

FAME *di* LAVORO

Storie di gastronomie operaie

a cura di Gianpaolo Fassino, Davide Porporato



presentazioni

Mauro Laus

Presidente del Consiglio regionale del Piemonte

Il cibo ha sempre avuto, in passato come ancora oggi, una funzione non solo di nutrimento. Tutti gli aspetti che riguardano questo importante componente della vita umana hanno assunto nel tempo numerosi significati religiosi, politici, economici e, soprattutto, sociali. In virtù di ciò, anche il modo di alimentarsi è stato sempre legato alla società. Una corretta nutrizione continua ad essere esclusivo retaggio di gruppi sociali più abbienti, mentre la maggior parte della popolazione mondiale mangia più per sfamarsi che per nutrirsi.

Nel nostro paese, dopo la seconda Guerra Mondiale, molte famiglie dovettero lasciare le campagne per andare a lavorare nelle città industriali come operai, abbandonando perciò le innumerevoli tradizioni e abitudini della vita contadina. Le lunghe soste dedicate al pasto nel tempo del lavoro nei campi, ritmato dalle stagioni, scompaiono per adattarsi ai ritmi frenetici dell'industria: i pasti in fabbrica vengono consumati in fretta, a volte freddi o in condizioni di fortuna, nell'unica sosta di mezz'ora, "la pausa pranzo".

Questo è il tema di questa interessantissima mostra, "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", ideata e realizzata dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo insieme all'Associazione Culturale Kòres, che vuole approfondire ulteriormente il tema del cibo e del lavoro, con testimonianze raccolte tra quelli che hanno vissuto la realtà della fabbrica.

L'accostamento dei termini fame e lavoro, che costituiscono il titolo della mostra, sottolinea un'originale, ampia e intensa attenzione al rapporto con il cibo, che riconquista una sua centralità nella vita delle persone, tema quanto mai di attualità ed esemplificativo del periodo di crisi che stiamo vivendo. Le belle immagini, che costituiscono la mostra, dei lavoratori colti nel momento della "pausa pranzo", riportano con forza al tema del diritto al cibo e al lavoro, come elemento centrale da cui è necessario partire: rimuovere "lo scandalo della fame" che ancora oggi affligge un'ampia porzione della popolazione del pianeta. Promuovere una prospettiva che restituisca dignità a tutta l'umanità, in equilibrio con i limiti del pianeta e nel rispetto del diritto alla vita delle generazioni che seguiranno, è l'impegno cui siamo chiamati.

La complessità delle cause ci sollecita ad affrontare la tematica del diritto al cibo in una prospettiva più ampia, attraverso i diversi elementi che la legano ai temi dell'occupazione, della buona finanza e della costruzione di un mondo di pace.



Presidente
Mauro Laus

Vice Presidenti
Nino Boeti, Daniela Ruffino

Consiglieri segretari
Alessandro Benvenuto, Gabriele Molinari,
Angela Motta

Direzione Comunicazione Istituzionale
Direttore - Domenico Tomatis

Settore Informazione, Relazioni Esterne e
Cerimoniale
Dirigente - Mario Ancilli; Patrizia Bottardi,
Marina Buso, Federica Calosso

Mostra a cura dell'Università degli Studi di Scienze
Gastronomiche e dell'Associazione Culturale Kòres



Torino, Palazzo Lascaris, 26 maggio - 22 luglio 2016

Gruppo di ricerca

Alba Zanini - Associazione Culturale Kòres;
Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Michele F.
Fontefrancesco, Luca Ghiardo, Luca Percivalle, Dario
Leone - Laboratorio Granai della Memoria, Università
degli Studi di Scienze Gastronomiche;
Davide Porporato - Università degli Studi del Piamonte
Orientale.

Fotografie

Archivio e Centro Storico Fiat; Archivio fotografico
Istituto Gramsci Torino; Fondazione Sella Onlus, Biella;
Marcello Marengo; Mauro Raffini; Mauro Vallinotto.

Testi

Piercarlo Grimaldi, Gianpaolo Fassino, Michele F.
Fontefrancesco, Luca Ghiardo - Università degli Studi
di Scienze Gastronomiche.
Davide Porporato, Matteo Varia - Università degli Studi
del Piemonte Orientale

Interviste

Davide Porporato, Luca Ghiardo, Luca Percivalle

Coordinamento

Anna Ghiberti - Associazione Culturale Kòres

Catalogo (a cura di)

Gianpaolo Fassino, Davide Porporato

Grafiche mostra

Elena Schisa

Progetto di allestimento

Interactive Sound
Gallo Arti grafiche - Vercelli

Con il contributo di

Fondazione CRT

Ringraziamenti

Per le attività di ricerca: Associazione Docbi, Centro Studi
Biellesi; CISL Torino; Fondazione Vera Nocentini; Fondazione
Sella onlus Biella; SPI CGIL Orbassano; Giuseppe
Baffert; Cesare Cosentino; Marcella Filippa; Enzo Garrone.
Per le interviste: Adolfo Audenino, Annamaria Avonto,
Giuseppe Caristia, Mario Cerrato, Angela Frustagli, Mario
Gheddo, Roberto Greco, Salvatore Lodato, Bruno Pesce,
Nicola Ponderano, Clelia Valfrè, Gianfranco Zabaldano, Elio
Zanoni.

Per gli oggetti in mostra: Mauro Schellino, Osteria del Peso
- Belvedere Langhe (CN).

Per il contributo all'allestimento: Ri-ciclistica Settemese

Foto di copertina: Operai nella mensa aziendale Fiat; tratta dal
documentario di Cinefiat: "Quel primo giorno in fabbrica",
1972, Archivio e Centro Storico Fiat.

La pubblicazione delle fotografie è stata autorizzata dagli
organismi competenti.

© Consiglio regionale del Piemonte, Torino, 2016
ISBN 978-88-96074-81-7

presentazioni

■ Carlo Petrini

Presidente dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche

La fame di lavoro da sempre perseguita l'uomo. Una fame che, nel caso della nostra mostra, si placa portando in fabbrica il cibo che la donna ha sapientemente preparato e stivato in un contenitore metallico, il *barachin*, emblema, tratto distintivo di un mondo operaio che, nelle attese utopiche della mia generazione, doveva diventare classe dirigente. Tanta acqua è passata sotto i ponti e quel proletario senza rivoluzione, oggi, indossa nuovi abiti che fanno di fresco e di pulito, ma che celano piuttosto un sottoproletariato che non pensa più all'occupazione garantita come un diritto d'umanità, ma vive alla giornata la speranza di sopravvivere sul posto di lavoro per qualche giro di stagione.

Nuovi contenitori del pranzo al lavoro continuano a servire un mondo meno certo di futuro. Un mondo che è anche parte integrante di una più vasta storia della gastronomia italiana.

La mostra costituisce, dunque, un indispensabile tassello per meglio comprendere la creatività gastronomica che ogni giorno viene messa in atto per cercare nel cibo che ci nutre ragioni anche per ri-affrontare, a muso duro, una società che non vuole più bene a chi lavora: scampolo di un famelico sistema finanziario che domina gli orizzonti del pianeta e che non ha più l'esigenza di portarsi in fabbrica il nostro cibo quotidiano.

■ Alba Zanini

Presidente Associazione Culturale Kòres

La mostra "Fame di Lavoro. Storie di gastronomie operaie" vuole raccontare una storia inedita e poco conosciuta, quella del cibo in fabbrica. È una mostra un po' controcorrente, perché oggi parlare di cibo significa parlare di chef stellati, di prodotti di eccellenza, di ristoranti famosi, quasi che il cibo fosse un bene di lusso, uno status symbol.

In realtà le modalità di produzione, di distribuzione e di preparazione del cibo sono espressione di civiltà, nel senso più ampio del termine: nel cibo è riassunta l'essenza di un'intera società, l'economia, i rapporti sociali, le scelte politiche, la democrazia, le regole di convivenza civile. È quindi importante soffermarsi per una volta su un cibo "povero", il cibo dell'operaio, testimonianza del lavoro in fabbrica e dell'evoluzione e dei cambiamenti di quella "classe operaia" che oggi sembra avere perso voce e identità.

Torino, la "città delle fabbriche", è stata per tutto il Novecento laboratorio e motore di trasformazioni sociali ed economiche e luogo di formazione di una coscienza collettiva che lungo tutto il secolo ha determinato i rapporti e gli equilibri tra lavoratori e industria. È a Torino, infatti, che già a fine Ottocento nasce l'industria manifatturiera, che vede negli anni successivi un rapido sviluppo soprattutto nei campi della metallurgia, della meccanica, della chimica, legati alle fabbriche di automobili, aerei, moto e biciclette, fino ad arrivare, negli anni Sessanta del secolo scorso, ad una trasformazione

radicale del tessuto economico e sociale della città, in seguito alla grande immigrazione dal Sud Italia.

Gli operai del Sud hanno portato con sé nostalgie e tradizioni, anche culinarie: nel *barachin* erano contenuti i ricordi e il gusto rassicurante del cibo di casa, che aiutava a sopportare la fatica, l'estraniamento e a dare speranza nel futuro. Tutto questo è rappresentato con immediatezza nei visi che compaiono nelle foto, uomini e donne colti nella "pausa pranzo" davanti ai contenitori metallici e alle bottiglie di vino, visi di persone semplici, segnati dalla fatica dopo ore di lavoro, mentre mangiano quello che si sono portati da casa, visi di persone che lottano e credono in una vita migliore.

Dal *barachin* si passa successivamente al cibo preparato dalla mensa aziendale, luogo che rappresenta non solo una conquista per una maggiore dignità e comodità nel consumare il pasto, ma anche uno spazio prezioso di condivisione e di socializzazione. È "alla mensa per gli stranieri di una fabbrica molto lontana" che Primo Levi incontra Fausone, protagonista de *La chiave a stella* ed è alla mensa di una fabbrica che Fausone incontra una ragazza con cui inizia una storia "[...] e ho tastato la panca alla mia destra, e c'era la sua mano, e io l'ho toccata con la mia, e la sua non se n'è andata e si lasciava carezzare come un gatto" (Levi, 1978, p. 43).

Le immagini e le interviste della mostra, che sono state raccolte e inserite nei "Granai della Memoria", vogliono essere un ricordo di un periodo non distante da noi come intervallo temporale, ma molto diverso per coinvolgimento sociale e passione politica; vogliono anche suscitare una riflessione sull'oggi, sul tema dell'immigrazione dal Sud del mondo e della mescolanza etnica di abitudini e saperi, un tema più che mai di attualità, che suscita aspettative e paure, che deve essere affrontato con serietà e umanità, per trovare delle risposte condivise.

