

Commensalità e capacitazione individuale: *un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'*

Michele Filippo Fontefrancesco, Dauro Mattia Zocchi

	<h2>Narrare i gruppi</h2> <p><i>Etnografia dell'interazione quotidiana, prospettive cliniche e sociali, design</i> - vol. 15, n° 2, dicembre 2020</p> <p>ISSN: 2281-8960</p>
---	--

Rivista semestrale pubblicata on-line dal 2006 - website: www.narrareigruppi.it

Titolo completo dell'articolo	
Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'	
Autore	Ente di appartenenza
Michele Filippo Fontefrancesco	<i>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Bra (CN)</i>
Dauro Mattia Zocchi	<i>Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Bra (CN)</i>
Pagine 197-237	Pubblicato on-line il 27 marzo 2020
Cita così l'articolo	
Fontefrancesco M.F., Zocchi, D.M. (2020). Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'. In <i>Narrare i Gruppi</i> , vol. 15, n.2, dicembre 2020, pp. 197-237 - website: www.narrareigruppi.it	

IMPORTANTE PER IL MESSAGGIO CHE CONTIENE.

Questo articolo può essere utilizzato solo per la ricerca, l'insegnamento e lo studio privato. Qualsiasi riproduzione sostanziale o sistematica, o la distribuzione a pagamento, in qualsiasi forma, è espressamente vietata. L'editore non è responsabile per qualsiasi perdita, pretese, procedure, richiesta di costi o danni derivante da qualsiasi causa, direttamente o indirettamente in relazione all'uso di questo materiale.

ricerche/interventi

Commensalità e capacitazione individuale: un'analisi etnografica del progetto 'Tavole Allegre'

Michele Filippo Fontefrancesco, Dauro Mattia Zocchi

Riassunto

L'articolo approfondisce il ruolo della commensalità e della narrazione gastronomica nella lotta alla solitudine urbana e nel processo di capacitazione socioculturale di soggetti fragili, esplorando etnograficamente i dati emersi dal progetto 'Tavole Allegre' promosso da *Slow Food* e dalla Compagnia di San Paolo, a Torino nel 2019. Quest'esperienza conferma come sia possibile costruire un processo di inclusione socioculturale attraverso la condivisione del pranzo e la discussione attorno al cibo tra i commensali valorizzando il contributo dato da esperti e volontari e offrendo un contributo nuovo al più ampio fenomeno del *food sharing* in contesti urbani.

Parole chiave: cultural alimentare, solitudine, commensalità, capacitazione, fragilità socio-culturale.

Commensality and individual ability: an ethnographic analysis of the 'Cheerful Tables' project

Abstract

The article explores the role of commensality and food narrations in relieving urban solitude and capacitating fragile individuals. In so doing, it ethnographically analyses the results of the project 'Tavole Allegre' promoted by Slow Food and Compagnia di San Paolo, in Turin in 2019. The research confirms that sharing and discussing about food are viable strategies to foster social inclusion and offers a new contribution to the debate about urban food sharing.

Keywords: food culture, solitude, commensality, capacitation, sociocultural fragility.

1. Introduzione

La condivisione del cibo può essere uno strumento di lotta alla solitudine urbana e di capacitazione socioculturale per i commensali?

Questa è la domanda centrale da cui muove questo lavoro che analizza il progetto ‘Tavole Allegre’ (TA), promosso da *Slow Food* e dalla Compagnia di San Paolo, a Torino nel 2019. Quest’esperienza piemontese evidenzia come sia possibile costruire un processo d’inclusione rivolto a persone con fragilità, attraverso la condivisione del pranzo e la narrazione gastronomica (Scholliers, 2001), offrendo un contributo nuovo al più ampio fenomeno dei progetti legati alla condivisione alimentare, il *food sharing*, in contesti urbani.

L’articolo apre introducendo le categorie di commensalità e convivialità e proponendo un confronto con il quadro internazionale del fenomeno legato al *food sharing*. Sono presentati, quindi, il progetto e la metodologia di ricerca usata per l’analisi d’implementazione, focalizzando l’attenzione sull’esperienza legata ai beneficiari del progetto. Si presentano e discutono i risultati della ricerca, mettendo in evidenza come effettivamente, grazie alla sua capacità di integrare l’azione di diversi attori, nonché all’innovativo ruolo di facilitazione avuto dai ristoratori nello sviluppo del progetto, complessivamente TA raggiunga i suoi scopi, confermando il cibo e la commensalità come utile piattaforma di costruzione di convivialità e capacitazione. In questa sede si utilizzerà il termine ‘capacitazione’ da un lato per indicare il processo di acquisizione di nuove conoscenze ed abilità comunemente riferito nella letteratura internazionale con il termine “*capacitation*” (e.g. Cooreman-Guittin, 2019; Kohn, 2015; Pilotti, 1979); dall’altro, seguendo l’uso italiano del termine quale traduzione *capability* promosso da Sen (Nussbaum, Sen 1993; Sen, 2009), per indicare come questo processo di potenziamento e qualificazione vada nella direzione di un rafforzamento dell’individuo e di accrescimento delle possibilità di raggiungimento di un benessere individuale e collettivo.

2. Il quadro teorico

2.1. Commensalità e convivialità

Il cibo rappresenta un’interfaccia relazionale tra l’individuo e la società. Ne è un chiaro esempio l’atto di condivisione del pasto. In tale situazione l’individuo soddisfa simultaneamente bisogni di tipo biologico e sociale (Müller, 2005). Come suggerito da Fischler (1990), tale circostanza è ben esplicitata nell’espressione ‘tu sei quello che mangi’, infatti, laddove l’individuo acquisisce sostanze nutritive e

materia, in questo senso diventando il cibo che ingerisce, la condivisione gastronomica contribuisce a rendere più simili coloro con cui lo si condivide (Fischler, 1988; Murcott, 1986). La marcata influenza del cibo sulla costruzione dell'identità individuale e collettiva è legata al suo elevato valore simbolico ovvero alla sua capacità di plasmare la sfera sentimentale, morale e religiosa del singolo e della collettività (Bourdieu, 1984; Goody, 1982; Mintz, Du Bois, 2002). Questo ruolo è sì giocato dal cibo in un contesto festivo (Dietler, 2001), ma anche e soprattutto nel contesto quotidiano della condivisione del pranzo, in quanto le modalità di consumo e le norme di comportamento a tavola scandiscono gli spazi e i tempi di vita del singolo e del gruppo anche nella quotidianità (Douglas, Nicod, 1974; Blum-Kulka, 1997). Dunque, la condivisione alimentare rappresenta un fondamentale momento di apprendimento e di costruzione dell'identità individuale e collettiva (Appadurai, 1981; DeVault, 1994; Mars, 1997), laddove il cibo appare uno strumento di relazionalità sociale e un catalizzatore di socialità (Durkheim, 1912; Mauss, 1954; Simmel, 1997; Counihan, 2004).

La commensalità si situa al centro di tale processo. Tale termine si riferisce alla preferenza e consuetudine dell'essere umano di mangiare in compagnia (Bloch, 1999; Flandrin and Montanari, 1999). Il tema della commensalità è stato approfondito tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso (Mäkelä *et al.*, 1999; Wallendorf, Arnould, 1991; Fischler, 1980), per essere di nuovo al centro del dibattito scientifico di recente, prestando particolare attenzione all'atto di condivisione del cibo, alla partecipazione degli individui al pasto, alle interazioni che si sviluppano durante tale momento, ovvero agli elementi che possono favorire o inibire comunicazione, condivisione e socializzazione (Danesi, 2018; Kerner *et al.*, 2015; Julier, 2013; Danesi, 2012; Southerton *et al.*, 2011).

L'atto e le pratiche commensali variano a seconda del contesto geografico, sociale e culturale; le differenze possono riguardare elementi materiali e immateriali ovvero la loro funzione e il loro ruolo nel processo di interazione tra i partecipanti (Tuomainen, 2014; Walker, 2012; Bell, Valentine, 1997). A fronte della diversità di scenari che caratterizzano l'atto commensale, è possibile identificare delle variabili spaziali, temporali e legate alle interazioni tra i soggetti partecipanti attraverso cui delineare, a livello generale, tale momento di condivisione.

L'atto commensale è innanzitutto definibile in base alla frequenza con cui esso avviene, essendo possibile identificare due macro-categorie ovvero commensalità quotidiana (*everyday commensality*) e commensalità eccezionale (*exceptional commensality*) (Grignon, 2001). Laddove l'analisi festiva ha rappresentato una delle tematiche centrali al dibattito, diversi autori hanno altresì prestato attenzione allo studio delle pratiche alimentari quotidiane, analizzando le forme e modalità di

condivisione del cibo nel contesto giornaliero ovvero il modo in cui esse possono favorire o limitare la coesione tra individui, la creazione di fiducia e il rafforzamento dei legami sociali (Kerner *et al.*, 2015; Hayden, Villeneuve, 2011; Jones, 2007; Ochs, Shohet, 2006).

Oltre all'elemento temporale, l'atto commensale è definibile in base agli individui che prendono parte a tale momento e alle relazioni che li legano. Come osservato da Grignon (2001), la commensalità, essendo la manifestazione di un gruppo sociale, riflette la sua organizzazione e di conseguenza le norme che regolano le interazioni tra i suoi membri. In particolare, le dinamiche che caratterizzano la condivisione di un pasto sono influenzate da molteplici fattori tra cui i legami preesistenti tra i commensali, i ruoli e le gerarchie che contraddistinguono i rapporti interni al gruppo (Sobal, Nelson, 2003). Le reti di relazioni possedute dagli individui definiscono le possibilità, la dimensione e l'eterogeneità degli atti commensali a cui un soggetto può prendere parte. A tal proposito Sobal (2000) identifica e suddivide la commensalità in due livelli: unità commensali (*commensal unit*) e circuiti commensali (*commensal circuits*). Essi si riferiscono rispettivamente a gruppi di individui che si riuniscono in un particolare luogo e momento per consumare cibi e bevande e alle reti di relazioni che delineano la cerchia di persone con cui l'individuo può concretamente o potenzialmente condividere un pasto. Alla luce di tale teoria è possibile definire la famiglia come l'unità commensale fondamentale. Le relazioni che l'individuo instaura al di fuori dell'ambito domestico definiscono invece i circuiti commensali a cui può accedere (Sobal, 2000; Sobal *et al.*, 2002).

L'atto commensale è altresì distinguibile in base alle molteplici dimensioni che la condivisione di un pasto sottende. Giacomani (2016), nel suo studio sul significato dell'atto commensale condotto a Santiago del Cile, identifica tre dimensioni ovvero *interazionale*, *simbolica* e *normativa*. La condivisione di un pasto rappresenta innanzitutto un momento d'interazione poiché, seppur per un lasso di tempo limitato, i commensali si trovano obbligatoriamente a condividere il medesimo spazio. L'elemento simbolico si manifesta sia nel cibo che nel momento stesso di condivisione, essendo entrambi intrisi di profondo significato. Laddove i commensali condividono valori e significati attribuiti al cibo e all'atto commensale, il pasto diventa un'occasione di rafforzamento del senso di appartenenza a un dato gruppo e di creazione di coesione sociale. L'aspetto normativo è imprescindibile durante la condivisione del pasto: stabilire norme implicite o esplicite permette di controllare i modi e i tempi di interazione tra i commensali, limitare o perlomeno attenuare situazioni conflittuali ed orientare il processo di socializzazione. La connessione tra dimensioni interazionale, simbolica e normativa e il modo in

cui esse sono percepite dai commensali contribuiscono in modo sostanziale a definire il significato e la funzione dell'atto commensale.

L'atto commensale, tuttavia, non è quindi privo di rischi, inconvenienti e criticità (Hunt *et al.*, 2011). Infatti, laddove interazioni, elementi simbolici e normativi possono creare un ambiente favorevole allo scambio e alla socializzazione, l'atto commensale può convertirsi in una circostanza connotata negativamente quando esistono tensioni e conflitti pregressi tra i partecipanti, ovvero quando si verificano delle divergenze in merito ai significati attribuiti al cibo, alle pratiche e alle norme commensali. Si tratta infatti di una situazione ambivalente che implica innanzitutto un processo di inclusione-esclusione. In questa direzione la selezione dei commensali può rappresentare di per sé un primo elemento di frizione e possibile conflitto: essa può creare disagio per l'escluso, ma anche per i partecipanti (Sobal, Nelson, 2003). Poiché la condivisione di un pasto sottende l'obbligo di rispettare specifiche norme sociali e culturali che regolano e definiscono le dinamiche del gruppo commensale, esso può provocare disagio per l'individuo e tensioni tra i commensali (Higgs, 2015; Blake, Bisogni, Sobal, Jastran, Devine, 2008). Tale circostanza è più frequente nel caso in cui vi sia un rapporto gerarchico tra gli ospiti; il rischio di generare conflittualità tra i commensali è invece minore se si promuove eguaglianza sociale tra i partecipanti.

Da quanto appena esposto, si evidenzia chiaramente la natura ambigua e potenzialmente contraddittoria dell'atto commensale. In particolare, è importante sottolineare che il semplice atto di condividere del cibo, o uno spazio commensale, non favorisce l'interazione e la socializzazione tra i partecipanti. In altre parole, l'atto commensale non coincide e non genera necessariamente situazioni conviviali.

