

Alimentare il sociale

Sguardi etnografici sulla produzione
e il consumo di cibo nella contemporaneità

a cura di Manuela Tassan e Angela Molinari

Ledizioni

© 2025 Ledizioni LediPublishing
Via Antonio Boselli, 10 – 20137 Milano – Italy
www.ledizioni.it
info@ledizioni.it

Alimentare il sociale. Sguardi etnografici sulla produzione e il consumo di cibo nella contemporaneità, a cura di Manuela Tassan e Angela Molinari

Prima edizione: settembre 2025

ISBN cartaceo
ISBN eBook
ISBN PDF Open Access

In copertina:

Progetto grafico: ufficio grafico Ledizioni

Informazioni sul catalogo e sulle ristampe dell'editore: www.ledizioni.it

Le riproduzioni a uso differente da quello personale potranno avvenire, per un numero di pagine non superiore al 15% del presente volume, solo a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da Ledizioni.

Indice

Introduzione.

- Temi e prospettive per alimentare il sociale 7
Manuela Tassan, Angela Molinari

Parte 1: Cibo, corpi, salute e istituzioni

- Cibo, salute e socialità nell'esperienza
del diabete nel Marocco contemporaneo 41
Eugenio Zito

- When the social hurts.* “Rimettere il sociale nel piatto” in un Centro
per disturbi del comportamento alimentare in Italia 61
Giulia Sciolli

- Regolare i pasti. Il cibo tra alimento e nutrimento nei Centri di
Accoglienza Straordinaria delle montagne cuneesi 81
Gaia Cottino

- Policy, behavior and education.* Cosa è in gioco nelle mense
scolastiche 103
Giovanna Guerzoni

- Contrastare le disuguaglianze alimentari. Un progetto di mediazione
sociale di comunità a Bologna 125
Valerio D'Avanzo, Sara Gerotto, Francesca Girardi

- Eccedenze, disciplinamento e diritti. Prospettive critiche sul sistema
di assistenza alimentare in Italia 147
Francesca Benedetta Felici

Parte 2: Cibo, corpi, territori e politica

- Uomini fatti di sale. Corpo, società e territorio nell'Alta Amazzonia peruviana 173
Laura Volpi
- Cucinare ecologie politiche. Cibo e giustizia metabolica nella pastorizia barbaricina 195
Alessandro Guglielmo
- Coltiv-azioni. L'agricoltura come riappropriazione di sé, del territorio e dei processi produttivi in uno studio di caso nel Nord Italia 219
Elena Apostoli Cappello
- Il gusto del paesaggio. Un'etnografia del vino Prosecco tra Friuli e Veneto 247
Manuela Tassan

Policy, behavior and education. Cosa è in gioco nelle mense scolastiche¹

GIOVANNA GUERZONI

Interno casa: pranzo di famiglia, adulti e bambini intorno a una tavola imbandita, c'è aria di festa e convivialità, ma anche di abitudini di ogni giorno, un piatto di verdure passa di mano in mano... Un papà (?) accenna al gesto di vuotare gli ultimi resti nella pattumiera, una mano bambina lo ferma... È il nuovo spot pubblicitario di una nota azienda alimentare italiana che ci ricorda – giusto in una manciata di secondi – quanto mangiare insieme costituisca il collante tra generazioni, scelte alimentari e sostenibilità. Il cibo è innanzitutto socialità, trasformazione complessa e plurale di prodotti della natura in qualcosa di arte-fatto – dal “crudo” al “cotto”, dalla natura alla cultura (Lévi-Strauss 2016) – un processo che mette in luce la multidimensionalità delle pratiche alimentari come “fatto sociale totale” (Mauss 1991). Mangiare non è dunque solo sfamarsi, è piacere estetico oltre che di gusto, è un'azione a forte valenza simbolica, il pasto è un mediatore di “luoghi antropologici” necessariamente attraversati da differenziali di potere (Rosaldo 2001; Douglas 1979; Lévi-Strauss 2010).

Mangiare è, in realtà, un atto complesso, che dal cibarsi porta allo scambio di un “cibo sociale” che nutre le relazioni, a partire da quelle intergenerazionali su cui si strutturano gran parte delle ritualità familiari intorno alla tavola (genitori/figli, nipoti/nonni... E come non ricordare un altro spot che, sempre attraverso lo scenario del “pranzo in famiglia”, si serve, in realtà, della relazione “indigesta” tra suocera e genero per vendere un farmaco che, appunto, favorisce la digestione?). Il cibo rinvia alle molte narrazioni (Nicolosi 2007) che dalla letteratura all'arte fanno del pranzo non solo uno dei contesti in cui si rende visibile la struttura sociale di un gruppo, ma anche una delle dimensioni del racconto di sé e dell'altro da sé. Il cibo è,

1 Desidero ringraziare Francesca Crivellaro, Noemi Dicorato e Cecilia Gallotti.

quindi, metafora della vita sociale, “media” temi e valori che vanno oltre il contesto del pranzo. E se il cibo è un “fatto sociale totale” perché, da un lato, mira ad assolvere un bisogno primario di sopravvivenza individuale, dall’altro, il suo consumo non può che fondarsi sulla costruzione di uno spazio sociale condiviso. Fin dai primissimi istanti di vita, l’allattamento non è solo una esigenza biologica, ma soprattutto uno spazio di relazione sociale e affettiva madre/bambino (Stern 1998) caratterizzato da una reciprocità di sguardi che creano la prima dimensione di comunicazione e di socialità nella specie umana. In quanto “animale incompleto”, la sopravvivenza dell’essere umano è resa possibile dal vivere comunitario e da quell’apparato complesso che chiamiamo “cultura”, la quale esprime, nelle pratiche sociali legate al cibo e nei significati ad esse connesse, una delle sue forme antropologicamente più dense. In questo senso, lo spazio/tempo dedicato al cibo, in tutte le culture, è intrinsecamente legato alla diversità culturale (Harris 1985; Koensler, Meloni 2019; Niola 2015; Teti 2019): ogni cultura ha le sue pratiche alimentari, il suo modo di trasformare i prodotti in piatti, i suoi gusti/disgusti, il modo fortemente differenziato di articolare il momento del pasto a seconda dei gruppi e delle classi sociali, delle generazioni e dei generi, delle mode e dei modi di fare convivialità, mangiando insieme. Una convivialità nella diversità che è stata spesso considerata – con buona pace delle necessarie critiche alla “pedagogia del *cous cous*” – uno dei luoghi privilegiati di incontro fra mondi, basti pensare al successo dei cosiddetti “ristoranti etnici” o al ruolo assunto dal tema delle cucine e delle tradizioni legate al cibo come “sfondo integratore” di percorsi di educazione interculturale fuori/dentro la scuola. Ma vale anche – tra locale e globale – per retoriche politiche che più recentemente sembrano posizionarsi al polo opposto, ostentando la questione della “sovranità alimentare”, ma fraintendendo il senso di tale concetto. Quest’ultimo, infatti, sarebbe da intendersi come “il diritto dei popoli a un cibo sano e culturalmente appropriato, prodotto con metodi ecologicamente corretti e sostenibili, e il loro diritto a definire i propri sistemi alimentari e agricoli” (Dichiarazione di Nyéléni 2007). L’idea di fondo, quindi, è quella di mettere “coloro che producono, distribuiscono e consumano cibo al centro dei sistemi e delle politiche alimentari piuttosto che le richieste dei mercati e delle aziende” (*ivi*). A dispetto di una lettura “nazionalistica”, la questione del cibo come diritto di autodeterminazione da parte di sistemi alimentari locali va considerata come critica a un sistema globale esito di secoli di imperialismo coloniale (Ghosh 2022); la lotta con-

tro la fame e le diseguaglianze nell'accesso a beni vitali (aria, acqua, terra) non può che ripartire dalla critica del sistema di produzione, distribuzione e consumo alimentare a livello globale.

