

“A Torino non si muore di fame”. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema

Original

“A Torino non si muore di fame”. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema / Porcellana, Valentina; Stefani, Silvia; Campagnaro, Cristian. - In: DADA. - ISSN 2240-0192. - ELETTRONICO. - 1(2020), pp. 91-110.

Availability:

This version is available at: 11583/2906520 since: 2021-06-14T12:42:16Z

Publisher:

Trieste : Antonio Luigi Palmisano

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

default_article_editorial [DA NON USARE]

-

(Article begins on next page)

n.1 giugno 2020

Dada

Rivista di Antropologia post-globale

Fondata e diretta da Antonio L. Palmisano

Direttore responsabile

Antonio L. Palmisano

Comitato scientifico

Luigi Alfieri, Alberto Antoniotto, Vito Antonio Aresta, Ariane Catherine Baghaï, Marco Bassi, Paolo Bellini, Brigitta Benzing, Emiliano Bevilacqua, Gianluca Bocchi, Davide Borrelli, Elena Bougleux, Patrick Boumard, Andreas Brockmann, Jan Mauritius Broekman, Mauro Ceruti, Margherita Chang Ting Fa, Domenico Coccopalmerio, Antonino Colajanni, Fabio de Nardis, Vincenzo Esposito, Adriano Fabris, Luisa Faldini, Michele Filippo Fontefrancesco, Guglielmo Forges Davanzati, Jorge Freitas Branco, Lia Giancristofaro, Vitantonio Gioia, Roberta Iannone, Michel Kail, Raoul Kirchmayr, Luigi Lombardi Satriani, Mariano Longo, Ulrich van Loyen, Sergio Mendizábal, Jean-Pierre Olivier de Sardan, Paolo Pagani, Maria Paola Pagnini, Cristina Papa, Leonardo Piasere, Dan Podjed, Ron Reminick, Gianluigi Rossi, Norbert Rouland, Antonio Russo, Ryuju Satomi, Maurizio Scaini, Fabrizio Sciacca, Siseraw Dinku, Bernhard Streck, Franco Trevisani, Giuseppe Vercelli, Han Vermeulen, Natascia Villani, Yoko Kumada, Martin Zillinger

Comitato di redazione

Stefan Festini Cucco, Anna Lazzarini, Katia Lotteria, Raffaella Sabra Palmisano, Simona Pisanelli

Graphic designer

Italo Belamonte

Web master

Gianluca Voglino

Direzione e redazione

Via della Geppa 4
34132 Trieste
prof.palmisano@gmail.com

Gli articoli pubblicati nella rivista sono sottoposti a una procedura di valutazione anonima. Gli articoli da sottoporre alla rivista vanno spediti alla sede della redazione e saranno consegnati in lettura ai referees dei relativi settori scientifico disciplinari.

Anno X, n. 1 – Giugno 2020
10 giugno 2020 – Trieste

ISSN: 2240-0192

Autorizzazione del Tribunale civile di Trieste N. 1235 del 10 marzo 2011

Editor



Antropologi in Azione

Aia, Associazione Antropologi in Azione – Trieste-Lecce

DADA permette a terzi di scaricare le sue opere fino a che riconoscono il giusto credito citando la fonte ma non possono cambiarle in alcun modo o utilizzarle commercialmente (CC BY-NC-ND).

La rivista è fruibile dal sito www.dadarivista.com gratuitamente.

The Review

Dada. Rivista di Antropologia post-globale is a digital periodical review. The access is free on www.dadarivista.com

The review intends to focus on the issues of anthropology and contemporary philosophy in order to face the classical and modern questions in the social, political and cultural context of our post-global era in which the *grands récits* are hidden but all the more present and operating.

Since we are convinced that the meaning of life coincides with intensive research intended as a joyful experimentation, even in those fields in which any kind of change and actually any kind of experimentation seem to be out of the question, and, being more than ever aware that the heritage connected to the *grands récits* should be removed from our discourses, the review selected the term *Dada* to indicate a position of structural opening toward the choice of research methods and the use of language in order to avoid the dogmatic of protocols. This long way has already been undertaken by many scholars such as Paul Feyerabend for instance, and we warmly invite you to join us and proceed with resolution and irony.

In this context, the contributions can be published in one of the languages of the European Union, according to the wish of the authors, after reviewing by native-speaking colleagues. Multilingual reading seems to be spreading in the academic circles of the Continent and this partially allows avoiding translations in *lingua franca* and their inescapable limitations. The authors are free to adopt their own style concerning footnotes and bibliographical references as far as they remain coherent with their own criteria.

The review also has the scope to publish the contributions of young scholars in order to introduce them to the national and international debate on the themes in question.

The Editor
Antonio L. Palmisano

Editoriale

Questo è il numero di Giugno 2020 di *Dada. Rivista di Antropologia post-globale*. Si tratta dell'edizione semestrale, contenente articoli su differenti temi.

Rodolfo Maggio riporta in una analisi critica il sostanziale contributo degli etnografi giapponesi alla conoscenza antropologica delle Isole Salomone. Carmelo Russo restituisce i percorsi migratori siciliani in Tunisia a una lettura etnografica e antropologica, sottraendoli ai pericoli di stereotipizzazione. Michele Gaslini svolge un'indagine sull'effettivo senso del concreto modo d'essere del *sistema economico generale*, che giunge ad informare l'ordinamento giuridico italiano, in una prospettiva storica e socio-antropologica. Valentina Porcellana, Silvia Stefani e Cristian Campagnaro sulla base di una ricerca-azione affrontano il tema della povertà e malnutrizione fra i senzatetto a Torino. Pierre-Olivier Weiss, sulla scorta di una ricerca sul terreno, discute in prospettiva emica le logiche di socializzazione degli spazi pubblici fra i senzatetto a Roma. Lia Giancristofaro analizza le nuove cerimonie secolari in Abruzzo, ispirate dal passato e rimpiazzanti oggi attività religiose tradizionali

In questa occasione comunico ai Colleghi interessati i temi sui quali focalizzeranno i prossimi numeri Speciali di DADA:

“Antropologia dell'agricoltura” (la deadline per l'invio dei contributi è fissata al 30 dicembre 2020);

“Antropologia del diritto” (la deadline per l'invio dei contributi è fissata al 30 gennaio 2021);

“Il bene e il male” (la deadline per l'invio dei contributi è fissata al 30 giugno 2021).

Gli autori sono invitati a segnalare alla Redazione il loro interesse nel partecipare alla realizzazione di queste nuove avventure di studio e di ricerca.

Il Direttore
Antonio L. Palmisano

DADA

Rivista di Antropologia post-globale

Fondata e diretta da Antonio L. Palmisano

Numero 1 – Giugno 2020

a cura di

Antonio L. Palmisano

Indice

ESSAYS

Japanese ethnographers of the Pacific: beyond the deconstruction of cargo cults

Rodolfo Maggio p. 7

L'insufficienza del modello economico per interpretare le migrazioni: l'esempio dei siciliani in Tunisia (secoli XIX e XX)

Carmelo Russo p. 29

Ancora su rappresentanza politica e sistema economico (seguito del necessario antifatto, relativamente a talune considerazioni intorno al più generale assetto giuridico del modello economico italiano, alla luce dell'influenza sprigionata dalle ideologie dei partiti egemoni)

Michele Gaslini p. 57

ARTICLES

“A Torino non si muore di fame”. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema

Valentina Porcellana - Silvia Stefani - Cristian Campagnaro p. 91

Sotto i ponti. Un’inchiesta etnografica tra i senzatetto a Roma nei primi anni 2000

Pierre-Olivier Weiss p. 111

Are historical re-enactments a truth cultural development? Critical aspects of the democratization of history

Lia Giancristofaro p. 147

AUTHORS

p. 157

“A Torino non si muore di fame”. Riflessioni antropologiche su cibo e povertà estrema

Valentina Porcellana - Silvia Stefani - Cristian Campagnaro

“In Turin, you don’t starve”. An anthropological reflection about food and extreme poverty

Abstract

Grounded in a longstanding action-research about homelessness and welfare system in Turin, the article analyses how public and private services tackle the issue of homeless’ food poverty. Drawing on the anthropological understanding of nutrition, it will be argued that traditional food supply chains for homeless people reduce food to the bare biological dimension, ignoring social, cultural, and psychological features. Afterward, the article describes how the action-research project “Costruire Bellezza” (CB), a permanent laboratory for homeless people, deals with the food issue. CB represents an interesting case-study where different responses to the nutrition challenge have been developed to take into consideration the multidimensional nature of eating. In the project, food is a core issue around which it is possible to create relationships, to develop capacities, and to exercise one’s own voice. The insights matured in CB contributes to promote a reflexive transformation of the wider system of services that produced the systemic program “Alimenta”.