La convivialità è associata nel sentire comune al momento di condivisione del cibo. Erroneamente utilizzato come sinonimo di commensalità, il suo significato è sostanzialmente differente. Laddove il primo concetto, come già evidenziato in precedenza, fa riferimento, in primo luogo, all'atto di mangiare con altre persone, la convivialità si riferisce alla capacità di vivere assieme (Wise, Noble, 2016).

Il termine convivio che deriva dal latino *convivium* (cum - vivere) lega indissolubilmente la condivisione del pasto alla condivisione di un momento di vita. Originariamente la funzione del convivio andava oltre il mero piacere edonistico e sensoriale del cibo, essendo il suo scopo principale la creazione di una situazione atta a favorire il dialogo e il confronto tra i partecipanti e quindi creare socialità (Montanari, 1992).

La convivialità mette in relazione la condivisione del cibo alla creazione e rafforzamento dei legami sociali (Simmel, 1961; Symons, 1994). Si tratta dunque di un momento complesso e articolato che vede l'intreccio della dimensione sociale con elementi materiali, sensoriali e spaziali. Come osservato da Wise e Noble (2016), diversi studiosi hanno indagato il ruolo, le dinamiche e le forme dell'atto conviviale nel contesto globalizzato e multiculturale che contraddistingue la nostra società (Heil, 2014; Wise, Velayutham, 2014, Hinchliffe, Whatmore, 2006). In particolare, è emersa la necessità di ripensare e riarticolare il concetto stesso di convivialità alla luce dei mutamenti che hanno marcato e plasmato la società contemporanea. Un contributo importante a tale dibattito proviene dal lavoro di Gilroy (2004) il quale ha affrontato tale questione mettendo in relazione convivialità e globalizzazione con il tema delle diversità etnica, linguistica, culturale e religiosa. Gilroy propone una definizione di convivialità partendo dal concetto ispanico di *convivencia* ovvero di vita condivisa. A detta dell'autore esso meglio esprime la complessità e l'ambivalenza dell'atto di condivisione, mettendo in evidenza la negoziazione, gli attriti e i conflitti che possono caratterizzare tale momento.

Analogamente a quanto osservato per l'atto commensale, la creazione di un contesto conviviale non è esente da potenziali conflitti e tensioni. Tale circostanza è ancor più marcata nella società contemporanea in cui si sta verificando un mutamento strutturale e sostanziale dei contesti e delle modalità di condivisione del cibo e dello spazio commensale. È necessario dunque comprendere e analizzare le nuove forme e modalità che caratterizzano la *commensalità* e la *convivialità* in un contesto globalizzato e multiculturale, prestando particolare attenzione agli elementi materiali e immateriali che possono concorrere alla trasformazione dell'atto commensale in un momento in grado di rafforzare la coesione tra i membri del gruppo e contribuire allo sviluppo di socialità.

2.2. Contesto urbano e *Food sharing*

L'urbanizzazione della popolazione globale ha plasmato le forme di socializzazione e interazione, generando un impatto considerevole sulle pratiche alimentari e sulle modalità di produzione, acquisto e consumo di cibo. Per quanto concerne l'atto commensale e la sua struttura si osservano fenomeni parzialmente contrastanti. A fronte del cambiamento dei ritmi di vita e lavorativi si rileva una tendenza all'individualizzazione e privatizzazione delle pratiche alimentari ovvero all'abbandono di abitudini commensali tradizionali quali la condivisione del cibo con i membri del proprio nucleo familiare (Murcott, 2012). Laddove in passato la famiglia rappresentava l'unità commensale di riferimento, si assiste

oggi ad un declino considerevole dei pasti consumati nel contesto familiare. Tale situazione comporta da un lato una maggiore libertà e responsabilità in merito alle scelte alimentari, dall'altro il venir meno di momenti di condivisione fondamentali per la costruzione dell'identità alimentare e culturale individuale e collettiva (Fischler, 1979). Allo stesso tempo l'elevato grado di autonomia e flessibilità degli individui permette loro di entrare in circuiti commensali sempre più ampi ed eterogenei. Tale possibilità è ulteriormente arricchita dal proliferare di luoghi adibiti alla somministrazione di alimenti e dall'aumento delle occasioni di consumo di cibi e bevande (Kerner *et al.*, 2015).

L'aumento esponenziale dei luoghi, della frequenza e delle possibilità di interazioni connesse al consumo alimentare non si traduce però direttamente in una proliferazione di situazioni conviviali. Infatti, il solo fatto di condividere il medesimo luogo durante il momento del pasto non implica necessariamente che vi siano interazioni sociali con altri soggetti. Nella sfera pubblica, tale situazione è osservabile soprattutto in occasione della pausa pranzo (in caffetterie, bar, ristoranti ovvero sul luogo di lavoro) durante cui il cibo, predisposto per un rapido consumo, ricopre un ruolo marginale perdendo in questo modo la sua funzione di collante sociale e facilitatore di relazioni (Giacoman, 2016; 2019). La tendenza all'individualizzazione e alla privatizzazione del pasto è percepibile anche nel contesto domestico; sono sempre più frequenti le circostanze in cui l'individuo si trova a consumare un pasto in solitudine, spesso di fronte ad un'apparecchiatura elettronica (Scagliusi *et al.*, 2016). In entrambi gli scenari si rileva una scarsa attenzione per il cibo e il venir meno dell'elemento di condivisione, aspetto centrale alla costruzione dell'identità individuale e sociale della persona e allo sviluppo delle sue capacità relazionali. A fronte di tale situazione possono svilupparsi problematiche concernenti sia la sfera personale (salute fisica, mentale ed emotiva) sia la sfera sociale dell'individuo (Sobal, Nelson, 2003).

Laddove nell'immaginario comune l'atto commensale possiede un importante valore culturale, l'effettiva realizzazione di questa pratica è oggi soggetta a diverse limitazioni di tipo strutturale e legate alla sfera privata della vita dell'individuo. A fronte di tale situazione si verifica una marcata tendenza all'individualizzazione e privatizzazione dell'atto alimentare (Sobal, 2006; Yates, Warde, 2017). I momenti di condivisione sono altresì limitati nella sfera domestica a causa delle particolari situazioni abitative e degli impegni lavorativi dei membri del nucleo familiare (Brannen *et al.*, 2013; Charles, Kerr, 1988).

Tali fenomeni colpiscono particolarmente le fasce marginali della popolazione urbana che per ragioni di tipo sociale, economico e culturali sono maggiormente esposte a situazioni di esclusione ed emarginazione. La condizione

socioeconomica, le difficoltà di integrazione e adattamento possono limitare considerevolmente le occasioni di socializzazione legate alla preparazione e al consumo di cibo, inibendo quindi lo sviluppo di un senso di appartenenza alla comunità (Alkon *et al.*, 2013).

Le particolari situazioni che contraddistinguono il contesto urbano comportano evidenti difficoltà nel creare e favorire momenti di socialità e solidarietà (Amin, 2010). Stante tale situazione è possibile osservare l'emergere di iniziative il cui obiettivo è per l'appunto di offrire spazi collettivi e opportunità d'incontro per particolari segmenti della popolazione urbana (Masson *et al.*, 2018). In particolare, si è assistito alla nascita di forme alternative di condivisione del cibo il cui lo scopo è quello di fronteggiare la tendenza all'isolamento sociale e alla solitudine, situazioni che sempre più frequentemente contraddistinguono la vita del cittadino metropolitano (Davies *et al.*, 2017; Garthwaite *et al.*, 2015; Julier, 2013). Le nuove forme di commensalità emergenti nel contesto urbano sono comunemente definite quali pratiche di *food sharing*. Il fenomeno del *food sharing* e più specificatamente delle cosiddette *food banks*, ovvero di organizzazioni senza scopo di lucro che si occupano della distribuzione di alimenti a fasce vulnerabili della popolazione, si è sviluppato inizialmente nel Nord America per poi diffondersi in diversi Paesi occidentali, affermandosi come possibile strumento per affrontare il problema dell'insicurezza alimentare nei contesti urbani (Fontefrancesco, 2019; Poppendieck, 2014; Tarasuk *et al.*, 2014; Riches, 1986, 2002). Tali iniziative rappresentano un valido modello per affrontare un più ampio spettro di problemi sociali e culturali ovvero per assistere minoranze culturali e individui affetti da disabilità nel processo di inclusione e integrazione sociale.

I progetti di *food sharing* hanno la potenzialità di favorire la creazione di momenti di convivialità proprio per il fatto che intendono andare oltre la semplice offerta e condivisione di un pasto (Marovelli, 2019). Tra gli obiettivi principali di tali iniziative vi è la creazione di spazi relazionali all'interno dei quali il soggetto beneficiario può apprendere, in un ambiente 'sicuro e controllato', valori e norme utili a sviluppare e migliorare le proprie capacità relazionali e sociali (Wise, Noble, 2016). A fronte di tale obiettivo si necessita la presenza e intermediazione di soggetti terzi che possono facilitare le interazioni tra i partecipanti e trasformare il momento di condivisione del pasto in un'esperienza conviviale idonea al dialogo e al confronto (Amin, 2010).

I modelli commensali nell'ambito del *food sharing* si caratterizzano per un marcato grado di ibridazione, differenziandosi sostanzialmente dai momenti di consumo e condivisione del cibo che scandiscono la quotidianità del beneficiario. L'analisi e comprensione di tali differenze risulta cruciale per identificare quali elementi

materiali e immateriali possono concorrere alla trasformazione dell'atto commensale in un momento conviviale.

Un primo elemento che contraddistingue l'atto conviviale nel contesto delle iniziative di *food sharing* è la sua natura ibrida; si tratta infatti di attività che si situano a cavaliere tra sfera pubblica e privata, tra evento quotidiano ed eccezionale (Marovelli, 2019). Solitamente l'atto commensale avviene in spazi pubblici ciononostante le norme che regolano il suo svolgimento e le interazioni tra i partecipanti si caratterizzano per un grado di formalità minore rispetto alle situazioni canoniche connesse al consumo di cibo in luoghi pubblici. Allo stesso modo la distinzione tra commensalità quotidiana ed eccezionale risulta meno marcata. In particolare, tali iniziative possono comportare un aumento della frequenza dei pasti consumati in compagnia di individui non appartenenti alla cerchia familiare o ai circuiti commensali più stretti; così facendo convertono quella che per i beneficiari rappresenta un'occasione saltuaria in una consuetudine che inizia a scandire i ritmi di vita dell'individuo. Si può dunque notare una forte interazione e compenetrazione tra elementi tipici della commensalità quotidiana, legata alla sfera privata, e della commensalità eccezionale connessa alla sfera sociale. In particolare, lo spazio pubblico, solitamente destinato a momenti eccezionali legati al calendario festivo, a circostanze istituzionali o a incontri formali, si converte in un luogo in cui esercitare pratiche alimentari quotidiane guidate da norme e valori etico morali che contribuiscono a creare un'atmosfera familiare e un senso di reciprocità tra i commensali (Marovelli, 2019).

L'intreccio tra sfera pubblica e privata è altresì visibile negli attori che organizzano e partecipano a tali iniziative ovvero nelle modalità attraverso cui si costruiscono e si intersecano i circuiti commensali dei partecipanti (Cloke *et al.*, 2016). L'evento commensale nell'ambito delle iniziative di *food sharing* si caratterizza, infatti, per il coinvolgimento sia di soggetti privati, ovvero i beneficiari e i volontari, che di attori pubblici quali organizzazioni ed enti che, a vario titolo, concorrono all'organizzazione e gestione dell'evento e, più in generale, del progetto. L'interazione tra pubblico e privato è particolarmente evidente se si analizzano le modalità di inclusione e coinvolgimento dei partecipanti, ovvero le particolari dinamiche concernenti la costruzione dei circuiti commensali. Laddove tradizionalmente la famiglia ha rappresentato l'unità commensale da cui l'individuo poteva espandere la propria rete di relazioni, nell'ambito del *food sharing* la costruzione e ampliamento dei circuiti commerciali prescinde, almeno in parte, dal nucleo familiare di appartenenza e dal capitale sociale dell'individuo (Coleman, 1990; Mutti, 1998). L'unità di base è rappresentata in questo contesto dal progetto in cui l'individuo è coinvolto e la sua espansione è mediata e gestita dai

soggetti terzi che concorrono alla definizione del gruppo commensale (Allahyari, 2000; Ehrkamp, Nagel, 2014). Tale situazione implica la possibilità di espandere ulteriormente i circuiti commensali dei partecipanti e di aumentare l'eterogeneità dei soggetti con cui essi possono condividere un pasto. La creazione di un ambiente 'superdiverso' (Wessendorf, 2014), se opportunamente normato, può rappresentare un elemento in grado di favorire la creazione di uno spirito di eguaglianza tra i commensali (Wise, Noble, 2016).

