

Tutti a tavola insieme!

Gianfranco Marrone

8 Marzo 2026

Nel mondo delle mense c'è una gran fregola di rinnovamento. Non per forza gattopardesco. È necessario che qualcosa cambi realmente per trasformare questi luoghi del corpo in luoghi dell'anima. O, più prosaicamente, per rendere gradevole il cibo che vi si serve. E soprattutto per fare in modo che la pausa pranzo o la cena dei poveri o lo spuntino prima del megaconcerto rock divengano un vero e proprio convivio. Termine che, basti ricordarlo, viene da *cum-vivere*. Mangiare insieme e vivere insieme. Cibarsi e socializzare. Tutti a spadellare e a banchettare, dunque, al di là delle esigenze nutritive della mensa stessa, come a ribadire, se ce ne fosse bisogno, che nessun carburante del corpo è senza doppi fini, che sono poi quelli, non della nutrizione e nemmeno della salute, ma della comunicazione e della cultura. Mense caritatevoli, aziendali, scolastiche, universitarie, ospedaliere, carcerarie riprendono a poco a poco il ruolo che era stato, e tuttora è, delle sagre di piazza o, per altro verso, dei refettori conventuali, di modo che il luogo dove si mangia, la tavola condivisa e il cibo là offerto sono altrettanti dispositivi di socializzazione più o meno forzata, e dunque talvolta, per quanto in apparenza sembri strano, di stretto controllo e di subdolo potere.

Non manca a questo proposito la sempreverde e asfittica retorica dei luoghi comuni mediatici, né i tentativi di greenwashing o, sarebbe meglio dire (inventato sul momento) di dinnerwashing, pratica che fa rientrare dalla finestra il principe di Salina che era, non senza affamata maestria, appena uscito dalla porta. C'è chi dà una ripulita superficiale ai locali ed evita gli sprechi, chi maltratta gli ospiti ma usa materie prime di qualità, chi cita Brillat-Savarin servendo i soliti tristissimi panini senza sapore avvolti nell'opaco cellophane d'ordinanza. Ti do da mangiare a basso costo, se non gratuitamente: cosa vuoi ancora?

Già Massimo Bottura, fra i maggiori cuochi del nostro Paese, ai tempi ormai remoti di Expo 2015 diceva di preferire il lavoro con la Caritas piuttosto che nell'ennesimo *fine dining*, dimostrando come sia possibile, se pure in un contesto assistenziale, approntare una sala di tutto rispetto dove servire vivande di tutto

rispetto. Ne è nato il Refettorio Ambrosiano, dove, come recita il ricettario del noto chef, *il pane è oro* e dove artisti, architetti, designer stavano a stretto contatto con la brigata di cucina. Di modo che gli homeless finivano per sentirsi, se non a casa, comunque in una tana più che ospitale. Operazione doppiamente riuscita che ha dato lustro al brand del ristoratore sfamando al contempo centinaia di poveracci.

In un caso come un altro, la faccenda è di un certo interesse, non foss'altro perché rimescola, con i linguaggi dell'enogastronomia, il legame ancestrale fra cibo e territorio, cucinare e donare, bisogno di rimpinzarsi e desiderio di compagnia. Non è un caso che questa libidine innovativa sia stata colta, e risemantizzata, da attivisti e artisti, designer e militanti d'ogni sorta, aggregazioni spontanee e riprese strategiche di rituali d'antan. Gli esempi non mancano. E i social, doppiando i più tradizionali organi di informazione, hanno provveduto a moltiplicarne la portata politica.