Keywords: homelessness, anthropology of food, welfare, food poverty, action-research

1. Introduzione

“A Torino non si muore di fame”. Così ci aveva detto un operatore quando avevamo iniziato, nel 2009, ad occuparci, in collaborazione con enti pubblici e del privato sociale, di servizi per persone “senza dimora” nel capoluogo piemontese¹. Secondo il suo parere, il problema del cibo non era una priorità rispetto ad altre esigenze ed emergenze del vivere in strada. Alcuni anni più tardi, nel 2014, proseguendo il nostro

* Per quanto l’articolo sia frutto di una riflessione comune, si deve a Valentina Porcellana la stesura dei paragrafi 1, 2 e 3, a Silvia Stefani dei paragrafi 4 e 6, a Cristian Campagnaro del paragrafo 5.

¹Il “noi” a cui facciamo riferimento è composto da un gruppo di lavoro multidisciplinare che, dal 2009, coinvolge antropologi ed educatori del Dipartimento di Filosofia e Scienze dell’Educazione dell’Università di Torino, coordinati da Valentina Porcellana e da designer del Dipartimento di Architettura e Design del Politecnico di Torino coordinati da Cristian Campagnaro.

lavoro a stretto contatto con l'amministrazione pubblica torinese sul tema del contrasto all'*homelessness*, il tema del cibo, della sua qualità, reperibilità e distribuzione nelle case di accoglienza notturna, era tornato a interrogarci. L'occasione era legata dall'avvio di un laboratorio permanente inaugurato al piano terreno di un edificio, di proprietà comunale, che ospitava anche un dormitorio femminile. In quegli anni, nei dormitori pubblici, aperti dalle 20.00 alle 8.00 del mattino seguente, non era garantito alcun tipo di ristoro. Una stanza era adibita a "tisaneria" – dato che non era possibile, per motivi burocratici, definirla cucina – per poter conservare il cibo che ciascun ospite era in grado di procurarsi e di riscaldarlo sulle piastre o nel forno a microonde sotto la vigilanza degli operatori in turno. Nel tempo, e attraverso diversi espedienti per aggirare il divieto di cucinare, gli operatori avevano proposto agli ospiti di organizzare turni per l'uso della cucina e di riassetto, in modo da favorire la condivisione dello spazio e del tempo serale della cena. Ciò che emergeva dai racconti degli operatori era la fatica di questo impegno, anche legato all'inadeguatezza degli spazi e delle dotazioni. Inoltre, il cibo a disposizione, frutto di donazioni di volontari o di commercianti del quartiere non garantiva né la continuità né la qualità dell'offerta, creando malcontenti e frustrazione da parte di tutti.

Poche settimane prima dell'avvio delle attività del laboratorio, che avevamo chiamato "Costruire Bellezza" (CB), avevamo deciso di partecipare alla "Festa dei vicini" che l'amministrazione comunale organizza ogni anno per le strade della città. L'idea era quella di coinvolgere le ospiti del dormitorio nella preparazione della cena e di condividere con gli altri abitanti del quartiere la serata di festa. Dunque, il 7 giugno 2014 ci eravamo dati appuntamento alle 8.30 davanti al dormitorio di via Ghedini². All'invito, esteso nei giorni precedenti a tutte le ospiti, avevano risposto sette signore a cui si erano aggiunti due giovani designer, oltre a due ricercatori universitari e all'artista chef che avrebbe condotto il workshop di cucina. Dopo esserci presentati avevamo iniziato a chiacchierare a gruppetti incamminandoci verso la piazza del mercato dove avremmo acquistato tutto il necessario. R., una signora straniera di circa sessant'anni, che da alcuni anni frequentava i dormitori della città, procedeva lentamente. Nonostante le gambe molto gonfie a causa del diabete non aveva voluto rinunciare all'appuntamento. Anzi, per l'occasione si era vestita in modo elegante, con un abito colorato e alcuni gioielli. S., una donna italiana di una quarantina d'anni, aveva un fisico asciutto, nervoso, capelli neri, viso scavato. Mi aveva raccontato della morte di sua madre, il suo più grande dolore, e della malattia di suo padre. Viveva in dormitorio da alcuni mesi, da quando, persa la casa, aveva litigato con il fratello che la ospitava. L., da parte sua, ci aveva detto subito che non poteva mangiare la pasta: aveva subito un'operazione allo stomaco per problemi di obesità. Ci aveva confidato della paura di una seconda operazione perché la

² Via Ghedini si trova nel quartiere popolare di Barriera di Milano, nella zona nord della città.

convalescenza era lunga e complicata e non era possibile affrontarla stando in dormitorio.

Arrivati al bar dell'angolo della piazza avevamo deciso di fare una prima tappa per mettere a punto il programma della giornata: dopo la spesa avremmo raggiunto la cucina di Casa Mangrovia, messa a disposizione dalla Caritas diocesana³, alle 12.30 pranzo insieme, alle 16.30 fine del workshop e, infine, alle 19.00 avremmo cenato tutti insieme in strada, in via Ghedini. Per quanto riguardava il menu, S., la nostra *chef*, ci aveva proposto di preparare alcune ricette tratte da un vecchio libro di cucina: pomodori ripieni, frittate di cipolle e frittate di patate, macedonia. Per il nostro pranzo, invece, aveva suggerito di preparare le tagliatelle fatte a mano. Ci eravamo trovati tutti d'accordo.

Al mercato, tra la folla del sabato mattina, il gruppo aveva iniziato a girare compatto tra i banchi alla ricerca degli ingredienti. Era stato divertente farsi consigliare dai commercianti della piazza e spuntare l'elenco man mano. Le prime ore erano trascorse in fretta, tra compere e chiacchiere. Arrivati in cucina, S. aveva assegnato un compito a ciascuno: tagliare, spezzettare, pulire frutta e verdura. Era stato subito chiaro, però, che tra noi c'era una "fuoriclasse". E., una donna di corporatura robusta, con i capelli tinti di un rosso acceso nascosti sotto la cuffia da cucina – che lei stessa si era procurata per l'occasione – si era messa a impastare le tagliatelle con fare esperto. Più tardi, a tavola, davanti alle tagliatelle tirate con l'Imperia, ci aveva raccontato che era stato suo padre a insegnarle i trucchi del mestiere. Lui e sua madre, brava pasticcera, avevano gestito per anni un ristorante. «Sono cresciuta in cucina» aveva commentato con commozione ripensando alla sua infanzia.

Nel pomeriggio erano state spadellate le frittate e via via tutti gli altri piatti da portare alla festa. M., il responsabile del dormitorio, ne aveva anticipato l'apertura in modo da consentire alle signore di prepararsi per la cena. Erano scese in strada dopo un cambio d'abito, truccate e curate mentre venivano allestiti i lunghi tavoli per ospitare tutti i partecipanti. Verso le 21.00 qualcuno aveva iniziato a guardare l'ora e a sentire la stanchezza della giornata. Ma non le signore che, soddisfatte della riuscita dei piatti, si godevano i complimenti e il karaoke. Per una volta la strada non faceva paura e il dormitorio poteva aspettare.