Il momento del pasto è uno dei contesti strutturati/strutturanti attraverso cui “ogni società impone all'individuo un uso rigoroso e determinato del proprio corpo” (Lévi-Strauss in Mauss 1991, p. XXIX). È nel momento del pasto che le “tecniche del corpo”², intese come “i modi in cui gli uomini, nelle diverse società, si servono, uniformandosi alla tradizione, del loro corpo” (Mauss 1991, p. 385), esprimono infatti la loro efficacia inculturativa a diversi livelli. Questa chiave di lettura appare particolarmente efficace soprattutto in un contesto dinamico e plurale quale quello della contemporaneità, in cui appartenenze e identità, ma anche processi di coesione sociale sono, in modo situato, continuamente re-interpretate.

In molte pratiche sociali, il cibo passa dall'essere atto di “cura di sé” a dono, cura dell'altro. In questo “prendersi cura” attraverso il cibo, gli aspetti sanitari e nutrizionali – con le loro ricadute morali – diventano centrali. Se l'idea di salute è considerata sul piano “fisico, mentale e sociale”³, l'educazione ad un'alimentazione sana e sostenibile si configura come tema complesso e stratificato, in cui la dimensione sociale e rappresentazionale gioca un ruolo cruciale. È un tema a cui è opportuno riferirsi come a un territorio “denso” in cui abitano tradizioni e politiche diverse, nuovi bisogni e vincoli del sistema economico e produttivo globale. Allora il cibo deve essere inteso come spazio liminale tra corpo sociale e corpo individuale, quest'ultimo, come ci ricorda Foucault, “direttamente immerso in un campo politico” fatto di rapporti di potere che lo rendono “contemporaneamente corpo produttivo e corpo assoggettato” (Foucault 1976, pp. 29).

Cibo e pratiche alimentari, nella pluralità di forme in cui trovano espressione, costituiscono dunque, oggi in particolare, il “territorio” in cui emerge il tema delle rivendicazioni identitarie di specificità alimentari (Niola 2015)

2 Nel noto testo di M. Mauss “Le tecniche del corpo” (Mauss 1922) è riservata una parte pur breve di analisi al cibo “Tecnica della consumazione. Mangiare”. Anche in questo caso in poche righe Mauss fa riferimento all'uso degli utensili (posate) come strutturanti l'esperienza del pasto, attraverso un breve aneddoto storico. Ne “Il bere” è riportata un'allusione all'educare i bambini a “bere a garganella”.

3 L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha definito il concetto di salute come “Una condizione di completo benessere fisico, mentale e sociale e non esclusivamente l'assenza di malattia o infermità.”

che rendono manifeste le contraddizioni della contemporaneità: dalla questione della sostenibilità ai modi di produzione globale dell'industria alimentare, dal riconoscimento della pluralità culturale delle nostre società alla qualità della vita, dalla necessità di pratiche di consumo in grado di ridurre gli sprechi all'educazione a un'alimentazione "sana e sostenibile", sino ai tempi del pasto sempre più ridotti e frammentari nell'organizzazione sociale attuale.

Il pasto, specie nello spazio pubblico della ristorazione collettiva e scolastica, rischia di subire un processo di forte standardizzazione degli stili di vita. È una multidimensionalità – come ci ricorda lo spot da cui abbiamo preso le mosse – in cui le scelte individuali e soprattutto collettive – e quindi politiche – hanno necessariamente un impatto globale e non solo in relazione al fatto che siamo società sempre più interdipendenti tra loro. Il tema della disuguaglianza sociale attraversa necessariamente, infatti, quello dell'alimentazione, dal momento che, in molti contesti, essa diventa indice di povertà (Save the Children 2018), mentre, in altri, è espressione di società dell'opulenza e dello spreco. Le conseguenze di queste dinamiche sono di "lunga durata": cogliere la dimensione intergenerazionale della questione alimentare nelle società contemporanee significa considerare come le scelte relative ai modi di produzione industriale, così come alla distribuzione e al consumo di cibo, rinviino alla necessità di impegnare politiche locali/globali sui temi urgenti che riguardano, in fin dei conti, il destino delle generazioni future.

Il processo di incorporazione culturale al centro della relazione tra agency dell'attore sociale e contesti culturalmente strutturati appare oggi cruciale al fine di promuovere il passaggio da un "homo consumens" a un "homo sostenibilis" (Bauman 2007). Oggi, la narrazione sull'alimentazione sostenibile è una delle retoriche sempre più spesso riproposte nei media. Ha innanzitutto a che fare con un modello economico e produttivo neoliberista ormai insostenibile a livello globale, ma anche con l'aumento della consapevolezza sempre più diffusa di individui e intere comunità intorno alla necessità di scelte e politiche collettive partecipative vissute come parte di un'emergenza globale spesso inascoltata e che avranno, che lo si voglia o no, impatti di lunga durata. La ristorazione collettiva – o meglio quella sua forma specifica "ad impatto educativo" che è la mensa scolastica – mette in campo scelte politiche e pratiche sociali specifiche di alimentazione e sostenibilità, costituendo un luogo privilegiato di analisi dei processi della contemporaneità.

Cibo come metafora

Il “discorso sul cibo” è presente nel dibattito sociale da molto tempo, ma forse è possibile parlare, con particolare riguardo agli ultimi anni, di una sorta di “enfasi mediatica”, di una narrazione che fa del cibo un mediatore di altri valori culturali (benessere, successo, ricchezza, ma anche convivialità, dimensione ludica, estetica, sensibilità alla biodiversità connessa alla diversità culturale); in questo senso, la ricostruzione del modello culturale intorno alle pratiche alimentari e al cibo veicolato dai media costituisce uno dei contesti di senso che permette di situare scelte e pratiche locali, come quelle messe in atto in una mensa scolastica, in una prospettiva esplicativa più ampia, non solo regionale o nazionale, ma globale.

