POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un’amministrazione condivisa dell’Urban food policy di Torino.

Original
Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un’amministrazione condivisa dell’Urban food policy di Torino / Ciaffi, D., De Filippi, F., Marra, G., Saporito, E. - In: Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un’amministrazione condivisa dell’Urban food policy di Torino / Ciaffi D., De Filippi F., Marra G., Saporito E.. - Roma : Labsus, 2016. - ISBN 9788843062980. - pp. 18-23

Availability:
This version is available at: 11583/2670396 since: 2017-11-14T09:41:26Z

Publisher:
Labsus

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

26 November 2026

POSITION PAPER. *Cibo, cittadini e spazi urbani. Verso un'amministrazione condivisa dell'Urban food policy di Torino*

Daniela Ciaffi, Francesca De Filippi, Giulia Marra, Emanuela Saporito | Labsus

Perché orientare il dibattito sulle *food policies* nella prospettiva dell'amministrazione condivisa?

"Stato, Regioni, Città metropolitane, Province e Comuni favoriscono l'autonoma iniziativa dei cittadini, singoli e associati, per lo svolgimento di attività di interesse generale, sulla base del principio di sussidiarietà" (art. 118, ultimo comma). La vera essenza di questo **principio di sussidiarietà**, introdotto nella nostra Costituzione nel 2001, sta nel suo poter diventare una piattaforma costituzionale "[…] su cui costruire un nuovo modello di società caratterizzato dalla presenza diffusa di cittadini attivi, cioè cittadini autonomi, solidali e responsabili, alleati dell'amministrazione nel prendersi cura dei beni comuni"[1]. Da qui ha origine uno stile di governo sussidiario che si alimenta dal **canalizzare in modo nuovo le energie dei soggetti che si attivano e che propongono innovazioni**, con un'attitudine di interesse all'interazione tra chi ha diversi tipi di risorse e chi ha responsabilità pubbliche di tipo sia tecnico che politico. Da parte di questi soggetti, che si caratterizzano spesso per eterogeneità, non solo c'è voglia di condividere ma ci sono anche nuovi dispositivi per farlo: **i patti di collaborazione, che fanno riferimento ai regolamenti comunali per l'Amministrazione condivisa dei beni comuni**, i quali stanno a loro volta sotto l'ombrello costituzionale del principio di sussidiarietà sopra citato.

Poiché in Italia il tema dei beni comuni ha conosciuto un'esplosione di interesse a partire dal referendum sull'acqua (2011), viene naturale ipotizzare non solo che **il cibo** venga sempre più similmente percepito come uno dei beni comuni fondamentali, ma anche che **diventerà ricorrente oggetto di patti di collaborazione nelle oltre cento città di grandi, medie e piccoli dimensioni, sparse in tutta Italia**, che negli ultimi due anni e mezzo hanno adottato il Regolamento per l'amministrazione condivisa[2]. A Torino, Genova, Bari. E in quelle che seguiranno. In base a questa ipotesi proponiamo di riflettere in questo primo Quaderno di Labsus sullo stato dell'arte delle pratiche innovative.

Nella prospettiva dell'amministrazione condivisa una delle prime dimensioni da problematizzare è quella dell'efficienza. È così vero che il surplus di cibo è storicamente alla base dell'esistenza delle città (Pettenati), che le esperienze orientate al contrasto allo spreco alimentare in ambito urbano sono sempre più frequenti e in non pochi casi vengono recepite dalle politiche locali e dalla società civile. Le alleanze fatte sulla base di *comunità di interessi* sono talvolta messe fortemente in discussione da contraddizioni interne.
Come è emerso nelle giornate del convegno *"Gastro-polis"*, una delle più evidenti riguarda il fatto che non sprecare gli avanzi di un sistema di grande distribuzione non equo né giusto, non pulito né solidale, è un obiettivo al servizio del quale si mettono al lavoro alcune delle migliori intelligenze degli innovatori italiani con piattaforme web, attivazione di reti volontaristiche, eccetera. Ma **in alleanze di questo tipo si ha spesso l'impressione che gli alleati non solo non abbiano lo stesso peso, ma nemmeno la stessa visione di futuro**. Se però dal concetto di comunità di interessi passiamo a quello di *comunità di affinità*, anche sul tema del cibo le alleanze paiono di natura diversa: l'efficacia contro gli sprechi alimentari può accompagnarsi ad altri valori condivisi, ad esempio l'inclusione sociale o l'educazione alla salute.