Non sarà irrispettoso ricordare, a questo proposito, che il conflitto fra Israele e Palestina è stato combattuto anche, simbolicamente, a suon di tavolate. Si ricorderà per esempio che, in seguito agli attacchi del 7 ottobre 2023, già dal giorno successivo le famiglie degli israeliani rapiti avevano allestito a Tel Aviv un enorme tavolo per la cena di Shabbat con 203 posti vuoti, uno per ogni ostaggio rapito dai militanti di Hamas. Durante l'evento, privato ma aperto ai media, le famiglie dei dispersi hanno cantato e pregato per i loro cari. E qualcosa di analogo è stato replicato, per contagio, nel ghetto di Roma e in altre città in giro per il mondo.





Il valore simbolico di questo gesto è abbastanza chiaro: la mensa rituale comune è presente, come sempre, *ma* è vuota, di modo che il portato d'intensità emotiva che tale gesto d'indignazione ha emanato derivava per gran parte da una sorta di argomentazione per contrasto. Infatti la mensa non era a dire il vero vuota, poiché intorno al lungo tavolo rettangolare, perfettamente apparecchiato, stavano i manifestanti, congiunti e affini, rigorosamente in piedi che non si apprestavano al pasto *ma* restavano ritti digiunando. Una predicazione concessiva detta con la tavola.