Fin dalla nascita della televisione, proprio per la sua *mission* commerciale, il cibo, nelle sue diverse forme, è stato un oggetto privilegiato della narrazione nei media; ad esso si legano altri valori culturali mediati dalla piacevolezza, dalla socialità, dal prestigio di alcuni cibi rispetto ad altri. Negli ultimi anni, il cibo – e i mestieri ad esso legati – è diventato un vero “soggetto narrante”, protagonista della contemporaneità. È quasi inutile ricordare la quantità di trasmissioni dedicate alla cucina, i giochi in cui si destreggiano aspiranti chef o pasticceri, ma anche le trasmissioni mediche dedicate a una sana alimentazione, o quelle che mostrano come il cibo sia uno dei campi attorno al quale si esprimono maggiormente le diseguaglianze globali. Molte delle crisi geopolitiche hanno sempre più spesso come protagonista il cibo o l'accesso ai beni vitali (ad esempio acqua, o aria, se si pensa all'impatto dell'inquinamento), basti pensare al caso più recente del grano nella guerra in Ucraina o della fame come “strumento di guerra” nel genocidio palestinese. Il cibo, la sua accessibilità, ma anche la sua manipolazione ed i suoi usi locali, sono al centro di molti movimenti e gruppi critici nei confronti dei processi di globalizzazione, diventando così strumento di *empowerment* di individui, gruppi, comunità.

Cibo & sostenibilità in un mondo in crisi. Il Progetto PNRR PE ONFOODS (2023-2025)

È in questa cornice tematica, così articolata e complessa, che si situa la ricerca oggetto di queste pagine⁴ centrata sulle mense scolastiche come luogo privilegiato di analisi delle diverse tensioni sottese alla relazione tra pratiche alimentari e sostenibilità, attraverso le quali è possibile ravvedere una forma di “depotenziamento” del sociale ma anche l’emergere di un confronto politico che sembra, al contrario, mirare ad un “recupero del sociale”. Intorno alla mensa scolastica come “oggetto politico” sembra esprimersi una nuova sensibilità riguardo al valore del cibo, non solo nella sua fruizione finale – potremmo dire nel “piatto” della mensa – ma anche riguardo alle decisioni relative alla filiera di produzione e distribuzione (dalla richiesta di prodotti bio o Km0, alla specificità delle diete, alla cura del momento del pasto e a scelte alimentari per sé e per i propri figli che fanno dell’alimentazione una “questione educativa”).

Il Progetto di ricerca PNRR PE ONFOODS (*Research and innovation network on food and nutrition Sustainability, Safety and Security – Working ON Foods*) è stato elaborato nella prospettiva “di agire con un approccio globale, unendo e mettendo in sinergia i punti di forza e le competenze di diverse discipline” – scienze sociali e giuridiche, economia agraria, chimica degli alimenti, tecnologia, ingegneria alimentare, logistica, microbiologia, marketing, nutrizione umana e varie discipline della medicina – “attraverso un approccio olistico” (PNRR PE ONFOODS 2023 – Project code PE00000003)⁵. In particolare, ONFOODS affronta questa sfida agendo attraverso l’attività coordinata di sette spoke, ciascuno dei quali si concentra su un ambito specifico legato alla produzione, alla trasformazione e all’efficacia del cibo.

Il tema delle rappresentazioni sociali sottese al tema dell’alimentazione e delle narrazioni sul cibo nei media è presente nella Ricerca PNRR

4 Il presente saggio è il prodotto iniziale del progetto *For a Sustainable Food Education in multicultural settings. Policies, Education practices and teacher’s training – SUSFOODEDU (2023-2025)*, nell’ambito dello Spoke 7 *Policy, behavior and education* (coordinato da Matteo Vittuari, Università di Bologna) del progetto PNRR PE ONFOODS (Project code PE00000003).

5 PNRR PE ONFOOD S- Project code PE00000003, Annex 1 - Project proposal, 2022, p.3, trad. mia. Per la descrizione complessiva del Progetto ONFOODS si rimanda al sito del progetto <https://onfoods.it/> (data di accesso: 23/07/2025).

ONFOODS, sia a monte, analizzando le narrazioni del cibo nei media come uno specifico ambito di indagine finalizzato a ricostruire i modelli alimentari non solo egemoni ma anche minoritari, sia a valle, impegnando in modo trasversale i gruppi di ricerca dei diversi spoke intorno alle forme e ai modi più efficaci per trasmettere e diffondere, anche in itinere, gli esiti della ricerca con l'obiettivo di promuovere e sensibilizzare nuovi stili alimentari sostenibili. Il partenariato esteso del Progetto PNRR PE ONFOODS ha promosso la condivisione di esiti di ricerca già maturi presenti nelle Università italiane e in diversi Centri di ricerca di livello nazionale⁶ attraverso il contributo di specifiche prospettive teorico-metodologiche disciplinari; l'obiettivo è di sedimentare un sapere scientifico pluri-interdisciplinare in grado di dialogare con gli *stakeholders* (imprese, ma non solo) del territorio anche immaginando ovviamente un processo di trasferimento della conoscenza. Il progetto ha inteso anche mettere in connessione contributi teorico-metodologici specifici sulla base di un dialogo intensivo con prospettive teoriche e linee di ricerca anche molto distanti fra loro, creando una rete in grado di cogliere una sfida di grande rilievo sul tema del cibo e della sostenibilità, oltre che di vasto impatto, con lo scopo di promuovere un cambiamento socioculturale rivolto alla sostenibilità alimentare.

I sette spoke del progetto sviluppano un percorso di ricerca di natura trasversale e interdisciplinare: è una grande occasione per contrastare una logica di valutazione che spesso paga il prezzo di un approccio monodisciplinare riduttivo a fronte delle sfide di una società complessa e globale e che raramente trova ambiti, anche solo attraverso la pubblicazione scientifica, nei quali valorizzare gli esiti di ricerche pluri-interdisciplinari. Indagare i processi della contemporaneità, ancor più se l'obiettivo è trasformativo sul piano delle pratiche sociali, comporta – lo si è compreso nella ricerca sociale ormai da qualche decennio – la necessità di cogliere la complessità, le tensioni e le convergenze, le criticità e le sfide, così come le tensioni esistenti tra dimensioni locali e globali che caratterizzano i contesti ad alta complessità sociale oggetto di analisi e di intervento.