³ Il luogo è accogliente, arredato con gusto. Le stanze sono dislocate su tre piani, con la cucina allestita nella mansarda della casa.

2. Non solo cibo

Pochi giorni più tardi, il 19 giugno 2014, era stato inaugurato ufficialmente CB⁴. Fin dal primo giorno di apertura del laboratorio avevamo accolto i partecipanti con la colazione, caffè e biscotti, nella “tisaneria” del dormitorio, al primo piano. Lo spazio non era grande, con un lungo tavolo al centro, lavello e fornello, il frigorifero e qualche pensile, ma riusciva ad accogliere il gruppo eterogeneo di persone che, non senza qualche imbarazzo, si incontrava per la prima volta: nove adulti “senza dimora” inviati dal Servizio Adulti in Difficoltà (SAD) del Comune di Torino, due ricercatori e due studenti universitari, un educatore di cooperativa e un’assistente sociale del SAD⁵.

Anche nei giorni successivi, complici i dolci marocchini preparati da F., la signora addetta alle pulizie della struttura, il momento della colazione era diventato sempre più importante. Ci si ritrovava in strada, davanti al portone di via Ghedini: era quella la soglia che separava la stanchezza della notte – perché anche stare in dormitorio è faticoso – dalla tregua garantita dal laboratorio. Superare quella soglia significava dimenticare per una mattina le preoccupazioni, il proprio status, la solitudine e tornare ad essere attivi, propositivi, capaci. A facilitare il passaggio c’era, appunto, la colazione, un momento rituale che dava inizio al lavoro. C’era chi metteva sul fuoco una grande caffettiera e una pentola d’acqua per il the, chi tirava fuori le tazzine che via via avevamo portato, chi disponeva i biscotti su un grande un piatto comune. Giorno per giorno ci accorgevamo di qualche dettaglio che poteva rendere più confortevole quel momento di condivisione: una tazza colorata in più, le posate, le tovaglie di stoffa. Non era sempre facile iniziare la giornata, erano molti i frammenti di storie da ascoltare e accogliere, ma la presenza di persone diverse, soprattutto dei giovani studenti, aiutava a stemperare, magari con una battuta, anche i momenti più tesi. Ogni mattina, superata la soglia, succedeva qualcosa che antropologicamente potrebbe essere descritto come un rito di passaggio, ma che concretamente aveva il sapore del caffè e dei dolci di F. Il dolore che incontravamo su quel marciapiede aspettando di entrare, che si sfogava tra lacrime, urla o pesanti silenzi, lasciava spazio ad altro. I semplici gesti quotidiani e familiari che davano

⁴ Per un’analisi dell’esperienza maturata all’interno del laboratorio si veda Porcellana 2019.

⁵ Già nei giorni successivi il numero degli studenti era aumentato, tanto da richiedere il trasferimento del laboratorio nei più ampi spazi al piano terreno, comprensivi di cucina. Con il tempo il gruppo è diventato sempre più eterogeneo e ampio, coinvolgendo adulti “senza dimora”, uomini, donne, persone in transizione di genere, italiani e stranieri tra i 18 e i 65 anni, seguiti dai Servizi Sociali e inseriti in un percorso di tirocinio “socializzante”; ricercatori universitari e studenti di diversi corsi di laurea (design, scienze dell’educazione, educazione socio-sanitaria, antropologia) che hanno scelto il laboratorio come luogo in cui svolgere il tirocinio curricolare o come “campo” per la tesi; educatori professionali che gestiscono il servizio di accoglienza notturna per conto del Comune; artisti, artigiani, creativi chiamati a collaborare alle attività laboratoriali; funzionari del SAD, assistenti sociali ed educatori professionali che seguono il percorso dei tirocinanti “senza dimora”; cittadini e ospiti che arrivano in visita.

inizio alla giornata avevano la forza di trasformare l'atmosfera, l'umore, l'esito della mattina di lavoro. E forse anche qualcosa di più.

Alla colazione seguivano una serie di azioni e di attività che erano, e sono tuttora dopo cinque anni dall'avvio di CB, tutti elementi che compongono i semplici, ma efficaci rituali che rendono coeso il gruppo e consentono il mantenimento della comunità di pratica nonostante l'arrivo di sempre nuovi partecipanti (Wenger, 1999). La scelta condivisa del menu, la spesa al mercato, l'avvio dei laboratori paralleli in base alle competenze e ai progetti in corso, il pranzo e il sorteggio di chi deve lavare i piatti sono diventati spazi di benessere e di relazione imprescindibili tanto che la loro mancanza o trasformazione porta a momenti di crisi.

Ancora oggi, riguardando le fotografie scattate in via Ghedini, rivediamo scene quotidiane che, apparentemente, non hanno niente a che vedere con un laboratorio scientifico: persone che cucinano e che mangiano insieme, grandi pentole, vassoi di dolci, tavole apparecchiate, colazioni, pranzi. Mani che si intrecciano facendo insieme tende, sedie, pasta fresca. Persone che si abbracciano e sorridono, pezzi di legno, polvere, tute per non sporcarsi, vasetti di marmellata, vernici. Eppure, mettendosi nell'ottica della partecipazione e della collaborazione, di colpo «numerosi fenomeni che sembrano strani trovano una spiegazione» (Latour, Woolgar 1988, p. 43) e le attività prendono senso, anche da un punto di vista scientifico.

3. Pizza, agnolotti e contraddizioni

CB, negli anni, ha rappresentato per il nostro gruppo di ricerca un osservatorio privilegiato da cui analizzare sia il fenomeno dell'*homelessness* a Torino, sia il sistema di servizi pubblici e del privato sociale che cercano di contrastarlo. L'esperienza quotidiana del laboratorio ha reso evidente che l'alimentazione rappresenta un problema cruciale per l'intera rete dei servizi pubblici di accoglienza per persone "senza dimora"⁶. Lungi dall'essere un aspetto secondario, come ci era stato presentato, esso costituisce ancora oggi una zona d'ombra dato che né l'ente pubblico che appalta i servizi, né le cooperative sociali che li erogano affrontano esplicitamente la questione. A Torino "non si muore di fame", soprattutto a pranzo, perché i pasti sono garantiti da un circuito di mense gestite da associazioni e

⁶ A partire dagli anni Ottanta del Novecento, la città di Torino ha messo a punto un modello di accoglienza definito "a gradini", che prevede tappe successive di graduale riabilitazione alle regole sociali e all'acquisizione o riacquisizione dei diritti persi. La casa risulta essere il "premio" al termine di un lungo percorso in salita, anziché un diritto di base. L'inserimento abitativo, infatti, avviene perlopiù dopo un periodo di osservazione in una struttura di prima accoglienza e da un successivo impegno della persona ad essere "presa in carico" da parte dei servizi sociali e sanitari con conseguente inserimento in sistemazioni abitative di primo e secondo livello. L'intero percorso ha una durata variabile e può protrarsi anche diversi anni.

volontari, in parte sovvenzionate dal Comune, mentre le cene trovano risposte estemporanee⁷. Eppure, la relazione quotidiana con le persone che abbiamo incontrato in laboratorio e lo stretto rapporto di collaborazione con gli operatori sociali evidenzia la centralità del problema alimentare. «La domenica puoi fare il pranzo dai Cappuccini, se prima vai a messa. Il martedì c'è una parrocchia che distribuisce panini». «Ogni tanto, vicino a Piazza Sofia un'altra parrocchia organizza pranzi all'aperto, di fronte alla chiesa, aperti a tutti». «E poi, chiaro, c'è sempre la mensa del Cottolengo, ogni giorno. Ma ora hanno messo i controlli: devi dare i documenti e le impronte e se salti una serie di pranzi di fila ti cancellano dalla lista, devi rimetterti in attesa». Questi sono alcuni frammenti tratti dai racconti delle persone “senza dimora” che frequentano CB. Le loro parole disegnavano una mappa e un calendario di una città fatta di orari, appuntamenti, cibi pronti, panini, volontari, parroci, operatori sociali. È necessario imparare in fretta ad orientarsi. Come sottolinea César (2008) per il caso francese, il sistema d'aiuto alimentare affidato ad associazioni e organizzazioni private, spesso di stampo confessionale, richiede diverse strategie per accedere alle derrate che vengono distribuite. La lunga permanenza all'interno del sistema assistenziale contribuisce a costruire una specifica competenza rispetto a come approcciarsi ai volontari e ai diversi enti caritativi che si occupano della distribuzione del cibo, ma anche del vestiario o di altri beni, denaro compreso.