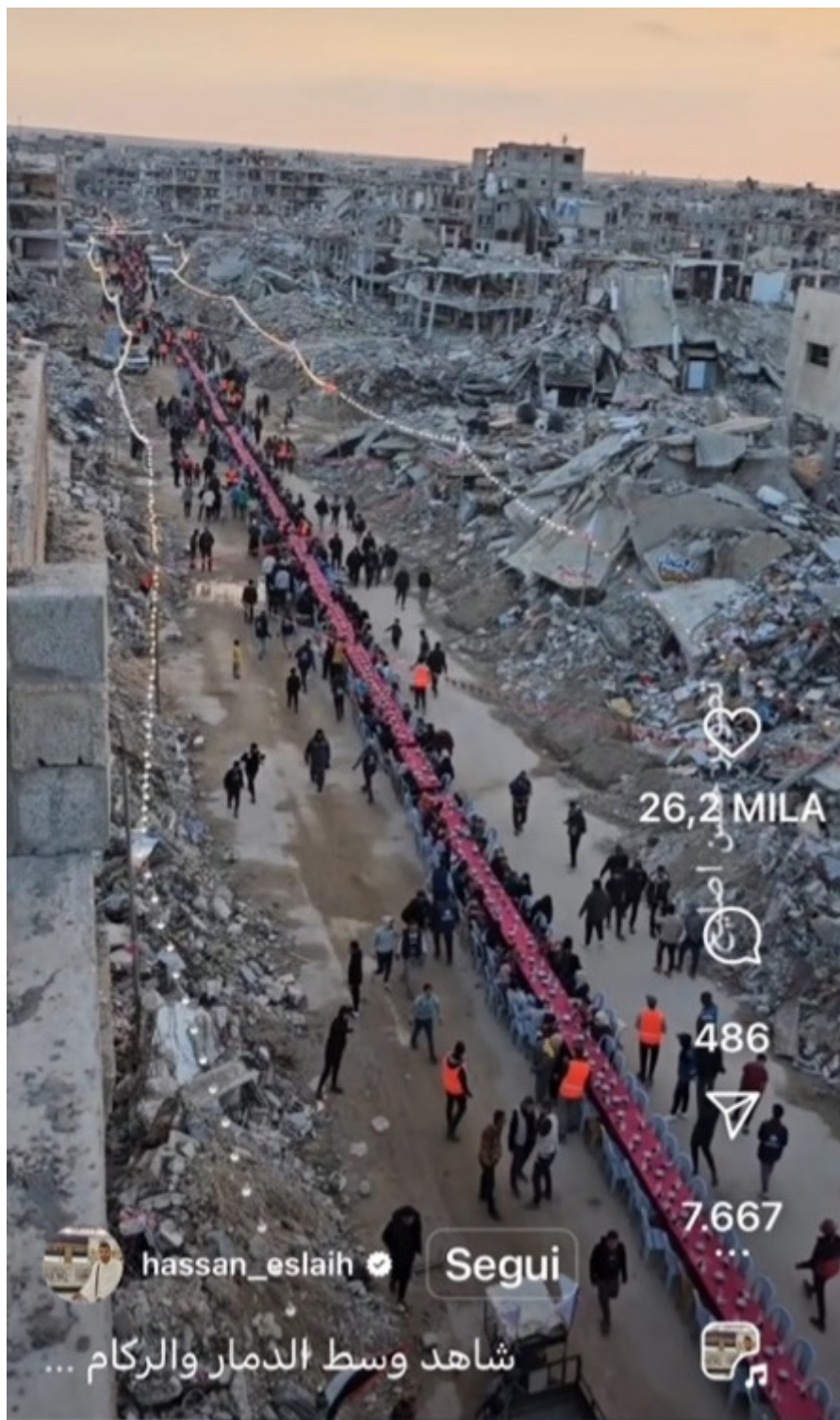
Un'implicita risposta politica a questa performance si è avuta nei primi di marzo del 2025 a Tal al Hawa, un quartiere al sud di Gaza, in occasione del Ramadan. La popolazione locale ha preparato un Iftar collettivo, apparecchiando un enorme tavolo che scorreva lungo una strada sterrata, attraversando le macerie della città distrutta dai bombardamenti israeliani. Gli astanti si sono accomodati per condividere il pasto serale. Le cronache raccontano di musiche e canti tradizionali intonati in occasione della festività. E le immagini dell'evento, che hanno invaso i media vecchi e nuovi in quei giorni, testimoniano di un medesimo dispositivo di significazione, estremamente efficace, replicato da una parte politica opposta alla prima. A funzionare dal punto di vista comunicativo è l'enormità delle dimensioni – del tavolo, della strada, delle macerie urbane –, dunque il formato della convivialità su larga scala. Le immagini della tavolata, riprese e rilanciate più volte, hanno urlato di questo immenso dolore, dove il pasto rituale si presenta come la più sentita risposta alla guerra e alla morte.