Nel quartiere Ballarò, a Palermo, Don Enzo Volpe sa che alcuni bambini non vanno a scuola quando le loro famiglie non riescono a comperare loro la merendina da mangiare nell'intervallo. Qual è in questo caso il cuore del problema? La costruzione di alleanze nel breve periodo potrebbe certamente far fronte al problema che nessun bambino resti senza merendina, dunque senza educazione. Ma **amministrare in modo condiviso una *food policy* è ovviamente una questione di più ampio respiro e lungo periodo**, che si darà obiettivi di efficienza cercando anche di lavorare sul piano simbolico e culturale, e per farlo dovrà cercare di costruire una comunità di affinità basata su una visione condivisa. Tali comunità del cambiamento stanno prendendo

forme diverse: molti dei contributi contenuti in questo Quaderno parlano dello sforzo di mapparle valorizzandone la ricchezza. Le lotte per una riconfigurazione dei sistemi alimentari in un'ottica di maggiore solidarietà, equità e sanità sono l'ambito in cui si sta costruendo una nuova cultura civica. Nei *food movements*, nella battaglie per la *food security*, nelle esperienze di orticoltura urbana ritroviamo infatti molti temi che hanno a che vedere con la condivisione e con la difesa dei beni comuni alle diverse scale, quale antidoto alla frammentazione e all'individualismo.

L'amministrazione condivisa si gioca a diversi livelli. A quello empirico delle cosiddette *grassroot practice,* che vanno capite a fondo nei loro tratti distintivi così come in quelli scalabili e replicabili, fino al livello dell'innovazione istituzionale: locale e sovra-locale, e, nel caso di progetti europei come questo, europeo appunto. **Il tema del cibo, come pochi altri, si pone trasversalmente ai tradizionali settori pubblici, e in modo sorprendente catalizza le risorse e la voglia di responsabilizzarsi di soggetti privati**. Come afferma Florence Egal, l'obiettivo ultimo di un'alleanza sovra-locale, quale la *City Region Food Systems Alliance*, è una riconfigurazione degli equilibri di potere consolidati nel tempo.

Nell'esperienza di Labsus l'innovazione istituzionale deve coincidere con esperienze concrete in cui gli abitanti si riscoprano sovrani e possano mettersi alla pari con l'amministrazione e gli altri soggetti attivi, nella modalità pattizia (ripresa anche dal contributo di Andrea Magarini, con riferimento a casi pilota sparsi ovunque nel mondo). Spingere il dibattito e le politiche verso l'amministrazione condivisa del cibo come bene comune significa **lavorare anche sulla comunità scientifica e di pratiche come comunità unica di affinità**, a partire non tanto e non solo da un confronto sulla sostenibilità istituzionale di per sé, poiché già molto è stato teorizzato a proposito, quanto su come praticarla in modo sistematico e non episodico.

I concetti teorici portanti

L'interessante confronto interdisciplinare che ha animato il convegno *"Gastro-polis"* ha evidenziato alcuni concetti chiave ricorrenti, a partire dai quali il cibo e - più specificamente i sistemi alimentari locali e globali - vengono ripensati in termini di bene comune. Ciò che emerge dalle relazioni degli esperti è **la funzione multi-dimensionale del tema alimentare**, che agisce da **argomento di diritto, di azione politica e di innovazione culturale**: un aggregatore naturale di pratiche diffuse di cittadinanza attiva e dunque un efficace punto di entrata per impostare esperienze locali di amministrazione condivisa. Le *food policy* urbane diventano di conseguenza lo spazio amministrativo nel quale può trovare concretezza un modello di *governance* trasparente, paritaria e collaborativa, e questo proprio perché **il cibo, meglio di altri argomenti pubblici, riesce ad essere strumento di rappresentazione collettiva**.