Nonostante diverse forme di resilienza, la vita in strada ha effetti deleteri sulla salute delle persone: malattie gastrointestinali, diabete, obesità, problemi di circolazione sono estremamente diffusi nella popolazione “senza dimora”. Molte persone, anche in giovane età, hanno una dentatura compromessa e, di conseguenza, devono selezionare con attenzione i cibi. L'alimentazione proposta nelle mense e soprattutto le donazioni di cibo che entrano in dormitorio raramente considerano le reali esigenze dei destinatari finali, contribuendo a peggiorare ulteriormente le condizioni di salute. Questa forma di donazione – così come lo speculare abbandono da parte del sistema pubblico di welfare di questo compito – sembra basarsi su una concezione di povertà alimentare puramente quantitativa. L'idea stessa di scelta, come sottolinea César (2008) non rientra tra le possibilità che vengono concesse ai poveri. La privazione della libertà di scelta aggrava una condizione di dipendenza che ha pesanti effetti sulla salute psicofisica.

O. è un uomo ultrasettantenne che ha vissuto gli ultimi quindici anni tra strada, dormitori e residenze anziani da cui fugge regolarmente. È stato da poco accolto in un appartamento all'interno di un piccolo social housing gestito da una cooperativa sociale. In un momento di festa organizzato nel cortile del palazzo, gli è stato offerto un trancio di pizza. O. ha rifiutato commentando con un'espressione di

⁷ La cena rappresenta un problema maggiore poiché sono poche le mense aperte in città in orario serale e il regolamento dei dormitori, che prevede l'ingresso alle 20.00, rende difficile frequentarle.

disgusto: «Non mangio più la pizza. Ho mangiato solo quella per quasi quindici anni! In dormitorio alla sera ti arriva sempre la pizza, quasi sempre. Se sei per strada e chiedi soldi, ti comprano una pizza!». Alle sue parole fanno eco quelle di M., operatore referente di due dormitori maschili:

«Di sera cosa c'era da mangiare? Quasi niente. Dello scatolame che ci arrivava o donato, o da banco alimentare, ma poca roba. Quasi sempre, tutte le sere c'era pizza. Pizza portata dai panettieri di zona. Scaricata abbastanza malamente. Nei miei primi turni in dormitorio mi trovavo con questi sacchi del pane pieni di pizza buttata lì, tipo cane – scusa l'espressione – a dividere la roba secca, immangiabile, a volte ammuffita da quella commestibile. Se no, non c'era nient'altro. E agli ospiti comunque andava bene. Perché c'era quello. Meglio quello che niente»⁸.

Nei dormitori le norme basilari che regolano la vita quotidiana – in termini di igiene, privacy, adeguatezza di spazi e abitudini consolidate – sembrano essere sospese. In questi spazi liminali, dunque, un sacco di pizza in cui il cibo commestibile è mescolato a tranci ammuffiti appare come una donazione adeguata ai bisogni delle persone, nonostante, come commenta M., ricordi piuttosto le modalità con cui vengono nutrono gli animali. Attingendo alla riflessione foucaultiana, possiamo interpretare i dormitori come “eterotopie”, spazi che «celano particolari forme di esclusione» (Foucault 2011, p. 30) e che contribuiscono all'incorporazione della disuguaglianza da parte di chi li frequenta. La provenienza caritativa degli alimenti, inoltre, si inserisce in una logica di “dono puro” che non prevede un contro-dono, ma passiva accettazione e sentimenti di incondizionata gratitudine. Come ha commentato una volta sorridendo P., una donna italiana che aveva vissuto l'esperienza della strada e dei servizi di accoglienza insieme al figlio adulto:

«I volontari ogni sera ci preparavano gli agnolotti. Li ho odiati! Agnolotti e pizza! Pizza e agnolotti! Forse avevano un pastificio o forse pensavano che era un piatto sano. Però i volontari erano volontari, carini che già li davano e tu dici: di cosa mi lamento?».

Gli operatori, da parte loro, faticavano a instaurare un confronto con le organizzazioni benefiche – in alcuni casi anche grandi associazioni di volontariato – e con i singoli volontari rispetto ai contenuti e alle modalità delle donazioni alimentari. Il problema della povertà alimentare, dunque, non è legato soltanto alla scarsità materiale, ma anche alla qualità del cibo, nonché all'incertezza della sua disponibilità data la mancanza di una precisa organizzazione della rete. Si tratta di una questione che va al di là della necessità primaria di nutrirsi, che riguarda aspetti culturali come

⁸ Intervista realizzata da Silvia Stefani nel mese di gennaio 2020.

la questione del merito. G., uno dei tirocinanti di CB è un uomo di mezza età, riservato e garbato che, alla fine di uno dei pranzi che chiudono la mattinata di lavoro, viene sorteggiato per lavare i piatti: «Ci sono stati brogli elettorali!» dice ridendo dopo aver riassetato la cucina. Tra le battute che ci scambiamo, alcune riguardano i dolci: «In mensa non ci sono mai, chissà perché. A me piacciono tanto». All'interno degli stessi servizi sociali, e tanto più all'interno delle associazioni di volontariato di stampo laico o confessionale, spesso non si riesce a immaginare che le persone desiderino altro da “casa e lavoro” (e, oltretutto, soltanto un certo tipo di casa e un certo tipo di lavoro). Questo stesso ragionamento si può applicare al cibo per cui le persone “senza dimora” dovrebbero desiderare soltanto un certo tipo di cibo, quello che risponde alla necessità di alimentarsi e non al gusto e al piacere di farlo. Come scrive Didier Fassin, che riflette sulle “economie morali” della povertà, «ormai da molto tempo, il “buon povero” è un povero meritevole. Il merito [...] si esprime principalmente rispetto a tre ordini: l'ordine economico che prevede degli sforzi per ritrovare un impiego, l'ordine sociale che presuppone il rifiuto delle pratiche devianti e l'ordine morale che pone in primo piano le responsabilità familiari» (Fassin 2010, p. 93). In questo senso, il “povero meritevole” è colui che non pretende di far valere diritti, tanto meno quelli alimentari – di cui viene continuamente sottostimata la ricaduta in termini di salute – ma che accetta di buon grado ciò che gli viene offerto.

La diffusione della figura del “povero meritevole” è cresciuta con le recenti trasformazioni del welfare, in conseguenza delle quali «individualizzazione e responsabilizzazione sembrano ormai divenute le parole d'ordine delle politiche sociali contemporanee» (Dubois 2009, p. 167). Le persone “senza dimora” vengono considerate le principali responsabili della propria condizione e, di conseguenza, in una posizione di colpa dalla quale non possono avanzare pretese rispetto a quanto viene loro offerto. Se nelle pratiche di nutrimento si costruiscono legami, ma anche relazioni di potere e «attraverso il cibo si vincolano gli altri» (Grilli 2014, p. 487), nelle donazioni di cibo come “aiuto” viene riprodotta una forma di controllo e dunque di dipendenza e di passività.