Barachin a due scomparti in acciaio. Il recipiente più piccolo, posto nella parte superiore del *barachin*, di solito conteneva la seconda portata. La parte più capiente del *barachin*, di norma immersa nell'acqua degli scaldavivande, era destinata a custodire il primo piatto: la minestra o la pastasciutta. La gavetta era spesso contrassegnata da medagliette, fili colorati, incisioni e altri segni che potessero renderla riconoscibile in mezzo a selve di altri manufatti del tutto simili.



saggi

■ **Piercarlo Grimaldi**

Il cibo operaio: un progetto gastronomico

Scopo della mostra "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie" è di riportare alla luce le forme e le pratiche di un sapere gastronomico che attiene ad un toro-nante importante della recente storia del mondo operaio e della vita di fabbrica. Nell'appena passato Novecento, segnato dal trascorrere dalle campagne alla fabbrica, una vera e propria diaspora contadina ha determinato profondi mutamenti anche nelle culture del cibo.

I tempi e gli spazi che definivano il mangiare quotidiano, costitutivi di riproduttivi ritmi di vita lenti e affettivi, condivisi nell'ambito della famiglia estesa, vengono drasticamente abbandonati per un ossimorico, solitario pasto collettivo, consumato sul posto di lavoro, in un non interrotto dialogo con la macchina, oggetto-soggetto, cogente al costituirsi di un'attesa nuova classe dirigente.

Per un lungo tempo il cibo che serve a riprodurre la forza-lavoro si porta da casa. La gavetta, la gamella, il *barachin*, che lo stesso operaio, oppure il padre, aveva utilizzato per nutrirsi nelle due drammatiche guerre che hanno segnato il secolo breve, viene riciclato per nutrire il tempo della fabbrica. Il *barachin* diventa, dunque, l'elemento identificativo dell'aristocrazia operaia, nella misura in cui questa figura rururbana riesce a introdurre e a rifunzionalizzare, nella fabbrica, i saperi creativi propri dell'oralità contadina, appresi di generazione in generazione attraverso il gesto e la parola.

La cultura operaia è, dunque, il frutto dell'incontro tra

campagna e città, di un nuovo mondo costituito da metalmazzadri, che dialogano creativamente e danno vita ad un cognitivo sapere che fonda il suo modo di affrontare i cambiamenti e il confronto, anche di classe, con la parodia. Questa interessante e particolare narrativa forma espressiva, che ritroviamo nella pratica solidale e collettiva del vivere la vita di fabbrica, è riconoscibile anche nel progetto gastronomico che la donna di casa interpreta per l'uomo che fatica in fabbrica.

Nella gavetta trovano posto il crudo e il cotto, il salato e il dolce, il fresco e il conservato, il caldo e il freddo, in un elaborato ed ordinato gioco sistemico e armonico di sapori, alla ricerca di una pratica nutritiva e di salute inconsapevolmente buona, pulita e giusta, una già avvertita coscienza del cibo allora ancora da venire.

Un rapsodico progetto parodico complessivo ben compreso in questa formularità espressiva generata al tempo delle gavette: il tempo del cibo consumato in fabbrica veniva popolarmente definito la *passà di cuciar*. Gli operai, mangiando, creavano un orizzonte sonoro dodecafonico, risultato dello scontro ritmato, metallo contro metallo, gavetta-cucchiaino. Questo ritmo rappresentava il trapasso del mezzogiorno, una sonorità che, come quella delle non dimenticate campane di campagna, definiva il tempo del pasto e in qualche modo di un cibo che veniva consumato integralmente, sino a decretarne un metaforico trapasso.

Un trapasso che veniva accompagnato dal barbera, identitario vino operaio che, a quei tempi, era maschio e forte come lo era l'operaio che sudava la giornata e che,

oggi, si declina al femminile per riconoscergli gastronomici toni nobili per flebili lavori e far dimenticare il di lui trascorso proletario.

Trascorre il tempo e la fabbrica fordista, che espropria sempre di più l'operaio delle sue evolutive, cognitive conoscenze popolari, parcellizza anche il cibo, introducendo una mensa sindacale priva di ogni gastronomica connotazione affettiva e segnica. La produzione e la scelta del cibo diventano una decisione estranea all'operaio, la divisione dei processi produttivi trascorre dal lavoro alla mensa ed espropria le saggezze culinarie della donna di casa.

Forme e pratiche di storiche e sotterranee resistenze verso una mensa tanto attesa sono il seguito, non ancora risolto oggi, di un progetto di alimentazione autonomo e soggettivo preferito a "quell'aria stantia della mensa aziendale" avvertita da Faussone, l'operaio montatore di Primo Levi che, con *La chiave a stella* (1978), dà vita ad una creatività e originalità produttiva, il cibo di casa che, trasportato in altri più moderni quanto incerti contenitori, cambia forma, ma la sostanza rimane, dimentico però della memoria della classe.

Una gastronomia, dunque, che ancora oggi segna il mezzogiorno di nuove attività, di una nuova fame di lavoro, di nuove, precarie gavette che, più di un tempo, devono essere riempite di cibo e di lavoro.

Così ci dicono, alla fine della fine, le autobiografie di operai che con la gavetta hanno convissuto una vita, raccolte per dare coerenza scientifica alla mostra e disvelare un mondo che troppo presto abbiamo voluto dimenticare. Abbiamo lasciato che la classe operaia andasse in paradiso (Grimaldi P., Grimaldi R., 1982) senza



provvedere ad un degno funerale che, peraltro, non si nega a nessuno, magari al suono della *passà di cuciar* che scusava da trapasso.

Barachin e porta uova in alluminio. Sul coperchio della gavetta, vicino all'anellino, ci sono segni di colla, probabilmente servita a fissare un cordino al quale attaccare un segnale utile a distinguerlo dagli altri contenitori.



saggi

■ **Davide Porporato**

Etnografia del *barachin*

Il *barachin* è un contenitore pratico e resistente, una gavetta di metallo, utilizzato soprattutto per portarsi il cibo in fabbrica e mangiare. I primi erano d'alluminio ma capitava che per l'usura si bucassero e così l'acqua dello scaldavivande penetrava all'interno, nella pasta o nella minestra. A partire dagli anni Cinquanta del Novecento si diffonde il *barachin* realizzato in acciaio inossidabile: è resistente agli urti e non arrugginisce. Lo si porta al lavoro, in una borsa di finta pelle scura, accompagnato da un pezzo di pane, talvolta un frutto, un fiaschetto di vino e con le posate avvolte in un tovagliolo.

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

per cui lavoravo perché noi ci ritenevamo operai specializzati, una élite, e non ci ritenevamo assolutamente dei *barachin*" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016a).

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

Al suono della campanella che annunciava l'inizio della pausa, gli operai più fortunati correvano a lavarsi le mani, recuperavano la borsa e il cibo riscaldato, che mangiavano seduti a tavola, in appositi locali. Altri consumavano il pasto sul posto di lavoro, accanto alla linea, in mezzo alle macchine: una condizione che segna il vissuto nel triangolo industriale (Bigatti, Zanisi, 2015). Elio Zanoni riferisce che, nei primi anni Sessanta, nella

vetreria industriale di Settimo Torinese in cui lavorava esisteva un locale per la consumazione dei pasti ma non era curato “non era appetibile per consumare il cibo” cosicché i dipendenti preferivano trascorrere il tempo della mensa in altri luoghi; nella bella stagione si sedevano sui cassoni di legno depositati fuori dallo stabilimento (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016d). Questa condizione era molto diffusa tra gli operai delle *boite*, piccole aziende artigiane, ma la si riscontra anche nelle narrazioni di coloro che, pur lavorando in grandi stabilimenti industriali, erano impossibilitati a raggiungere, nel poco tempo a disposizione, le mense troppo distanti dal posto di lavoro. A tal proposito le parole di Angela Frustagli sono utili a comprendere la situazione che si era venuta a creare alla Fiat di Rivalta: “Nei primi anni Settanta c’era gente che mangiava sulla linea perché la mensa era troppo lontana. Così dopo il suono della campanella ci si lavava le mani, si recuperava il *barachin*, si mangiava e ci si rilassava un po’” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016b).

Il tempo della pausa pranzo, normalmente di trenta minuti, obbligava alla velocità: “Mezz’ora per mangiare. Per troppi anni abbiamo mangiato in fretta. Abbiamo perso per sempre il gusto di stare a tavola e assaporare veramente il cibo”, così ricorda Clelia Valfrè (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016c). Nella foga e nella confusione, poteva succedere di prendere il cibo altrui, talvolta non si trovava più il proprio *barachin* o lo si trovava vuoto. Mario Cerato, assunto alla Fiat di Mirafiori nel 1962, ricorda che tutti i giorni nel refettorio si sentiva pronunciare la domanda “Chi ha preso il mio baracchino? Eravamo in migliaia e tra confusione e rumore qualcuno non ritrova più il proprio cibo” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016g). Poteva capitare, ricorda Salvatore Lodato operaio alla Fiat di Rivalta, che il contenitore sparisse “non solo per errore ma per una questione di fame” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016k).

I *barachin*, esteriormente, son tutti uguali. Sono gli operai a personalizzarli per riconoscerli. Alcuni incidono sull’acciaio del coperchio il nome e il cognome o solo le iniziali, altri personalizzano il manico, rivestendolo con un filo metallico colorato o contrassegnandolo con una piccola medaglietta. La gavetta per molti operai è un oggetto che si carica di simbolici elementi affettivi. Mario Gheddo, come gran parte degli intervistati, ha conservato il proprio *barachin* in acciaio, ma ora sul coperchio c’è il nome del nipote scritto con un pennarello indelebile. L’ha dato in prestito per esser usato durante gli anni della scuola, e ora lo conserva tra i suoi oggetti della memoria. Anche Mario Cerato lo conserva gelosamente e ne parla così: “Il mio baracchino è sempre stato solo quello. Gli ufficiali in pensione hanno le spade appese al muro. Io ho il mio baracchino, l’arma delle mie battaglie” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016g). Emblematico è il caso di Cornelio Porporato che, raggiunta l’età della pensione, affida il proprio *barachin*, compagno di una vita, a chi in quel momento più ne aveva bisogno: la sorella suora missionaria in Ghana. All’interno vi pone un breve messaggio, scritto a mano su un cartoncino, che recita: “Nazarena cara, di questo pentolino me ne sono servito io tanti anni andando al lavoro alla Fiat. Sarei lieto che ora servisse anche a te nei tuoi numerosi spostamenti per variati lavori nella tua Missione”.

