

# Il gusto del mondo è quello nel mondo - The taste of the world is the one of the world

Andrea Canevaro

Professore emerito dell'Università di Bologna.

## Abstract

Food can act as a mediator between cultures and between individuals. But also between worlds, such as among the world of prison and the outside world. Let us go and have a lunch at the restaurant “InGalera”, in the prison of Bollate in Milan. All it takes is to make a reservation and then show up. Thanks to the food, recidivism dropped to 17%. Keywords: the anthropology of food, food as a medium, food as a means of communication, prison.

## Sommario

Il cibo come mediatore fra le culture e fra gli individui. Ma anche fra mondi, come fra mondo carcerario e mondo fuori. Il ristorante “InGalera”, nel carcere di Bollate, a Milano: possiamo andarci a pranzare. Basta prenotare e presentarsi. Grazie al cibo, il calo della recidività è arrivato al 17%.

## Premessa

Il rapporto fra ciò che è già organizzato – lo chiamiamo “istituto” – e ciò che sta organizzandosi lo chiamiamo “istituente” – può essere sottovalutato nella sua importanza, trascurato o affrontato unicamente per difendere abitudini e rendite acquisite. Il rapporto istituto/istituente ha bisogno di *mediatori* e la ricerca dei mediatori richiama una “famiglia” di studiosi che si sono messi all’opera partendo da posizioni molto diverse. Si potrebbe ripercorrere una storia remota, che riguarda l’evoluzione dell’umanità. O rivivere la storia europea, e soffermarsi su Montaigne, Rabelais... Ci riferiamo invece al mito fondatore della Pedagogia speciale della parte di mondo in cui viviamo. È la vicenda del *Sauvage*, ovvero del bambino abbandonato, trovato dai contadini dell’Aveyron nel freddissimo inverno del 1800, e poi seguito da Itard, a cui il tribunale di Parigi lo aveva affidato. François Truffaut ne fece un film, rendendo possibile una volgarizzazione di alto livello di quella vicenda.

Il ragazzino “selvaggio” aveva avuto un’esistenza isolata, probabilmente più occupata dalle fughe e dalle lotte per sopravvivere che dalle relazioni di aiuto. La sua identità si era sviluppata, apparentemente e in qualche modo, al di fuori di una certa appartenenza. Ma dell’appartenenza ha vissuto limiti ed esclusioni. Non aveva il linguaggio, che permette uno sviluppo consueto nell’appartenenza. E il linguaggio è costruito di ritmi. Come quelli che si instaurano a proposito dell’*alimentazione*. Alternano vuoti e pieni, e intrecciano il respiro, altra alternanza di vuoti e pieni.

Lo sviluppo dell’identità nell’appartenenza ha bisogno di avere dei *punti di riferimento*, nello stesso tempo vitali e simbolici. *Vitali*, ovvero capaci di flessibilità, di estensione variabile e aperta, di continue integrazioni che non annullano né cancellano gli elementi precedentemente acquisiti. *Simbolici*, ovvero con una strutturazione non fugace e non facilmente deperibile. Dobbiamo ricordare – ed eventualmente riprendere e approfondire – che i processi di disumanizzazione dei campi di sterminio nazisti puntavano alla riduzione delle capacità vitali, e nello stesso tempo impedivano rigidamente e ferocemente qualsiasi espressione delle strutture simboliche di appartenenza.

Il ragazzino trovato abbandonato è stato in un primo tempo accolto da Constans Seint-Estève, commissario di governo a Saint-Sermin. Ma il ragazzino fu poi seguito e osservato dall’abbé Pierre-Joseph Bonnaterre, professore di storia naturale della scuola centrale dell’Aveyron, a Rodez. Era quindi una persona che aveva studi e voglia di studiare e di capire. Questi fece un’operazione interessante: lo pose in una condizione per cui, in una serata molto fredda, avendo la porta della stanza aperta sull’esterno e avendo un fuoco acceso, poteva essere osservato. Il comportamento del *sauvage* era importante per cercare di capire le sue potenzialità: non parlava, camminava quasi a quattro zampe, sempre molto ricurvo, con iniziative a volte un po’ bizzarre.

Il ragazzino si era avvicinato al fuoco, con questo indicando già una certa capacità di scelta o di discernimento. Gli era presentato un grande piatto con sopra diversi cibi, crudi e cotti, per osservare il suo comportamento. Aveva preso una o due patate crude, le aveva buttate nel fuoco, aveva aspettato un tempo adeguato e poi le aveva ritirate senza utilizzare strumenti che pur erano davanti al camino – usando le mani e scottandosi, ma subito soffiandosele vigorosamente – e le aveva poi mangiate (Lane, 1979; Gineste, 1981).