Le specificità che contraddistinguono l'atto commensale sono altresì osservabili nella dimensione interazionale, simbolica e normativa discusse in precedenza, in riferimento agli studi di Giacomani (2016). In particolare, l'eterogeneità dei partecipanti, i contesti nei quali tali attività sono effettuate e le loro specifiche finalità plasmano considerevolmente le dimensioni attribuite all'atto commensale, il modo in cui esse si intersecano e il significato ad esse attribuite dai partecipanti. La natura e l'intensità delle interazioni che si sviluppano durante l'atto commensale sono fortemente influenzate dalla disposizione dello spazio e dalla presenza dei volontari, figure che ricoprono un ruolo centrale nella gestione del flusso delle relazioni. Gli aspetti spaziali e materiali concorrono in modo sostanziale alla creazione di un'atmosfera favorevole alle interazioni e al dialogo (Sobal, Wansink, 2007). La vicinanza e la creazione di uno spazio intimo attorno alla tavola può avere anche effetti positivi sul rapporto con il cibo; in particolare il fatto di condividere con altri individui il medesimo cibo può migliorare la sua accettabilità. Laddove le persone con cui si condivide il pasto sono estranee e il luogo stesso di condivisione è distante dal contesto privato è fondamentale che il cibo rappresenti un elemento di conforto (Fischler, 2011). La fiducia e rassicurazione del commensale relativamente alla commestibilità delle pietanze offerte è maggiore nelle circostanze in cui è possibile ridurre la distanza tra chi prepara il cibo e coloro che lo consumano. Il livello di fiducia è ancor più elevato quando il commensale ha la possibilità di osservare la preparazione del cibo, ovvero quando è coinvolto nella preparazione delle pietanze (Dyen, Sirieix, 2016; Julier, 2013).

Nell'iniziativa di *food sharing*, la dimensione interazionale dell'atto commensale è resa ancor più complessa dalla presenza dei volontari i quali svolgono una duplice funzione: da un lato, essi mediano le interazioni tra i partecipanti dall'altro sono loro stessi soggetti attivi nelle interazioni con gli ospiti. Il volontario diventa a tutti gli effetti parte attiva dell'atto commensale assumendo un ruolo ibrido che ridefinisce il tradizionale rapporto tra ospite e ospitante (Wise, 2011). Il volontario può essere, per certi versi, considerato beneficiario dell'attività di *food sharing*

in quanto la sua partecipazione contribuisce al suo benessere ovvero alla soddisfazione di bisogni legati alla sfera etica e morale (Allahyari, 2000).

L'ibridazione dei ruoli e l'eterogeneità degli stessi è evidente anche per i beneficiari di tali iniziative. Kruithof *et al.*, (2018) identificano quattro profili di partecipanti ovvero *lonely participant*, *activist participant*, *satisfied participant* e *calculating participant*. Essi si differenziano per le motivazioni, i ruoli e il grado di coinvolgimento nell'atto commensale ovvero per le aspettative e i significati che attribuiscono a tale momento. In particolare, si denota un'eterogeneità delle ragioni e dei valori attribuiti alla partecipazione. Laddove la possibilità di fruire di un pasto gratuito o ad un prezzo agevolato può rappresentare un importante *driver* di partecipazione, esiste una gamma eterogenea di motivazioni per cui l'individuo decide di usufruire di questo servizio (Cloke *et al.*, 2016). Il beneficiario può ricercare un momento per allontanarsi temporaneamente dallo stato di solitudine che contraddistingue la sua quotidianità, può voler estendere il proprio *network* di relazioni partecipando ad eventi conviviali caratterizzati dalla presenza di un pubblico eterogeneo oppure può voler contribuire attivamente all'accrescimento del capitale sociale degli altri partecipanti (Kruithof *et al.*, 2018).

La complessità ed eterogeneità dei ruoli e delle motivazioni si riflette a sua volta alla dimensione normativa dell'atto commensale. Sebbene le norme che regolano e scandiscono l'atto commensale siano stabilite dagli organizzatori dell'attività e mediate dai volontari, esse possono essere influenzate dai beneficiari dell'iniziativa, in particolar modo da coloro che intendono ricoprire un ruolo attivo nella stessa. Date le considerevoli differenze sociali e culturali tra partecipanti e organizzatori (e tra gli stessi partecipanti) si corre il rischio di creare conflittualità e divergenze derivanti dall'incompatibilità dei sistemi di valori e norme attribuite al momento commensale. Laddove la costruzione di un gruppo commensale eterogeneo può contribuire alla creazione di eguaglianza tra i partecipanti, tale azione, ove non adeguatamente ponderata, può portare ad una situazione diametralmente opposta in cui le relazioni tra commensali e altri partecipanti si strutturano su base gerarchica. Così facendo si corre il rischio di limitare la possibilità di convertire la condivisione del cibo in un momento conviviale.

Nel loro complesso le esperienze sviluppate a livello internazionale nel campo della condivisione alimentare mettono in evidenza le potenzialità di queste iniziative, anche in un contesto italiano. È all'interno di questo contesto che si muove il progetto TA, proponendo fondamentali innovazioni per quanto riguarda il coordinamento della molteplicità degli attori e in particolare per il ruolo dato all'educazione alimentare nel contesto commensale.

3. *La ricerca*: il progetto ‘Tavole Allegre’

Il progetto ‘Tavole Allegre’, una iniziativa promossa da *Slow Food* (SF) (www.slowfood.it) e dalla Compagnia di San Paolo (CSP) (www.compagniadisanpaolo.it), si è svolto nel 2019 nell’area metropolitana torinese. Il programma sviluppava le premesse poste nel corso del 2018 dal progetto ‘Barachin’, lanciato nel contesto del festival gastronomico internazionale ‘Salone del Gusto - Terra Madre 2018’, nel periodo compreso tra il 20 e il 24 settembre. Tale iniziativa prendeva il nome proprio dal termine dialettale piemontese *barachin* con cui sono indicate le gamelle utilizzate dai lavoratori per portarsi il pranzo a lavoro; un nome particolarmente evocativo nel contesto torinese, che si lega a doppio filo con la storia dell’industria locale, quindi con il vissuto della città (Fassinò, Porporato, 2016). Tale progetto si rivolgeva alla realtà piemontese con l’obiettivo di portare dei moderni *barachin*, cucinati a titolo gratuito da ristoratori locali aderenti all’iniziativa, a soggetti in condizione di fragilità sociale, economica o di salute, impossibilitati a partecipare alla manifestazione. Il progetto si fondava sull’azione promossa da SF e dalla sua rete locale, chiamati a coordinare l’iniziativa e a fornire i *barachin*; sulla partecipazione volontaria dei ristoratori reclutati sul territorio, che si rendevano disponibili a preparare un certo numero di pasti offrendo la materia prima e la manodopera, per un massimo indicativo di 45 pasti a ristorante; quindi, sulla mobilitazione della rete del terzo settore e dei servizi sociali del territorio, chiamata a consegnare ai beneficiari i *barachin*. Attraverso questa rete sinergica il progetto ha complessivamente fornito 5000 pasti nelle giornate del festival sull’intero territorio piemontese, 1000 dei quali nella realtà torinese.

Il progetto ‘Barachin’ ha posto le basi del successivo progetto ‘Tavole Allegre’, essendo il filo rosso tra le due iniziative la volontà di garantire l’accesso al cibo buono, pulito e giusto (Petrini, 2005) alle fasce più fragili della popolazione. A differenza del suo precursore, TA ha unito a questa missione l’intento di fare del cibo uno strumento di costruzione di socialità per i suoi beneficiari, atto a contrastare la solitudine e a costruire reti di prossimità attraverso una proposta operativa replicabile e a basso costo. Come spiegato dal presidente di CSP, Francesco Profumo, durante l’evento di chiusura del progetto l’11.12.2019:

“La fiducia può essere ricostruita proprio attraverso queste modalità, perché la condivisione del cibo è storicamente il principale motore della costruzione delle reti sociali”.

TA si è svolto tra aprile e dicembre del 2019, coinvolgendo oltre 250 persone caratterizzate da fragilità sociali, economiche, culturali o di salute già in carico al progetto ‘Casa Rete Legami’ (CARL) dell’Ufficio Pio (UP) di CSP (da qui definiti beneficiari). Si è incentrato su Torino e la sua prima cintura, vedendo una stretta collaborazione tra SF e CSP. Sono stati coinvolti 15 volontari dell’Ufficio Pio (VUP), animatori di Slow Food (ASF) ed una strutturata a rete di 37 ristoratori locali impegnati a titolo gratuito nell’organizzazione e preparazione dei pasti offerti. Il progetto si è articolato attraverso l’organizzazione di pranzi a cui i beneficiari del progetto hanno potuto accedere a titolo gratuito. Come sottolineato dal Presidente di SF, Carlo Petrini, durante l’evento di chiusura del progetto, l’11.12.2019:

“Non va elogiata solamente la dimensione etica ma anche quella economica di ‘Tavole Allegre’, basata sul dono, sulla gratuità e sui beni relazionali anziché sul profitto, principale causa della situazione drammatica che stiamo vivendo”.

I pranzi sono stati organizzati seguendo due modelli: i pranzi di vicinato e i pranzi di comunità (vedi allegato 1).

I pranzi di vicinato sono stati momenti conviviali organizzati direttamente nelle case dei beneficiari, a cui hanno partecipato indicativamente 10-15 persone: giovani, migranti, volontari e personale dell’UP, volontari e personale di SF, persone del vicinato, che hanno condiviso i piatti preparati dai ristoratori che hanno accettato l’invito della condotta, ovvero la sezione locale, di Torino di SF a prendere parte all’iniziativa. Sono stati momenti di commensalità più ristretta, organizzati all’interno di abitazioni di beneficiari del progetto CARL, sufficientemente grandi ed attrezzate per ospitare un pranzo di tali dimensioni. L’organizzazione del tavolo e dei convitati non è stata codificata a priori ma lasciata alla gestione puntuale del singolo evento. Ad ogni appuntamento è stato coinvolto un ristoratore aderente all’iniziativa, il quale partecipava all’evento portando con sé gli ingredienti od i semi-lavorati delle diverse portate componenti il menù della giornata. Nella fattispecie, il menù prevedeva un antipasto, un primo ed un dolce, realizzati seguendo modalità e ricette utilizzate nell’esercizio. I ristoratori prima e durante il pranzo hanno avuto il compito di preparare i vari piatti, spesso completando la cottura ovvero realizzando interamente le preparazioni nella cucina della casa ospitante. In tali occasioni, i ristoratori hanno presentato puntualmente i piatti serviti, partecipando e animando la conversazione con i commensali.

I pranzi di comunità sono stati eventi più ampi, organizzati in luoghi pubblici attrezzati a cui hanno partecipato beneficiari residenti in una stessa area della città. I pranzi di vicinato hanno rappresentato momenti di commensalità più

allargata a cui sono stati invitati mediamente una cinquantina di ospiti, tra beneficiari, VUP ed altri invitati. Tali pranzi si sono tenuti in centri di aggregazione pubblici, per lo più case di quartiere (strutture di proprietà comunali adibite a centri aggregativi e affidati in concessione a privati per l'uso) ovvero centri parrocchiali. Durante tali pranzi si sono ritrovati più gruppi partecipanti a pranzi di vicinato, agevolando la socializzazione attraverso attività di degustazioni e altre attività educative organizzate dagli ASF. Anche in questo caso, i pranzi offerti prevedevano un antipasto, un primo ed un dolce. I ristoratori coinvolti hanno avuto un ruolo meno centrale rispetto a quanto avvenuto nei pranzi di vicinato, in primo luogo dato la scala dell'evento ovvero il numero di commensali.

Al termine del percorso, l'11 dicembre 2019 presso Cascina Fossata, si è concluso il progetto con una festa che ha visto attori tutti i partecipanti del progetto. Aperto da una conferenza stampa in cui hanno partecipato esponenti apicali della CSP e SF, l'evento ha previsto un ultimo momento di commensalità. Ai partecipanti, accomodati ai tavoli secondo i gruppi organizzati per i pranzi di vicinato, è stato servito un menù seguendo quello già sperimentato nei vari pranzi: antipasto, primo, dolce. Alla preparazione e al servizio delle pietanze hanno preso parte studenti di istituti alberghieri torinesi coadiuvati da cuochi professionisti e volontari di SF. Il pranzo è stato accompagnato da musica dal vivo.

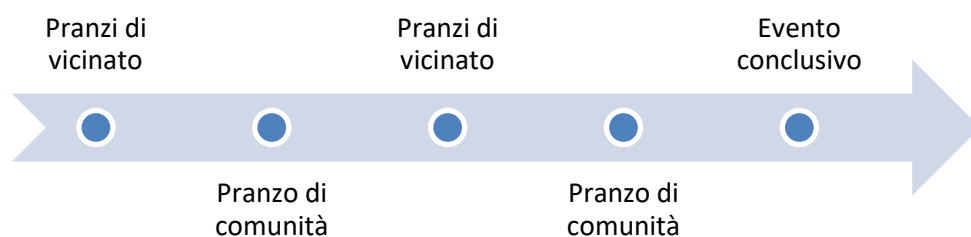


Figura 1: struttura del percorso del progetto tavole allegre

Complessivamente i pranzi di vicinato e i pranzi di comunità si sono intervallati in un percorso di socializzazione che ha accompagnato i beneficiari portandoli ad interagire prima in contesti più familiari, i pranzi di vicinato, quindi più complessi, ovvero i pranzi di comunità, durante due periodi dell'anno (aprile - giugno; settembre - novembre) in cui ogni beneficiario ha preso parte a 2 pranzi di vicinato e 1 pranzo di comunità, concludendosi con l'evento finale dell'11.12.19 (vedi figura 1). La partecipazione ai diversi pranzi rispondeva al duplice obiettivo di familiarizzare con spazi urbani nuovi, nonché di ripensare direttamente (nel caso di ospitalità) od indirettamente (in caso di fruizione di spazi domestici altri) il proprio spazio domestico alla luce di un obiettivo di condivisione, apertura e scambio verso nuove persone, a primo acchito esterne alla quotidianità dell'individuo.