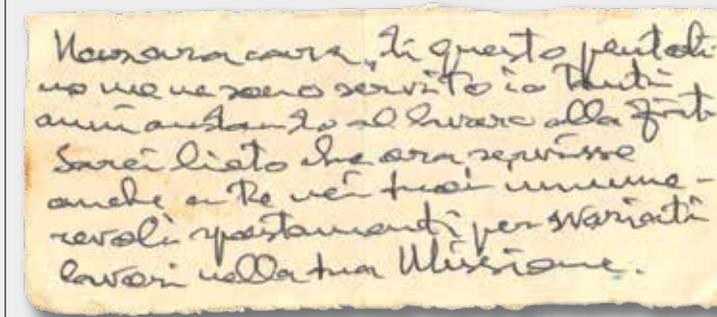
Nel *barachin* il cibo è quello della famiglia, sono le madri e le mogli a prepararlo con ciò che è avanzato del pranzo o della cena. Si portano in fabbrica le gastronomie del proprio paese e la pausa diventa così il momento della scoperta dei sapori e dei saperi dell’altro che, soprattutto nella condivisione del pasto, s’impara a conoscere. Come sottolinea Marta Margot-

ti: “mangiare insieme e aprire la propria gavetta diventava un momento, marginale ma non meno importante di altri, di affermazione della propria identità e, al tempo stesso, di scambio: era uno dei rari momenti in cui si usciva dalla stretta uniformità dettata dall’organizzazione della fabbrica e si mescolavano, insieme agli odori caldi, le diverse culture, e non soltanto quelle alimentari” (2003, pp. 122-123). Durante i pasti gli operai curiosano nei *barachin* degli altri; dal cibo e dai profumi imparano a riconoscere l’origine regionale e la fortuna gastronomica. Il confronto poteva dare origine a invidie, ma spesso poteva essere anche motivo di consolazione. Si faceva conoscenza e si era accolti apprezzando il bacalà alla vicentina, la soppressata calabra, gli spaghetti alla marinara napoletani o il minestrone piemontese. La minestra di verdura con pasta e riso era il piatto dei piemontesi, i veneti preferivano la polenta e i meridionali pasta. Le vivande davano così il nome alle persone: “«polentone», «maccheroni» erano gli appellativi con cui erano riconosciuti, con tono ora scherzoso ora irritante, i veneti e i meridionali, ed erano usati per segnalare una differenza di origine che, a volte, diveniva pretesto per affermare superiorità e inferiorità sociali e regionali” (Margotti, 2003, p. 123).

Alcuni ricordano con nostalgia i *barachin* preparati dalla madre, l’unica a conoscere l’arte del dosare sapientemente l’umido e l’asciutto: due categorie che occorre saper dominare per preparare un buon cibo, che sarà consumato dopo molte ore senza l’aggiunta di condimenti. Non mancano, nelle storie raccolte, le lamentele indirizzate a madri e mogli, accusate di riempire il contenitore sempre con la stessa minestra. In ogni caso riempire il *barachin* per la donna era un rito quanto per l’uomo aprirlo e mangiare.

Oggi il *barachin* è tornato, seppur con nomi diversi, a viaggiare tra la casa e il posto di lavoro. Il suo ri-apparire è anche l’esito della crisi economica che segna il presen-

te. Per i giovani, figli del nuovo millennio, fino a qualche anno fa, questo oggetto era conosciuto solo attraverso le storie di nonni e genitori. Oggi è diventato di nuovo parte dell’orizzonte quotidiano anche grazie al cinema. La gavetta, infatti, è la protagonista inanimata nell’aprezzato film *Lunchbox* diretto da Ritesh Batra (2013). La narrazione filmica ambientata nella caotica Mumbai ci dice che, oggi come ieri, il *barachin* non è solo un efficace strumento gastronomico, ma anche centro di relazioni capaci di far conoscere le persone, superare distanze e distinzioni. Se nel film il fraintendimento nella consegna di un *lunchbox* avvia un fitto dialogo tra una casalinga appassionata di cucina e un impiegato prossimo alla pensione, nella fabbrica lo scambio di *barachin*, più volte ricordato nell’indagine, e la condivisione del cibo hanno fatto degli operai, compagni.



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

saggi

■ Luca Ghiardo

Cibo e lavoro operaio: una storia precaria

Le città del triangolo industriale, negli anni del miracolo economico, subiscono una crescita demografica senza precedenti. In Piemonte il fermento produttivo è concentrato sia nelle piccole attività artigiane, le *boite*, sia nelle grandi fabbriche e richiama masse di lavoratori dalle campagne e dalle regioni italiane economicamente depresse. Le piccole fabbriche sono ospitate in spazi talvolta sottodimensionati e sono quasi sempre sprovviste di locali di servizio, come le mense. Alle grandi aziende aspirano soprattutto i nuovi operai, dove la forza sindacale riesce a spuntare condizioni lavorative più favorevoli.

Nelle piccole fabbriche gli operai mangiano in piedi o seduti su materiali di risulta, accanto al macchinario o nelle immediate vicinanze dell'azienda, tra la polvere e gli odori della produzione. Mario Gheddo, classe 1931, racconta che nella *boita* di Santhià, dove aveva iniziato a lavorare ancora giovanissimo, "si andava avanti a panini" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h) per l'assenza di un locale e di strumenti per scaldare le vivande. Molti, per sfuggire agli odori e allo sporco della fabbrica, preferiscono uscire e sopportare i rigori del freddo: "Eravamo abituati a mangiare dove capitava, la gente preferiva andare fuori a mangiare sui cassoni" dice Elio Zanoni (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016d).

L'inadeguatezza delle condizioni igienico sanitarie, legate al consumo dei pasti, è talvolta drammatica an-

che nelle grandi aziende. Presso la Eternit di Casale Monferrato la natura venefica delle lavorazioni e delle materie prime si sovrappone all'assenza di locali mensa, di ambienti protetti dalle fibre d'amianto e da comportamenti pericolosi come mangiare con gli stessi abiti utilizzati durante i turni di lavoro (Rossi, 2012). Nicola Pondrano, in forza presso l'azienda casalese dal 1974, testimonia in modo esemplare tali carenze ricordando un vecchio operaio, seduto su un sacco d'asbesto, che, sbocconcellando il pane del suo pranzo, gli disse: "Che cosa sei venuto a fare qui? Sei venuto a morire?" (Ghiardo, Percivalle, 2016c) consapevole della tragedia che si sarebbe consumata da lì a qualche anno a causa della ripetuta e massiccia esposizione all'amianto.

Le regole aziendali talvolta vietano il consumo di alimenti negli orari di lavoro. Clelia Valfrè racconta: "Non si poteva parlare e non si poteva mangiare, ci chiudevano dentro con una grata e non ci facevano uscire fino a mezzogiorno" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016c). Si escogitano allora strategie per ovviare alle necessità alimentari di chi si sveglia prima dell'alba per raggiungere, con lunghi e faticosi spostamenti, il posto di lavoro. "A 14 anni, appena entrato in fabbrica, facevo il garzone. Ogni mattina raccoglievo dagli operai gli ordini per i panini, mortadella o gorgonzola, facevo finta di andare in bagno e poi via come il vento fino alla bottega più vicina". Rientrato in fabbrica Bruno Pesce, autore del racconto, distribuiva i panini agli operai, che mangiavano con molta circospezione, arrivando anche a nascondersi con il cibo sotto al banco



Pausa sulla linea di montaggio Fiat Mirafiori, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.

di lavoro. “A volte ci si metteva anche più tempo perché venivi interrotto, allora mangiavi metà panino o un terzo per volta, c’erano mattinate più fortunate, altre in cui eri costretto a fermarti più volte”. Il vicino di banco di Bruno ogni lunedì, reduce del ballo e dei festeggiamenti della domenica sera, affrontava una levataccia seguita da un faticoso viaggio. Giunto sul posto di lavoro, all’ora della colazione, “si metteva sotto al bancone a mangiare e si addormentava. Era quasi sistematico, tanto sonno aveva. Allora io dovevo insistere con i calci per svegliarlo!” (Ghiardo, Percivalle, 2016b). Mangiare fuori dall’orario della mensa era considerato una perdita di tempo, un abuso a danno della produttività aziendale, “un giorno – testimonia Mario Gheddo, operaio Fiat – mentre lavoravo, un motorista vicino a me ogni tanto apriva il cassetto del suo banco e mangiava un morso di panino. Arriva il suo caposquadra, spinge l’operaio da una parte e, aperto il cassetto, butta il panino in terra dicendo ‘qui non si mangia. Si lavora!’” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h).

Il paniere alimentare dei piemontesi, dopo la Seconda Guerra Mondiale, costringe gli operai a una dieta povera di calorie e ripetitiva (Margotti, 2003). La politica di autarchia alimentare, sostenuta e promossa dal fascismo, non aveva riempito le pance vuote del popolo italiano e spesso si era ridotta a mera propaganda (Zamagni, 1990; Preti, 2003). Solo a partire dagli anni Sessanta, i frutti della rivoluzione verde, innescata dalle teorie di Norman Borlaug e sostenuta dal progresso tecnologico, riuscirono a invertire in modo radicale questa tendenza (Shiva, 1993). A Torino e nei distretti industriali del Piemonte le forti radici contadine di gran parte dei lavoratori, giunti dalle zone rurali della regione, dal Sud Italia e dal Veneto mantennero una fittissima rete di orti

e piccoli allevamenti di animali da cortile¹. Gli orti, simili a tanti microcosmi, riproduzioni dei mondi agricoli che avevano dovuto abbandonare, sono la fonte primaria dei pasti consumati ogni giorno dai “nuovi operai” piemontesi. “Un tempo, una bella fetta di operai, almeno di quelli che pranzavano con me, si portavano il pezzo di pollo del proprio cortile, l’insalata coltivata nel proprio orto o in quello del vicino o del parente. Il cibo a chilometro zero non era un predicato, era la normalità. Tutti avevano il loro orto”. E anche quando l’omologazione dei gusti, portata dalle mense e dalla produzione industriale degli alimenti, lasciò al margine gran parte di questo variegato mondo, vi era chi non si fidava, chi riteneva che gli unici piatti degni d’essere consumati fossero quelli amorevolmente cucinati dalle mani delle mogli con ingredienti dell’orto e del cortile: “non posso mangiare un coniglio allevato da uno sconosciuto. Io i miei conigli so cosa mangiano, gli vado a tagliare l’erba fresca ogni giorno!” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h) racconta Mario Gheddo a proposito di un suo compagno di lavoro.