Victor – è il nome che è stato successivamente dato da Itard e dalla sua governante Madame Guérin al giovane *sauvage* – ama molto l’acqua e il latte. In poco tempo, il bicchiere d’acqua ottenuto dopo un’attività ben riuscita diventa il modo per dirgli come sia stato bravo, e l’armadio-dispensa dove viene conservato il latte diventa un punto di riferimento che permette di orientare e strutturare spazio e tempo. I piccoli rituali quotidiani diventano il contesto “sicuro”, conosciuto, che permette lo sviluppo. E accade che Victor, andando con Itard in visita da un vicino, si porti in tasca la propria tazza per il latte, strumento e simbolo, per poter comunicare l’esigenza di berne. È la dimostrazione, sottolineata dalla soddisfazione dello stesso Itard e di Madame Guérin, che il ragazzo sa vivere attivamente i vincoli di appartenenza, sviluppando un suo progetto di vita. Sembrano parole grosse e un po’ enfatiche. Ma a ben guardare, è così. Tutto ha avuto un avvio dal cibo, dall’alimentazione.

Il ragazzino “selvaggio” aveva avuto un’esistenza isolata, probabilmente più occupata dalle fughe e dalle lotte per sopravvivere che dalle relazioni di aiuto. La sua identità si era sviluppata, apparentemente e in qualche modo, al di fuori di una certa appartenenza. Ma dell’appartenenza ha vissuto limiti ed esclusioni. Non aveva il linguaggio, che permette uno sviluppo consueto nell’appartenenza. E il linguaggio è costruito di ritmi. Come quelli che si instaurano a proposito dell’*alimentazione*. Alternano vuoti e pieni, e intrecciano il respiro, altra alternanza di vuoti e pieni.

Lo sviluppo dell’identità nell’appartenenza ha bisogno di avere dei *punti di riferimento*, nello stesso tempo vitali e simbolici. *Vitali*, ovvero capaci di flessibilità, di estensione variabile e aperta, di continue integrazioni che non annullano né cancellano gli elementi precedentemente acquisiti. *Simbolici*, ovvero con una strutturazione non fugace e non facilmente deperibile. Dobbiamo ricordare – ed eventualmente riprendere e approfondire – che i processi di disumanizzazione dei campi di sterminio nazisti puntavano alla riduzione delle capacità vitali, e nello stesso tempo impedivano rigidamente e ferocemente qualsiasi espressione delle strutture simboliche di appartenenza.

Il ragazzino trovato abbandonato è stato in un primo tempo accolto da Constans Seint-Estève, commissario di governo a Saint-Sermin. Ma il ragazzino fu poi seguito e osservato dall’abbé Pierre-Joseph Bonnaterre, professore di storia naturale della scuola centrale dell’Aveyron, a Rodez. Era quindi una persona che aveva studi e voglia di studiare e di capire. Questi fece un’operazione interessante: lo pose in una condizione per cui, in una serata molto fredda, avendo la porta della stanza aperta sull’esterno e avendo un fuoco acceso, poteva essere osservato. Il comportamento del *sauvage* era importante per cercare di capire le sue potenzialità: non parlava, camminava quasi a quattro zampe, sempre molto ricurvo, con iniziative a volte un po’ bizzarre.

Il ragazzino si era avvicinato al fuoco, con questo indicando già una certa capacità di scelta o di discernimento. Gli era presentato un grande piatto con sopra diversi cibi, crudi e cotti, per osservare il suo comportamento. Aveva preso una o due patate crude, le aveva buttate nel fuoco, aveva aspettato un tempo adeguato e poi le aveva ritirate senza utilizzare strumenti che pur erano davanti al camino – usando le mani e scottandosi, ma subito soffiandosele vigorosamente – e le aveva poi mangiate (Lane, 1979; Gineste, 1981).