Nell'ambito del progetto, la partecipazione dei beneficiari è stata organizzata garantendo una certa stabilità dei gruppi. In tal senso, la partecipazione del singolo beneficiario è stata disposta mantenendo il più possibile inalterata durante la durata del progetto i gruppi dei pranzi di vicinato, quindi quelli di comunità, permettendo la familiarizzazione dell'individuo con gli altri membri del gruppo attraverso un anno di percorso. Questa attenzione si contestualizza sulla base dell'articolata serie di obiettivi specifici legati alla sperimentazione di forme di promozione di reti relazionali e sociali che possono eventualmente evolvere in reti di sostegno leggere e poco intermedie, volte a:

- generare forme di sostegno che investano sul sistema di relazioni, senza costruire modelli articolati: facendo incontrare le persone i cui mondi solitamente non si incrocerebbero e arricchendone il capitale sociale con un'attenzione alla dimensione paritaria dell'incontro;
- favorire il parziale recupero di spazi di comunità da parte di soggetti fragili sviluppando piccoli processi di comunità di vicinato per contrastare la povertà relazionale;
- favorire la coesione sociale attraverso la convivialità e le reti di prossimità, promuovendo occasioni di incontro intergenerazionale e interculturale, così sostenendo lo sviluppo di legami amicali;
- promuovere la dimensione del dono, ampliando la rete di possibili volontari;
- contrastare la solitudine e la marginalizzazione.

In tale contesto, il cibo e l'accesso ad esso è stato letto quale strumento atto a:

- affermare il diritto alla convivialità e al piacere;
- affermare il diritto ad un pasto di qualità (ovvero buono, pulito, giusto e sano) per tutti.
- promuovere l'inclusione nella diversità;
- ribadire l'importanza della comunità;

- promuovere la cultura alimentare.

Da questa articolazione, esplicitata nel protocollo di collaborazione tra CSP e SF alla base del progetto, si evidenzia un approccio olistico, principalmente incentrato sul potenziamento dei capitali (Bourdieu, 1986) dell'individuo, come evidenziato dalla figura 2.

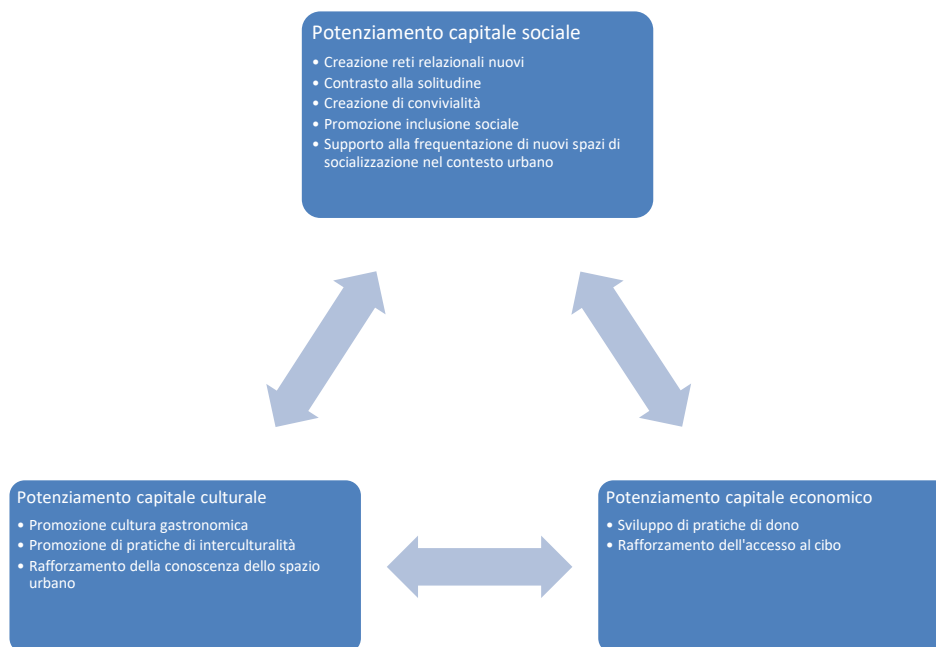


Figura 2: Obiettivi specifici del progetto nell'ambito del rafforzamento del capitale culturale, economico e sociale.

3.1. Disegno della ricerca

La ricerca si è svolta nell'ambito del progetto TA con lo scopo di monitorare il raggiungimento degli obiettivi generali e specifici, nonché analizzare in chiave etnografica l'impatto del progetto in termini di rafforzamento delle reti sociali, del benessere percepito e delle 'capacitazioni' sviluppate dai gruppi coinvolti.

La ricerca si è sviluppata attraverso un approccio composito che ha combinato attività di analisi bibliografica, all'attività di osservazione partecipata svolta durante i pranzi e ad interviste basate sulla metodologia della storia di vita (Bichi, 2000) condotte con i partecipanti del progetto, quindi, all'analisi etnografica del materiale raccolto (Ingold, 2008). In particolare, laddove quest'ultima fase vuole indagare la quotidianità dei beneficiari e quell'orizzonte di 'ordinari affetti'

(Stewart, 2007) che definisce la relazione giornaliera con lo spazio domestico e urbano, seguendo l'approccio sperimentale proposto da Stewart (2008), il narro etnografico si intreccia con le parole dei beneficiari che diventano "ritornelli" (Stewart 2010), raffigurazioni parlate di visioni del mondo emergenti capaci in quanto testi e parole di dare ragione all'intangibile dell'ordinario. In tal senso, si è potuto procedere nell'ottica della protezione dei partecipanti, così come da *European General Data Protection Regulation* e le *Ethical Guidelines for Good Research Practice* dell'Association of Social Anthropologists of the UK and the Commonwealth's, all'anonimizzazione completa di questi, senza toglierne il valore ed il significato mitopietico.

La figura 3 illustra il disegno della ricerca.

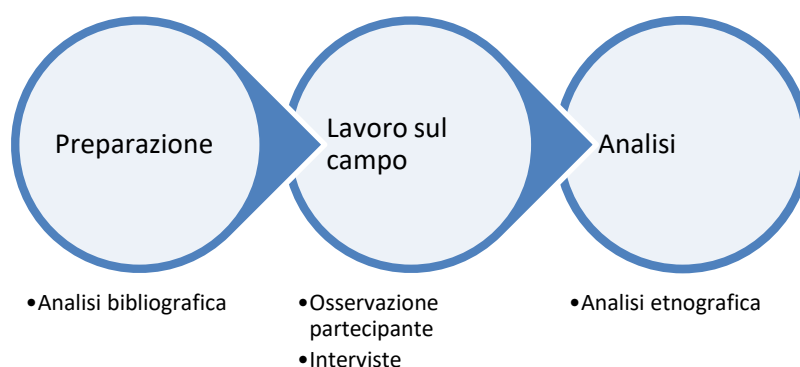


Figura 3: Disegno della ricerca

La preparazione del lavoro ha previsto una rassegna della letteratura, incentrata sui temi di commensalità, convivialità e *food sharing*, condotta focalizzandosi prevalentemente sul dibattito internazionale in lingua inglese. Ha investigato principalmente casi studi relativi a iniziative condotte in contesti urbani, in Europa e Nord America, che hanno usato il cibo quale strumento di innovazione sociale. Particolare attenzione è stata rivolta ai contributi sviluppati nel campo del dibattito qualitativo proprio delle scienze sociali, in particolare in campo sociologico, storico, antropologico e geografico. La ricerca si è avvalsa di strumenti di indicizzazione online (i.e. Anthropological Index Online, Google Scholar, EBSCO, Scopus, Web of Sciences) individuando in tale modo le fonti primarie della ricerca.

Il lavoro sul campo ha impegnato gli autori da luglio a dicembre 2019 e ha previsto la combinazione degli strumenti dell'osservazione partecipata e dell'intervista.

In particolare, l'osservazione si è focalizzata sull'accompagnamento di due gruppi durante i pranzi di vicinato e di comunità che hanno scandito la sezione autunnale del progetto. Al fine di permettere per quanto possibile in un tale contesto un'analisi controfattuale, l'indagine si è allargata all'osservazione di ulteriori due pranzi che hanno coinvolto gruppi differenti da quelli principali di indagine. I gruppi analizzati sono stati scelti in diverse zone della città di Torino, considerando partecipanti con differenti profili sociodemografici. Il lavoro sul campo ha quindi compreso una campagna di interviste in profondità che ha coinvolto 21 beneficiari, 5 volontari e 5 ristoratori.

4. *Risultati della ricerca*: storie di fragilità sociale e gastronomica

I beneficiari, ovvero i soggetti a cui TA si rivolge nel suo intento di capacitazione, sono persone con profili e fragilità molto diverse. Tutti nella loro maturità, vivono situazioni di difficoltà economica e sociale e, in alcuni casi, invalidità. Sono donne e uomini sostenuti da CSP attraverso il progetto CARL dell'UP che prevede un primo supporto economico e un servizio di animazione socio-relazionale gestito attraverso i VUP. Questi sono persone che offrono il loro impegno nella gestione dei beneficiari. Attraverso loro, sono erogati i contributi economici di CARL e sono loro a svolgere un ruolo importante nel percorso di capacitazione previsto dal progetto. Quest'azione si svolge attraverso incontri e colloqui che i VUP hanno con i beneficiari mirati da un lato a monitorare l'evoluzione del bisogno degli stessi, dall'altro a supportare percorsi volti a far emergere talenti ancora spendibili per una migliore integrazione nel contesto sociale e per raggiungere una maggiore autonomia. In molti casi, questa relazione rappresenta una parte essenziale della rete relazionale dei beneficiari sulla base di cui, alla luce di un legame di fiducia e affezione, i beneficiari affidano ai VUP istanze legate al loro quotidiano, alle loro paure e fragilità.

I beneficiari sono stati selezionati per la partecipazione a TA, sulla base dei loro profili e del riscontro dei propri VUP. Complessivamente, l'esperienza dei beneficiari racconta storie di fragilità diverse, come si può evincere da alcuni esempi:

- Margherita è una pensionata, già impiegata nella pubblica amministrazione, sola, lontana dalla famiglia d'origine, con una pensione limitata, combatte quotidianamente con una malattia che le rende molto difficile lasciare casa e muoversi in città.

- Fatima è una quarantenne, italo-magrebina, disoccupata, che vive la difficoltà di essere tra due culture, con forte difficoltà ad integrarsi con entrambi i mondi.
- Mario è un ex operaio con una pensione minima, una famiglia lontana, ed una salute che lo obbliga a numerose visite e terapie.
- Pietro è un cinquantenne invalidato da un ictus che l'ha obbligato ad un decennale percorso di riabilitazione non ancora concluso.
- Maria è una disoccupata di circa quarant'anni, con gravi problemi di salute che le impediscono un'occupazione lavorativa ed una piena integrazione sociale.

A dispetto di questa eterogeneità, tutti i beneficiari condividono l'esperienza della solitudine, il senso di isolamento forzato o forzoso vissuto nel quotidiano, come emerge dalle storie di vita di molti intervistati:

“Da quando mi sono ammalata, il dolore, la fragilità... Avevo paura di uscire di casa. Per paura di cadere non uscivo in strada. Mi sentivo sola, scoraggiata. Non avevo nessuno di vicino in città. Mi sentivo sola”.

“E con chi devo uscire. Non ho soldi da spendere. ‘Andiamo a prendere una pizza?’ Mi hanno chiesto. Non li ho quei soldi. Servono i soldi per avere amici. Noi poveri possiamo solo essere soli”.

“I figli sono via. Sono vedovo e la mia famiglia è [al Sud]. Molti dei miei amici di quanto lavoravo vivono lontano da qui e ci vediamo quando capita. A volte ci telefoniamo. Cosa devo fare? Certo vado a fare la spesa. Qualche commissione qui vicino. Ma poi? Me ne sto a casa con la televisione”.

Né semplice caso di anomia, né segno di una precisa strategia di distinzione sociale (Coleman, 2014), tanto meno conseguenza diretta delle nuove forme economiche e tecnologiche che definiscono la società contemporanea (Coleman, 2009), la solitudine evidenziata dai beneficiari appare l'evidente manifestazione di una complessa fragilità che investe aspetti della vita privata dei beneficiari. Essa affonda nella difficoltà di accesso al mondo esterno, interpersonale. La difficoltà nasce dalla malattia, dalla povertà o dalla rarefazione di una rete sociale. Evidenzia in primo luogo il venire meno tanto delle motivazioni soggettive per cui provare a costruire nuove relazioni, quanto la difficoltà a conoscere i mezzi ed i modi per costruire queste relazioni. Complessivamente, quindi, evidenzia una situazione in cui, da una parte, il capitale sociale dell'individuo risulta limitato; dall'altra emerge la mancanza di possibilità per il suo accrescimento. La solitudine si associa ad una fruizione limitata dello spazio urbano, per lo più limitato all'interno della sfera domestica.