Se sulle tavole dei refettori e delle mense i *barachin* la facevano da padroni non altrettanto accadeva sulla linea, a chi consumava i pasti vicino alla postazione di lavoro. In questi contesti gli operai mangiavano, oltre ai panini, spesso imbottiti con salumi fatti in casa o accompagnati da verdure, a seconda delle possibilità economiche e dei gusti, anche alimenti facili da maneggiare che non necessitassero di una fonte di calore

¹ Nel 1917 nell’area comunale torinese gli orti occupavano 800.000 mq (Anonimo, 1942), nel 1930 i mq arrivarono a 1.200.000, nell’immediato dopoguerra vengono occupati abusivamente oltre 2.500.000 metri quadri di terreno di proprietà comunale o demaniale, attorno ai quartieri popolari periferici delle Vallette e della Falchera, lungo i fiumi, lungo le ferrovie e in seguito lungo la tangenziale (informazioni tratte dalla mostra *Torino: agricoltura in città. Cent’anni di orti urbani in mostra*. Torino, Mausoleo della Bela Rosin, 23 marzo – 15 aprile 2016 cfr. <http://agricolturaincitta.to.it/images/pdf/agricolturaincitta.pdf>).

per essere riscaldati. Formaggi, salumi, olive e altri preparati che oggi definiremmo con l’espressione anglofona “Street food” alimentavano piccoli meccanismi di scambio e di condivisione tra colleghi. Gianfranco Zabalano ricorda un collega, operaio siciliano, che ogni giorno portava un pacchetto di olive di differente qualità. “Io, abituato alla mia cultura alimentare piemontese, ho scoperto un mondo di sapori nuovi” (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016e). Così fu per molti altri che, attraverso piccoli meccanismi di dono e controdono basati sul cibo, stavano creando i presupposti dell’inserimento dei nuovi arrivati nella comunità piemontese, un’integrazione che contribuì ad arricchire il paniere alimentare dei mercati e delle tavole torinesi.

È in questo plurale quadro di esperienze che il consumo del pasto assume forme e modi che valorizzano la creatività e l’arte di sapersi arrangiare. Utilizzando mezzi di fortuna, come assi e cavalletti, si realizzano tavole improvvisate. Questi materiali, sottratti e strappati all’uso cui la produzione li ha destinati, vengono nascosti per evitare che, come sostiene Nicola Ponderano, “la tua tavola che ti eri conquistato [...] improvvisamente sparisca” (Ghiardo, Percivalle, 2016c). Il *bricolage* tipico della cascina e della cucina contadina assume inedite forme e pratiche nella fabbrica della modernità, grazie alla perizia di quella che, per un definito periodo storico, verrà indicata come la nuova classe operaia.



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



Il *barachin* o la pietanziera, le posate, e un fazzoletto sul quale appoggiare il pane e una bottiglia di vino erano fino agli anni Settanta gli elementi dominanti sulla tavola operaia in fabbrica.



Servizio cucine dello Stabilimento Lingotto di Torino, preparazione minestre, 1943, Archivio e Centro Storico Fiat.

saggi

■ **Gianpaolo Fassino**

Il consumo del vino nel mondo operaio

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

Nella storia del movimento operaio italiano, e torinese in particolare, le forme e le pratiche di consumo del vino, già a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, lo descrivono come elemento di nutrizione e socialità (Levi, 1991, pp. 36-37). Il vino era presentato, dagli studiosi dell'epoca, come un alimento che dava energia all'operaio ma allo stesso tempo, soprattutto se consumato in eccesso, lo poteva distrarre dal proprio compito di lavoratore. Si tratta di un dibattito che ha accompagnato per oltre un secolo la storia del mondo operaio: "Nel vino – scriveva nel 1868 lo psichiatra toscano Carlo Livi – non c'è da bere solamente, ma anche da mangiare; vale a dire contiene anche delle sostanze nutrienti [...]. Ecco perché il buon vino nutre e sostiene;

ecco perché il vecchio lo chiama il suo latte; ecco perché con un buon bicchiere di vino sullo stomaco, l'operaio può far a meno anche di qualche libbra di pane" (Livi, 1868, pp. 17-18). L'antropologo Paolo Mantegazza, nei medesimi anni, affermava che "Il vino è il più sano compagno del lavoro muscolare e dei voli della fantasia, e in ogni tempo fu il migliore amico dell'operaio e del poeta" (Mantegazza, 1872, p. 24). Circa un trentennio più tardi, nell'ottobre 1897, il giornale "La Jereiatra", diffuso fra i sacerdoti italiani, riconosceva al vino la funzione di "un triste ma fatal sostituto del pane insufficiente e degli altri digiuni ancor più dolorosi delle classi povere" (Sorcinelli, 1998, p. 459).

L'eccesso del consumo di alcol fra i lavoratori delle bòite torinesi è documentato dalla diffusa pratica del lunedìare, dello "sciopero del lunedì", del *fé èr lünes* (fare il lunedì), cioè di astenersi dal lavoro il primo giorno della settimana, per potersi riposare e riprendere dalle frequenti ubriacature domenicali (Grimaldi, 1993, pp. 62-64; Gera, 1998, pp. 123-125; Jona et al., 2008, pp. 181-186). La frequentazione delle osterie nei giorni festivi, con il conseguente dilagare dell'alcolismo, era un problema sociale ampiamente diffuso tanto nelle aree rurali quanto nelle città (Beck, 1997; cfr. Fassino, 2015, p. 27). Per contrastare questo fenomeno in Piemonte, fra Otto e Novecento, sorsero, per iniziativa del mondo cattolico, associazioni per "la santificazione delle feste" e il "riposo festivo" (Lanzavecchia, 1985), mentre la nascita di numerosissime società di mutuo soccorso contribuì a diffondere "nei ceti operai modelli

di comportamento ispirati alla morigeratezza, al risparmio, all'importanza dell'istruzione e della competenza professionale come via del riscatto sociale, individuale e di classe" (Jona et al., 2008, p. 186; cfr. Zanlungo, 1997, pp. 154-158).

A partire da questo complesso quadro storico le testimonianze raccolte nell'ambito della ricerca *Fame di lavoro* confermano come il consumo del vino in fabbrica durante la pausa per il pasto sia rimasto, per gran parte del Novecento, parte costitutiva e irrinunciabile della pratica gastronomica dei lavoratori. Mentre il cibo del *barachin*, monoporzione, non si prestava facilmente ad essere scambiato e condiviso con i colleghi, il vino poteva più agevolmente essere assaggiato e scambiato con gli altri operai: "In mensa – narra Salvatore Lodato, operaio alla Fiat di Rivalta, originario della Sicilia – capitava che ognuno portasse il proprio tipo di vino, dal Merlot del Veneto al Cannonau della Sardegna o al Cirò della Calabria; io stesso cercavo di inserirmi socialmente gustando il cibo e i vini piemontesi: c'era questo scambio, erano esperienze gastronomiche pluralistiche" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016k). "Mi ricordo – racconta Elio Zanoni, operaio in una vetreria a Settimo Torinese – che c'era un abruzzese che veniva sempre con dei bottiglioni di Verdicchio" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016d). Gli operai, insieme alle tradizioni gastronomiche delle proprie regioni d'origine, portavano quindi con sé nella fabbrica i vini del proprio territorio di nascita, ed essi diventavano elemento di condivisione e di conoscenza reciproca.

Non solo i vini, ma anche i contenitori, denunciavano le appartenenze regionali e le differenti pratiche di conservazione e consumo del vino. "Una bella percentuale di operai – ricorda Mario Gheddo, operaio Fiat, riferendosi agli anni Sessanta e Settanta – si portava il vino in fabbrica con quella che in piemontese si chiama la *cozza*, la *zucca*: ci sono delle zucche particolari che

si possono vuotare scavando dentro, poi si fanno essiccare e conservano il vino buono e fresco" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h). Il consumo di vino non fu costante, ma subì un'evoluzione decrescente, seguendo il variare dei gusti e degli stili di consumo più generali che coinvolsero via via la società italiana nel corso degli anni¹. A partire già dal 1955 all'interno della Fiat ebbe inizio la distribuzione di "bevande analcoliche refrigeranti" (Margotti, 2003, pp. 125, 135), una pratica presto diffusasi anche in molte altre aziende. "Sui tavoli della mensa – racconta Mario Cerato, operaio Fiat – c'erano delle file di bottiglioni che era uno spettacolo! Trent'anni dopo, non c'era più una bottiglia di vino, solo bottiglie d'acqua: guardando i tavoli ricordavo quei periodi quando c'era una 'giungla' di bottiglioni. Molti quando uscivano dalla mensa avevano problemi a fare le scale perché andavano fuori misura, e continuavano a bere in officina: difficilmente c'era reparto in cui non vi fosse qualche bottiglione al fresco" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016g).

Il passaggio dal consumo del vino a quello dell'acqua e delle bevande analcoliche nelle fabbriche fu un fenomeno che, seppur graduale, fu consistente e venne ampiamente percepito dagli stessi lavoratori: "Il vino – racconta ancora Mario Gheddo – era molto consumato, se penso agli anni Cinquanta e Sessanta, dopo sempre meno, perché hanno incominciato a vendere nei locali delle mense la *Coca Cola*, la *Fanta*, caffè e quant'altro" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h). Si tratta di una trasformazione degli stili di vita e di consumo non priva di contraddizioni, che numerosi testimoni hanno vissuto direttamente all'interno della propria esperienza lavorativa nelle fabbriche to-

¹ Il consumo annuo *pro capite* di vino in Italia fu di 97,4 litri nel 1951-1955, saliti a 113 nel 1965-1969, quantità via via scesa a 111 litri nel 1971-1973, 90,6 nel 1981-1983 e 60,5 nel 1992 (Zamagni, 1998, p. 189).

rinesi. "Agli inizi degli anni Settanta – conferma con il proprio racconto Giuseppe Caristia, anch'egli operaio alla Fiat di Rivalta – il vino era vietato dentro all'azienda. Però la gente il vino se lo portava, in particolar modo gli anziani, a volte in una piccola botte, quella che noi in dialetto siciliano chiamiamo il *carrateddu* (caratello)" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016f). Il divieto di consumare vino nelle fabbriche era soprattutto legato ai rischi che un eccessivo consumo di alcol poteva comportare in termini di sicurezza, soprattutto per quelle maestranze che erano impegnate in mansioni pericolose che richiedevano particolare cautela e prontezza di riflessi (Margotti, 2003, pp. 124, 133), come ad esempio il lavoro alle presse: "Il vino – testimonia Roberto Greco, dapprima operaio alla Fiat di Rivalta, poi alla Riber di Beinasco – non mancava quasi mai. Il problema è che alcuni bevevano anche se c'era scritto che non si poteva bere, specialmente quando si lavorava sotto le presse, ed era pericoloso. Purtroppo sono successi anche dei guai sotto le presse, proprio per quel motivo, ne approfittavano..., se il quartino non gli bastava... gli anziani avevano il pintone di vino, che poi si divideva un po' per ciascuno, anche al pomeriggio ne approfittavano, era irrinunciabile, non si doveva fare, però si faceva, non si pensava ai rischi che si correvano" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016i).