Il Progetto PNRR PE ONFOODS si distingue per la volontà di mettere in dialogo contributi della ricerca fondamentale (presenti in ogni ambito, da quello sanitario, a quello economico, a quello sociale ecc.) con altri tipici

6 Il Progetto PNRR PE ONFOODS si avvale di un partenariato esteso, le Università coinvolte sono 13, oltre a numerosi Centri di ricerca, imprese del settore manifatturiero e tecnologico e altri stakeholders del territorio.

della ricerca applicata; lo scopo finale è attivare, in collaborazione con il mondo produttivo e dei policy maker, percorsi di cambiamento nelle comunità. Nello *spoke 7, Policy, behavior and education*, il coinvolgimento del mondo produttivo, degli *stakeholders* del territorio e dei *policy maker* vede nei contesti scolastici e socio-educativi un ambito di ricerca-azione specifico. Fare ricerca in questo ambito comporta la necessità di affiancare – se non “meticciare” – approcci metodologici di tipo quantitativo, realizzati attraverso “rilevazioni massive”, con quelli più squisitamente qualitativi i cui esiti emergono da ricerche di campo su poche realtà e spesso su “comunità piccole”. Questo percorso di ricerca si inserisce nella tradizione dello *schooling*, ovvero di un’etnografia scolastica in grado di “far emergere una struttura di valori e presupposti culturali impliciti e non detti che influenzano tuttavia il lavoro dell’insegnante” (Dei 2018, p. 20), nel nostro caso i temi dell’educazione ad una alimentazione “sana e sostenibile”.

L’obiettivo condiviso dai partecipanti al Progetto ONFOODS di promuovere pratiche alimentari consapevoli e sostenibili si costruisce con il dialogo tra mondo della ricerca e interlocutori del territorio fin dalla fase di progettazione. L’utilizzo di metodologie quali la ricerca-azione, la ricerca-formazione, il co-design e approcci valutativi di tipo *theory-driven* hanno permesso di condividere il piano di ricerca attraverso la costruzione di reti sociali partecipative che, mediante la stessa esperienza di ricerca, maturano nuove consapevolezze, se non un vero processo di *empowerment* individuale e di comunità. In questo contesto il contributo della ricerca etnografica diventa cruciale: le dinamiche di accesso al campo, tra l’altro non scontate quando si accede ai contesti scolastici, si basano su un attento processo di ascolto, rielaborazione e riposizionamento delle rappresentazioni dei diversi interlocutori che produce un aumento di consapevolezza rispetto alla complessità delle tematiche oggetto del progetto.

Educare ad una alimentazione sana e sostenibile non è un obiettivo raggiungibile attraverso una dimensione meramente trasmissiva, informativa o esclusivamente centrata sull’imposizione di pasti equilibrati sul piano nutrizionale, a prescindere dai posizionamenti relativi agli stili alimentari, ma anche su un’educazione all’alimentazione sensibile all’intersezione di genere, appartenenza culturale, classe sociale, e scelte familiari e individuali che spesso mostrano una spiccata sensibilità sul rapporto tra alimentazione e impatto ambientale.

La metodologia etnografica contribuisce ad un approccio processuale e di cambiamento, elaborando, lungo il percorso, una riflessività di ricerca che affronta lo sviluppo di nuovi metodi e orientamenti, in cui si rivendichi autonomia rispetto alla pressione esercitata dagli interessi diretti e dagli orientamenti teorici degli uffici e delle agenzie dei poteri locali (Colajanni 2015); questo comporta in genere la necessità di dedicare parte dello sforzo di ricerca allo sviluppo di contesti (*setting* professionali, tavoli di lavoro, situazioni informali ecc.) in grado di avviare e mantenere processi di scambio critico e costruttivo con gli stessi interlocutori del territorio: istituzioni locali, cooperative della ristorazione collettiva, commissioni mensa cittadine, insegnanti, famiglie, policy maker.

La mensa scolastica tra sicurezza alimentare e pratiche educative

Nell'ambito delle attività dello spoke 7, il team di ricerca del Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università di Bologna si è occupato del progetto SUSFOODEDU 2023-2025 – *For a Sustainable Food Education in multicultural settings. Policies, Education practices and teacher's training* –, che ha inteso indagare le pratiche di promozione di una alimentazione “sana e sostenibile”, nonché sensibile alla diversità culturale nei contesti multiculturali, cogliendole nello spazio/tempo della mensa scolastica considerata come luogo privilegiato di analisi delle potenzialità e delle tensioni sottese al tema dell'educazione a stili alimentari sostenibili. Essa è stata presa in esame sia perché, seppur con notevoli variabilità da regione a regione, è un servizio usufruito da un alto numero di bambini e bambine in Italia e per buona parte della loro crescita, sia in quanto contesto potenzialmente trasformativo, inteso cioè come *setting* educativo in grado di promuovere un'alimentazione sostenibile e sensibile alla diversità culturale. Come ha ben ricordato, Elisabetta Nigris (2015):

Ogni percorso educativo, che abbia come scopo quello di agire sui comportamenti precedentemente interiorizzati, non (può) pretendere di raggiungere il suo obiettivo unicamente attraverso un'attività di tipo conoscitivo razionale. Questo rimane un assunto imprescindibile anche all'interno di un corso di educazione alimentare dove non risulta efficace cercare di convincere logicamente un soggetto (bambino o adulto) mediante norme o precetti che si vorrebbero trasmettere per promuovere nuovi e più sani comportamenti alimentari (O'dea, Abrham 2001).

Cogliere i cambiamenti sociali attraverso la “lente” delle mense scolastiche fa emergere, fin dalle prime osservazioni svolte dalla nostra ricerca, la tensione tra l’aumento della diversità socioculturale nella popolazione scolastica e gli sforzi per migliorare la qualità dei pasti scolastici da parte degli Enti locali.

Nella nostra indagine abbiamo adottato una metodologia di ricerca-azione partecipata di tipo etnografico, centrata sull’osservazione del momento del pasto e delle pratiche di consumo alimentare in ambito scolastico e sulla ricostruzione delle rappresentazioni del momento del pasto dal punto di vista di diversi attori sociali coinvolti (dirigenti, personale docente e non docente, ausiliario, educatori delle scuole dell’infanzia, famiglie)⁷. La ricerca di campo si svolge in alcune scuole – dalla scuola dell’infanzia, alla scuola primaria e alla scuola secondaria di primo grado, tutte con il servizio di mensa scolastica – dell’Emilia-Romagna (Comune di Bologna, Comune di Modena e provincia) e del Comune di Roma. Le scuole sono state individuate applicando criteri di ricerca diversi: aree urbane versus aree montane e centro versus periferia, densità nella presenza di famiglie con *background* culturali diversi, espressione di contesti territoriali differenti (urbanistici, ambientali, gestionali ecc.), e un diversificato approccio all’educazione alimentare (presenza/assenza di progetti e sperimentazioni didattiche dedicate, sensibilità differenti al tema, contesti che usufruiscono di sensibilità politiche al tema ambientale differenti tra loro). L’approccio etnografico utilizzato potrebbe essere definito come multisituato e multilivello in quanto ambisce a ricostruire la rete di attori sociali intorno alla mensa scolastica: insegnanti e famiglie, educatori e insegnanti di sostegno, enti locali e operatori/gestori della refezione scolastica, diverse altre figure professionali (cuochi/e, ausiliare della distribuzione del pasto, dirigenti), ASL nella figura dei servizi di salute alimentare che operano spesso nelle scuole con attività di educazione all’alimentazione. In questo senso la mensa scolastica può essere quindi considerata come uno spazio/tempo paradigmatico tra i vari momenti della routine quotidiana dedicata al pasto.