“Di solito non esco molto di casa. Una volta ogni tanto per fare la spesa. Vado nei negozi vicino a dove vivo. In centro? No, non ci vado... Cosa dovrei farci?”

“Mi muovo in città, sì... sono ormai anni che vivo in Italia. Sono un clandestino, sai? Non è che possa fare tutto quello che voglio. Lavoro per quel che posso aiutando amici. Compro le mie cose. Ma non ho troppa voglia di girare. Di rischiare”.

“Da quando mi è successo [una malattia incapacitante] non mi muovo più da solo. Deve esserci qualcuno che mi prende e mi porta. Ci sono i servizi sociali o i volontari che vengono a prendere. Mi portano in ospedale o dove mi serve. La spesa me la portano a casa. Io... la mia vita la passo a casa...”

Le narrazioni dei beneficiari mettono in evidenza la mancanza di un pieno accesso al contesto urbano causato da una pluralità di fattori legati alla fragilità economica, fisica e psicologica ovvero socioculturale. Ne risulta un mondo vissuto dall'orizzonte limitato, per lo più solitario, in cui gli spazi di socializzazione sono particolarmente circoscritti. Solo pochi, infatti, raccontano della loro partecipazione a qualche mondo vitale. Il mondo vitale è: *“l'ambito di relazioni intersoggettive che precedono e accompagnano la riproduzione della vita e che, anche attraverso comunicazioni simboliche tra due o più persone, formano la fascia delle relazioni di familiarità, di amicizia, di interazione quotidiana con piena comprensione reciproca del senso dell'azione e della comunicazione intersoggettiva”* (Ardigò, 1986: 6). Quello dei beneficiari è chiuso nell'esperienza individuale. In un contesto biografico complesso, come quello da loro vissuto, vengono meno gli stimoli fondamentali per allargare questo orizzonte anche vivendo lo spazio extra-domestico. In tal senso, la città è solo una quinta della rappresentazione della propria vita (Goffman, 1956) e non uno strumento per estendere la propria mente e le proprie capacità (Clark, Chalmers, 1998).

Questo distacco ed arretramento dal mondo emerge anche dall'attitudine dei beneficiari al cibo. Laddove è assodato il ruolo sociale ed affettivo del cibo che lega la pratica alimentare alla cura di sé ed al proprio essere nel mondo (Counihan, 2004), i beneficiari presentano una particolare attitudine correlabile alla loro fragilità.

“Vivo da solo. Francamente non ho voglia di cucinare per me. Mi ricorda della mia solitudine. A casa cucinava mia moglie. Mi sembrerebbe di rubare uno spazio al suo ricordo”.

“Da solo non potrei cucinare. Sì, riesco a mangiare senza grosse difficoltà, ma cucinare nelle mie condizioni mi è impossibile. Mangio cosa mi cucinano o mi portano gli altri. Di fatto sono come un bambino...”

“Mangio quello che mi piace. I dottori mi hanno detto che devo mangiare più di questo o di quello. Ma a me piacciono le patatine e le mangio. Chiaro?”

“Io so cucinare. Mi diverte. Ma con i quattro spicci che ho non è che posso fare molto... Qualche pasta, qualche sugo, un po' di verdura o frutta, ma con una [pensione] minima anche un pacchetto di biscotti è un lusso”.

L'orizzonte gastronomico dei beneficiari è spesso limitato, trascurato o disturbato. Dai narrati emergono problematiche legate ad una carente cultura alimentare, ovvero alla difficoltà nell'acquisto e nella preparazione degli alimenti.

Complessivamente, quindi, il rapporto con il cibo è segnato dalla mancanza di possibilità, capacità, od opportunità di acquistare e cucinare, ma questo non preclude la curiosità ed il desiderio di provare nuovi piatti, soprattutto quando questi afferiscono alla categoria di 'qualità', nel quotidiano di difficile o impossibile accesso.

“Certo che mi piace il cibo! Quello buono, però!”

“Andare al ristorante da sola mi fa tristezza, e non lo faccio, ma questo non vuol dire che non mi piace il cibo che servono”.

“Vorrei tanto andare in quei ristoranti che vedo in televisione. Ma non ho soldi!”

Di fronte alla possibilità di apprezzare cibo di 'qualità', emerge il desiderio per un pasto più vario e ricco di quello quotidiano, una tensione edonistica che trova nel cibo una sua soddisfazione, l'attenzione al dato economico, nonché il riconoscimento di prestigio al mondo della ristorazione: fattori fondamentali su cui si è costruita la partecipazione al progetto da parte dei beneficiari

4.1. Costruire cultura gastronomica

Costruire cultura gastronomica prevede un processo di avvicinamento e familiarizzazione con ingredienti, tecniche, pietanze, e modi di approcciarsi al cibo (Müller, 2005).

In tal senso, l'azione non può essere ridotta unicamente alla semplice prova di nuovi alimenti, ma deve prevedere un accompagnamento dell'individuo verso la nuova, complessa conoscenza. TA parte da questo assunto ponendo al centro dell'iniziativa un articolato processo di educazione alimentare basato sull'osservazione, la degustazione e la narrazione.

I beneficiari hanno aderito a TA con curiosità verso la possibilità di provare cibo di qualità; un'attitudine fondamentale per innescare il processo di apprendimento. I commenti dei beneficiari raccontano di questa trepidanza:

“Non vedo l'ora di scoprire cosa ci farà di buono il cuoco quando arriva!”

“Chissà cosa mangiamo oggi?”

“Ho già l'acquolina in bocca!”

Di per sé, quest'attitudine rimarca un approccio passivo al cibo, percepito come 'offerto', 'servito', 'dato'. Gli ASF ed i ristoratori giocano un ruolo centrale nel supportare il cambio di attitudine nei pranzi di vicinato ed in quelli di comunità. Il pranzo di vicinato presenta un *setting* più circoscritto, coinvolgendo indicativamente una decina di persone. In questo contesto, il ristoratore ha un ruolo chiave: non è solo coinvolto nella preparazione del pranzo nella cucina di casa, ma soprattutto è chiamato per l'intera durata dell'evento all'interazione con i beneficiari. Questa interazione si articola attraverso la presentazione delle preparazioni e si allarga in un dialogo con i presenti mirato a condividere la propria esperienza e a generare curiosità tra i partecipanti circa i piatti e i suoi ingredienti, la propria attività e il mondo del cibo più in generale.

“Quando siamo qui è bello condividere le proprie esperienze, cercando di insegnare che il cibo buono non è una questione di soldi, ma di conoscenza e passione”.

“Poter interagire con i miei clienti è una cosa che già mi piace fare nel mio ristorante. Qui mi accorgo che ha un valore maggiore perché le mie conoscenze possono veramente aiutare queste persone ad avere una vita migliore”.

La narrazione gastronomica si è innestata all'interno di un contesto di commensalità diventando l'innescò di più ampie discussioni tra i commensali circa le loro abitudini, le loro conoscenze e pratiche alimentari. In questo discorso il ristoratore assume un ruolo centrale condividendo nozioni e conoscenze nuove per i beneficiari. Molti di loro, infatti, non hanno conoscenza dell'equipaggiamento, dei prodotti o delle tecniche usate per la realizzazione dei piatti. In tal senso il ristoratore è educatore al gusto che supporta i beneficiari in percorsi individuali di miglioramento dell'alimentazione e arricchimento del proprio bagaglio di conoscenze.

“Ho imparato dal cuoco tante cose oggi. Non sapevo mica la storia delle spezie che ha usato nei piatti!”

“Certo che è proprio bravo [il ristoratore]. Ho finalmente capito come si prepara [un dolce offerto nel pranzo]. Parlare con le persone è molto meglio che qualsiasi programma televisivo”.

“Ascoltare la storia dei vari ingredienti e scoprire che vengono da lontano, mi fa piacere perché è come dire che anche la cucina italiana è immigrata come me”.

A fianco della narrazione, gioca un ruolo importante l'osservazione del ristoratore. Nei pranzi di vicinato, dove i ristoratori sono stati chiamati a preparare e impiattare le pietanze a stretto contatto con i partecipanti, in particolare in quelle abitazioni in cui la cucina è il luogo ove è stata imbandita la tavolata, i beneficiari si sono avvicinati al ristoratore; silenziosamente 'rubando con gli occhi il mestiere' (Herzfeld, 2004). L'osservazione diventa essa stessa motivo di dialogo. Si

fanno domande su tecniche ed attrezzatura; si confrontano esperienze personali e conoscenze, creando un'ulteriore interfaccia di apprendimento gastronomico funzionale al trasferimento delle conoscenze e alla loro replicabilità nel quotidiano dei beneficiari:

“Spero che da questa esperienza possano [i partecipanti] portarsi a casa qualcosa per cambiare in meglio la loro vita”.

“È bello sapere di aver fatto felice qualcuno con il mio lavoro, ma è ancora più bello sperare che i partecipanti abbiano imparato qualcosa di nuovo che possano usare tutti i giorni. In fondo il cibo buono non è una cosa impossibile da ottenere, ma piuttosto una questione di voglia [di fare] e di conoscenza”.

La costruzione di una cultura gastronomica coinvolge i pranzi di comunità, in cui sono gli ASF ad avere più centralità. La presenza di un numero maggiore di ospiti nonché l'uso di locali altri rispetto al luogo del quotidiano dei partecipanti obbliga a strategie alternative per l'organizzazione della partecipazione e dell'animazione degli eventi organizzata da *Slow Food*. In tale contesto, il percorso educativo è portato avanti attraverso attività di gruppo condotte dagli ASF, in particolare degustazioni, che coinvolgono tutti i partecipanti in giochi mirati alla scoperta del gusto e dei metodi produttivi legati ai prodotti.

Durante il lavoro sul campo, è stato il caso del formaggio, di cui sono stati presentate le varie tipologie più comuni presenti sul mercato (e.g. fresco, stagionato, erborinato, vaccino, caprino, ovino), la degustazione di alcuni prodotti regionali e la spiegazione di tecniche domestiche di conservazione. I beneficiari complessivamente apprezzano questo metodo ludico:

“[L'attività] mi è piaciuta e ho imparato un po' di cose dalle domande che facevano”.

“Ero un po' in imbarazzo in mezzo a tante persone, ma è stato divertente”.

“Non sapevo tante cose [sul formaggio], ma [l'attività] è servita a farmi capire qualche mio sbaglio”.

Attraverso l'interazione con gli ASF, i ristoratori e gli altri commensali e grazie alle attività, i beneficiari accrescono la loro conoscenza gastronomica, in alcuni casi, trovando diretta applicazione nel quotidiano:

“Dopo qualche giorno ho provato a rifare la pasta che aveva fatto [il ristoratore partecipante alla precedente pranzo di vicinato] e devo dire che mi è venuta bene”.

“Ho fatto come mi avevano detto [durante le attività di degustazione del pranzo di comunità] ed effettivamente il formaggio mi è durato qualche giorno in più”.

Il trasferimento nel concreto delle nozioni si lega ai vissuti individuali e alle fragilità vissute. Sono per lo più le persone con un'educazione maggiore e con un passato di socializzazione più forte ad essere le persone che principalmente

riescono ad attivarsi. Per le altre, l'incorporazione dell'informazione è più complessa, dato le problematiche del vissuto quotidiano, ma dopo l'attività resta il senso di aver appreso qualcosa di nuovo e interessante, seppure difficilmente riproducibile nella propria vita d'ogni giorno:

“Vorrei potere mettermi ai fornelli e fare quello che ho visto, ma nella mia condizione [di malattia] come faccio?”

“Sono tutte cose belle quelle che ho sentito. Sono contenta di partecipare, ma restano qui. I miei problemi sono più grossi”.

“Sì, sì è proprio buono quello che ho mangiato. Farlo a casa? Ma se non so cucinare!?! E poi non credo di avere neanche tutto quello che serve”.

4.2. Costruire convivialità

Complessivamente il cibo è sicuramente uno degli elementi di maggiore e più facile interesse per gli ospiti. Come si è visto, questo interesse può mettere in moto un processo di crescita culturale, anche solo superficiale. D'altra parte, di per sé non garantisce l'avvio di un processo di socializzazione atto a trasformare l'occasione della commensalità in un processo di convivialità.

In casi di più forte fragilità socioculturale, l'interesse verso il cibo porta ad un'assolutizzazione autoreferenziale dell'esperienza gastronomica per cui la partecipazione al progetto è vissuta unicamente come opportunità di accesso straordinario a cibo di qualità:

“A me piace venire ai pranzi. Si mangia bene! Gli altri? Boh!?!”

A fronte di ciò, il processo di socializzazione è supportato, in primo luogo, dai VUP. Considerato come i gruppi dei pranzi siano stati organizzati in modo tale che assieme ai beneficiari sia presente anche il VUP a cui loro sono affidati, la presenza del volontario diventa la prima garanzia di partecipazione per i beneficiari sulla base del legame di fiducia che tra loro intercorre. Questa fiducia non è solo un importante elemento intangibile che sprona i beneficiari ad uscire dal loro quotidiano di solitudine per accettare una sfida e a un'occasione di socializzazione; è anche il tassello fondamentale per permettere ai beneficiari di sentirsi a loro agio con gli altri, condividendo con gli altri presenti proprie sensazioni ed esperienze legate al cibo e alla loro vita.