Il vino della quotidianità, bevanda caratterizzante il pasto operaio, si presenta quindi, a fianco del *barachin*, come elemento di coesione e integrazione fra i lavoratori, mentre i contenitori multiformi in cui il vino raggiungeva la fabbrica (caratelli, pintoni, zucche, bottigliette di varia foggia, ecc.) testimoniano la creatività con cui i contadini italiani, inurbati e fattisi operai, seppero organizzare il proprio pasto feriale. Il vino quotidiano contribuì a rendere meno pesante il faticoso lavoro dell'operaio. Come narrato dal canto *Progress industrial: Turin ch'a bougia* di Antonio Dughera (1907)

il vino servì infatti agli operai torinesi anche per superare la durezza – non solo fisica, ma a tratti anche esistenziale – del lavoro in fabbrica:

*Trista la vita, sempre gumè,
travaiè sempre e mai gnun piè.
Ma son l'è niente, s'a iè d'afè
piand quaich sborgne tut fa passè².*

Complessivamente il vino, tanto dentro come fuori la fabbrica, costituiva non solo un prezioso corroborante e una fonte d'ebbrezza, ma rappresentava anche un profondo tratto identitario che accompagnò il passaggio dal mondo contadino – in cui la gran parte dei lavoratori dell'industria del boom economico erano nati e cresciuti – a quello urbano e industriale, facendo quotidianamente entrare, fra le linee di montaggio, i colori e gli aromi dei territori vitivinicoli italiani e, insieme con essi, la magia nutritiva e simbolica che il vino significava.

² Gribaudo Rossi, 1978, p. 197; Jona et al., 2008, p. 188 ("Triste è la vita, sempre a sgobbare, / lavorare sempre senza prendere mai nessun [soldo]. / Ma questo non è nulla, se c'è da fare / prendendo qualche ubriacatura tutto passa").



Operai nella mensa aziendale Fiat; tratto dal documentario di Cinefiat: "Quel primo giorno in fabbrica", 1972, Archivio e Centro Storico Fiat.

saggi

■ **Matteo Varia**

Riempire il *barachin*

L'operaio, se non lavora, non mangia. Argomento che ora si vuole rovesciare, come si fa con la pentola, per scolare la pasta quando è cotta. L'operaio per lavorare deve mangiare. È un uomo, per definizione soggetto a una legge di natura dura quanto la fame. Nella ricerca si è voluto prestare ascolto ai racconti di vita di operai e operaie raccolti nei "Granai della Memoria" per mostrare come il cibo che l'operaio conserva e consuma nel *barachin* possa essere considerato il prodotto di una cucina insieme domestica e 'selvaggia'.

Il cibo nel *barachin* viaggia, è nutrimento, memoria di un tempo altro da quello della fabbrica, di un altro ritmo, quello delle campagne, delle cucine delle donne, che, compreso nei ritmi quantitativi della produzione industriale, è ancora presente e tangibile. Il tempo e lo spazio del viaggio e del lavoro espongono la gavetta al caldo e al freddo. La necessità del trasporto aggiunge alla preparazione dei cibi un elemento aleatorio che è commisurato alla distanza dalle mura domestiche. Nel passaggio dall'interno all'esterno, dal domestico al 'selvatico', si confida, per la conservazione della bontà del pasto, nell'esperienza di chi l'ha preparato e nella buona sorte. L'operaio che può godere di un buon pasto è fortunato; una condizione che ha come premessa la sapiente arte gastronomica di una donna.

Le mogli e le madri compaiono nelle narrazioni raccolte come donne capaci di preparare un cibo buono da pensare e da mangiare anche il giorno dopo (Harris, 1990). Deve essere cotto e condito al punto giusto, confezionato in modo che abbia bisogno soltanto di calore per tornare appetitoso. Si tratta, quindi, di aggiungere prima ciò che la seconda 'selvatica cottura' in fabbrica inevitabilmente toglie. Il saper fare delle donne, gli aggiustamenti creativi delle pratiche alimentari, sono, dunque, conoscenze che preservano la qualità del cibo e il suo valore affettivo (Grimaldi, 2012).

Dopo il passaggio dei *barachin* nelle vivandiere, alcuni cibi, come la carne asciutta o le zuppe dense, diventano immangiabili. Le madri e mogli degli operai riescono ad adattare molti cibi della tradizione: le minestre le tirano più brodose, le paste vengono fatte navigare nei sughi, carni e pesci sono immersi in condimenti ricchi e saporiti. Le donne del Nord preparano soprattutto minestre di verdura, mentre quelle del Sud si orientano maggiormente sulla pasta asciutta, al sugo di pomodoro. È "l'avanzata del Mediterraneo" che, come sappiamo, ha contribuito al farsi della gastronomia italiana (Capatti, Montanari, 2006). "Il contenuto del baracchino esprimeva anche l'esistenza di legami familiari in una città che spesso non era quella di origine: la maggior cura nella preparazione dei pasti portati sul lavoro era sovente il segno della presenza di madri, sorelle o mogli che si preoccupavano delle pietanze e dedicavano par-

te del loro tempo a questa incombenza" (Margotti, 2003).

Il cibo che riempie le gavette è di solito ciò che avanza del pasto casalingo. Le donne cucinano porzioni più abbondanti e mettono da parte la razione destinata alla fabbrica. In alcuni casi questa progettualità ha come esito un menù settimanale più o meno vario. Mario Cerato racconta che quando era un giovane operaio il cibo consumato in fabbrica lo preparava la madre: "qualsiasi cosa preparasse lo mangiavo". Altri, meno fortunati - come un suo compagno di lavoro - si lamentavano delle mogli: "Capitava che aprisse il *barachin* e dicesse, oggi si mangia minestrina, lasciava allora cadere il cucchiaino nel *barachin* che rimaneva conficcato dritto, tanto la zuppa era densa per essere stata riscaldata. Diceva: quante volte glielo devo dire a mia moglie!" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016g). Un altro testimone racconta che, prima del matrimonio era la madre a preparare la gavetta, mentre da sposato aveva iniziato a occuparsene da solo: sceglieva i cibi che gli piacevano di più, cibi buoni, cucinati dalla moglie, umidi e saporiti, 'buoni da *puciare*' (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016a). Mario Gheddo racconta: "A casa mia chi cucina è mia moglie, ma il *barachin* me lo sono sempre preparato io così come mi sono sempre preparato lo zaino" (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h). Salvatore Lodato ricorda soprattutto il pasto consumato il lunedì. La madre riempiva il *barachin* con gli avanzi del pranzo domenicale: agnolotti alla piemontese e un po' d'arrosto erano i cibi festivi che marcavano il primo giorno di lavoro della settimana e portavano in fabbrica un controritmico gastronomico che dilatava il tempo della festa e rendeva la giornata meno dura (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016k).

Le operaie, racconta Clelia Valfré, potevano approfittare della cucina della madre, ma presto iniziavano

a prepararsi i cibi da sole, tuttavia era raro che preparassero cibi ricchi o grassi, la cucina che l'operaia pensava per sé era molto diversa da quella che le casalinghe offrivano al marito. Alcune operaie erano anche mogli e madri di numerosi figli e preparare per sé il *barachin* era l'ultimo pensiero dopo aver provveduto agli altri (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016b).

Gli operai pendolari che quotidianamente viaggiano dai paesi alla città portano in fabbrica cibi confezionati con materie prime di prossimità: il pollo allevato nel proprio cortile, oppure le verdure raccolte nell'orto. Altri, come accadeva ai giovani emigrati, spesso non disponevano neppure di una cucina vera e propria, adatta a preparare uno spezzatino, una pasta o una minestra di verdure. In questa condizione, l'unica gastronomia praticabile, che garantisce una buona tenuta fino al momento del pranzo, è un uovo sodo con un contorno di verdure lesse.

Mario Gheddo ricorda che guardare nei *barachin* voleva dire scoprire la povertà della gente, si vedeva che mentre alcuni pranzavano con la pasta al ragù, con la carne, con la verdura, con la frutta altri invece avevano tanto poco da non potersi dire (Ghiardo, Percivalle, Porporato, 2016h). La ruota della fortuna, la bizzarra giostra che incrocia gli alterni destini degli uomini riproduce nelle fabbriche e nei *barachin* il secolare contrasto tra fame e abbondanza.

saggi

■ **Michele Filippo Fontefrancesco**

La metodologia della ricerca

Oggi il cibo entra nei luoghi e nei momenti del lavoro legandosi a scatole di plastica, imballaggi colorati, forni a microonde, macchinette automatiche, *self-service*: forme e pratiche gastronomiche che descrivono un paesaggio diverso, lontano da quello delle grandi mense e delle gavette di latta che hanno contraddistinto le realtà manifatturiere del secondo Novecento. Il mondo della fabbrica d'allora, all'occhio del presente, appare attinente ad un altro secolo, ad un altro millennio, per molti versi non solo cronologicamente.

La memoria di quel mondo, seppure distante, non è andata persa. Essa affiora negli oggetti, nelle foto, nella voce di chi visse la fabbrica in prima persona. Questi frammenti tratteggiano il profilo di una società in trasformazione mettendo in luce le forme e le pratiche del cibo che la distinguevano. La ricerca, che è stata alla base della mostra "Fame di Lavoro. Storie di gastronomie operaie", ha voluto raccogliere questi frammenti di memoria per narrare al presente le storie, le caratteristiche della gastronomia operaia così come s'è sviluppata a partire dal secondo dopoguerra, negli anni del *boom* economico.