Qualche anno fa, le mense scolastiche assursero alla cronaca in quanto luogo di applicazione di politiche locali che avevano finito per produrre

7 Indicativamente il gruppo di ricerca SUSFOODEDU nel corso del I anno di attività (a.s. 2023/2024) ha attivato 6 campi di ricerca (2 in provincia di Modena, 1 a Modena città, 2 a Bologna città; 1 a Roma), complessivamente ha svolto 16 interviste in profondità; 9 focus group; una cinquantina di momenti di osservazione del contesto mensa scolastica.

un'accessibilità differenziata al pasto scolastico, con il rischio di avvallare forme di discriminazione istituzionale per i bambini delle famiglie con background migratorio. Così, una routine della vita quotidiana come il pasto si è trasformata in una lente prospettiva attraverso cui analizzare processi più ampi: le esigenze di sicurezza alimentare e di gestione della salute pubblica, ma anche, come già ricordato, i processi di industrializzazione del comparto alimentare (produzione, distribuzione, consumo) a monte dei servizi di refezione scolastica. Processi che costituiscono lo sfondo su cui analizzare le dimensioni di depotenziamento, o viceversa di riemersione, della valenza sociale del momento del pasto. A scuola la routine della mensa appare spesso trasfigurata da un processo di forte standardizzazione: dal menu alla distribuzione delle razioni, dall'allestimento dello spazio (spesso lunghe tavolate in un contesto molto rumoroso) ai tempi di fruizione fortemente contratti per motivi organizzativo-gestionali (intorno ai 20/30 minuti al massimo per turno). Viceversa, la sensibilità per una mensa scolastica come possibile "setting educativo" evidenzia le potenzialità che proprio questa routine potrebbe avere, a condizione di ripensare questo spazio/tempo come esperienza pluridimensionale fortemente strutturata sul piano socioculturale.

Che cosa davvero è in gioco nelle mense scolastiche: depotenziamento del sociale versus nuove rivendicazioni identitarie

Le pratiche alimentari – dai modi di produzione di cibo al consumo nei pasti – sono al centro della ricerca antropologica ed educativa fin dalle sue origini, costituendo l'alimentazione uno dei tratti fondamentali attraverso il quale si sono riconosciute e al tempo stesso descritte le specificità culturali delle diverse società nel loro rapporto con l'ambiente naturale. L'antropologia dell'alimentazione (Levi-Strauss 1964; Koensler, Meloni 2021) ha descritto modi di produzione e di rielaborazione del cibo, gusti e disgusti alimentari, ma anche dimensioni rappresentazionali e simboliche (Douglas 1970) che incidono sulle modalità di consumo e sull'impatto che queste ultime hanno sull'ambiente e sulle società anche in termini di sostenibilità globale. In primo luogo, il cibo costituisce un luogo privilegiato di analisi della relazione tra natura/cultura (Descola 2021), la cui variabilità su scala globale mette in evidenza la complessità delle società attuali.

Nei territori multiculturali della contemporaneità, a fianco di processi di omogenizzazione nelle pratiche di consumo alimentare⁸, permangono altrettanti processi di differenziazione e di rivendicazione identitaria locale, nei quali il cibo finisce per costituire un tema identitario non esente da conflittualità culturali e politiche. In secondo luogo, il momento del pasto costituisce un luogo privilegiato di analisi dei processi inculturativi attraverso cui ogni contesto sociale trasmette, attraverso l'educazione, idee e saperi sul cibo: gusti e divieti, tabù e pratiche alimentari che si diversificano anche in base al ciclo della vita, al genere, alla classe sociale. Infine, alcune pratiche alimentari si sviluppano in uno "spazio pubblico" – come appunto le mense scolastiche, aziendali, sociali ecc. – che, in quanto tale, è strutturato secondo regole esplicite e implicite specifiche attraverso le quali viene mediata una, altrettanto specifica, visione del mondo.

In questo senso, la mensa è per molti versi un territorio di "tensioni" a diversi livelli. A livello macro le politiche europee relative agli obiettivi educativi condivisi e alla qualità dei servizi dedicati all'infanzia individuano nell'alimentazione un indicatore importante della qualità dei servizi. Nelle indicazioni dell'Unione Europea⁹, l'alimentazione non è meramente un servizio di base che risponde a obiettivi di natura alimentare e di salute pubblica, ma costituisce un contesto nel quale, attraverso la cura delle pratiche alimentari individuali e collettive, si risponde a temi di più ampia portata educativa al centro dello "spazio pubblico" quali quelli della lotta alla disegualianza sociale, dell'inclusione e della prevenzione alla dispersione scolastica. In realtà, la mensa è descritta da Dirigenti, insegnanti e assessori come un "territorio" strutturato da numerosi vincoli normativi, gestionali, politici. Per diversi dei nostri interlocutori – assessori, responsabili della refezione scolastica e insegnanti referenti – la "mensa" viene considerata come una questione spinosa:

8 Fra tutti, cfr. Aries, P. (2000 ed. or. 1985), *I figli di McDonald's. La globalizzazione dell'hamburger*, Bari, Dedalo.

9 Piano d'Azione Nazionale per l'attuazione della Child Guarantee in Italia (UE 2021/1004; PANGI 2022) - Nota M.I. 2019 (finalità educative e di socializzazione della mensa scolastica); Linee di indirizzo per ristorazione scolastica (Ministero della Salute, 2010) "); nonché il Decreto 28 ottobre 2021, Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica». (21A06625) (GU Serie Generale n.269 del 11-11-2021).

La mensa è un tema delicatissimo che non andrebbe neanche sfiorato, il rischio è di innescare ulteriore tensione; le famiglie sono molto agguerrite, soprattutto nella richiesta di usufruire di prodotti e produttori locali, ma i vincoli sulla sicurezza ecc. rendono le loro richieste impossibili. È un muro contro muro¹⁰.

In realtà la refezione scolastica in quanto “campo di tensioni” è assai più intricato e rischia di costituire un reale ostacolo alla sperimentazione di pratiche alimentari più sostenibili e innovative. Innanzitutto, vincoli relativi alla “sicurezza alimentare” – in termini di *food safety* e *food security* – tematiche che si sono rese più sensibili con gli anni della pandemia Covid-19 e che tradizionalmente hanno come referente principale, se non esclusivo, le Aziende Sanitarie Locali (ASL) e sui temi dell’educazione alimentare il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Sul piano normativo e delle politiche della ristorazione collettiva, la scuola pertanto è stata più volte oggetto di interventi normativi nel corso del tempo, sia a livello nazionale che a livello locale. Si possono, per esempio, ricordare le recenti *Linee-guida per l’offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili nella scuola e gli strumenti per la sua valutazione e controllo*, emanate dalla Regione Emilia Romagna il 4/09/2023. Questo documento ha fornito direttive per la ristorazione scolastica valide a livello regionale che si sono avvalse del contributo scientifico medico ma anche dell’esperienza della pediatria di base in funzione della prevenzione dei disturbi alimentari (obesità, anoressia ecc.).