“[Il volontario] mi ha convinto a partecipare. Ero preoccupato. Non frequento molte persone di questi tempi ma sapere che [il volontario] ci sarebbe stato mi ha rassicurato”.

“Se non ci fosse stata [la volontaria] non penso mi sarei sentita di condividere con degli sconosciuti cosa penso”.

“Meno male che c’era [il volontario]. Se no... che imbarazzo!”

Laddove i VUP hanno la funzione di mettere a loro agio i beneficiari, promuovendo conversazioni e scambi di impressioni, i ristoratori creano una piattaforma di dialogo tra i partecipanti, in particolare nei pranzi di vicinato. Infatti, il ristoratore gioca una duplice funzione tecnica e socioculturale. Da un lato, infatti, è il trasformatore del cibo, colui che lo prepara, lo impiatta, lo serve e lo racconta. Dall’altra, svolge una funzione socioculturale nella misura in cui presenta i piatti e spiega i sapori ai commensali, entrando in relazione con loro e rispondendo a eventuali domande, facendosi partecipe delle dinamiche del tavolo e sollecitando interazioni e proponendo argomenti di discussione. Questo ruolo è particolarmente importante in quanto offre l’occasione ai beneficiari di acquisire nuove conoscenze, ma soprattutto sprona alla riflessione, alla narrazione e condivisione del proprio vissuto, quindi, all’apertura, al dialogo e all’interazione. Il ristoratore, quindi, in quanto riconosciuto nel proprio ruolo di esperto, ma inserito in un contesto insolito, diventa un facilitatore capace di fare del cibo strumento utile per una costruzione relazionale.

“Oh! [Il ristoratore] è stato proprio bravo oggi! Ha parlato con noi. Ho imparato molte cose da lui ed è stato bello ascoltare gli altri”.

“Quando [il ristoratore] ci parlava dei piatti mi ha fatto ricordare tante cose del passato, di cosa mangiavamo. È stato bello poterle dire agli altri”.

I pranzi di vicinato sono i principali momenti di costruzione di socievolezza. Grazie al contesto più raccolto, sia gli VUP, sia i ristoratori riescono ad essere più presenti nel sostenere le interazioni al tavolo. Inoltre, in un contesto più raccolto, gli stessi beneficiari riescono ad essere pienamente coinvolti nell’interrelazione, aprendosi allo scambio di esperienze con gli altri partecipanti.

“Alla festa [il pranzo di comunità] parlo un po’ con chi conosco, ma nei pranzi [di vicinato] ho conosciuto persone nuove. È stato bello!”

“Quando sono stata da [beneficiario del progetto ospitante i pranzi di vicinato] a mangiare ho parlato con persone nuove e ho raccontato di me”.

Complessivamente il pranzo di vicinato è riferito dai partecipanti come un contesto ‘famigliare’, ‘bello’. Le interazioni che nascono portano alla mutua conoscenza tra i partecipanti che permettono la costruzione di rapporti che, in alcuni casi, si estendono al di là dell’attività portando a nuove frequentazioni, attività e processi di socializzazione.

“Questa primavera ai pranzi ho conosciuto [nome del beneficiario]. Era un uomo solo ma con una grande cultura. Abbiamo parlato e ha raccontato della sua vita. Partecipo ad altri progetti della Compagnia di San Paolo che mi hanno fatto conoscere tanti giovani. Gliel’ho raccontato e mi ha detto che se serve può dare lezione

ai ragazzi. Ha iniziato così e adesso si è offerto per altri progetti di volontariato. Posso dire che [Tavole Allegre] lo ha salvato”.

Il pranzo di comunità, d’altro canto, è vissuto come un evento festivo e straordinario, in cui un gruppo ampio si riunisce per consumare un banchetto che segna l’eccezionalità del momento (Dietler, Hayden, 2003). In quanto festa, è un momento di messa in discussione di sé, di sperimentazione, d’incontro e dialogo con l’altro. Laddove all’interno della festa, il processo di socializzazione è favorito dalla condivisione di stesse pratiche ed azioni (Apolito, 2014), questa comunanza è costruita e organizzata attraverso le attività di degustazione e gioco promosse dagli ASF:

“[L’ASF] ci ha chiesto di giocare con le altre persone al tavolo. [Il volontario seduto al tavolo con i beneficiari] ci ha chiesto di rispondere. Ci ascoltava e ha raccolto le risposte. C’erano al tavolo persone che conosco [conosciute ai pranzi di vicinato], altre che non conoscevo. Mentre giocavamo abbiamo iniziato a parlare e poi abbiamo parlato tutto il pasto”.

Laddove il pranzo di vicinato risulta un momento di costruzione di relazioni più profonde, il pranzo di comunità diventa momento di interazione in cui i beneficiari si vedono chiamati ad esercitare la propria capacità di affrontare situazioni d’interazione più complesse che obbligano alla relazione con persone nuove, superando quindi eventuali reticenze. Come nei pranzi di vicinato, i VUP presenti ai tavoli con i beneficiari, hanno un ruolo fondamentale, nel facilitare i processi di socializzazione e l’interazione tra i partecipanti, mediando il confronto tra i commensali.

Nel loro complesso, pranzi di vicinato e di comunità, supportano i beneficiari non solo nell’intessere relazioni con altre persone, acquisendo capacità di socializzazione, ma supportano gli stessi in un processo di socializzazione con lo spazio urbano. Abituati a vivere in spazi ristretti, spesso coincidenti con la *routine* quotidiana della propria abitazione, i beneficiari sono chiamati ad aprire le proprie abitazioni ad estranei obbligando a sconvolgere il normale ordinamento dello spazio, ovvero a frequentare nuovi posti nella città, allarga l’orizzonte spaziale dell’individuo mettendo in discussione e riscrivendo la mappa mentale della città.

“Ho conosciuto nuovi posti in città che non pensavo neanche c’erano”.

“Non entravo in una casa di uno sconosciuto da... forse non sono mai entrata in una casa di una persona che non era un mio parente”.

“Torino è proprio una bella città. Ho visto posti proprio belli venendo al pranzo [di comunità]”

A fronte di questo positivo impatto, i pranzi di comunità sono celebrati in luoghi di aggregazione parte del quartiere di residenza dei partecipanti. Sono spazi attrezzati, fulcro di attività di animazione e servizi verso la popolazione locale e sedi di ristorazione sociale. La scelta di questi luoghi è fatta con l'obiettivo di promuoverne la loro frequentazione da parte dei beneficiari al fine di supportare processi di socializzazione o risocializzazione autonomi. Questi luoghi appaiono per lo più sconosciuti ai beneficiari; TA offre la concreta possibilità di scoprirli. Se alcuni beneficiari presentano il desiderio di potervi accedere anche al di fuori delle attività promosse da TA, più in generale, vengono indicate difficoltà che interdicano l'accesso a tali spazi, ovvero l'adesione ad attività a titolo oneroso erogate nelle case di quartiere, o l'uso del servizio di ristorazione sociale. Queste si legano:

- alla limitata mobilità autonoma dettata tanto da limiti fisici legati alla disabilità, quanto alla mancanza di mezzi di trasporto autonomi e al limitato uso dei servizi pubblici;
- alle limitate risorse economiche a disposizione;
- alla salute individuale (disabilità fisiche e/o psichiche).

A fianco dell'oggettività di alcune delle barriere riportate, nel frapporre tra sé e l'uso di spazi nuovi, si legge un dato culturale che accomuna molti dei beneficiari. Lo spazio quotidiano in cui i beneficiari si muovono in città spesso si limita ad una *comfort-zone* che include la propria abitazione ed un ristretto spazio di prossimità al di fuori di essa. Lo spazio esterno a questo areale è frequentato unicamente affidandosi all'intervento di soggetti terzi (ovvero famigliari, conoscenti, volontari UP, famigliari). Laddove la casa di quartiere o il centro aggregativo sono al di fuori dell'areale di *comfort*, appaiono spazi strutturalmente inaccessibili in autonomia; un dato che evidenzia la necessità di percorsi specifici di capacitazione dell'uso dello spazio urbano.

5. *Discussione*

Il progetto TA si articola in un percorso nel quale, tramite azioni di commensalità, si intendono costruire convivialità e rafforzare primariamente il capitale sociale e culturale dei beneficiari in modo da permettere loro di abbattere i muri della solitudine e di ricostruire reti sociali e rapporti di prossimità nella vita quotidiana. Il progetto TA, quindi, si contestualizza all'interno di un complesso panorama di iniziative sviluppate nel campo del *food sharing*. La letteratura attesta il protagonismo principale del terzo settore nel mettere in campo azioni di

inclusione sociale e costruzione di socializzazione mobilitando risorse proprie ovvero attratte dalla società civile, dal mondo dell'impresa o del settore pubblico. Laddove la genesi di TA ribadisce l'iniziativa del terzo settore, il progetto si contraddistingue per il considerevole grado di eterogeneità dei soggetti coinvolti. In particolare, nella sua attualizzazione, propone un'innovativa collaborazione ed integrazione tra terzo settore, società civile e mondo dell'impresa, come illustrato dalla figura 4.

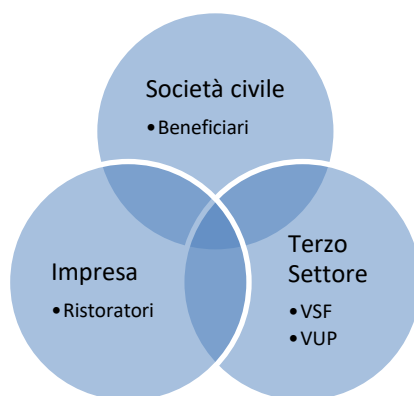


Figura 4: struttura della collaborazione tra i settori alla base del progetto tavole allegre

La pluralità dei ruoli e delle motivazioni che spingono gli individui a partecipare alle iniziative, nonché la marcata compenetrazione tra dimensione pubblica e privata, tra momento quotidiano e conviviale per quanto concerne gli elementi materiali e immateriali connessi alla condivisione di un pasto, evidenzia l'alto livello di complessità di questo progetto.

Il dibattito scientifico evidenzia la sfida insita nel governo della pluralità, che chiama ad approfondire puntualmente le motivazioni e le aspettative che portano i vari partecipanti a condividere il pranzo al fine di supportare i processi di confronto, dialogo, e, quindi, di costruzione di convivialità.

In questa direzione, la complessità è gestita principalmente attraverso la positiva collaborazione tra i diversi soggetti del terzo settore incaricati nell'organizzazione dell'iniziativa. La collaborazione si sviluppa attraverso la presenza e la collaborazione di diversi attori e funzioni che accompagnano lo svolgimento dei pranzi. In particolare, la ricerca evidenzia quattro ruoli principali con specifiche funzioni, come riassunto in figura 5.

Ruolo	Beneficiario	Volontario Ufficio Pio	Animatore Slow Food	Ristoratore
-------	--------------	---------------------------	------------------------	-------------

Funzione	<ul style="list-style-type: none"> • Rafforzamento capitale culturale, economico, sociale. • Costruzione rete sociale 	<ul style="list-style-type: none"> • Supporto logistico • Facilitatore di socializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione (attività) • Educatore • Facilitatore di socializzazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione (cibo) • Educatore • Facilitazione di socializzazione
----------	---	---	---	--

Figura 5: Ruoli e funzioni individuabili nell'erogazione dei pranzi.

Il progetto rappresenta un percorso di potenziamento individuale incentrato sulla proattiva partecipazione dei beneficiari. Questa azione è supportata in vario modo dai VUP, dagli ASF e dai ristoratori. Se complessivamente i pranzi di vicinato e di comunità costruiscono il percorso di potenziamento, essi svolgono funzioni differenti nel rafforzamento della socialità dei beneficiari e della loro cultura gastronomica. La figura 6 evidenzia questa diversità indicando con freccia continua gli ambiti dove le attività impattano maggiormente e con freccia tratteggiata quelli dove l'impatto è più limitato od indiretto.

Attività	Obiettivo	Forma di Capitale
Pranzo vicinato	Capacità relazionale	Capitale sociale
	Costruzione reti sociali	
	Fruizione dello spazio urbano	Capitale economico
Pranzo comunità	Cambio dieta	Capitale culturale
	Educazione al gusto	
	Conoscenza prodotti e preparazioni	
	Conoscenza pratiche gastronomiche	

Figura 6: Impatto delle attività del progetto

Alla luce di quanto emerso si può notare come il progetto abbia un risultato articolato e differenziato, rispondendo con intensità diversa agli obiettivi del progetto, come evidenziato da figura 7.

Obiettivo	Impatto
Capacità relazionale	****
Costruzione reti sociali	***
Fruizione dello spazio urbano	***
Cambio dieta	*
Educazione al gusto	****
Conoscenza prodotti e preparazioni	***
Conoscenza pratiche gastronomiche	**

Figura 7: Complessivo impatto del progetto

Complessivamente TA appare un progetto capace di migliorare l'educazione al gusto, ovvero la capacità di apprezzare piatti nuovi e diversi, così come di rafforzare la capacità relazionale dei beneficiari; invece emerge qualche difficoltà nel modificare il quotidiano dei beneficiari, le loro pratiche sociali e gastronomiche. Questo limite è conseguenza dell'entità stessa delle fragilità individuali che non permette spesso un pieno utilizzo dei capitali socioculturali ed economici individuali.