Il fatto stesso di non poter mangiare “a casa propria” limita fortemente la possibilità di scelta e di autonomia. Nella sua analisi, Moreau de Bellaing (1998) sottolinea la necessità di distinguere la ricerca di cibo, il contenuto dell'alimentazione, i luoghi e i modi di alimentarsi delle persone “senza dimora”. In qualunque modo si ottenga del cibo – colletta di denaro per acquistarlo, donazioni, scambio – ciò che è certo è che, senza abitazione, il cibo non può essere conservato a lungo e cotto. Dunque, le possibilità di scelta si assottigliano sia che si possa acquistare cibo, che però sarà per lo più a basso costo, sia che il menu venga imposto da altri. Vivere nel circuito delle case di ospitalità notturna e mangiare nella rete di mense caritatevoli comporta inoltre una serie conseguenze rispetto alle competenze nella gestione del denaro, nella scelta degli alimenti, nel modo di conservarli e cucinarli. Molte persone che abbiamo incontrato in CB, a causa degli anni trascorsi

tra strada e strutture di accoglienza, hanno perso dimestichezza con la pratica del cucinare, abituati a nutrirsi di cibo cucinato da altri o già pronto, spesso optando per scelte poco salutari. Anche per questo motivo, nonostante l'assegnazione della casa popolare, dopo anni di attesa, molti continuano a frequentare le mense cittadine. L. e G. sono stati inseriti in un progetto di *housing first*⁹. Quando andiamo a trovarli ci accolgono in cucina e ci raccontano del loro rapporto con la casa nuova. L. in particolare, nonostante non si trovi particolarmente a suo agio in quel luogo, è piuttosto orgogliosa del fatto di avere arredato gli spazi. «La casa era vuota, quando siamo arrivati c'era solo il lavandino della cucina. Mi piace il bianco e anche il rosa, ho scelto io i mobili bianchi all'Ikea. Qui non cucino, ma da mio padre sì. Tanti che hanno la casa vanno lo stesso in mensa per risparmiare, ma anche per uscire. Anche a me piace a volte andare alla mensa»¹⁰.

4. Mangiare “senza casa”

La lunga pratica di campo ci ha portato a riflettere sulle diverse concezioni di alimentazione che stanno alla base delle forme di erogazione di cibo nel sistema torinese di assistenza alle fasce più povere della popolazione. Per la tradizione antropologica, l'alimentazione rappresenta un campo di interesse particolare, poiché in essa si intrecciano dimensioni biologiche, sociali, simboliche e culturali. Come sottolinea Tullio Seppilli, l'alimentazione è “un'area di frontiera” ed è tra i principali nodi «in cui si determina nell'uomo una specifica intersezione tra il biologico e il sociale» (Seppilli 1994, p. 7). Nello sviluppo della specie umana, i comportamenti legati alla nutrizione hanno assunto nei secoli forme complesse, profondamente eterogenee da cultura a cultura¹¹ che «travalicano gli schemi biologici di semplice risposta al bisogno di cibo per caratterizzarsi come un insieme di articolate pratiche individuali e collettive, concernenti appunto la produzione e il consumo degli alimenti» (Ivi, p. 8). Nella produzione, trasformazione e consumo del cibo le persone costruiscono o rafforzano relazioni (Grilli, 2014), modellano la propria identità, rimarcano le distanze sociali rispetto ad altri gruppi (Ward e Martens 2000; Sassatelli e Davolio 2014), riconoscono i propri ruoli sociali. Nell'atto di nutrirsi i gruppi umani hanno elaborato e messo in scena significati simbolici, ritualità e concezioni del sacro.

⁹ Il modello *housing first* capovolge il modello a gradini che caratterizza la maggior parte dei sistemi di accoglienza per adulti “senza dimora” ponendo la casa all'inizio del percorso di accompagnamento sociale anziché alla fine come esito premiale dopo anni di attesa (Cortese 2016; Molinari, Zenarolla 2018).

¹⁰ Per un'analisi degli spazi domestici all'interno di progetti di *housing first* si veda Porcellana, Campagnaro 2018.

¹¹ Si vedano per esempio Lange (1975) e Harris (1985).

Gli interventi rivolti alle persone “senza dimora” a Torino sembrano non riconoscere la complessità del tema, riducendo il bisogno alimentare dei beneficiari a una pura questione biologica. Le dimensioni culturali, sociali, simboliche o identitarie connesse al cibo sono raramente prese in considerazione. Ciò non significa, tuttavia, che il circuito delle mense e delle donazioni non risponda, anche se in maniera contraddittoria, a queste necessità. In Italia alimentarsi è un fatto ancora fortemente connesso alla dimensione familiare (Vatta 2012). È nello spazio domestico e all’interno dei legami parentali – anche se sempre più mobili ed eterogenei rispetto al modello di famiglia patriarcale e nucleare – che la maggior parte degli italiani cucina e si nutre. Sedere insieme a tavola, condividere il cibo, rappresenta un campo fondamentale nella creazione dei legami di parentela, nonché dei ruoli sociali (Grilli 2014). Per queste ragioni, i pasti per le persone “senza dimora” sembrano essere un momento in cui la loro condizione di esclusione sociale e isolamento diventa ancora più evidente. L’organizzazione delle mense si allontana fortemente dall’immagine del pasto consumato in un ambiente domestico o familiare: il cibo è scelto, cucinato e distribuito da altri, in fila ci si avvicina al bancone per ricevere le porzioni, si mangia in ampie sale, contemporaneamente – ma non insieme – a un vasto numero di persone con cui si condivide, in primo luogo, la dimensione di crisi biografica che si sta attraversando. L’organizzazione stessa dell’erogazione del cibo contribuisce a rimarcare l’alterità della situazione vissuta rispetto a quella di un contesto domestico.

Alla luce di questo scenario, all’interno del laboratorio CB abbiamo dedicato al cibo – dalla scelta degli ingredienti, al loro reperimento, trasformazione, cottura e condivisione – un ruolo centrale. Gli studi antropologici sull’alimentazione non si limitano al consumo del cibo, ma hanno affrontato sotto diverse angolature anche il tema della preparazione degli alimenti (Farb e Armegalos 1980; Goody 1982; Rosati 1994). Cucinare rappresenta un sapere pratico in cui le identità si modellano, i ruoli sociali si riproducono, le persone si collocano in relazione. Attraverso diversi accorgimenti, abbiamo cercato di creare un contesto in cui l’alimentazione rispondesse non solo a bisogni biologici, ma anche alle funzioni secondarie, “extranutritive”, che storicamente sono state «via via associate all’alimentazione proprio in rapporto alla sua importanza e al suo costituirsi come processo *sociale*» (Seppilli 1994, p. 10). Restituire una dimensione domestica al momento del pasto ha significato riflettere sulla scelta delle tovaglie di stoffa colorate, delle stoviglie di ceramica, ma anche da una serie di pratiche organizzative: attendere che tutti i partecipanti al laboratorio siano seduti a tavola per iniziare a mangiare; sostituire alla fila con il proprio piatto in mano la prassi di offrirsi a turno per servire gli altri. Progressivamente il gruppo ha costruito una propria ritualità dei pasti. All’arrivo di persone nuove, direttamente dal circuito dei servizi, lo spaesamento iniziale è accolto dal gruppo che, divenuto ormai una comunità di pratica (Wenger 1999), trasmette ai nuovi venuti le regole tacite e gli apprendimenti condivisi maturati nel tempo. Non solo stare insieme a tavola, ma l’intero processo di scelta e preparazione del cibo da

condividere, rappresenta in CB uno spazio in cui poter tessere relazioni. Il cibo costituisce una sorta di “medium”, un ambito protetto in cui presentarsi agli altri partecipanti e condividere frammenti della propria biografia. All’interno dei servizi, agli sportelli, nei centri di ascolto le persone senza dimora sono spesso sottoposte a quello che Baroni e Petti (2014) hanno definito un “meccanismo confessionale”, volto a rimarcare periodicamente la loro vulnerabilità. In numerose occasioni esse sono chiamate a raccontare all’operatore di riferimento – di una struttura o di un servizio, per ottenere una prestazione o ciò che dovrebbe essere un diritto – la successione di fallimenti e disgrazie che hanno portato alla loro condizione attuale. Per poter accedere al circuito dei dormitori devono dimostrare di essere nullatenenti; nel percorso nei servizi sono spesso tenute a informare gli operatori rispetto a questioni private, comprese quelle di tipo economico. Per questo motivo, in CB abbiamo scelto che ognuno – noi compresi – potesse decidere cosa e quando raccontare di sé agli altri. Il cibo è diventato così uno degli argomenti privilegiati attraverso cui presentarsi: proporre un piatto del proprio contesto di origine, confrontarsi a tavola evocando i cibi della propria storia, acquistare ingredienti particolari per far provare anche agli altri sapori e odori familiari ha permesso a molte persone di fare emergere la propria personalità, le proprie attitudini e le proprie competenze.