Le mense scolastiche sono state uno dei contesti in cui sicurezza alimentare e salute pubblica hanno dovuto fare i conti con la pandemia di Covid-19. Una prospettiva di analisi in termini di complessità predilige il termine “sindemia” (Singer *et al.* 2007) che sottolinea gli effetti “moltiplicatori” delle pandemie, dal momento che aggravano disuguaglianze sociali preesistenti nella popolazione (ad esempio tra classi sociali maggiormente esposte al contagio, o effetti maggiormente negativi nel sovrapporsi di diverse patologie, o sul piano della povertà in caso di famiglie con lavori precari resi ancora più fragili a causa del lockdown ecc.). Un approccio che considera l’aumento degli effetti negativi su altre dimensioni della vita sociale (distanziamento sociale, solitudine particolarmente grave per alcune categorie di persone, effetti di rallentamento nell’apprendimento scolastico o di aggravamento dei rischi di disagio e dispersione scolastica causati dall’impossibilità

10 Dal diario di campo di Cecilia Gallotti, Provincia di Modena, 2023.

di avvalersi di servizi di welfare che normalmente accompagnano famiglie e bambini maggiormente vulnerabili).

È evidente che la pandemia di Covid-19 ha avuto effetti diversi a seconda delle fasi attraversate dalla crisi pandemica che ha fortemente coinvolto le istituzioni scolastiche, dalla completa sospensione del servizio di refezione scolastica (anche nelle strutture in parte aperte), al suo ripensamento per contrastare la diffusione del virus (prevedendo la mensa a piccoli gruppi, ad esempio nella stessa aula scolastica, soluzione presente in una delle scuole coinvolte dalla ricerca dove è stata mantenuta anche a pandemia superata, perché ritenuta un'esperienza di ristorazione collettiva più rispettosa delle esigenze dei bambini in relazione a rumore, tempi e gestione della distribuzione dei pasti, socialità), fino alla ripresa completa del servizio mensa. In realtà ci sono aspetti di dettaglio importanti emersi durante la fase pandemica che evidenziano il legame tra sicurezza alimentare, salute pubblica, sostenibilità ambientale e processi educativi: dall'organizzazione dello spazio e dei tempi del momento del pasto a scuola, all'uso di piatti e posate usa e getta, dal vassoio che arriva predisposto e incellofanato, fino alla eventuale (difficile) possibilità di recupero antispreco degli alimenti. Sul piano delle scelte politico-gestionali relative alla refezione scolastica, i Comuni sono pertanto al tempo stesso responsabili del servizio, della sua qualità sia alimentare che sociale e inclusiva, sia essi stessi oggetto di vincoli normativi complessi.

Delle nuove Linee-guida sopracitate si apprezza l'approccio sistemico e inter/trans-disciplinare che il tema della sostenibilità ambientale e della lotta allo spreco nella ristorazione scolastica impone coinvolgendo i diversi operatori (dalle istituzioni locali che definiscono il capitolato, ai gestori fino alle direzioni scolastiche). Le dimensioni socio-culturali che informano il momento del pasto a scuola come "spazio pubblico" rischiano però di rimanere sullo sfondo. Gli stessi indicatori che dovrebbero definirne i punti di attenzione spesso sono quantitativamente minori e raramente di tipo qualitativo, in grado cioè di sostenere il processo di cambiamento dal punto di vista processuale tenendo in considerazione le specificità dei contesti locali. Ad uno sguardo antropologico, infatti, la comprensione del sistema sociale, dei valori e modelli culturali ad esso sottesi, dei rapporti differenziati ed eterogenei che strutturano il contesto del pasto a scuola dovrebbe necessariamente precedere qualsiasi tipo di intervento (Marchetti 2024), specie se si pone l'obiettivo di un cambiamento di comportamento individuale e di comunità. In effetti, nel progetto SUSFOOD, l'indagine etnografica

ha questa funzione, dal momento che nella seconda parte della ricerca è prevista l'implementazione di un intervento di ricerca-azione co-progettato con le scuole coinvolte. Tale fase di ricognizione etnografica contribuisce alle attività di ricerca degli altri team del Progetto ONFOODS in un'ottica di approccio integrato che risulta viepiù necessario se si ritiene che lo stile alimentare di una comunità in un contesto globale costituisca un rilevante fattore di impatto ambientale. In numerose occasioni – basti pensare alla cooperazione internazionale – aver trascurato questo passaggio ha determinato il fallimento delle *policy* messe in atto. Viceversa, considerare quanto nel contesto del pasto a scuola siano presenti, e per certi versi enfatizzate, dimensioni sociali e culturali non solo permetterebbe di avviare interventi più efficaci, ma anche di sostenere gli obiettivi di cambiamento in merito alla salute e alla sostenibilità adattandoli alle specificità socioculturali di ciascun contesto.

Riconsiderare il momento del pasto a scuola a partire da un'idea di "cura" come atto/dimensione relazionale e processuale e come *agency* degli attori sociali significa superare una prospettiva meramente individualistica. Prendersi cura di sé stessi non può, infatti, essere disgiunto dal prendersi cura della comunità, in considerazione delle numerose interdipendenze e pluralità che scelte individuali e collettive hanno anche sul futuro. In questo senso, i percorsi di educazione alimentare non possono accontentarsi di sviluppare un piano informativo, ma devono cogliere l'occasione per co-sviluppare processi di *empowerment* di comunità.

La ricerca di campo ha rilevato l'importanza di cogliere i diversi punti di vista degli attori sociali che attraversano lo spazio pubblico della mensa scolastica con ruoli, compiti e visioni assai differenti tra loro. L'esperienza del cibo e del pasto come momento sociale è, come tutte le esperienze umane, un'esperienza situata: genere, classe sociale, tradizioni culinarie diverse per origini culturali, religione, gusti, generazioni fanno del momento del pasto un processo di *embodiment*. Mangiare è, in modo reale, culturale e metaforico, un processo di incorporazione culturale; siamo educati tutta la vita ad apprezzare (ma anche a riprodurre attraverso diverse forme di adattamento e re-interpretazione) ciò che mangiamo come specificità identitaria della cultura a cui apparteniamo. In questo senso, come atto di incorporazione e quindi inculturativo, ogni gruppo sperimenta in modo esplicito e implicito pratiche di educazione alimentare che attraversano la vita dell'attore sociale talvolta modificandone esperienze e gusti personali.