6. Conclusioni

La ricerca ha presentato il progetto TA mostrando le sue potenzialità in termini di impatto sociale nell'ambito del contrasto alla solitudine urbana e alla marginalità sociale, offrendo attraverso l'organizzazione e la partecipazione ai pranzi condivisi occasioni concrete di socializzazione, quindi di creazione di nuove relazioni e *network* sociali. Attraverso l'analisi etnografica dell'implementazione del progetto si è evidenziato come il cibo e l'esperienza commensale siano uno strumento importante per favorire processi di capacitazione socioculturale di persone soggette a fragilità e, quindi, come l'erogazione di un pasto a domicilio possa rispondere pienamente non solo all'esigenza di mantenimento di una persona, ma anche all'avvio di percorsi educativi e sociali di promozione dell'individuo soggetto a marginalità sociale. Questo positivo contributo è subordinato, però, ad un'attenta azione di facilitazione dei momenti di condivisione alimentare e all'instaurazione di un rapporto orizzontale, egualitario tra i partecipanti al pranzo. In tal senso, diventa necessario lo svolgimento di un lavoro di facilitazione dell'interazione intersoggettiva. Infatti, laddove il progetto offre risorse di socializzazione e crescita individuale, queste opportunità sono sfruttate in maniera diversa, in particolare in termini di sviluppo dell'individuo, di creazione/rafforzamento della rete sociale e di durevolezza dell'impatto.

L'analisi delle interviste e l'osservazione dei pranzi suggerisce una scalarità dell'impatto che muove da un primo livello di episodico miglioramento della condizione individuale (godimento dell'occasione), ad un rafforzamento del proprio capitale culturale legato ai temi del cibo e degli argomenti trattati a tavola a cui può seguire un più o meno duraturo cambiamento delle pratiche quotidiane (crescita personale), all'attivazione del soggetto in funzione di costruttore di reti sociali ed animatore sociale (attivazione sociale). A seconda del profilo individuale ovvero delle difficoltà a cui il partecipante è sottoposto, è plausibile che il soggetto non possa riuscire oggettivamente al pieno raggiungimento di ognuno di questi livelli.

Alla luce di ciò, TA appare un modello di riferimento alla lotta contro la solitudine urbana, scalabile sulle necessità più specifiche locali di attori pubblici e del terzo settore. Al fine della riproducibilità dell'iniziativa, però, è necessario considerare alcuni punti fondamentali:

- La necessità di forte coordinamento tra i vari attori coinvolti: il progetto nella sua erogazione attuale è l'esito positivo della sinergia di una molteplicità di attori, in cui ognuno dei partner istituzionali (SF e CSP) ha preso in carico la gestione logistica dei partecipanti, nonché lo sviluppo delle singole iniziative. Tale sinergia deve essere modello per garantire una proficua replicabilità del progetto.
- L'organizzazione di una facilitazione non invasiva dei processi relazionali nel contesto commensale: il ruolo dei volontari e dei ristoratori ha svolto in questo progetto questo ruolo, proponendo una facilitazione leggera e orizzontale, non legata alla presenza di singoli posti in condizione diversa, di supremazia simbolica, sugli altri. La replicazione deve garantire la continuazione dell'approccio sperimentato.
- La cura del cibo offerto, in modo da essere allo stesso tempo oggetto di desiderio e curiosità: la presenza di cibo di "qualità", quindi eccezionale rispetto al regime alimentare abituale dei partecipanti ha mosso curiosità e interesse, nonché marcato fisicamente uno spazio-tempo altro rispetto al quotidiano, creando i presupposti necessari per definire il momento di festa. Cibo meno curato non avrebbe garantito un tale esito positivo. In tale senso, la replicazione, laddove voglia di nuovo promuovere socializzazione attraverso l'uso dello spazio-tempo festivo, deve garantire una qualità buona degli alimenti, degna cioè di un giorno di festa.

Per facilitare la trasferibilità delle conoscenze acquisite nel quotidiano, si possono suggerire, inoltre, e in particolare nell'articolazione dell'offerta gastronomica:

- la scelta di preparazioni semplici nella loro realizzazione;
- la presenza e la valorizzazione del ruolo di esperti in campo gastronomico durante i pranzi in modo da sostenere il trasferimento di conoscenza in campo alimentare e facilitare i processi di socializzazione attorno al cibo;
- il coinvolgimento di altri attori afferenti al settore alimentare e gastronomico (e.g. artigiani alimentari, produttori, studenti di istituti alberghieri)

Oltre a ciò, al fine di migliorare ulteriormente la fruizione dello spazio pubblico da parte dei beneficiari e facilitare il loro inserimento nel tessuto sociale urbano, il progetto potrebbe prevedere lo svolgimento di attività in luoghi di aggregazione all'aperto, quali parchi o zone verdi attrezzate della città, ovvero realizzarsi legando le iniziative ad eventi pubblici (quali festival, concerti, mostre). In tal senso si riuscirebbe a sfruttare un'ulteriore opportunità di esplorazione e socializzazione del contesto urbano e partecipazione alla sua vita sociale mondo della città.

Concludendo, l'esperienza di TA offre il contributo al dibattito circa i processi di costruzione di convivialità legati al cibo confermando l'efficacia della scelta della commensalità come primo momento attraverso cui costruire socializzazione, in particolare valorizzando il dato della diversità e molteplicità degli attori coinvolti. Soprattutto mette in luce la sfida del trasferimento delle competenze e conoscenze acquisite durante il progetto da parte dei beneficiari nel loro quotidiano, aprendo il campo per nuovi studi specifici.

Bibliografia

- Alkon, A.H., Block, D., Moore, K., Gillis, C., Di Nuccio, N., & Chavez, N. (2013). Foodways of the Urban Poor. *Geoforum*, 48(54), 126-135.
- Allahyari, R. (2000). *Visions of Charity: Volunteer Workers and Moral Community*. Berkeley: University of California Press.
- Amin, A., 2010. *Cities and the Ethic of Care for the Stranger*. Jt. Joseph Rowntree Found. York Annu. Lect. York Joseph Rowntree Found. <https://www.jrf.org.uk/report/cities-and-ethic-care-stranger>.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Ardigò A. (1982). *Crisi di governabilità e mondi vitali*, Bologna: Cappelli.

- Bell, D., and Valentine, G. (1997). *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*. Londra: Routledge.
- Bichi R. (2000). La tecnica di intervista nelle storie di vita: il rimando neutro, forme e modalità di riconoscimento tra aree di significato. *Studi di Sociologia*, 38(2), 175-188.
- Blake, C. E., Bisogni, C. A., Sobal, J., Jastran, M., & Devine, C. M. (2008). How Adults Construct Evening Meals. Scripts for Food Choice. *Appetite*, 51(3), 654-662.
- Bloch, M. (1999). Commensality and Poisoning. *Social Research*, 66(1), 133-149.
- Blum-Kulka, S. (1997). Dinner talk: Cultural Patterns of Sociability and Socialization in Family Discourse. Mahwah, NJ: Erlbaum.
- Bourdieu, P. (1984). *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Bourdieu P. (1986). The Forms of Capital, in *Handbook of Theory and Research in Sociology of Education*, (a cura di) Richardson J. New York: Greenwood, 1986.
- Brannen, J., O'Connell, R., & Mooney, A. (2013). Families, meals and synchronicity: eating together in British dual earner families. *Community, Work & Family*, 16(4), 417-434.
- Charles, N. & Kerr, M. (1988). *Women, Food and Families*, Manchester: Manchester University Press.
- Clark A., & Chalmers, D. J. (1998). The Extended Mind. *Analysis*, 58(1), 7-19.
- Cloke, P., May, J., & Williams, A. (2016). The Geographies of Food Banks in the Meantime. *Progress in Human Geography*, 41(6), 703-726.
- Coleman, J. S. (1990). *Foundations of Social Theory*. Cambridge, MA: Harvard University Press.
- Coleman, L. (2009). Being Alone Together: From Solidarity to Solitude in Urban Anthropology. *Anthropological Quarterly*, 82(3), 755-777.
- Coleman, L. (2015). A View Form Anthropology: Anomie and Urban Solitude. In *The Handbook of Solitude*, (a cura di) Coplan, R. J., Bowker, J. Chichester: Wiley Blackwell.
- Cooreman-Guittin, T. (2019). Growing in Humanity: On Vulnerability, Capacitation, and Encounter in Religious Education: A Christian Practical Theological Approach. *Religious Education*, 114(2), 143-154.
- Counihan, C.M. (2004). *Around the Tuscan Table. Food, Family and Gender in Twentieth Century*. New York; Londra: Routledge.
- Danesi, G. (2012). Pleasures and Stress of Eating Alone and Eating Together among French and German Young Adults. *Menu: Journal of Food and Hospitality Research*, 1, 77-91.
- Danesi, G. (2018). A Cross-cultural Approach to Eating Together: Practices of Commensality among French, German and Spanish Young Adults. *Social Science Information*, 57(1), 99-120.
- DeVault, M. (1994). Feeding the Family. *The Social Organisation of Caring and Gendered Work*. Chicago; Londra: University of Chicago Press.

- Dietler, M. (2001). Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts, In *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, (a cura di) Dietler, M., Hayden, B. Washington, DC: Smithsonian Institution Press, 2001.
- Douglas, M., & Nicod, N. (1974). Taking the Biscuit. The Structure of British Meals. *New Society*, 33, 744–747.
- Durkheim, E. (1912). *Les formes élémentaires de la vie religieuse*. Paris: Alcan.
- Dyen, M., & Sirieix, L. (2016). How Does a Local Initiative Contribute to Social Inclusion and Promote Sustainable Food Practices? Focus on the Example of Social Cooking Workshops. *International Journal of Consumer Studies*, 40(6), 685–694.
- Ehrkamp, P., & Nagel, C. (2014). “Under the Radar”: Undocumented Immigrants, Christian Faith Communities, and the Precarious Spaces of Welcome in the U.S. South. *Annals of the Association of American Geographers*, 104(2), 319–328.
- Fassino, G., & Porporato, D. (a cura di) (2016). *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia*. Torino: Consiglio Regionale del Piemonte.
- Fischler, C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*, 31(1), 189–210.
- Fischler, C. (1980). Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma. *Information (International Social Science Council)*, 19(6), 937–953.
- Fischler, C. (1988). Food, Self and Identity. *Social Science Information*, 27(2), 275–293.
- Fischler, C. (1990). *L'(h)omnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (1999). *Food: A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York: Columbia University Press.
- Fontefrancesco, M. F. (2019). Food Donation and Food Drive: Strategies to Achieve Zero Hunger. In: *Zero Hunger. Encyclopedia of the UN Sustainable Development Goals*, (a cura di) Leal Filho W., Azul A., Brandli L., Özuyar P., Wall T. Cham: Springer, 2019.
- Giacoman, C. (2016). The Dimensions and Role of Commensality: A Theoretical Model Drawn from the Significance of Communal Eating among Adults in Santiago, Chile. *Appetite*, 107, 460–470.
- Giacoman, C. (2019). Eating Time in Santiago, Chile: A Trade-off between Norms and Biological and Social Requirements. *Time & Society*, 28(4), 1596–1618.
- Gilroy, P. (2004). *Postcolonial Melancholia*. New York: Columbia University Press.
- Goffman, E. (1956). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Edimburgo: University of Edinburgh Social Sciences Research Centre.
- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine, and Class*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Grignon, C. (2001). Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology. In *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, (a cura di), Scholliers, P. New York, Oxford: Berg, 2001.
- Hayden, B., & Villeneuve, S. (2011). A Century of Feasting Studies. *Annual Review of Anthropology*, 40(1), 433–449.
- Heil, T. (2014). Are Neighbours Alike? Practices of Conviviality in Catalonia and Casamance. *European Journal of Cultural Studies*, 17(4), 452–470.

- Herzfeld, M. (2004). *The Body Impolitic: Artisans and Artifice in the Global Hierarchy of Value*. Chicago: University of Chicago Press.
- Higgs, S. (2015). Social Norms and their Influence on Eating Behaviours. *Appetite*, 86, 38-44.
- Hinchliffe, S., & Whatmore, S. (2006). Living Cities: Towards a Politics of Conviviality. *Science as Culture*, 15(2), 123–138.
- Holm L, Lauridsen D, Lund TB, Gronow J, et al. (2016). Changes in the Social Context and Conduct of Eating in Four Nordic Countries between 1997 and 2012. *Appetite*, 103, 358–368.
- Hunt, G., Fazio, A., MacKenzie, K., & Moloney, M. (2011). Food in the Family. Bringing Young People back in. *Appetite*, 56(2), 394-402.
- Ingold, T. (2008). Anthropology Is Not Ethnography. *Proceedings of the British Academy*, 154(11), 69-92.
- Jones, M. (2007). *Feast: Why Humans Share Food*. Oxford/New York: Oxford University Press.
- Julier, A. P. (2013). *Eating Together: Food, Friendship and Inequality*. Urbana: University of Illinois Press.
- Kerner, S., Chou, C., & Warmind, M. (a cura di) (2015). *Commensality: From Everyday Food to Feast*. London; Oxford: Blomsbury.
- Kohn, E. (2015). Anthropology of Ontologies. *Annual Review of Anthropology*, 44, 311-327.
- Kruithof, K., Suurmond, J., & Harting, J. (2018). Eating Together as a Social Network Intervention for People with Mild Intellectual Disabilities: a Theory-based Evaluation. *International Journal of Qualitative Studies on Health and Well-Being*, 13(1), 1516089.
- Mäkelä, J., Kjærnes, U., Pipping Ekström, M., L'orange Fürst, E., Gronow, J., & Holm, L. (1999). Nordic Meals: Methodological Notes on a Comparative Survey. *Appetite*, 32(1), 73–79.
- Marovelli, B. (2019). Cooking and Eating Together in London: Food Sharing Initiatives as Collective Spaces of Encounter. *Geoforum*, 99, 190–201.
- Mars, L. (1997). Food and Disharmony: Commensality among Jews. *Food and Foodways*, 7(3), 189–202.
- Mauss, M. (1954). *The Gift*. London: Cohen and West.
- Mintz, S., & Du Bois, C. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119.
- Montanari, M. (1992). *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'età contemporanea*. Rome; Bari: Laterza.
- Müller, K. E. (2005). *Piccola etnologia del mangiare e del bere*. Bologna: Il Mulino.
- Murcott, A. (1986). You Are What You Eat – Anthropological Factors Influencing Food Choice. In *The Food Consumer* (a cura di), Ritson, C., Gofton, L.R., McKenzie J., Chichester: John Wiley & Sons, 1986.