Occuparsi delle *food policy* urbane, aprire una riflessione sui sistemi alimentari locali e globali, vuol dire **affrontare temi di diritto**: diritto alla vita, diritto alla salute, diritto di ciascun cittadino ad un tenore di vita sufficiente a garantire il benessere proprio e della propria famiglia. L'alimentazione è dunque componente essenziale di questo diritto fondamentale al benessere individuale e collettivo. È un fatto di diritto garantire a tutti i cittadini l'accesso a cibo sano di qualità, in quanto condizione necessaria per la salute di una società. Costruire politiche urbane del cibo, dunque, presuppone un altro **fondamentale cambio di paradigma nella trattazione delle risorse alimentari**: impone infatti di monitorare la qualità dei prodotti, piuttosto che esclusivamente la quantità; implica occuparsi di benessere dell'individuo nel suo più ampio significato ecosistemico, tenendo in conto anche gli effetti ambientali e sociali connessi alla struttura dei sistemi produttivi; implica ripensare al consumatore innanzitutto come cittadino, verso il quale garantire protezione sociale, attraverso politiche eque ed inclusive. **Il cibo diventa così argomento di diritto di citta-**

dinanza, e di inclusione sociale.

Le numerose iniziative nazionali ed internazionali raccolte in questo documento mostrano una netta connessione tra i temi dello sviluppo locale sostenibile e la necessità di ridefinire sistemi di produzione e approvvigionamento alimentare più ecologici, equi e sani. La scala di espressione di questo diritto è ancora una volta quella della città, quale motore di sviluppo locale, nonché migliore rappresentazione territoriale della domanda di cibo (Mela). L'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile, ma anche il *Milan Urban Food Pact*, firmato nel 2015 da oltre 130 città, mostrano questa connessione e dichiarano un progressivo protagonismo dei municipi nel ripensare il proprio ruolo amministrativo, sperimentando processi incrementali e volontaristici volti a costruire politiche integrate e partecipative, proprio a partire dalla *governance* del cibo (Magherini).

Il cibo diventa un argomento di azione politica. A partire dal diritto al cibo è infatti possibile ripensare alle relazioni di potere nei processi di produzione dello stesso. Questa considerazione ha come presupposto la sempre più diffusa convinzione che il mercato, da solo, non sia più in grado di regolare in modo efficace i sistemi alimentari, soprattutto alla luce delle emergenze ambientali, sociali ed economiche che affliggono i centri urbani mondiali (Dansero, intervento a "*Gastro-polis*"). Cambiare paradigma nei sistemi alimentari locali, quindi, impone di rispondere a queste emergenze **facendo leva sulla collaborazione invece che sulla competizione**. Un modello di sistema alimentare equo, sostenibile e sano **richiede nuove geografie di potere e nuove alleanze, che pongano al centro il cittadino, non più come consumatore, ma come co-produttore** (Bottiglieri, intervento a "*Gastro-polis*"). Sono infatti le scelte alimentari dei cittadini ad influenzare direttamente la qualità delle produzioni. È il livello di consapevolezza e di condivisione degli stessi, inoltre, ad esercitare pressione sui grandi attori internazionali che controllano i sistemi di produzione alimentare, determinandone l'offerta e dunque mettendone potenzialmente in crisi i meccanismi egemonici (Pettenati e Toldo). Non a caso i 10 principi su cui si imposta la dichiarazione del *Food Pact* di Milano sono: integrazione delle relazioni di potere, trans-disciplinarità, coinvolgimento di tutti gli attori, indipendenza, sostenibilità, diversità e resilienza, democrazia e partecipazione, innovazione (sociale e tecnologica) (Egal).

Il cibo può dunque veicolare importanti istanze politiche, di natura partecipativa, e diventare **argomento di rappresentazione delle comunità locali** che gravitano intorno al sistema cibo, sia come attori dei processi produttivi che come consumatori, **in termini di *advocacy*** (Dansero, intervento a "*Gastro-polis*"). Tra le testimonianze raccolte al Convegno *"Gastro-polis"*, troviamo molte storie in cui si sperimentano modelli alternativi di produzione ed approvvigionamento alimentare. Soluzioni creative che avvicinano produttori e consumatori in cicli non strettamente locali, ma collaborativi, trasparenti e fondati sul **principio di *accountability***. Si tratta di esperienze che mettono in discussione in modo chiaro il sistema alimentare odierno, fondato su una sempre maggiore mercificazione del cibo e di egemonia dei grandi poteri commerciali internazionali. All'interno di queste esperienze prevale la richiesta di de-mercificare il cibo (*decommodification*) (Pettenati e Toldo), a favore di proposte politiche di riorganizzazione della società, sulla base di modelli di condivisione ed in contrapposizione ai modelli economici e sociali del capitalismo globalizzato (Mela). **Il cibo agisce quindi da argomento di azione politica collettiva, aggregando desideri, bisogni, aspirazioni e valori che pongono al centro la sovranità delle comunità.**