Victor – è il nome che è stato successivamente dato da Itard e dalla sua governante Madame Guérin al giovane *sauvage* – ama molto l’acqua e il latte. In poco tempo, il bicchiere d’acqua ottenuto dopo un’attività ben riuscita diventa il modo per dirgli come sia stato bravo, e l’armadio-dispensa dove viene conservato il latte diventa un punto di riferimento che permette di orientare e strutturare spazio e tempo. I piccoli rituali quotidiani diventano il contesto “sicuro”, conosciuto, che permette lo sviluppo. E accade che Victor, andando con Itard in visita da un vicino, si porti in tasca la propria tazza per il latte, strumento e simbolo, per poter comunicare l’esigenza di berne. È la dimostrazione, sottolineata dalla soddisfazione dello stesso Itard e di Madame Guérin, che il ragazzo sa vivere attivamente i vincoli di appartenenza, sviluppando un suo progetto di vita. Sembrano parole grosse e un po’ enfatiche. Ma a ben guardare, è così. Tutto ha avuto un avvio dal cibo, dall’alimentazione.

## Il cibo come mediatore

Con queste pagine, inauguriamo un percorso o, se si preferisce, una rubrica, che andrà avanti approfondendo questa mediazione. Nella prospettiva del progetto interculturale.

Il *pranzo di lavoro* è un po' come la pipa per i nativi americani: un pasto che permette delle mediazioni e degli accordi. Cervo Mite, un indiano del sud del Dakota nato nel 1903 e morto nel 1974, diceva: «Tutti noi dobbiamo imparare a vederci come parte di questa Terra, non come un nemico che viene dall'esterno e cerca di imporre la sua volontà. Noi, che conosciamo il Segreto della Pipa, sappiamo anche che, in quanto parte vivente di questa Terra, non possiamo farle violenza senza ferire anche noi stessi» (Recheis e Bski, 1992, p. 69). Cervo Mite può dirci qualcosa di utile per la nostra riflessione. Vederci come parte di questa terra significa ragionare sull'appartenenza. Il Segreto della Pipa, per le nazioni indiane, era l'evocazione di un simbolo ma anche di una possibilità concreta, quella di incontrare l'altro e avere un mediatore, la pipa. La pipa è un simbolo che collega al respiro del mondo, quindi ha una possibilità di non agire unicamente con la propria solitudine ma aspettare che il respiro del mondo suggerisca. Si potrebbe anche dire "prendere tempo": invece di scandire immediatamente le nostre idee, avere un oggetto mediatore che ci impegni e ci permetta di aspettare. Non solo aspettare che una decisione già realizzata nel nostro animo, nella nostra testa, cambi, non esista più, sparisca, ma anche, eventualmente, aspettare per trovare il modo per realizzare quella decisione senza ferire. In un altro punto Cervo Mite diceva: «Il fumo della nostra sacra Pipa è il respiro del Grande Spirito. Quando noi sediamo insieme e fumiamo la Pipa formiamo un cerchio, che è senza fine e circonda tutto ciò che esiste sulla Terra». Il *pranzo di lavoro* è mettersi a tavola avendo il modo di non dover immediatamente affrontare gli argomenti di lavoro ma, grazie al rituale del cibo, riuscire a costruire una sorta di rampa di accesso per un ingresso dolce. E noi ne abbiamo bisogno, di rampe di accesso dolce, perché è nostra intenzione abbinare il mediatore/cibo niente meno che al carcere.

L'Associazione Antigone fornisce ogni anno un rapporto sulla condizione delle carceri italiane. I dati accertati nel 2005, dicono che gli stranieri rappresentano il 33,328 dell'intera popolazione carceraria – in quel momento di 59,523 persone in 207 istituti penitenziari (36 case di reclusione e 163 case circondariali). Il 27,4% era rappresentato da tossicodipendenti. La maggior parte dei detenuti aveva un'età compresa fra i 30 e i 34 anni, seguiti da coloro che hanno da 35 a 39 anni e 2.136 erano detenuti ultrasessantenni, di cui 96 donne. Una maggioranza di detenuti, il 36,9 %, ha la licenza media, e il 23,6% la licenza elementare. I laureati erano lo 0,9%. Certamente, dal 2005 ad oggi, la popolazione carceraria ha incrementato la percentuale di stranieri. Le carceri sono comunità multietniche di fatto. E il cibo? Può costituire il modo di incontrare l'altro e avere, proprio nel cibo, un mediatore? E il cibo può essere l'elemento che permette di riconoscere in un detenuto una persona con la sua storia, la sua cultura. Non per tenerla in una doppia prigionia, la cella e la sua storia, ma per aprirlo alle altre storie. Ci sembra pertinente una citazione: «"Scienza carceraria" è una definizione un po' esagerata per qualificare i bocconi di informazioni che i detenuti strappano una briciola alla volta nella loro prigione; ma queste briciole che accumulano, le confrontano, cercano di verificarle, e ci riflettono su continuamente. Perciò è quasi una scienza» (Tillion, 2012, p. 41). Chi scrive – a proposito di storie personali – si è occupato e si occupa di pedagogia speciale per l'integrazione delle persone con disabilità. Ma è anche curioso e interessato alla costruzione di un progetto interculturale. Questo per giustificare il ricorso alle vicende del *Sauvage*. Ma le abbandoniamo, andando a tavola in un carcere.