- Murcott, A. (2012). Lamenting the 'Decline of the Family Meal' as a Moral Panic? Methodological Reflections. *Recherches Sociologiques et Anthropologiques*, 43(1), 97–118.
- Mutti A. (1998). *Capitale sociale e sviluppo*, Bologna: Il Mulino.
- Ochs, E., & Shohet, M. (2006). The Cultural Structuring of Mealtime Socialization. *New Directions for Child and Adolescent Development*, 2006(111), 35–49.
- Nussbaum, M. & Sen, A. (a cura di) (1993). *The Quality of Life*. Oxford: Oxford University Press.
- Petrini C. (2005). *Buono, Pulito e Giusto: Principi di nuova gastronomia*. Torino: Einaudi.
- Pilotti, F. J. (1979). Ideological Capacitation of the Peasantry in the Context of Revolutionary Agrarian Reform. In *Anthropology and Social Change in Rural Areas*, (a cura di) Berdichewsky, B, L'Aia: The Gruyter, 1979.
- Poppendieck, J. (2014). Food Assistance, Hunger and the End of Welfare in the USA. In *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food?*, (a cura di) Riches, G., Silvasti, T., Londra: Palgrave- Macmillan, 2014.
- Riches, G. (1986). *Foodbanks and the Welfare Crisis*. Ottawa: Canadian Council on Social Development.
- Riches, G. (2002). Food Banks and Food Security: Welfare Reform, Human Rights and Social Policy – Lessons From Canada. *Social Policy and Administration*, 36(6), 648–663.
- Scagliusi, F. B., da Rocha Pereira, P., Unsain, R. F., & de Morais Sato, P. (2016). Eating at the Table, on the Couch and in Bed: An Exploration of Different Locus of Commensality in the Discourses of Brazilian Working Mothers. *Appetite*, 103, 80–86.
- Scholliers, P., (2001). Meals, Food Narratives, and Sentiments of Belonging in Past and Present, in *Food, Drink and Identity : Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages*, (a cura di) Scholliers, P., Oxford: Berg, 2001.
- Sen, A. (2009). *The Idea of Justice*. London: Allen Lane.
- Simmel, G. (1961). The Sociology of Sociability. In *Theories of Society: Foundations of Modern Sociological Theory*, (a cura di) Parsons, T., Shils, E., Naegle, K. D., Pitts, J. R., New York: Free Press, 1961.
- Simmel. G. (1997). The Sociology of the Meal? In D., Frisby, M., Featherstone (Eds) *Simmel on Culture: Selected Writings* (pp. 130–136). London: Sage.
- Sobal, J. (2000). Sociability and Meals: Facilitation, Commensality, and Interaction. In *Dimensions of the Meal: The Science, Culture, Business, and Art of Eating*, (a cura di) Meiselman, H. L, Gaithersburg, MD: Aspen Publishers, 2000.
- Sobal, J. (2006). Individualization of Eating. *Appetite*, 47(3), 400.^[1]_{SEP}
- Sobal, J., & Nelson, M. K. (2003). Commensal Eating Patterns: A Community Study. *Appetite*, 41(2), 181-190.
- Sobal, J., & Wansink, B. (2007). Kitchenscapes, Tablesapes, Platescapes, and Food Scapes: Influences of Microscale Built Environments on Food Intake. *Environmental and Behavior*, 39(1), 124-142.

- Sobal, J., Bove, C., & Rauschenbach, B. (2002). Commensal Careers and Entry into Marriage: Establishing Commensal Units and Managing Commensal Circles. *Sociological Review*, 50(3), 376–395.
- Southerton, D, Díaz-Méndez, C., & Warde, A. (2011). Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK–Spain Comparison. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food*, 19(1), 19–36.
- Stewart, K. (2007). *Ordinary Affects*. Durham, NC: Duke University Press.
- Stewart, K. (2008). Weak Theory in an Unfinished World. *Journal of Folklore Research*, 45(1), 71-82
- Stewart, K. (2010). Afterword: Worlding Refrains. In *The Affect Theory Reader*, (a cura di), Gregg, M., Seigworth G.J., Durham, NC: Duke University Press, 2010.
- Symons, M. (1994). Simmel's Gastronomical Sociology: An Overlooked Essay. *Food and Foodways*, 5(4), 333–351.
- Tarasuk, V., Dachner, N., & Loopstra, R. (2014). Food Banks, Welfare and Food Insecurity in Canada. *British Food Journal*, 116(9), 1405–1417.
- Tuomainen, H. (2014). Eating Alone or Together? Commensality among Ghanaians in London. *Anthropology of Food*, S10.
- Walker, I. (2012). Ntsambu, the Foul Smell of Home: Food, Commensality and Identity in the Comoros and the Diaspora. *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment*, 20(3-4), 187-210.
- Wallendorf, M., & Arnould, E.J. (1991). We Gather Together: Consumption Rituals of Thanksgiving Day. *Journal of Consumer Research*, 18(1), 13-31.
- Wessendorf, S. (2014). *Commonplace Diversity: Social Relations in a Super-diverse Context*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Wise, A., & Noble, G. (2016). Convivialities: An Orientation. *Journal of Intercultural Studies*, 37(5), 423–431.
- Wise, A., & Velayutham, S. (2014). Conviviality in Everyday Multiculturalism: Some Brief Comparisons between Singapore and Sydney. *European journal of cultural studies*, 17 (4), 406–430.
- Yates, L., & Warde, A. (2017). Eating Together and Eating Alone: Meal Arrangements in British Households. *British Journal of Sociology.*, 68 (1), 97–118.

Allegato 1

La tabella presenta i pranzi organizzati, indicando per ognuno data, tipologia di struttura utilizzata, il numero di invitati e il numero di beneficiari coinvolti, nonché il nominativo del ristorante coinvolto.

Pranzo di Vicinato/ Pranzo di Comunità	Data	Casa Privata /Centro aggregativo	N. Totale ospiti Invitati	N. Totale beneficiari CARL invitati	Ristorante coinvolto
1. Vicinato	10-Apr	P	6	5	RIBOTTO PAOLO (volontario)
2. Vicinato	10-Apr	P	6	5	PASTIFICIO REALE
3. Vicinato	09-Apr	P	7	7	ETIKO
4. Vicinato	09-Apr	CA	9	5	ANTICHE SERE
5. Vicinato	10-Apr	P	8	7	ANTICHE SERE
6. Vicinato	10-Apr	CA	11	8	VINOLENTO
7. Vicinato	09-Apr	CA	12	10	GIUDICE
8. Vicinato	10-Apr	P	9	5	ALZONA LUCA (volontario)
9. Vicinato	30-May	CA	10	8	PASTIFICIO BOLOGNESE
10. Vicinato	28-May	CA	10	3	GIUDICE
11. Vicinato	28-May	CA	8	5	LE PUTRELLE
12. Vicinato	28-May	P	6	6	LA PIAZZA DEI MESTIERI
13. Vicinato	28-May	P	7	6	TAPERIA Y COCINA
14. Vicinato	28-May	CA	2	6	SAN GIORIS
15. Vicinato	30-Apr	CA	12	4	ANTICHE SERE
16. Vicinato	30-May	P	5	5	PASTIFICIO REALE
17. Vicinato	30-May	CA	8	5	ERAGOFFI
18. Vicinato	30-May	CA	6	3	TRE GALLINE
19. Vicinato	11-Jun	CA	13	4	ALBERGO AGENZIA
20. Vicinato	11-Jun	CA	15	10	EATALY
21. Vicinato	11-Jun	P	6	6	TRE GALLINE
22. Vicinato	13-Jun	P	7	6	LA MADIA
23. Vicinato	11-Jun	P	6	5	SETTESI'
24. Vicinato	13-Jun	CA	13	6	VINOLENTO
25. Vicinato	11-Jun	CA	7	5	OINOS
26. Vicinato	13-Jun	CA	9	4	LA PIAZZA DEI MESTIERI
27. Vicinato	13-Jun	CA	7	3	ALZONA LUCA (volontario)
28. Comunità	27-Jun	CDQ	38	25	ALBERGO AGENZIA
29. Comunità	27-Jun	CDQ	21	13	VINOLENTO
30. Comunità	26-Jun	CDQ	33	15	OINOS
31. Comunità	26-Jun	CA	26	22	ANTICHE SERE e GIUDICE
32. Comunità	27-Jun	CA	28	26	SAN GIORIS

33. Vicinato	17-Sep	P	6	4	VINOLENTO
34. Vicinato	18-Sep	P	10	7	DE AMICIS
35. Vicinato	17-Sep	P	7	7	GIUDICE
36. Vicinato	18-Sep	CA	11	3	BIRRIFICIO LA PIAZZA
37. Vicinato	17-Sep	P	6	5	RABEZZANA
38. Vicinato	17-Sep	CA	11	9	RIVENDITA2
39. Vicinato	18-Sep	P	8	6	ANTICHE SERE
40. Vicinato	18-Sep	P	5	5	ERAGOFFI
41. Vicinato	03-Oct	CA	10	2	MAC BUN
42. Vicinato	03-Oct	CA	9	4	BRICKS
43. Vicinato	03-Oct	P	8	8	BOCCONDIVINO
44. Vicinato	30-Sep	P	5	5	MAC BUN
45. Vicinato	01-Oct	CA	11	5	ANTICHE SERE
46. Vicinato	01-Oct	P	5	5	MAC BUN
47. Vicinato	03-Oct	CA	8	1	BOCCONDIVINO
48. Vicinato	03-Oct	P	12	10	OTTIMO
49. Vicinato	01-Oct	CA	9	9	EATALY
50. Vicinato	10-Oct	CA	11	4	GIUDICE
51. Vicinato	10-Oct	CA	11	7	CADREGA
52. Vicinato	08-Oct	P	8	7	BASTIMENTO
53. Vicinato	10-Oct	P	10	9	SORIJ
54. Vicinato	08-Oct	CA	12	8	PASTIFICIO REALE
55. Vicinato	10-Oct	CA	8	6	BIRRIFICIO LA PIAZZA
56. Vicinato	07-Oct	CA	11	4	LA PIOLA DI VIA PIOL
57. Vicinato	07-Oct	CA	17	11	CASA AMELIE
58. Comunità	28-Oct	CA	50	40	casa di quartiere
59. Comunità	28-Oct	CDQ	40	25	casa di quartiere
60. Comunità	29-Oct	CDQ	40	30	casa di quartiere
61. Comunità	30-Oct	CA	40	30	casa di quartiere
62. Comunità	30-Oct	CDQ	30	15	casa di quartiere
63. Vicinato	12-Nov	P	7	7	LA GUENDALINA
64. Vicinato	14-Nov	P	8	7	ETIKO
65. Vicinato	12-Nov	CA	13	10	DU' CESARI
66. Vicinato	14-Nov	P	8	8	CHIODI LATINI NEW FOOD
67. Vicinato	12-Nov	CA	13	13	PASTIFICIO REALE
68. Vicinato	14-Nov	CA	11	4	OTTIMO e SORIJ
69. Vicinato	12-Nov	CA	10	10	GIUDICE
70. Vicinato	14-Nov	CA	14	4	ANTICHE SERE
71. Vicinato	28-Nov	P	8	7	AROMA
72. Vicinato	28-Nov	CA	10	4	ERAGOFFI
73. Vicinato	28-Nov	CA	6	4	VITEL'ETONNE'
74. Vicinato	28-Nov	P	12	12	LA PIAZZA DEI MESTIERI
75. Vicinato	25-Nov	CA	14	12	ANTICHE SERE
76. Vicinato	28-Nov	CA	15	7	SANS GIORS

77. Vicinato	28-Nov	CA	23	13	L'ANGOLO DEI SAPORI
78. Vicinato	25-Nov	CA	13	8	PASTIFICIO BALTUZZI
79. Vicinato	25-Nov	CA	9	4	TAPERIA Y COCINA
80. Comunità	11-Dec	CA	224	157	ALBERGO DELL'AGENZIA