Le "esperienze parlanti" testimoniano il proliferare di pratiche di prossimità dove **il cibo è strumento di inclusione sociale.** Dagli orti di comunità ai gruppi di acquisto solidale, fino ai progetti di agricoltura sociale, **il cibo agisce da strumento di mediazione culturale, facilmente ibridabile.** Il cibo può facilitare infatti il dialogo transculturale, poi-

ché aggregatore di valori simbolici e di fattori emotivi ed estetici; al tempo stesso, poiché fonte di identità locale e collettiva, **permette di attivare pratiche di solidarietà e di condivisione che contribuiscono a costruire nuovi legami civici** (Mela).

Le esperienze parlanti

Se è vero che il cibo è un elemento trasversale che riesce a toccare ambiti diversi rispondendo ai bisogni essenziali, non solo fisiologici, di tutti gli esseri umani, e se è vero che le città da sempre incubano **esperienze di innovazione e di attivismo comunitario**, allora possiamo usare il cibo come una chiave di lettura molto efficace per leggere e interpretare i processi e le dinamiche urbane.
Questo è stato il presupposto alla base della tavola rotonda della seconda giornata di *"Gastro-polis"*, mirata a mappare *Le città invisibili. Lavoro e cibo nelle frontiere contemporanee*. La panoramica di esperienze, buone prassi e progetti in cui il cibo assume il ruolo di dispositivo per ricucire e ritrovare socialità è ricca. Vengono favorite forme di solidarietà e di condivisione che si basano sulla prossimità e sul rapporto con gli spazi in cui questo avviene. Gli orti urbani, le cucine comuni delle carceri, le mense benefiche, le cucine di quartiere, sono **quei luoghi in cui è possibile avviare degli esercizi di cura dello spazio, ma anche della persona, nelle forme più ibride tra soggetto pubblico, soggetto privato e società civile e con una pluralità di approcci e visioni**.

Il *trait d'union* di questi processi è che trattano il tema del diritto e dell'accesso al cibo, ma soprattutto che hanno avviato percorsi originali di coesione sociale e inclusione dal basso, attraverso cui il cibo e i mestieri ad esso collegati sono stati non solo il fine ma anche lo strumento per riconquistare una dignità calpestata se non fortemente condizionata (Bottiglieri).
Ma quali sono questi attori del sistema cibo impegnati a ridare dignità e migliorare le condizioni di vita di coloro che vivono nei contesti più fragili e nelle frontiere fisiche o esistenziali delle città e dei territori? ***Cooking is a call to act!*** È la **Casa di Reclusione Femminile della Giudecca di Venezia**, in cui le detenute gestiscono e si prendono cura, con il supporto di una cooperativa, degli orti interni all'istituto e attraverso questa semplice azione orientata al "bene comune" della comunità, ridefiniscono il carcere come luogo di privazione, spesso anche di cibo (Santorso).
È il **Refettorio Ambrosiano, progetto culturale dello chef Massimo Bottura**, che ha portato più di 60 chef internazionali a cucinare piatti gustosi e nutrienti con le eccedenze alimentari di Expo2015, allo scopo di sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza della lotta allo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale (Reni). Oggi il Refettorio è una mensa gestita dalla Caritas Ambrosiana per alimentare corpo e anima (il progetto si chiama *Food for soul*) all'insegna del recupero di spazi (la *location* è un ex teatro abbandonato), di risorse e di solidarietà verso le comunità socialmente vulnerabili. Vi è poi l'applicazione brasiliana del modello Bottura, che mira ancora più in alto, offrendo pasti gratuiti a chi ne ha bisogno per tutto il periodo dei Giochi Olimpici e Paraolimpici a Rio de Janeiro (Cedroni). La **Gastromotiva**, così si chiama, è un grande spazio pubblico progettato per accogliere e formare i giovani provenienti dalle famiglie a basso reddito del quartiere Lapa, in un'ottica di *empowerment* della comunità locale.
E infine è il **Chikù, un ristorante italo/balcanico di Scampia a Napoli**, in cui da sei anni lavora un gruppo di dieci donne, italiane e rom, che preparano insieme piatti delle rispettive tradizioni gastronomiche, superandole e contaminandole (Ferulano). Chikù nasce dall'associazione di promozione sociale *Chi rom e…chi no*, che da anni porta avanti nel quartiere una sperimentazione di tipo pedagogico, interculturale - e anche gastronomico - con una forte volontà politica di crescita personale e collettiva.

