

ATTI DELLA GIORNATA STUDIO

IL CIBO E LE MENSE AZIENDALI

DELLE GRANDI FABBRICHE DEL NOVECENTO

A CURA DI CHIARA AGLIALORO



Consorzio Culturale
del Monfalconese

**Il cibo e le mense
aziendali delle grandi
fabbriche del novecento**
Atti della giornata studio

a cura di
Chiara Agliandolo

Grafica e impaginazione
Francesco Furlan Design

**Il cibo e le mense aziendali
delle grandi fabbriche
del novecento**

Venerdì 26 maggio 2023
Europalace Hotel
Monfalcone

evento organizzato da
Comune di Monfalcone
MUCA Museo della Cantieristica
Consorzio Culturale
del Monfalconese / Ecomuseo
Territori. Genti e memorie tra
Carso e Isonzo

in collaborazione con
Associazione Archivio
Storico Olivetti,
Fondazione Ansaldo,
Fondazione Dalmine,
Fondazione Fincantieri,
Fondazione ISEC,
Fondazione Pirelli

Con il patrocinio di
Io Sono FVG
GO2025

IL CIBO
E LE MENSE
AZIENDALI

DELLE GRANDI FABBRICHE DEL NOVECENTO

*Il Consorzio Culturale del
Monfalconese è costituito dai
Comuni di Fogliano Redipuglia,
Monfalcone, Ronchi dei Legionari,
Sagrado, San Canzian d'Isonzo,
San Pier d'Isonzo, Staranzano,
Turriaco e dal Consorzio di Bonifica
della Venezia Giulia. I servizi e le
attività del Consorzio Culturale
del Monfalconese e dell'Ecomuseo
Territori sono sostenuti e finanziati
dai Comuni consorziati e dalla
Regione Autonoma Friuli Venezia
Giulia tramite la L. Reg. 13/2020.*

©2023 - Consorzio Culturale
del Monfalconese
Piazza dell'Unità 24
34077 Ronchi dei Legionari
www.ccm.it



**Consorzio Culturale
del Monfalconese**

“Il cibo e le mense aziendali delle grandi fabbriche del Novecento”: questo il titolo del pomeriggio di studi che il Consorzio Culturale del Monfalconese ha voluto dedicare il 26 maggio 2023 a un lato della vita industriale del Novecento meno noto al grande pubblico. Una sinergia tra il Consorzio, il Comune di Monfalcone assieme al Muca – Museo della Cantieristica e all’Ecomuseo Territori in collaborazione con Associazione Archivio Storico Olivetti, Fondazione Ansaldo, Fondazione Dalmine, Fondazione Fincantieri, Fondazione ISEC, Fondazione Pirelli.

Il momento conviviale, che riuniva in sé il connubio tra pausa dal lavoro e socializzazione tra colleghi, ha avuto un posto privilegiato nel consentire lo sviluppo industriale del territorio e della società che, in due dopoguerra, ha ricostruito e si è ricostruita. Una serie di interventi, quelli raccolti nelle pagine successive, di esperti e studiosi in grado di fornire un’ampia panoramica sul tema, affatto banale, della “pausa pranzo” partendo dall’esempio di Monfalcone per toccare Dalmine, le fabbriche Olivetti e, più in generale, l’industria italiana del Novecento e le scelte gastronomiche all’interno delle mense aziendali.

A Monfalcone, con lo sviluppo dell’attività dello stabilimento, solo nel secondo dopoguerra si arrivò alla realizzazione di una mensa aziendale, così come fecero gran parte delle grandi industrie italiane. Siamo ormai di fronte ad una nuova dimensione dell’organizzazione sociale del Villaggio che perde l’originaria funzione totalizzante e allo stesso tempo siamo in presenza di una nuova fase dell’organizzazione del lavoro nello stabilimento che ha come portato una precisa consapevolezza delle organizzazioni sindacali. Un cantiere la cui storia è narrata dal MuCa e, da quest’anno, dalla Porta di Panzano, esposizione permanente negli ambienti dell’Albergo Impiegati – ora Europalace – realizzata proprio dal Consorzio.

Quelli contenuti nel presente volume non sono una mera serie di atti, dunque, ma il resoconto puntuale di un mondo che non c’è più e che si è radicalmente trasformato. Per il nostro Territorio, però, ed è per questo che l’Ecomuseo Territori è stato coinvolto in prima linea, rimane una pagina fondamentale di storia da valorizzare.