Per far ciò, è stata condotta un'indagine storica e antropologica che ha guardato tanto alle esperienze ed ai ricordi di testimoni del mondo della fabbrica quanto alle fonti scritte e di cultura materiale, ponendo

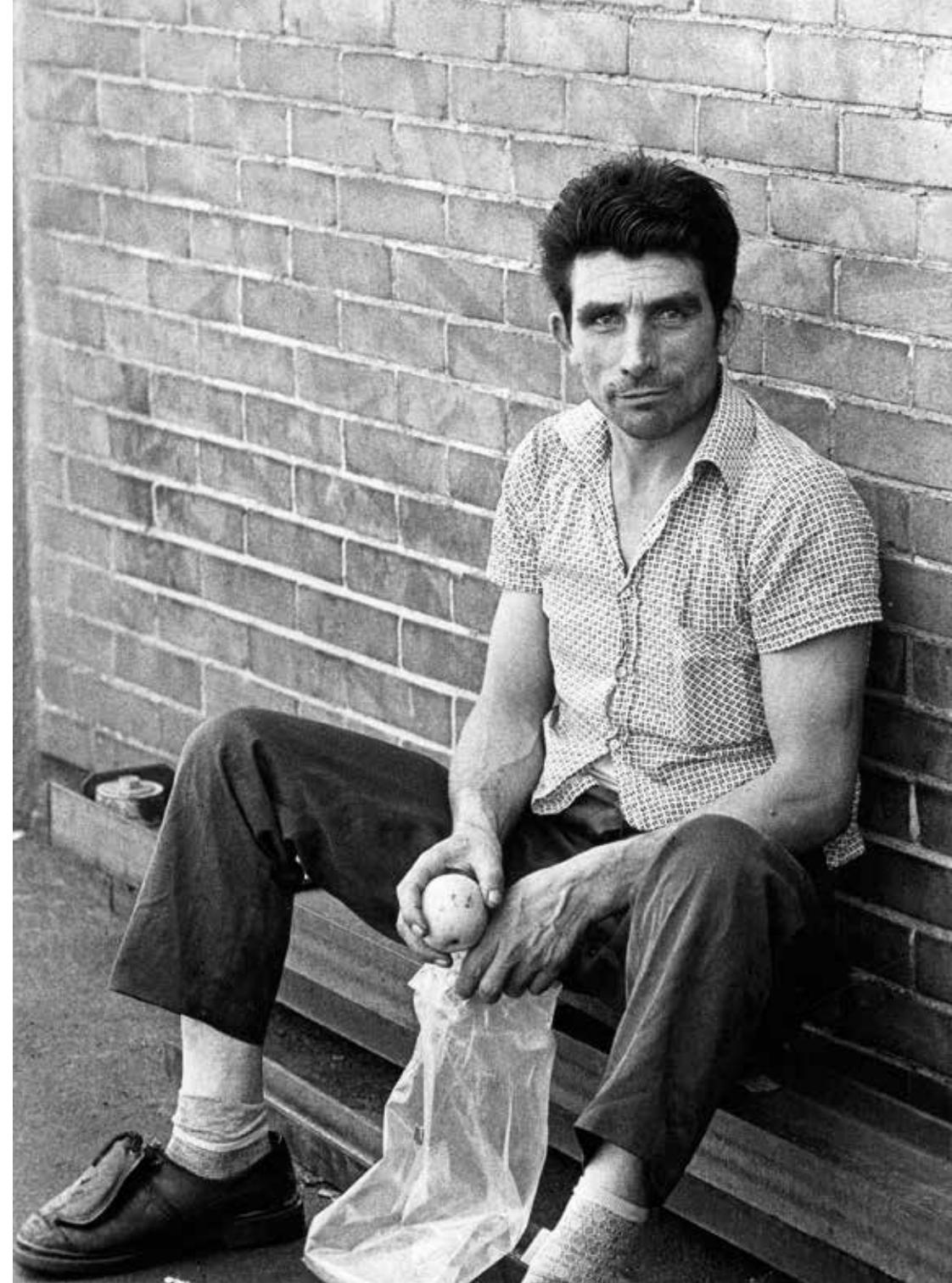
do in relazione dialettica queste diverse risorse.

Le fonti orali sono state raccolte seguendo la metodologia dei "Granai della Memoria" (Grimaldi, Porporato, 2012). È stata pertanto condotta una ricerca etnografica mirata a raccogliere le storie di vita di chi ha vissuto direttamente l'industria piemontese. Il racconto autobiografico è un particolare esercizio di memoria che porta l'individuo a collocare se stesso all'interno dello spazio e del tempo collettivo della comunità, riproducendo al presente un affresco vivo di ricordi e conoscenze (Bertaux, 1999). Chiedendo agli intervistati di raccontare le loro esperienze legate al cibo in fabbrica, la ricerca ha permesso di approfondire, con inedito dettaglio, le forme e le pratiche della gastronomia operaia dagli anni della ricostruzione all'avvento delle grandi mense industriali, oggetto di rivendicazione sindacale a partire degli anni Sessanta, descrivendo gli ingredienti, le ricette, gli alimenti, la socialità dei lavoratori. Queste autobiografie sono state raccolte e rese liberamente accessibili *online* in un archivio digitale consultabile all'indirizzo internet: www.granaidellamemoria.it.

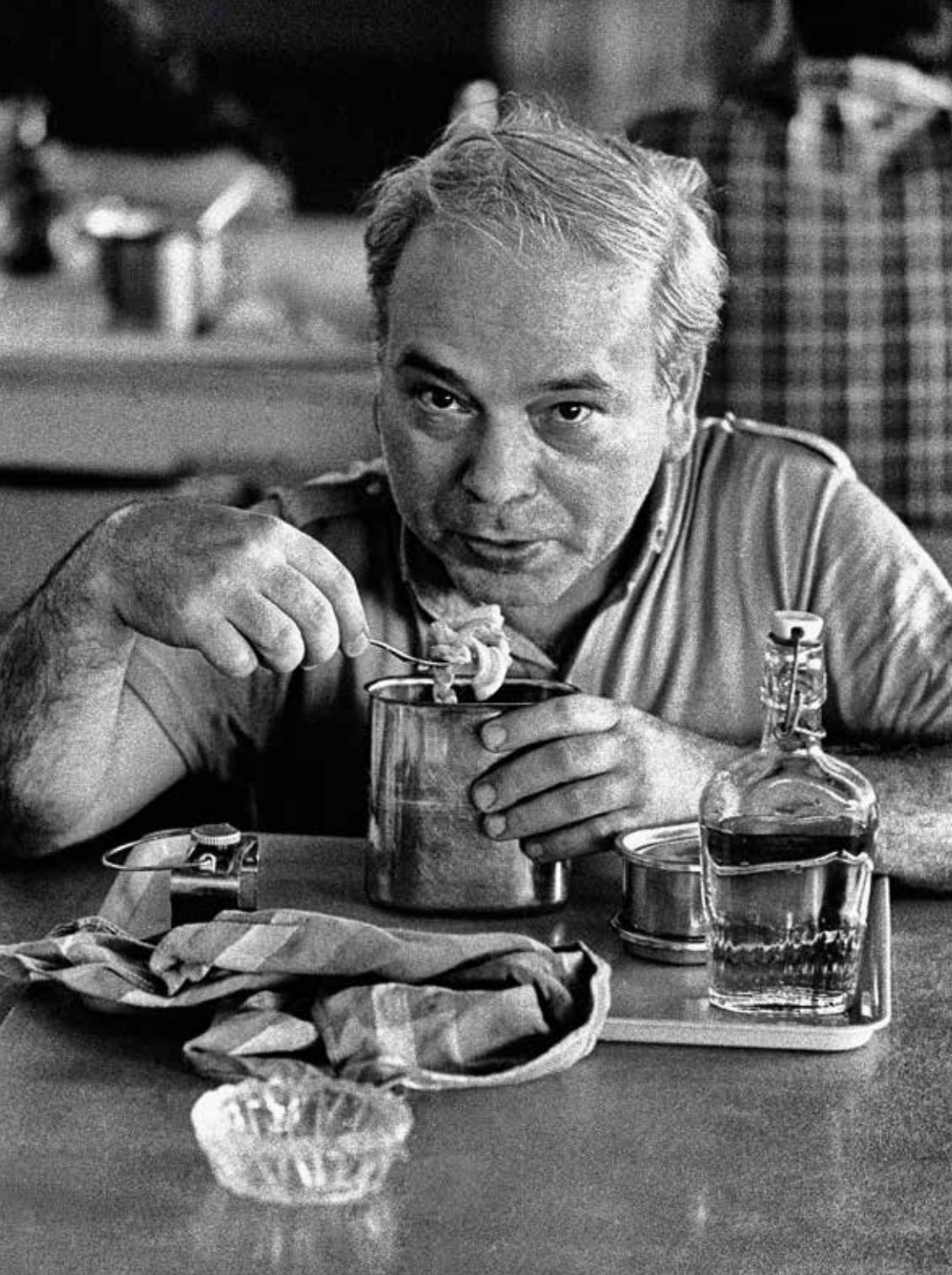
A fianco di queste fonti orali, l'indagine è stata completata attraverso un lavoro di ricerca d'archivio mirato all'analisi del patrimonio fotografico attestante la condizione operaia nel secondo Novecento. In particolare sono stati esplorati archivi di aziende, sindacati, partiti politici e professionisti che hanno ritratto e raccontato il mondo interno alla fabbrica, investigando la socialità e la materialità della gastronomia

operaia. Le immagini raccolte hanno dato, quindi, materia spaziale al racconto orale degli intervistati, raffigurando i luoghi, le persone, gli oggetti, i cibi. Questo lavoro si è combinato con una ricerca dei tratti di cultura materiale che, più di altri, distinguevano il paesaggio gastronomico delle fabbriche. Gavette, posate, bottiglie, borracce: questi sono i principali oggetti evocativi (Turkle, 2007) capaci di riportare in superficie la memoria, i sentimenti, i vissuti, il senso della gastronomia operaia. Pertanto, i ricercatori dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, coordinati da Piercarlo Grimaldi e Davide Porporato, hanno raccolto questi oggetti, valorizzandoli nel percorso espositivo assieme alle fotografie selezionate.