La tavola rappresenta uno dei luoghi chiave in cui costruire e rafforzare le relazioni non solo tra i partecipanti al laboratorio. Negli anni, infatti, i pranzi in CB sono stati frequentati da diverse persone: studenti universitari, funzionari e operatori di enti pubblici e privati, amministratori locali, artisti e artigiani interessati a collaborare con il laboratorio, cittadini in visita. Nella nostra esperienza, il passaggio dalla relazione burocratica a quella “efficace” tra assistenti sociali, educatori e i propri “utenti” è spesso avvenuto quando alcuni operatori sono usciti dai loro uffici e hanno raggiunto il laboratorio di via Ghedini. Insieme, durante le attività di laboratorio o seduti a pranzo insieme ai loro assistiti, hanno dato vita a una nuova forma di relazione, in cui la fiducia è cresciuta, così come la sensazione reciproca di “essere presi sul serio”. Si è abbassato così il senso di frustrazione provato frequentemente da entrambe le parti, che si sono scoperte alleate in un percorso comune. R., uno dei primi tirocinanti entrati in Ghedini, parlava spesso del rispetto che aveva sperimentato in CB, che non era come quello appreso in carcere, né come quello che doveva conquistarsi nei dormitori e sulla strada con la forza e la violenza, verbale e fisica. Il tipo di rispetto che aveva provato in CB gli aveva consentito di aprirsi al sentimento, alla commozione, per esempio di fronte alla torta con tanto di candelina che il gruppo gli aveva cucinato per il suo compleanno, cantandogli la canzone di rito. In quel momento, aveva potuto svelare un lato emotivo di sé che altrove non avrebbe potuto mostrare, pena il soccombere alla violenza altrui. Una volta tornato in carcere per scontare alcuni anni di pena, in una toccante lettera che ci aveva fatto arrivare attraverso un volontario del penitenziario, scriveva che sperava di

non perdere quello che aveva riscoperto di sé lavorando insieme in laboratorio. Purtroppo, diceva, in carcere non c'erano le condizioni per poter esprimere quella parte di sé: là, doveva fare prevalere la durezza per sopravvivere. La storia di R. ci ha insegnato molto. Soprattutto che quando il potere cede il posto alla collaborazione è possibile veder crescere la fiducia, il rispetto umano e il riconoscimento reciproco. Potersi fidare di se stessi e degli altri consente di aspirare a una vita diversa, ritenuta migliore (de Leonardis 2011).

5. Mettere a sistema: il progetto Alimenta

Come abbiamo potuto osservare, il problema del cibo rappresenta una questione delicata all'interno dell'intero circuito dei dormitori pubblici torinesi anche per ciò che concerne il rapporto di committenza ente pubblico e tra cooperative che appaltano i servizi. I capitolati degli appalti, rinnovati ogni due o tre anni, non contemplano una specifica prestazione legata al cibo e dunque nessuna voce di spesa dedicata. Ciononostante, l'aspettativa dell'amministrazione è che le cooperative diano una risposta al problema. Gli operatori, da parte loro, si scontrano quotidianamente con le contraddizioni generate da questa mancanza di intervento strutturale, ma sono riluttanti nel cercare delle soluzioni, ritenendo di non dover sopperire alle carenze dell'ente pubblico in un settore già così trascurato come quello della grave emarginazione adulta.

In questa situazione, all'interno della collaborazione esistente tra CB ed enti pubblici e privati, si è affacciata la possibilità di un finanziamento da parte di una fondazione privata milanese, nata negli anni Novanta per contrastare la povertà estrema. Grazie al contributo economico della fondazione è stato possibile sperimentare un'azione di sistema sul tema del cibo che coinvolgesse tutte le case di ospitalità notturna della città. Nonostante l'esigenza condivisa da tutti gli attori di intervenire in maniera coordinata sulla distribuzione del cibo, non sono mancate le resistenze.

Utilizzando un approccio di ricerca-azione che rende visibile i risultati potenziali (Lewin 1951) e una buona dose di pazienza, intesa con Appadurai (2013) come una strategia politica per giungere a trasformazioni profonde e durature, il progetto Alimenta ha preso forma. L'interesse delle cooperative e il loro coinvolgimento diretto rispetto alla questione del cibo sono cresciuti nei cinque anni di sperimentazione e ogni realtà ha iniziato a proporre modalità di risposta creative. Se dapprima il finanziamento ottenuto era utilizzato per distribuire in modo continuativo materie prime per garantire la colazione in tutti i dormitori pubblici, via via sono stati avviati progetti più articolati. Analogamente a quanto sperimentato in CB, i finanziamenti sono stati impiegati per avviare laboratori di cucina che coinvolgono persone "senza dimora" in percorsi di tirocinio retribuito. All'interno di

questi laboratori sono preparate le cene per i dormitori notturni. Scegliere di utilizzare un laboratorio interno al circuito dei dormitori per rispondere a un bisogno a sua volta “interno” rappresenta una direzione creativa intrapresa dagli attori coinvolti in Alimenta: da una parte risolve il problema dei costi eccessivi delle agenzie di preparazione pasti specializzate, nonché le difficoltà burocratiche di finanziare una cucina professionale all’interno dei dormitori; dall’altra offre ai tirocinanti uno spazio in cui allenare e costruire le proprie competenze in termini di scelta, preparazione e trasformazione del cibo. In alcuni casi, sebbene rari, questa opportunità si è tradotta in una effettiva esperienza lavorativa: grazie al periodo di tirocinio in cucina all’interno di CB, A. è stato assunto come cuoco da una realtà esterna al circuito dei dormitori, mentre una cooperativa ha deciso di assumere con un contratto part-time della durata di un anno V., che era stata ospite del dormitorio femminile, come responsabile della preparazione delle cene del dormitorio di via Ghedini.

Alimenta è una misura che nel tempo ha subito continue trasformazioni. Preferiamo definirla misura, invece che progetto, in ragione di alcune caratteristiche fondamentali: consiste infatti in una erogazione di denaro, focalizzata sul tema del cibo nei dormitori, ma che agisce a livello di sistema e in maniera flessibile. Questo ha permesso alle singole cooperative di innescare una serie di altre iniziative legate al cibo che si andavano ad aggiungere ad Alimenta in maniera complementare. La sua flessibilità l’ha reso uno strumento “capacitante”, nel senso che ha permesso l’implementazione di azioni altrimenti non realizzabili. Tutte le cooperative coinvolte in questi anni hanno aggiunto ulteriori risorse, cofinanziando e ideando altri progetti per continuare a migliorare la qualità del cibo e dei momenti del pasto, per esempio agganciandosi alla filiera dell’invenduto fresco dei mercati rionali (Vietti 2018). Assumere la titolarità sulla questione cibo ha anche modificato in parte la relazione tra cooperative e enti del volontariato. M., operatore responsabile di due dormitori, racconta che «in funzione delle cene garantite da Alimenta abbiamo anche organizzato il calendario delle cene del volontariato. Prima non c’era uno schema, era tutto lasciato un po’ al caso, invece ora chiediamo degli impegni precisi, che siano finalizzati a garantire la cena nei dormitori sempre, 365 giorni all’anno».