Spesso le nostre abitudini alimentari, le nostre preferenze consapevoli riguardo al cibo si trasformano anche grazie all'apertura ad altre tradizioni culinarie che sperimentiamo in occasione di viaggi, ma anche di incontri e di opportunità che la società globalizzata e multiculturale permette e al tempo stesso sollecita soprattutto nei contesti urbani del pianeta. Il cibo, a partire anche dall'esperienza collettiva della refezione scolastica, nella nostra esperienza quotidiana è il campo di processi di de-territorializzazione, ma anche di enfasi sul localismo, così come di re-invenzione delle tradizioni.

A tavola! Gusti e disgusti, piaceri e capricci del pasto a scuola

“Lo sai che per molti bambini e bambine delle nostre scuole, specie i bambini con background migratorio ma non solo, il pasto a scuola costituisce l'unico pasto completo ed equilibrato della giornata?”¹¹ ce lo siamo sentiti dire da molti insegnanti, assessori o responsabili comunali della refezione scolastica; la mensa scolastica – dalla questione retta alla sua espressione concreta quotidiana – appare un contesto rivelatore dell'esistenza di disuguaglianze sociali rispetto alle quali le istituzioni locali sono fortemente impegnate. Alcuni Comuni hanno avviato percorsi di ascolto con la cittadinanza o hanno istituito le Commissioni mensa cittadine rispondendo ad un'esigenza di condivisione che spazia dalla richiesta di garanzia di qualità e sicurezza alimentare, all'inclusione nei menu di scelte alimentari di tipo culturale che esuberano fortemente da quelle sanitarie (intolleranze, allergie, malattie autoimmuni ecc.). Questa attenzione all'alimentazione nel contesto della ristorazione scolastica, che costituisce uno dei due pasti principali della giornata (quando non ne costituisce l'unico), rende visibili nuove sensibilità su salute e alimentazione spesso connesse a scelte che fanno del cibo un territorio di contesa ma anche di espressione di rivendicazioni ideologiche, politiche o personali (vegani, vegetariani ecc.).

Il Comune di Bologna eroga (dati dell'a.s. 2022/2023) per la sola fascia di età 6-13 anni (scuola dell'infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado) in media più di 18.000 pasti al giorno; il 20% dei menu erogati quotidianamente prevedono “diete speciali”, l'80% delle quali sono per motivi culturali e religiosi mentre solo il 20% per motivi di salute. Le diete

11 Dal diario di campo di Giovanna Guerzoni, Modena febbraio 2024.

culturali religiose crescono in modo progressivo (+19% sul 2017). La scelta che incide maggiormente in questo aumento è quella che esclude ogni tipo di carne (+ 48%). In questo contesto il Comune di Bologna ha avviato la sperimentazione dell'inserimento della carne halal, all'interno di un percorso più ampio che ambisce all'elaborazione di una Politica Alimentare Urbana e Metropolitana (PAUM)¹². Educare a stili alimentari sani e sostenibili non può che passare attraverso un processo di *empowerment* individuale e collettivo che riguarda la conoscenza/consapevolezza degli impatti locali/globali della produzione, distribuzione e consumo degli alimenti e l'interdipendenza globale delle scelte di individui e comunità.

Se ci si confronta con il “punto di vista” infantile, è possibile innanzitutto notare come molte delle nozioni riguardanti un'alimentazione sana siano ben note ai bambini e alle bambine che abbiamo incontrato; diventa allora più interessante rilevare come la dimensione informativa sia interpretata nell'esperienza della mensa scolastica, e come si inserisca con altri momenti di pasto, in famiglia o in comunità, nei momenti della routine quotidiana e nei momenti di festa. Che cosa esprime l'articolazione dei menu? A cosa risponde? Che cosa comporta riuscire a fare di questo contesto un momento attivo/partecipativo di “cura di sé e dell'altro”? Che tipo di “agency” esprimono bambini e insegnanti nel contesto della mensa scolastica? Questo momento è in grado di promuovere o invece ostacola gli obiettivi di un'alimentazione sana che eviti gli sprechi? A cosa educa in modo esplicito/implicito la mensa scolastica? Quale idea di salute in rapporto al cibo bambini e insegnanti hanno o mettono di fatto in atto a scuola?

Nelle narrazioni di insegnanti e allievi (spesso gli uni in opposizione agli altri) emerge ad esempio lo scarto tra la dieta sanificata e bilanciata della mensa scolastica e le abitudini familiari; per i primi le abitudini familiari non rispondono ai criteri di una dieta bilanciata e anzi annullerebbero gli sforzi educativi proposti dalla scuola, per gli altri la mensa è vissuta – nonostante il rumore e le modalità organizzative – come uno spazio/tempo di socializzazione più che di alimentazione, mentre al menu “asettico” della mensa si contrappone quello “affettivo” del momento del pasto a casa.

12 La Giunta del Comune di Bologna, su proposta dell'Assessore all'Agricoltura e all'Agroalimentare, con atto P.G. N. 487280 / 2023 ha approvato il documento *Obiettivi, principi, riconoscimenti e assi strategici per una politica alimentare urbana e metropolitana a Bologna* a cura di Andrea Segrè, consigliere speciale del Sindaco per le politiche alimentari urbane e metropolitane.

Emergono figure affettivamente importanti legate al momento del cibo, non solo la mamma, ma i nonni (“le arance del nonno hanno un profumo buonissimo, sai?”; “Con mio nonno raccolgo le pere in giardino...”). Ma questo confronto mette in luce anche la necessità di decostruire stereotipi e pregiudizi sulla cura attraverso il cibo, ad esempio, quando si pensi alle abitudini alimentari delle famiglie straniere. Da questo punto di vista il progetto sta percorrendo uno sviluppo in senso “sociale” avviando micro-esperienze di costruzione di contesti di contatto tra scuola e famiglie sul tema dell’alimentazione, e in particolare con le famiglie straniere sul tema della mensa. In realtà, l’accesso al campo ha registrato nelle scuole coinvolte dalla ricerca una tradizione di partecipazione a molti progetti dedicati all’alimentazione e agli stili di vita sani e sostenibili, e un grande interesse per la proposta del progetto ONFOODS.

Vale la pena chiedersi se un’attenzione al “ritorno del sociale” nel campo dell’alimentazione, e più specificamente delle mense scolastiche, non riguardi una nuova riflessività sociale e pedagogica su che cosa sia e che cosa possa comportare un’educazione al gusto in senso plurale: da un lato, riconoscendo una certa propensione ad essere educati a una “cultura del gusto” che inevitabilmente riparta dalle esperienze familiari e socioculturali; dall’altro, facendo emergere il difficile tema della riorganizzazione del tempo/spazio del pasto a scuola. Un tempo che oggi nella maggior parte delle situazioni appare troppo breve, costretto da logiche gestionali-organizzative (anche comprensibili), che impedisce sia la socialità, sia il riconoscimento della diversità nella sua concreta espressione plurale. Se una progettualità didattica sul cibo che tenga conto delle differenze socioculturali non è mai stata sperimentata nei contesti in cui la ricerca sta operando, elementi importanti di co-progettazione riguardano sia la costruzione di percorsi formativi su questo tema rivolti agli insegnanti e agli operatori del settore mensa, sia la promozione di setting di dialogo non giudicante in cui siano presenti esperienze diverse di alimentazione che costituiscono il plurale background alimentare delle nostre società.