Non ci sono più scuse: in questi luoghi e in queste esperienze, molto radicate nel territorio a partire dalla creazione di relazioni significative con le comunità, trovano espressione

- come abbiamo già detto - azioni sia di diritto al cibo che di diritto alla città. Quando il cibo diventa un espediente per combattere le discriminazioni, superare i pregiudizi, favorire la partecipazione attiva di quei soggetti fragili che fino ad ora non sono mai stati esplicitamente coinvolti, quando queste pratiche riescono cioè nell'intento di rendere visibili quelle città invisibili, **emerge il bisogno di politiche locali (anche) alimentari** che le vadano a integrare, che le mettano a sistema e che le facciano dialogare con il decisore pubblico. E questo ha ancora più importanza strategica quando avviene in spazi di frontiera o in luoghi in cui si vive la marginalità, in cui è possibile attraverso queste pratiche educare alla condivisione, all'amministrazione condivisa, alla gestione condivisa dei beni comuni.

Tradurre queste esperienze in Patti di collaborazione e ripensare i soggetti come Contraenti, significa rileggere queste azioni dentro un quadro politico ed operare perché si costruisca una rete capace di connetterle e metterle in rapporto di interlocuzione con le istituzioni. Usare il Patto come forma di garanzia, significa elaborare una strategia per poterle replicare e farle diventare, per dirla con Gregorio Arena, "nuove fonti del diritto". In molte città si è arrivati alla definizione di *food policies* partendo dal basso, rielaborando le buone pratiche in chiave politica e di *governance*. La **Città di Torino** intende promuovere una *Food Policy* basata sui diritti, forte dell'esperienza di essere la prima municipalità ad aver introdotto il Diritto al cibo adeguato nella propria Carta fondamentale (art. 2 Statuto Città di Torino) e al tempo stesso è uno dei Comuni dell'Amministrazione Condivisa in Italia. Ci auguriamo che i due percorsi possano presto incontrarsi.

Città e territori protagonisti del cambiamento

Come le città e i territori – luoghi e persone – non siano sullo sfondo, ma **protagonisti del cambiamento, laboratori ideali** per la nascita, crescita e sviluppo di pratiche intorno al cibo, emerge con chiarezza da tutti i contributi presentati del Seminario *"Gastro-Polis"*. Appare distintamente che le *urban food policies* di Milano e Torino di altri contesti internazionali (Bottiglieri, Magarini) così come le esperienze *bottom-up* sopra riportate, nate e cresciute sul campo, costituiscano nel complesso un invito a **leggere, comprendere e interpretare la complessità urbana con la disponibilità a cambiare il punto di vista, adottando una visione di tipo sistemico**, dove il sistema è di tipo aperto (Dansero).

Ciò consente, al di là della rilevanza e significatività dei dati, delle statistiche e delle proiezioni riguardo la complessiva crescita dei processi di urbanizzazione e l'insostenibilità degli attuali modelli di vita, di produzione e consumo, ben descritti nei rapporti delle Nazioni Unite, **di immaginare scenari potenziali, individuare nuove polarità, pluralità, dinamiche e flussi capaci di innescare progettualità basate sulla collaborazione e la condivisione**, verso un orizzonte di maggiore sostenibilità ambientale e di migliore giustizia sociale. Esiste infatti non uno ma **molteplici e differenziati mondi urbani, spesso con caratteri ibridi**, tanto dal punto di vista fisico che economico e sociale. È dunque necessario allontanare il pericolo di equivoci e facili omologazioni. Uno di questi sostiene che la crescita del mondo urbano renda ormai residuale la dimensione rurale: nella realtà, benché il diffondersi di insediamenti urbani stia di fatto riducendo la superficie destinata ad aree verdi e coltivabili, si sta contemporaneamente verificando **un processo di "ruralizzazione" dell'urbano** (Mela). Nelle città l'agricoltura viene praticata in spazi dedicati a orti urbani e *vertical farms*; così, **attorno al cibo, si costruiscono e consolidano nuovi legami civici e reti collaborative**, capaci di connettere comunità di affinità e di interesse.