Grazie alla dimensione sistemica dell’intervento, le cooperative che gestiscono i dormitori pubblici cittadini sono chiamate a collaborare, innescando dinamiche che in parte si distanziano dai rapporti di concorrenza legati ai bandi di gara. La messa in rete ha dimostrato le sue potenzialità negli anni. In un’occasione due delle tre cooperative coinvolte hanno collaborato efficacemente per risolvere un problema di gestione non indifferente. In altre occasioni, tuttavia, questo meccanismo ha mostrato la sua debolezza intrinseca: le stesse cooperative, recentemente, hanno partecipato a un bando cittadino per un finanziamento sul cibo singolarmente, senza coinvolgere gli altri partner di Alimenta, collocandosi in una dinamica di mercato anziché di rete.

6. Riflessioni conclusive

In questo articolo abbiamo voluto sviluppare una riflessione che esplorasse il tema dell'alimentazione, nella sua accezione complessa di frontiera tra biologico, sociale, culturale di fronte alla povertà estrema. Attingendo ai dati emersi dalla ricerca prolungata negli anni sul tema dell'*homelessness* e dei servizi di welfare a Torino, abbiamo ricostruito sia lo scenario che ci siamo trovati a osservare agli esordi della nostra ricerca, sia i cambiamenti che hanno interessato questo campo e che ci hanno visti coinvolti in prima persona attraverso la pratica della ricerca-azione. Abbiamo cercato di dimostrare come le modalità di risposta alla questione della povertà alimentare rappresentino indizi che mettono in evidenza la concezione sociale e culturale di povertà. La delega del welfare al privato sociale, l'organizzazione delle mense caritatevoli e le donazioni di cibo da parte di privati muovono da una concezione di alimentazione riduttiva, schiacciata sulla sola dimensione biologica del nutrirsi e in alcuni casi alla sua accezione unicamente quantitativa. Le persone "senza dimora" vengono considerate responsabili della propria condizione e, per questo motivo, non viene loro riconosciuto il diritto a un'alimentazione che tenga conto anche degli aspetti immateriali e simbolici legati al cibo. L'urgenza di rispondere alla loro condizione di povertà viene tradotta nella selezione, da parte di altri, delle uniche priorità ritenute legittime, che si riducono al piano biologico del nutrimento.

A fronte delle riflessioni prodotte sull'alimentazione in ambito antropologico, ci chiediamo dunque se questa riduzione dell'alimentazione non implichi in realtà un'analogia riduzione della concezione stessa di persona (Remotti 2013; Capello 2016). Se l'evoluzione umana ha accresciuto progressivamente le funzioni extranutritive dell'alimentazione, in ragione della sua importanza in quanto processo sociale (Seppilli 1994), riconoscere ai poveri la legittimità della sola fame biologica non comporta serie conseguenze in termini di riconoscimento della persona?

Per rispondere a questa domanda ci sembra utile associare l'alimentazione a un'ulteriore dimensione, a volte tralasciata dagli studi antropologici in materia: quella della giustizia sociale. L'alimentazione non è solo un'area di frontiera tra biologico e culturale, individuale e sociale, ma anche rispetto all'individuo e alla giustizia sociale. L'accesso all'alimentazione rappresenta un campo fondamentale in cui si riproducono forme di disuguaglianza socioeconomica e in cui la distinzione sociale viene rimarcata. La giustizia sociale collega il tema dell'alimentazione a quello della povertà estrema. Di particolare interesse è la definizione proposta da Nancy Fraser (2013) che intreccia le tre dimensioni di redistribuzione, riconoscimento e rappresentanza. Buona parte delle forme di intervento esistenti nel sistema torinese all'inizio della nostra ricerca erano carenti rispetto alla dimensione del riconoscimento: miravano ad aumentare la possibilità di accesso al cibo da parte degli adulti in condizione di povertà in termini quantitativi, senza considerare la dimensione qualitativa dell'alimentazione. Come abbiamo cercato di dimostrare,

tuttavia, la dimensione qualitativa – e con essa intendiamo non solo la qualità dell'alimentarsi, ma la sua accezione relazionale, sociale, psichica, ecc. – è altrettanto imprescindibile per garantire un pieno riconoscimento di chi è destinatario dell'intervento volto a promuovere la giustizia sociale.

A partire da un analogo posizionamento teorico, Aila-Leena Matthies e Kati Narhi (2016) hanno recentemente analizzato alcune catene di *food charity* giungendo alla conclusione che il cibo, all'interno di una politica di welfare generale, dovrebbe essere considerato un diritto piuttosto che un dono. Superare la logica degli aiuti alimentari a favore del diritto all'alimentazione ridurrebbe la stigmatizzazione vissuta dai più fragili restituendo loro dignità e cittadinanza.

La sperimentazione in CB, Alimenta e la rete di progetti che si è sviluppata a Torino rappresentano un tentativo nella direzione proposta dalle autrici: dal cibo fornito come aiuto alla creazione di misure e politiche sistemiche e strutturali. Resta debole e piuttosto marginale il ruolo dell'amministrazione pubblica all'interno di questi progetti: senza l'attore pubblico il rischio è quello che venga meno l'idea di welfare come diritto per tutti. I progetti sviluppati sono orientati a una concezione complessa dell'alimentazione, volta a restituire ai beneficiari protagonismo e possibilità di scelta nella preparazione dei pasti, nel favorire la funzione sociale e relazionale del nutrirsi e nel concepire il cibo e la sua qualità in termini di diritto piuttosto che di aiuto o di concessione.

Lo sviluppo di questa rete ha contribuito a innescare dei cambiamenti all'interno dei dormitori della città. Gli operatori ci raccontano che garantire la cena ha trasformato progressivamente il clima all'interno delle case di ospitalità notturna: «Oggi c'è la garanzia che si mangia», commenta M., operatore responsabile di un dormitorio.

«Dare la cena alle persone le rende un po' più serene. Intanto perché non devi avere l'ansia che alla sera non trovi niente da mangiare e devi stare a digiuno fino a colazione. E in più migliora l'accoglienza. E questo vale per chiunque di noi... Se condividi la tavola con qualcuno e fai due chiacchiere, è diverso, è diversa la relazione. C'è lo spazio per scherzare... La sensazione è che siano più sereni. [...] E quindi ora noi possiamo lavorare su altri piani, non sempre: "hai mangiato? Ho fame! Avete qualcosa da darmi?" Possiamo parlare di che problemi hai, come è andata la giornata, perché i problemi principali della sera li abbiamo risolti».

Le contraddizioni che vivono gli operatori e le rappresentazioni che essi hanno degli utenti dei servizi e dei loro diritti emerge nelle parole di P., referente di un dormitorio:

«Ora ogni sera riusciamo a fornire questi pasti bilanciati, anche vari. Subito la reazione è stata: wow! Gli ospiti che sono passati dalla pizza costante a questo hanno

detto: “Bello, buono, che figata!”. Poi come tutte le cose, dopo un po’ di tempo si abituano. E non solo: iniziano un po’ a pretendere. Considera che il pasto viene preparato dagli stessi ospiti, molte ore prima, utilizziamo spesso la pasta e il riso che provengono dal circuito FEAD, che non sono certo di prima qualità, scuociono... quindi l’ospite nuovo arriva, vede il piatto che spesso alla sera è un po’ incollato e reclama: “Ma che è ‘sta roba?”. E anche chi è nel circuito da un po’ di anni si abitua ad avere questa cosa qua, ormai la pretende da un lato... la sera che ti salta la cena è un casino e hanno da ridire sulla qualità».