Bibliografia

- Ambrosini, V., (2023), Il cibo e le pratiche alimentari come dispositivo self-care, *Journal of Health Care Education in Practice*, 1, pp. 59-69.
- Birbes, C., (2012), *Nutrirsi di relazione. Una riflessione antropologica tra cibo e educazione*, Lecce e Brescia, Pensa Multimedia.
- Bonetti, R., Guerzoni, G. e Tarabusi, F., a cura di, (2022), Fare educazione: metodi collaborativi nella ricerca applicata ai contesti educativi multiculturali, *Educazione Interculturale*, vol. 20, n. 1.
- Cottino, G., (2023), *Verso Monte. Nuove mobilità e culture del cibo nelle Alpi occidentali*, Milano, Unicopli edizioni.
- Cuturi, F.G., Massa, A. e Mauriello, M., a cura di, (2022), Cibi e poteri. Etnografie degli usi sociopolitici del cibo, *L'Uomo. Società Tradizione Sviluppo*, vol. 12, n.1.
- Comune di Bologna, (2023), VI Commissione – Scuola, Antimafia, legalità democratica, coesione sociale, cultura e giovani, Europa e attività internazionali, *Sperimentazione dieta halal*.
- Dei, F., a cura di, (2018), *Cultura, scuola, educazione: la prospettiva antropologica*, Pisa, Pacini Editore.
- Douglas, M., (1979), *I simboli naturali*, Torino, Einaudi.
- Fiamingo, C., Ciabbarri, L. e Van Aken, M., a cura di, (2015), *I conflitti per la terra. Tra accaparramento, consumo e accesso indisciplinato*, Campospinoso (PV), Edizioni Altravista.
- Foucault, M., (1976), *Sorvegliare e punire. Nascita della prigione*, Torino, Einaudi.
- Gallotti, C., (2014), Sviluppo sostenibile e processi partecipativi nei contesti scolastici: linee d'indirizzo, strumenti e pratiche, in Capri, E., Bisagni, M., Lambiase, M., a cura di, *Mangiare a scuola. Riflessioni e proposte sui percorsi di educazione alimentare nella scuola*, M. Bisagni, Fidenza, Mattioli 1885, pp. 93-107.
- Ghosh, A. (2022), *La maledizione della noce moscata. Parabole per un pianeta in crisi*, Venezia, Neri-Pozza.
- Harris, M., (1985), *Buono da mangiare*, Torino, Einaudi.
- Harris, M., (1977), *Cannibali e re*, Milano, Feltrinelli.
- Koensler, A., Meloni, P., (2019), *Antropologia dell'alimentazione*, Roma, Carocci Editore.
- Lévi-Strauss, C., (2010), *Le origini delle buone maniere a tavola*, Milano, Il Saggiatore.

- Lévi-Strauss, C., (2016), *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore.
- Marchetti M., *Tenere le fla. Per una riesamina dell'apporto antropologico alla costruzione di itinerari di Educazione alla salute*, in Gallotti, C., Tarabusi, F., a cura di, (2024), *Antropologia e servizi: intersezioni etnografiche fra ricerca e applicazione*, Milano, Ledizioni, pp.89-105.
- Markowitz, L., Brett, J.A., eds., (2012), *U.S. Food Policy. Anthropology and Advocacy in the Public Interest*, London and New York, Routledge.
- Mauss, M., (1991), *Teoria generale della magia e altri saggi*, Torino, Einaudi (ed.or.1922).
- Moodie, R., Stuckler, D., Monteiro, C., Sheron, N., Neal, B., Thamarangsi, T., Lincoln, P. and Casswell, S., (2013), Profits and pandemics: prevention of harmful effects of tobacco, alcohol, and ultra-processed food and drink industries, *Lancet*, 381, pg. 670-9.
- Severi, I., Tarabusi, F., a cura di, (2019), *I metodi puri impazziscono: Strumenti dell'antropologia e pratiche dell'etnografia al lavoro*, Salerno, Licosia Edizioni.
- Nicolosi, G., (2007), *Lost Food. Comunicazione e cibo nella società ortoressica*, Firenze, EditPress.
- Niola, M., (2009), *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina*, Bologna, il Mulino.
- Niola, M., (2012), *Non tutto fa brodo*, Bologna, Il Mulino.
- Niola, M., (2015), *Homo Dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Bologna, Il Mulino.
- Nigris, E., Balconi, B., (2015), "Cibo, cultura identità": un modello formativo innovativo di educazione alimentare, *Pedagogia più didattica*, vol. 1, n. 2.
- Paltrinieri, C., (2022), *Mangiare a scuola. La rivoluzione della mensa sostenibile che cambierà il mondo*, Milano, Franco Angeli.
- Porporato, D., Fassino, G., (2017), Operai, fabbriche e cibo. Storie di gastronomie precarie, *CoSMo Comparative Studies in Modernism*, n.10, (<https://doi.org/10.13135/2281-6658/2020>).
- Rimoldi, L., (2023), Antropologia del cibo tradizionale nelle Botteghe Storiche di Milano. Ristoratori e sociale media durante Expo 2015, in Biscaldi, A., Matera, V., a cura di, *Social media e politiche dell'identità*, Milano, Ledizioni, pp. 10-40.
- Rosaldo, R., (2001), *Cultura e verità. Rifare l'analisi sociale*, Milano, Meltemi.

- Save the Children, (2018), *(Non) tutti a mensa*, Roma, Save the Children Onlus.
- Shepard, P., (2023), *Teneri carnivori. Cacciatori e selvaggina sacra*, Milano, Meltemi.
- Singer, M., Bulled, N., Ostrach, B., Mendenhall, E., (2007), Syndemics and the biosocial conception of health, *Lancet*, 389, pp. 941-50.
- Stern, D.N., (1998), *Le interazioni madre-bambino. Nello sviluppo e nella clinica*, Milano, Raffaello Cortina.
- Teti, V., (2019), *Il colore del cibo*, Milano, Meltemi.
- Van Aken, M., (2018), Coltivare cibo baladii in Palestina. Le politiche della natura, tra terra e aria, *Antropologia Pubblica*, vol. 4, n. 1, pp. 97-128.
- Zecca, L., (2016), Progettazione partecipata intorno alla mensa scolastica: una ricerca-azione, *Formazione e Insegnamento*, vol. 14, n. 2, pp. 357-66.
- Wenger, E. (2006), *Comunità di pratica. Apprendimento, significato e identità*, Milano, Cortina.

Sitografia

<https://onfoods.it/>

<https://nyeleni.org/en/dichiarazione-di-nyeleni-villaggio-di-nyeleni-selingue-mali/>