La ricerca ha, quindi, completato un modello metodologico mirato a ricostruire la memoria collettiva di un fenomeno sociale, ancorandola alla materialità del mondo. In questo senso, laddove più volte e da più parti è stata rimarcata la capacità evocativa degli oggetti, ovvero la loro capacità di narrare e far narrare l'umano (Bachelard, 1958; Barthes, 1980; Bodei, 2011; Miller, 2008, 2010; Turkle, 2007), la ricerca ha voluto ricostruire le basi di quest'evocatività, ridando memoria agli oggetti e, più in generale, ad una società in un momento storico in cui questo vivo sapere sta venendo meno. Per questo, possiamo dire che le interviste, le immagini d'archivio e gli oggetti raccolti raccontano in modo chiaro le caratteristiche, i luoghi, le forme e le pratiche del cibo operaio del Novecento, offrendo l'opportunità di comprendere meglio questa pagina importantissima della storia della nostra società contemporanea.



Un operaio della Fiat di Rivalta in una pausa dal lavoro, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



Una pagnotta posata su un fazzoletto di stoffa, la pietanziera con la forchetta e l'acqua acquistata in mensa: il kit del perfetto "barachin", 1973, foto Mauro Raffini.



Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



L'immane serie di bottiglie di vino e baracchini popola la tavola della mensa operaia negli anni Settanta, foto Mauro Raffini.



Ospizio dei poveri in via Moncrivello a Torino, 1950, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



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



Mensa della fabbrica Emanuel, 1973, foto Mauro Raffini.



Corteo per ottenere la mensa in fabbrica, primi anni Settanta, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Gli operai ATM protestano per ottenere la mensa, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Operai della Cornaglia in corteo per richiedere la mensa, anni Settanta, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



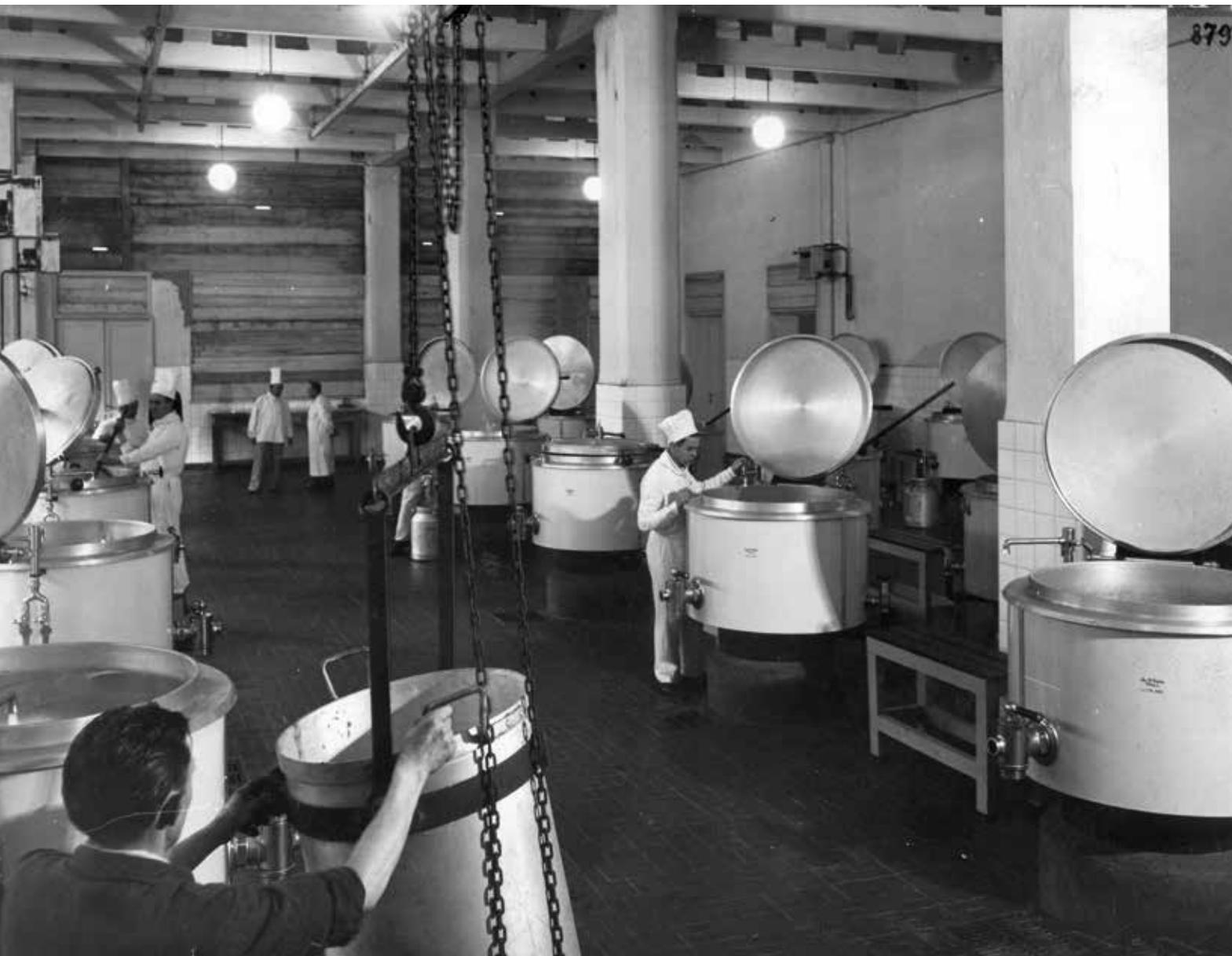
Vertenza Fiat per la mensa aziendale, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Assemblea operaia nei locali mensa Fiat, anni Settanta, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



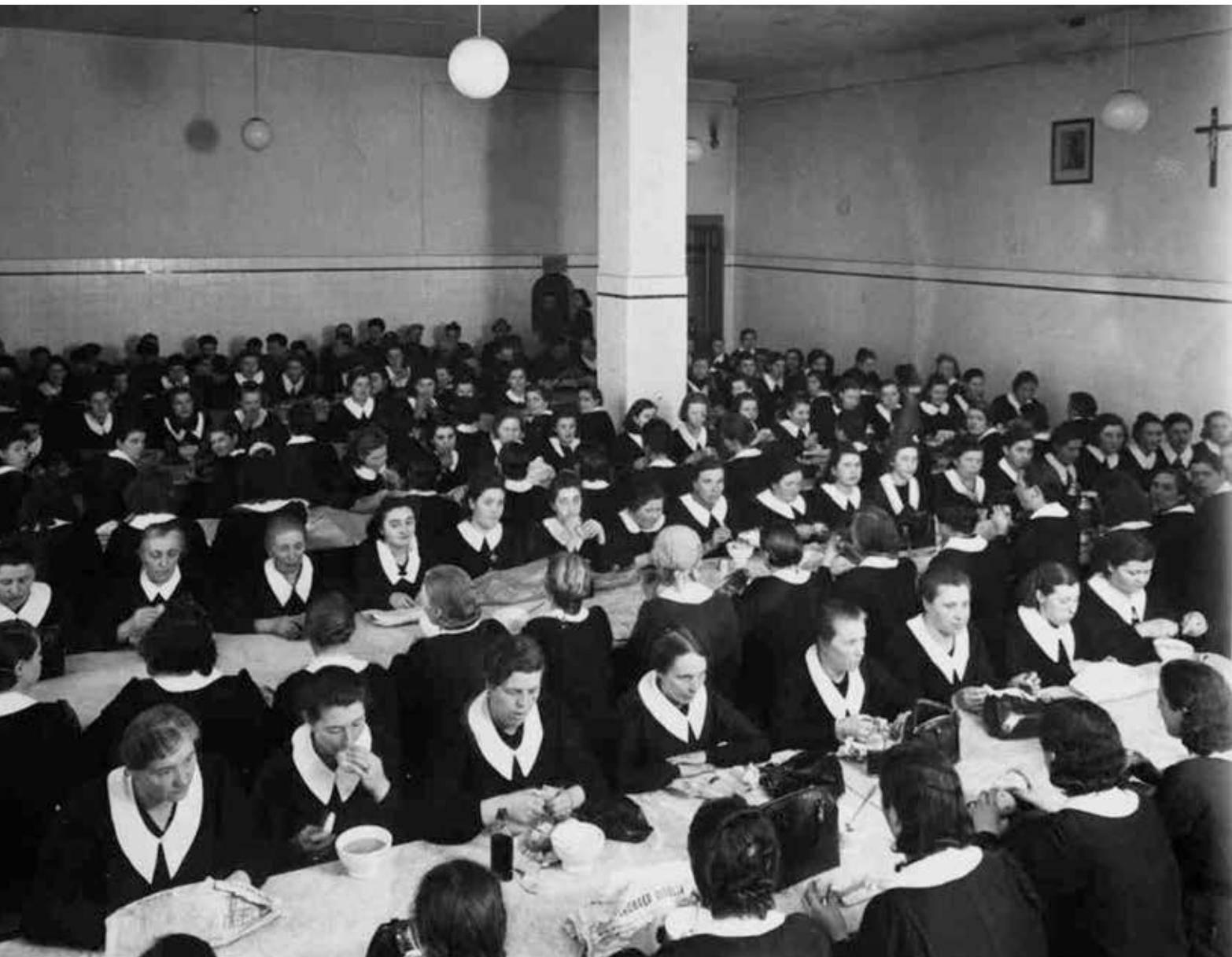
Barachin e vino sul tavolo operaio, 1973, foto Mauro Raffini.



Fiat reparto cucine, 1941, Archivio e Centro Storico Fiat.



Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



Operaie nella mensa Zegna, 1936, Fondazione Sella onlus Biella.



Operai della Emanuel consumano vino e birra, 1973, foto Mauro Raffini.

interviste

■ I QR code consentono di accedere alle storie di vita raccolte nell'ambito della ricerca. Le interviste approfondiscono, con inedito dettaglio, le forme e le pratiche della gastronomia operaia dagli anni della ricostruzione all'avvento delle mense industriali. I documenti audiovisivi sono parte integrante dell'archivio del progetto "Granai della Memoria", promosso dall'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche e dal movimento Slow Food, consultabile all'indirizzo: www.granaidellamemoria.it.