Da questa prospettiva si propone dunque la lettura dei fenomeni fondanti il dibattito intorno al binomio **cibo-città**, superando le visioni iconografiche che rappresentano in modo utopistico l'"intrusione" della natura nello scenario urbano (da le Garden city, la Ville Vérte di Le Corbusier alle

recenti Green/Vegetal cities) o che, all'opposto, demandano la soluzione alle questioni problematiche esclusivamente agli aspetti tecnologici. All'opposto, l'invito è ancora una volta a figurare **scenari di tipo inclusivo e collaborativo che integrino i temi della rigenerazione urbana con quelli dell'accoglienza, della riduzione dei conflitti, dell'approvvigionamento di cibo e di materiali a chilometro zero**.

Non è nuovo che proprio le città siano state il luogo della sopravvivenza durante e dopo le grandi guerre, quando parchi e giardini, persino aiuole, furono convertiti in **"orti di necessità"** per nutrire milioni di persone; o che l'agricoltura – come nel caso degli orti di Mirafiori Sud a Torino - abbia consentito a migliaia di persone in movimento verso la città da altre regioni di Italia in cerca di migliori opportunità o per necessità, di adattarsi a un modello di vita molto distante da quello di origine, offrendo nello stesso tempo **spazi da coltivare e luoghi di integrazione sociale**. Tutto questo può avvenire senza un apporto rilevante di risorse finanziarie, ma valorizzando il capitale umano e investendo in **nuove forme di** *governance* **del territorio**: per esempio, un modello di collaborazione pubblico-privato a beneficio della comunità di contadini urbani potrebbe offrire alla Pubblica Amministrazione l'opportunità di veder diminuiti i costi a suo carico per la manutenzione delle aree verdi pubbliche. L'esigenza di individuare un sistema di gestione che consenta un **dialogo strutturato tra pubblico e privato** sulle politiche locali alimentari, capace di rispecchiare una realtà tanto dinamica e composita (Bottiglieri): **i principi e gli strumenti dell'amministrazione condivisa, intesi come attuazione del principio di sussidiarietà orizzontale, appaiono per questo particolarmente appropriati per accompagnare sfide complesse** di tipo gestionale, organizzativo e normativo come quelle poste dalla *Urban food policy*.

Allontanandosi dalla dimensione locale per osservare le esperienze internazionali, il ruolo del partenariato pubblico-privato emerge ancora prevalente nella sperimentazione di modi di attuazione delle politiche. In molti casi è affidata al ***Food Council***, organo composto da gruppi misti di interessi, competenze e istanze, la valutazione di analisi ed intervento (Magarini). Da processi che in questi ultimi anni si sono confrontati nell'ambito delle *urban food policy* è nato l'**Atlante del Cibo**, progetto interateneo dei Dipartimenti del Politecnico di Torino, dell'Università di Torino e di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **uno strumento per rappresentare il sistema locale del cibo nella Torino metropolitana**, *"aperto e interconnesso in reti di catene del valore che vivono una tensione tra processi e spinte di deterritorializzazione e opposte tendenze alla riterritorializzazione"* (Dansero). Tra gli obiettivi dell'Atlante: supportare la Pubblica Amministrazione nella costruzione e attuazione di politiche alimentari con un maggior coinvolgimento dei cittadini, attivare meccanismi di integrazione e cooperazione fra progetti, iniziative e attività legate al sistema del cibo.

È con queste lenti che si vuole offrire la possibilità di mettere a fuoco un quadro ricco e complesso, composto da milioni di tessere - come quello che emerge dai contributi di questo quaderno - in cui ciascuna parte è necessaria per poter leggere il tutto.