Omar Al-Qattaa, Afp/Getty

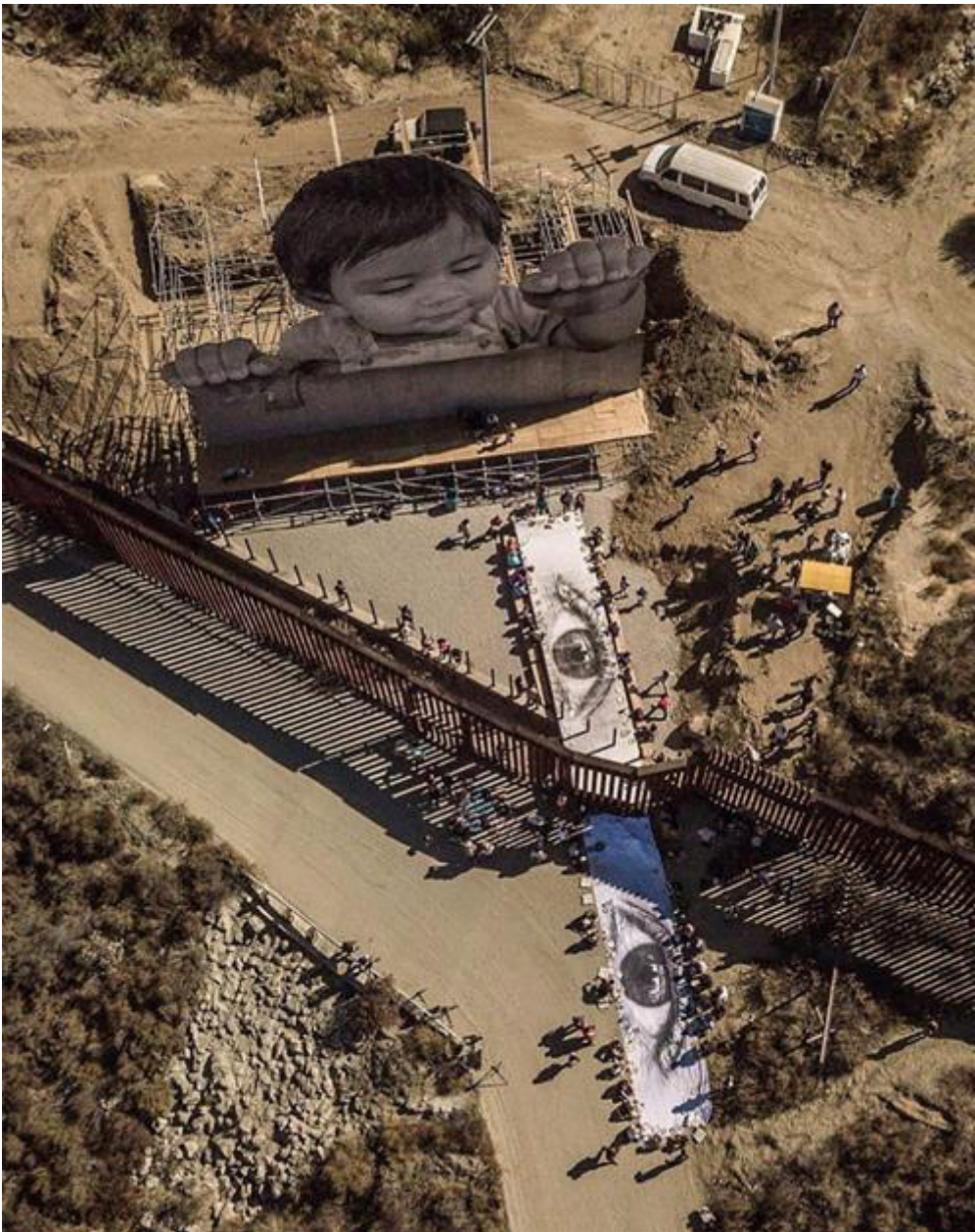
Un posto a tavola

Gaza, Palestina
2 marzo 2025



Un caso particolarmente toccante, questa volta di tipo artistico-situazionista, usa la tavola collettiva come dispositivo su cui agire per convocare una delicatissima questione politica. Alla frontiera fra Tecate, Messico, e la Contea di San Diego, California, là dove migliaia di messicani cercano quotidianamente di raggiungere con mille impedimenti gli Stati Uniti, il noto artista francese JR ha installato nel 2017 - l'anno in cui Trump aveva abolito una legge che permetteva ai minorenni arrivati in Usa di ottenere una residenza permanente - una gigantografia di un bimbo messicano che guarda al di là della cancellata. Ha inoltre montato un

enorme tavolo fra i due Paesi separati, in qualche modo unendoli nel pasto comune. Messaggio: quel che la politica disgiunge, la tavola congiunge. E se il bimbo punta lo sguardo proprio verso quella tavola, nella tovaglia vengono rappresentati due occhi giganteschi che guardano verso il cielo: segno di un'illusione? Laddove nella tavolata di Israele il pasto restava come negata condizione di possibilità, qui come a Gaza il pasto è affatto reale; ma quel che resta virtuale è piuttosto un'effettiva convivialità che includa tutti i commensali, negata dal nemico politico. Un occhio di qua, l'altro di là, esattamente come le due parti del tavolo comunitario segnalano un programma di unione senza possibilità di riuscita. Anche qui una predicazione concessiva: la tavola è collettiva, e *tuttavia* vi si mangia in due zone isolate fra loro.