■ Granai della Memoria



The Granaries of Memory ■

I QR code sono leggibili tramite applicazioni presenti negli smartphone e nei tablet di ultima generazione. Nel caso il dispositivo ne fosse sprovvisto è necessario installare il software. Consigliamo I-Nigma® disponibile per i principali sistemi operativi.



Adolfo Audenino

"Mi è sempre piaciuto mangiare nel baracchino".



Giuseppe Carista

"Quelli che mangiavano nel baracchino erano tanti, un po' per tradizione, un po' perché il cibo della mensa surgelata aveva un odore nauseante!".



Gianfranco Zabaldano

"Volevamo uscire da questa condizione di portarci il baracchino che poi era anche una condizione di disuguaglianza".



Salvatore Lodato

"Mi pesava consumare il pasto all'adiaccio. Mi sentivo sfruttato. Il pasto serviva a sfamarti, per avere energie da dare alla produzione".



Roberto Greco

"I vecchi piemontesi erano affezionati al baracchino, noi giovani mangiavamo in mensa, loro preferivano mangiare quel che si erano portati da casa".



interviste



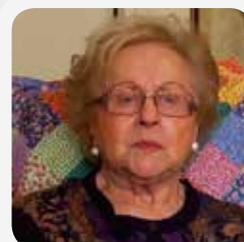
Clelia Valfrè

"Mezz'ora per mangiare. Per troppi anni abbiamo mangiato in fretta. Abbiamo perso per sempre il gusto di stare a tavola e assaporare veramente il cibo".



Angela Frustagli

"Anche nei primi anni Settanta c'era gente che mangiava sulla linea. Se la mensa è troppo lontana la gente non ci va".



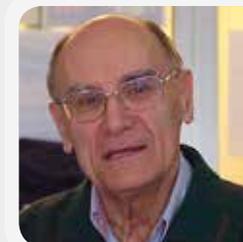
Annamaria Avonto

"In mensa c'erano due tavoli lunghissimi dove andavamo a mangiare con il nostro tegamino. Finalmente si mangiava seduti, in un posto pulito".



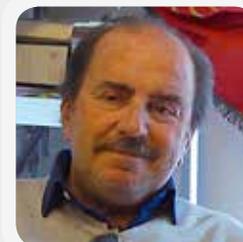
Mario Gheddo

"All'inizio degli anni Sessanta la pasta e fagioli era andata in disuso. Subentravano già dei gusti più aristocratici: la pastasciutta. Con l'arrivo dei meridionali la pastasciutta era il primo ufficiale".



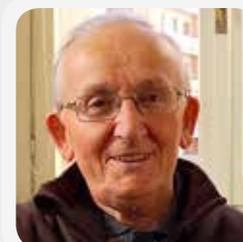
Bruno Pesce

"Il mio collega, che si alzava molto presto per venire a lavorare, si addormentava sotto al banco di lavoro mangiando il panino!".



Nicola Pondrano

"Ma cosa sei venuto a fare qua dentro? Sei venuto a morire?".



Elio Zanoni

"Quando si è iniziato a mangiare in mensa mi sembrava di aver toccato il cielo con un dito".



Mario Cerato

"Il mio baracchino è sempre stato solo quello. Gli ufficiali in pensione hanno le spade appese al muro. Io ho il mio baracchino, l'arma delle mie battaglie".



bibliografia

Anonimo (1942), *Grano nei parchi cittadini*, "Rivista Torino", n. 7.

Bachelard Gaston (1958), *La poétique de l'espace*, Parigi, Presses Universitaires de France.

Barthes Ronald (1980), *La chambre claire. Note sur la photographie*, Parigi, Gallimard Seuil.

Beck Robert (1997), *Histoire du dimanche de 1700 à nos jours*, Paris, Éditions de l'Atelier-Éditions Ouvrières.

Bertaux Daniel (1999), *Racconti di vita. La prospettiva etnosociologica*, Milano, Franco Angeli.

Bigatti Giorgio, Zanisi Sara (a cura di) (2015), *Pausa pranzo. Cibo e lavoro nell'Italia delle fabbriche*, Sesto San Giovanni, Fondazione Istituto per la Storia dell'Età Contemporanea.

Bodei Remo (2011), *La vita delle cose*, Roma-Bari, Laterza.

Capatti Alberto, Montanari Massimo (2006), *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.

Fassino Gianpaolo (a cura di) (2015), *Le colline della tradizione. Il Piemonte rurale nelle fotografie di don Emilio Bellino parroco di Cinzano (1890-1920)*, Cinzano, Comune di Cinzano.

Gera Bianca (1998), *Sorprese e meraviglie. L'immagine pubblica delle San Carlo*, in Robotti Diego (a cura di), *Scuole d'industria a Torino. Cento e cinquant'anni delle Scuole tecniche San Carlo*, Torino, Centro Studi Piemontesi-Scuole San Carlo, pp. 79-137.

Gribaudo Rossi Elisa (1978), *Quella Torino. La città popolare dal 1850 al 1900*, Milano, Longanesi.

Grimaldi Piercarlo (1993), *Il calendario rituale contadino. Il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale*, Milano, Franco Angeli.

Grimaldi Piercarlo (2012), *Cibo e rito. Il gesto e la parola nell'alimentazione tradizionale*, Palermo, Sellerio.

Grimaldi Piercarlo, Grimaldi Renato (1982), *La memoria della classe. I volantini della FLM in un progetto di sistema informativo automatico*, Bari, De Donato Editore.

Grimaldi Piercarlo, Porporato Davide (2012), *Granai della memoria. Manuale di umanità 2.0*, Bra, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Harris Marvin (1985=1992), *Good to Eat. Riddles of Food and Culture*, Simon and Schuster, New York; trad. it. *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Torino, Einaudi.

Jona Emilio, Liberovici Sergio, Castelli Franco, Lovatto Alberto (2008), *Le ciminiere non fanno più fumo. Canti e memorie degli operai torinesi*, Roma, Donzelli.

Lanzavecchia Renato (1985), *Per la storia del movimento sociale cattolico: la Lega del riposo festivo di Torino*, "Bollettino dell'Archivio per la storia del movimento sociale cattolico in Italia", XX, pp. 330-337.

Levi Giorgina (1991), *L'alimentazione dei lavoratori in Piemonte nell'ultimo ventennio del secolo XIX, in Il tempo del riposo. Squarci di vita sociale del proletariato torinese di fine secolo*, Milano-Torino, Feltrinelli-Cgil, pp. 19-57.

Levi Primo (1978), *La chiave a stella*, Torino, Einaudi.

Livi Carlo (1868), *La vite, l'acquavite e la vita dell'operaio*, Milano, Treves.

Mantegazza Paolo (1872), *Almanacco igienico popolare - Anno settimo*, Milano, Gaetano Brigola.

Margotti Marta (2003), *Il cibo degli operai. Trasformazioni sociali e culture alimentari a Torino dal 1945 al 1980*, in Filippa Marcella (a cura di), *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, Roma, Lavoro, pp. 103-162.

Miller Daniel (2008) *The comfort of things*, Cambridge - Malden, MA, Polity.

Miller Daniel (2010), *Stuff*, Cambridge - Malden, MA, Polity.

Preti Domenico (2003), *Storia economica contemporanea*, Padova, Cedam.

Rossi Giampiero (2012), *Amianto, processo alle fabbriche della morte*, Milano, Melampo editore.

Shiva Vandana (1993), *Monoculture della mente*, Torino, Bollati Boringhieri.

Sorcinelli Paolo (1992=1999), *Gli italiani e il cibo. Appetiti, digiuni e rinunce dalla realtà contadina alla società del benessere*, Bologna, Clueb; nuova edizione *Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker*, Milano, Bruno Mondadori.

Sorcinelli Paolo (1998), *Per una storia sociale dell'alimentazione. Dalla polenta ai crackers*, in Capatti Alberto, De Bernardi Alberto, Varni Angelo (a cura di), *L'alimentazione*, Torino, Einaudi (*Storia d'Italia. Annali*, vol. 13), pp. 451-493.

Turkle Sherry (a cura di) (2007), *Evocative objects. Things we think with*, Cambridge, MA - Londra, MIT.

Zamagni Vera (1990), *Dalla periferia al centro. La seconda rinascita economica dell'Italia (1861-1981)*, Bologna, Il Mulino.

Zamagni Vera (1998), *L'evoluzione dei consumi fra tradizione e innovazione*, in Capatti Alberto, De Bernardi Alberto, Varni Angelo (a cura di), *L'alimentazione*, Torino, Einaudi (*Storia d'Italia. Annali*, vol. 13), pp. 169-204.

Zanlungo Laura (1997), *Pane e acqua santa. L'Unione cattolica operaia di Orbassano*, Torino, Centro Studi Piemontesi.

videografia

Batra Ritesh (2013), *Lunchbox*, India, Francia, Germania, USA, UTV Motion Pictures, Sony Pictures Classics, durata: 105'.

Ghiardo Luca, Percivalle Luca (2016a), *Annamaria Avonto. L'Eternit di Casale Monferrato e la mensa tra la polvere*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 7' 30", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1457>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca (2016b), *Bruno Pesce. Un panino mangiato di nascosto*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 08", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1456>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca (2016c), *Nicola Pondrano. La mensa dell'Eternit di Casale Monferrato*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 17", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1455>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016a), *Adolfo Audenino. L'élite operaia della Beloit*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 24' 17", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1448>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016b), *Angela Frustagli. Lavorare una vita per la famiglia e una casa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 11' 06", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1454>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016c), *Clelia Valfrè. In fabbrica abbiamo perso il gusto di stare a tavola per gustare veramente il cibo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 27' 46", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1453>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016d), *Elio Zanoni. Una vita in vetreria*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 19' 20", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1446>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016e), *Gianfranco Zabaldano. Impiegato e sindacalista*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 29' 57", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1449>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016f), *Giuseppe Caristia. A me il baracchino non piaceva*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 34' 01", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1452>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016g), *Mario Cerato. Il baracchino è il mio vessillo*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 32' 26", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1447>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016h), *Mario Gheddo. Una vita da barachin*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digita-

le, durata: 1h 06' 02", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1445>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016i), *Roberto Greco. Tornare al baracchino dopo 15 anni di mensa*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 18' 04", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1451>

Ghiardo Luca, Percivalle Luca, Porporato Davide (2016k), *Salvatore Lodato. Cibo che diventa energia per le macchine*, Pollenzo-Bra, Granai della memoria, video digitale, durata: 22' 59", <http://www.granaidellamemoria.it/searchPlayback.aspx?refId=1450>