## «Stasera mangiamo InGalera ». Il ristorante nel carcere di Bollate

Ci trasferiamo, dalle vicende del ragazzino selvaggio, al ristorante nel carcere di Bollate, a Milano, dove i detenuti cucinano e servono ai tavoli. Il titolo di questo paragrafo è preso dal servizio di Elvira Serra sul "Corriere della sera" del 25 ottobre 2015. Il ristorante si chiama InGalera. È il primo ristorante, aperto a clienti esterni, di un carcere italiano.

Per arrivare a realizzare il ristorante InGalera, la cooperativa ABC ha avviato, nel 2004, un progetto formativo, e contemporaneamente ha cominciato a far lavorare i detenuti per servizi di catering. Poi si è attivata, nel 2012, una succursale dell'Istituto Alberghiero Paolo Frisi di Milano e, grazie a questo, i detenuti studenti possono svolgere InGalera lo stage obbligatorio per il conseguimento del diploma alberghiero. Ed è arrivato l'aiuto di PwC (network di servizi di revisione e consulenza legale e fiscale), di Fondazione Cariplo e Fondazione Peppino Vismara. Il risultato di questo percorso è certamente il ristorante, ma anche il calo della recidività, che è arrivata al 17%.

L'orario di apertura della cucina è il seguente: 12.15-14.00/19.30-22.00. Nel ristorante, fra cucina e sala, lavorano sia professionisti esterni, uno chef e un maître professionisti, sia detenuti che hanno scontato un terzo della pena quindi hanno diritto all'articolo 21 dell'Ordinamento penitenziario, cioè a uscire dal carcere per lavorare. Chi entra come cliente passa dalla guardiola, ma non lascia il documento: se ha prenotato, questo basta. Può scegliere fra pappardelle di castagne con ragù di cervo con grappa e ribes e la faraona farcita con belga e nocciole. Pagherà dodici euro per un piatto unico del pranzo, e trenta/quaranta euro una cena completa, con una carta dei vini ricca, per non far torto a nessuna regione. Potrà avere un tavolo con vista sul cortile, che vedrà attraverso le sbarre delle finestre. E vivrà un'esperienza, con un ottimo pranzo, di mediazione attraverso il cibo. Il contatto fra cliente e detenuto sarà facilitato dal cibo come mediatore. Il ristorante unisce la città con il mondo del carcere. Il cliente troverà una vasta scelta di piatti, cura delle materie prime e un buon rapporto qualità/prezzo. Insomma, il cibo mediatore al meglio. Possiamo rendercene conto visitando il sito del ristorante InGalera, e trovando le immagini di alcuni piatti rappresentati nelle foto riportate di seguito.

## AUTORE PER CORRISPONDENZA

Andrea Canevaro

Università degli Studi di Bologna

Dipartimento di Scienze dell'Educazione

Università degli Studi di Bologna

Via Filippo Re, 6

40126 Bologna

E-mail: andrea.canevaro@unibo.it

## Bibliografia

Lane H. (1979), *L'enfant sauvage de l'Aveyron*, Paris, Payot.

Gineste T. (1981), *Victor de l'Aveyron. Dernier enfant sauvage, premier enfant fou*, Paris, Le Sycomore.

Michelet A. (1988), *Jean Itard, inventeur du matériel éducatif*, «Lieu de l'enfance», n. 14-15, Toulouse, Privat.

Recheis K. e Bski G. (a cura di) (1992), *Sai che gli alberi parlano? La saggezza degli Indiani di America*, Vicenza, Il Punto di incontro.

Tillion G. (2012), *Ravensbrück*, Roma, Fazi.

© 2016 Edizioni Centro Studi Erickson S.p.A.

Tutti i diritti riservati. Vietata la riproduzione con qualsiasi mezzo effettuata, se non previa autorizzazione dell'Editore.

