Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio-22 luglio 2016), a cura di G. Fassino e D. Porporato Torino: Consiglio regionale del Piemonte, 7-8.

- GRIMALDI, P. e D. PORPORATO. 2012. *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*. Bra: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.
- GUCCINI, F. 2012. *Dizionario delle cose perdute*. Milano: Mondadori.
- . 2014. *Nuovo dizionario delle cose perdute*. Milano: Mondadori.
- JONA, E., S. LIBEROVICI, F. CASTELLI e A. LOVATTO. 2008. *Le ciminiere non fanno più fumo. Canti e memorie degli operai torinesi*. Roma: Donzelli.
- KING B. e T. OKEY. 1904. *L'Italia di oggi*. Bari: Laterza.
- LANZAVECCHIA, R. 1985. "Per la storia del movimento sociale cattolico: la Lega del riposo festivo di Torino." *Bollettino dell'Archivio per la storia del movimento sociale cattolico in Italia*, XX: 330-337.
- LEVI, G. 1991. "L'alimentazione dei lavoratori in Piemonte nell'ultimo ventennio del secolo XIX." In *Il tempo del riposo. Squarci di vita sociale del proletariato torinese di fine secolo, 19-57*. Milano-Torino: Feltrinelli-Cgil.
- LIVI, C. 1868. *La vite, l'acquavite e la vita dell'operaio*. Milano: Treves.
- MANTEGAZZA, P. 1872. *Almanacco igienico popolare - Anno settimo*. Milano: Gaetano Brigola.
- MARAZZINI, C. 2012. *Storia linguistica di Torino*. Roma: Carocci.
- MARGOTTI, M. 2003. "Il cibo degli operai. Trasformazioni sociali e culture alimentari a Torino dal 1945 al 1980". In *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, a cura di M. Filippa, 103-162. Roma: Lavoro.
- MUSSO, S. (a cura di). 1997. *Tra fabbrica e società: mondi operai nell'Italia del Novecento* (Annali della Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, volume 33). Milano: Feltrinelli.
- NIOLA, M. 2012. *Miti d'oggi*. Milano: Bompiani.
- . 2015. *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*. Bologna: Il Mulino.
- PASOLINI, P. P. 2009 (1976). *Lettere luterane*, Milano, Garzanti.
- ROCHE, D. 1999. *Storia delle cose banali. La nascita del consumo in Occidente*. Roma: Editori Riuniti.
- ROMITI, C. 1988. *Questi anni alla Fiat*, intervista di Giampaolo Pansa. Milano: Rizzoli.
- SORCINELLI, P. 1998. "Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers." In *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*, a cura di Capatti et al., 451-493. Torino: Einaudi.
- . 1999 (1992). *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*. Bologna: Clueb; nuova edizione *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*. Milano: Bruno Mondadori.
- TETI, V. 2004. *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*. Roma: Donzelli Editore.
- TUNINETTI, G. 1988. *Lorenzo Gastaldi (1815-1883)*, vol. II, *Arcivescovo di Torino (1871-1883)*. Roma: Piemme.
- ZAMAGNI, V. 1998. "L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione." In *L'alimentazione (Storia d'Italia. Annali, vol. 13)*, a cura di Capatti et al., 169-204. Torino: Einaudi.
- ZANLUNGO, L. 1997. *Pane e acqua santa. L'Unione cattolica operaia di Orbassano*. Torino: Centro Studi Piemontesi.

VIDEOGRAFIA

- GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016a. *Annamaria Avonto. L'Eternit di Casale Monferrato e la mensa tra la polvere*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 7' 30". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/annamaria-avonto>.
- GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016b. *Bruno Pesce. Un panino mangiato di nascosto*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 08". Ultima consultazione: 19 giugno 2017.

<http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/bruno-pesce>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE. 2016c. *Nicola Ponderano. La mensa dell'Eternit di Casale Monferrato*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 17". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/nicola-ponderano>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016a. *Adolfo Audenino. L'élite operaia della Beloit*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 24' 17". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/adolfo-audenino>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016b. *Angela Frustagli. Lavorare una vita per la famiglia e una casa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 06". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/angela-frustagli-2>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016c. *Clelia Valfrè. In fabbrica abbiamo perso il gusto di stare a tavola per gustare veramente il cibo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 27' 46". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/clelia-valfre>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016d. *Elio Zanoni. Una vita in vetreria*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 20". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/elio-zanoni>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016e. *Gianfranco Zabaldano. Impiegato e sindacalista*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 29' 57". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/gianfranco-zabaldano>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016f. *Giuseppe Caristia. A me il baracchino non piaceva*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 34' 01". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/giuseppe-caristia>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016g. *Mario Cerato. Il baracchino è il mio vessillo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 32' 26". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/mario-cerato>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016h. *Mario Gheddo. Una vita da baracchin*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 1h 06' 02". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/mario-gheddo>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016i. *Roberto Greco. Tornare al baracchino dopo 15 anni di mensa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 18' 04". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/roberto-greco>.

GHIARDO, L., L. PERCIVALLE e D. PORPORATO. 2016k. *Salvatore Lodato. Cibo che diventa energia per le macchine*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 22' 59". Ultima consultazione: 19 giugno 2017. <http://www.granaidellamemoria.it/index.php/it/archivi/fame-di-lavoro-storie-di-gastronomie-operaie/salvatore-lodato>.

BATRA, R. 2013. *Lunchbox*, India, Francia, Germania, USA, UTV Motion Pictures, Sony Pictures Classics, durata: 105'.

IMMAGINI



Figura 1. *Barachin* a due scomparti in acciaio. Il recipiente più piccolo, posto nella parte superiore del *barachin*, di solito conteneva la seconda portata. La parte più capiente del *barachin*, di norma immersa nell'acqua degli scaldavivande, era destinata a custodire il primo piatto: la minestra o la pastasciutta.

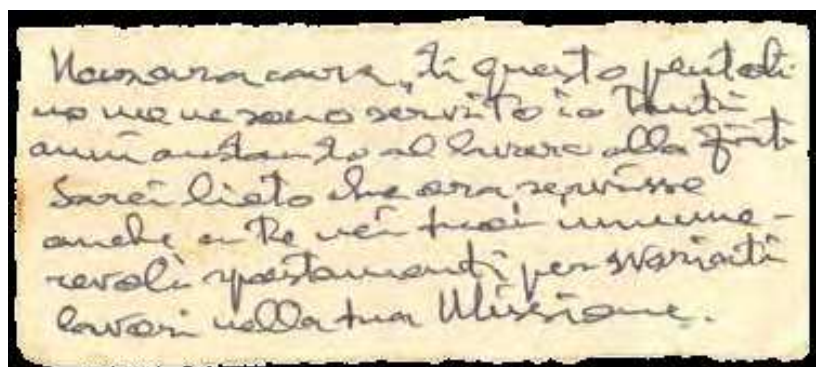


Figura 2. Messaggio scritto da Cornelio Porporato che accompagna il *barachin* donato alla sorella missionaria in Ghana.



Figura 3. Bottiglie in vetro per il vino. La *cussa*, zucca in piemontese, era uno dei contenitori più arcaici e tradizionali per trasportare e custodire al fresco, sino all'ora del pasto, il vino.



Figura 4. *Barachin* e vino sul tavolo operaio, 1973, foto Mauro Raffini.



Figura 5. Operaio della Emanuel in mensa, 1973, foto Mauro Raffini.

CoSMo
Comparative Studies
in Modernism

<http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/>
cosmo@unito.it

© 2012  CENTRO STUDI
ARTI DELLA MODERNITÀ
<http://centroartidellamodernita.it/>