Come commenta P., dunque, le persone prima “si abituano” e poi “pretendono”. Dal nostro punto di vista, ciò rappresenta un risultato interessante. Come abbiamo compreso in questi anni, le persone “senza dimora” vivono in una quasi totale negazione di diritti. Gli spazi di ospitalità notturna sono spesso poco accoglienti quando non decisamente fatiscenti, il cibo che viene offerto deve suscitare una risposta di gratitudine. Ritenuti gli unici veri responsabili della propria condizione, i poveri sono privati della possibilità di reclamare, di pretendere, di chiedere, devono essere capaci di accontentarsi perché quanto ricevuto non è loro dovuto. Le persone “senza dimora” diventano così una sorta di capro espiatorio, a cui attribuire la colpa dei loro stessi fallimenti. Questo meccanismo di *blaming the victim* (Douglas 1996) maschera in realtà un altro sentimento che la povertà estrema suscita in chi la incontra: la paura. La retorica della responsabilità individuale e la negazione dei diritti e delle possibilità di scelta dei poveri contribuiscono a distanziarli, esorcizzando la violenza del sistema che la loro condizione svela. Evitare un riconoscimento pieno di queste persone, che come abbiamo raccontato può essere veicolato anche da interventi “riduttivi” di contrasto alla povertà alimentare, libera la società dall’affrontare con consapevolezza la precarietà e le ingiustizie che caratterizzano la nostra organizzazione sociale e a cui, in misura diversa, siamo tutti esposti.

La retorica della colpa viene progressivamente introiettata dalle persone, che diventano incapaci di scegliere per sé, di desiderare. Il desiderio, come sottolinea Appadurai (2013), è una capacità che va allenata e, aggiungiamo noi, legittimata. Offrire diritti materiali a chi non ne ha, come un pasto cucinato, garantito ed equilibrato, può avere un effetto a nostro parere benefico non soltanto sulla condizione di salute: le persone possono riconoscere la legittimità dei propri bisogni e desideri, possono immaginarsi “in diritto” di aspirare a migliori condizioni di vita. Il lavoro di ricerca-azione, oltre che continuare a osservare un fenomeno complesso in continua trasformazione, ha l’obiettivo di alimentare il “coraggio di pretendere” da parte di tutti gli attori coinvolti sul tema dell’*homelessness* – utenti, operatori, ricercatori, cittadini – perché diventino capaci di promuovere cambiamenti strutturali che vadano nella direzione della redistribuzione e di una concezione integrata di giustizia sociale.

Riferimenti bibliografici

Appadurai, Arjun

- *The Future as a Cultural Fact. Essay on the Global Condition*. London & New York: Verso, 2013.

Baroni, Walter e Petti, Gabriella

- *Cultura della vulnerabilità. L'homelessness e i suoi territori*. Torino: Pearson, 2014.

Capello, Carlo

- *Antropologia della persona: un'esplorazione*. Milano: FrancoAngeli, 2016.

César, Christine

- "Dépendre de la distribution d'aide alimentaire caritative. Le cas des sans-papiers", *Anthropology of food*, 6, September 2008, <http://aof.revues.org/5073>.

Cortese, Caterina

- (a cura di) *Scenari e pratiche dell'Housing First: una nuova via dell'accoglienza per la grave emarginazione adulta in Italia*. Milano: FrancoAngeli, 2016.

de Leonardis, Ota

- E se parlassimo un po' di politica? Prefazione, in Appadurai, Arjun, *Le aspirazioni nutrono la democrazia*. Milano: et al./edizioni, 2011.

Douglas, Mary

- *Rischio e colpa*. Bologna: il Mulino, 1996.

Duboise, Vincent

- Le trasformazioni dello stato sociale alla lente dell'etnografia. Inchiesta sul controllo degli assistiti sociali, *Etnografia e Ricerca Qualitativa*, 2, 2009, pp. 163-187.

Farb, Peter e Armelagos, George,

- *The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin, 1980.

Fassin, Didier

- *La raison humanitaire: une histoire morale du temps présent*. Paris: Gallimard, 2010.

Foucault, Michel

- *Spazi altri. I luoghi delle eterotopie*. Milano: Mimesis, 2011.

Fraser, Nancy,

- *Fortune del femminismo. Dal capitalismo regolato dallo Stato alla crisi neoliberale*. Verona: Ombre Corte, 2013.

Goody, Jacky

- *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*. Cambridge: University Press, 1982.

Grilli, Simonetta

- Case, cibo e famiglia. Pratiche dell'abitare e della relazionalità parentale, *Lares. Quadrimestrale di studi demotnoantropologici*, 3, 2014, pp. 469-490.

Harris, Marvin

- *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*. New York: Simon and Schuster, 1985.

Lange, Frédéric

- *Manger ou les jeux et les creaux du plat*. Paris: Seuil, 1975.

Latour, Bruno e Woolgar, Steve

- *La vie de laboratoire. La production des faits scientifiques*. Paris: Éditions La Découverte, 1988.

Lewin, Kurt,

- *Field Theory and Social Science. Selected Papers on Groups Dynamics*, New York: Harper & Row.

Matthies, Aila-Leena, e Narhi, Kati,

- *The Ecosocial Transition of Societies. The Contribution of Social Work and Social Policy*. London and New York: Routledge, 2016.

Molinari, Paolo e Zenarolla, Anna

- (a cura di) *Prima la casa: la sperimentazione housing first in Italia*. Milano: FrancoAngeli, 2018.

Moreau de Bellaing, Louis

- L'alimentation chez les sans domicile fixe, *Journal des anthropologues*, 74, 1998, pp. 135-141.

Porcellana, Valentina e Campagnaro, Cristian

- Dalla strada alla casa. Oggetti e spazi domestici nei percorsi di inserimento abitativo di persone senza dimora, *Lares*, 2, maggio-agosto 2018, pp. 265-283.

Porcellana, Valentina

- *Dal bisogno al desiderio. Antropologia dei servizi per adulti in difficoltà e senza dimora a Torino*. Milano: FrancoAngeli, 2017.

Porcellana, Valentina

- *Costruire bellezza. Antropologia di un progetto partecipativo*. Milano: Meltemi, 2019.

Remotti, Francesco

- *Fare umanità: i drammi dell'antropo-poiesi*. Roma-Bari: GLF editori Laterza, 2013.

Rosati, Claudio

- Cuocere il cibo, cuocere la legna. Contaminazione tra pratiche di cottura della legna e pratiche di cottura alimentare, *La Ricerca Folklorica*, 30, 1994, pp. 33-37.

Sassatelli, Roberta e Davolio, Federico,

- "A cena da noi". Ospitalità e negoziazioni simboliche della domesticità, *Lares. Quadrimestrale di studi demoetnoantropologici*, 3, 2014, pp. 503-523.

Seppilli, Tullio

- Per un'antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, gunzioni e significati psicoculturali della risposta sociale a un bisogno biologico, *La Ricerca Folklorica*, 30, 1994, pp. 7-14.

Vatta, Barbara

- *La dipendenza fa la famiglia. Forme e culture familiari nel Friuli Venezia Giulia contemporanei*. Tesi di Dottorato. Università degli Studi di Udine, 2012.

Vietti, Francesco

- I mercati rionali di Torino al tempo della sharing economy: marginalità sociale ed esperienze di welfare di comunità, in Capello, Carlo e Semi, Giovanni (a cura di), *Torino: un profilo etnografico*. Milano: Meltemi, 2018.

Ward, Alan e Martens, Lydia

- *Eating Out. Social Differentiation, Consumption and Pleasure*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

Wenger, Etienne

- *Communities of practice: Learning, meaning and identity*. Cambridge: Cambridge University Press, 1999.