Tornando alla prosa del mondo, il ripensamento della mensa è a largo raggio: dagli ospedali alle carceri, dalle scuole alle università, dagli enti caritatevoli alle

aziende più o meno grandi, le quali, queste ultime, cercano di trasformare la pausa pranzo in momento di socialità, lavorando sulla varietà, sulla sostenibilità e sulla qualità del cibo, in competizione coi bar o i ristorantini dell'angolo. Far rimanere gli impiegati nel chiuso dell'azienda è già un ottimo risultato. Da cui tutta una rinnovata architettura degli spazi di ristorazione aziendale, pieni di angolini dietetici o eleganti distributori di gelato artigianale. Esperimenti di grande interesse sono stati compiuti, fra l'altro, nelle cosiddette REMS (Residenze per l'Esecuzione delle Misure di Sicurezza), dove sembra che i pazienti psichiatrici abbiano tratto grande giovamento dal cucinare e mangiare in comune, ma anche dal decidere insieme cosa cucinare e cosa mangiare giorno per giorno. Il cibo si rivela così essere, ancora una volta, non solo nutrimento del corpo ma anche fattore di socialità e di condivisione. Senza per questo scomodare l'anima, se possibile.

Non è esente da questa ondata di rinnovamento delle mense il mondo dello spettacolo e dell'intrattenimento. Perché, ci si è chiesti, mangiar male ai concerti rock, perché non alzare anche lì, fra sudori e stridori, l'asticella della qualità? Il noto concerto itinerante di Jovanotti nel 2022, sedicente Jova Beach Party, ha vantato, come si legge nel sito, "la food court musicale più gourmet del mondo", una sorta di grande dispensa della tournée, sintetizzabile – a seguire il loro discorso – in tre parole chiave: "buona, giusta, sostenibile" – che palesemente riecheggiano i tre celebri aggettivi che stanno al fondo della filosofia di Slow Food. Aumenta così il numero dei food truck e l'offerta gastronomica conseguente. Il cibo, si dice, come la musica non conosce confini. Da cui una *excusatio non petita* : "'Sostenibilità' per noi è una filosofia di vita e non un nuovo hashtag di tendenza".



Ed ecco al seguito della carovana nomi illustri di cuochi nazionali e internazionali, spesso scelti a seconda delle tappe della tournée, sorta di testimonial ora della eccezionalità dell'evento ora della sua apertura ai temi dell'ambiente e della sostenibilità. I numeri di questa operazione sono stati straordinari: più di 50mila pasti gourmet serviti nel corso del gigantesco Tour musicale. Restano invece poco convincenti, da un lato, l'esigenza di mascherare la ricerca di una qualità del cibo con la solita manfrina della sostenibilità e, dall'altro, la ricerca incessante di brand più o meno noti, posti come unici garanti della medesima qualità.

Leggi anche:

- Gianfranco Marrone | [Santi bagnati, bevitori asciutti](#)
- Gianfranco Marrone | [Tra gli scaffali del supermercato](#)
- Gianfranco Marrone | [Tre stelle a McDonald's](#)
- Gianfranco Marrone | [Il panino: attenti a quei due!](#)
- Gianfranco Marrone | [Dal tagliere alla città](#)
- Gianfranco Marrone | [Cucina a vista e passioni tristi](#)
- Gianfranco Marrone | [La pasta, questa conosciuta](#)
- Gianfranco Marrone | [La rivoluzione wok](#)
- Gianfranco Marrone | [Il gusto della geografia](#)
- Gianfranco Marrone | [La grande bouffe e il digiuno](#)
- Gianfranco Marrone | [Mangiare con le mani](#)
- Gianfranco Marrone | [Fenomenologia del menu](#)

Gianfranco Marrone | [A tavola con Montalbano](#)
Gianfranco Marrone | [Giorgia e la cotoletta diplomatica](#)
Gianfranco Marrone | [Meat sounding](#)
Gianfranco Marrone | [Essere e digiunare](#)
Gianfranco Marrone | [Ubriacarsi di parole](#)
Gianfranco Marrone | [Luigi Veronelli gastronomo e scrittore](#)

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.

Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