Davide Iannis

Presidente Consorzio Culturale del Monfalconese

Monfalcone è stata una delle città protagoniste di un passaggio architettonico importante che ha caratterizzato alcuni centri industriali d'Europa e del nostro Paese fra fine Ottocento e l'inizio del Novecento, quello dei villaggi operai. Essi sono segnati dal fatto che non furono soltanto dormitori ma veri e propri modelli di urbanistica perché da un lato l'architettura fu interpretata in funzione di una sensibilità sociale attenta alle diverse esigenze delle comunità che si venivano a formare in questi luoghi e dall'altro essi rivelano il cambiamento di mentalità imprenditoriale che accompagnò quella fase dell'industrializzazione. La produzione e il lavoro intervengono nella trasformazione del paesaggio in un modo che oggi definiremo come sostenibile, plasmando gli edifici e dando ai manufatti, sia quelli industriali, sia quelli abitativi, un'impronta che conserva tutt'ora il segno dell'equilibrio e della funzionalità.

Panzano ne è un caso esemplare - e un modello di archeologia industriale recuperata nelle sue funzioni - che nasce pensato già nel 1910 su standard tali da poter rappresentare un fattore competitivo e anche di attrazione di manodopera. Ciò emerge con ancor maggior evidenza dopo la Grande Guerra quando il complesso venne razionalmente ed estesamente ampliato nella logica di affermazione del primato del cantiere monfalconese nell'Adriatico. Non solo abitazioni, del progetto fecero parte un insieme rilevante di strutture collettive: teatro, l'asilo aziendale, spazi verdi, scuole per l'avviamento al lavoro, biblioteche, sale da lettura, bagni pubblici, circolo nautico, mensa, un grande albergo per gli operai e uno per gli impiegati.

Fatta eccezione per il teatro andato distrutto dai bombardamenti della seconda guerra mondiale, il quartiere è stato oggetto di un'importante opera di recupero e riqualificazione. Nel 2017 è stato anche inaugurato il museo della cantieristica le cui dotazioni racchiudono il racconto delle vicende e dell'evoluzione dello stabilimento e del rione. Panzano costituisce uno dei più importanti e interessanti esempi in Italia di intervento urbanistico e sociale di un'impresa a favore di una collettività nel quale si ritrova la storia di una straordinaria esperienza umana di tante generazioni, che fonda le radici in quel lontano 1908 nel quale i fratelli Alberto e Callisto Cosulich, di Lussino, abili armatori, trasformarono una umida landa di pescatori e contadini, in una fiorente realtà produttiva e urbanistica. Similmente alle altre esperienze che in Italia e in Europa testimoniano questa fase dello sviluppo industriale, demografico e sociale.

Per questo, pubblicazioni come questa sono importanti perché rispondono all'esigenza di promuovere la conoscenza della dimensione ordinaria del vivere e del convivere legata, appunto, ad una straordinaria esperienza umana, e non solo architettonica e industriale.

Anna Maria Cisint

Sindaco di Monfalcone

INDICE

- 06 **Il cibo nelle grandi industrie del Novecento.
Il caso della Company Town di Panzano del Cantiere Navale Triestino
di Monfalcone**
Edino Valcovich
Esperto di Archeologia Industriale
-
- 12 **Cibo, industria, lavoro nel '900: Pausa pranzo, un percorso espositivo
da condividere**
Jessica Brigo, Silvia Giugno, Carolina Lussana
Fondazione Dalmine
-
- 17 **Il pranzo è servito. Convivialità e coscienza operaia nella fabbrica italiana**
Beatrice Carabelli
Archivi Storici Fondazione Ansaldo
-
- 24 **Spazi conviviali. Le mense alla Ing. C. Olivetti & C. S.p.A**
Beatrice Coda Negozio
Eporediese e architetto
-
- 31 **Alimentazione e benessere.
Le mense aziendali nella storia come strumento di welfare: il caso Pirelli**
Mila Forlani
*Referente per le iniziative di valorizzazione, coordinamento attività
archivi e biblioteche / Fondazione Pirelli*
-
- 36 **Pausa pranzo: tra necessita, lavoro e comunità**
Michele F. Fontefrancesco
*Ricercatore di Scienze Demoetnoantropologiche
Università degli Studi di Scienze Gastronomiche*

IL CIBO NELLE GRANDI INDUSTRIE DEL NOVECENTO. IL CASO DELLA COMPANY TOWN DI PANZANO DEL CANTIERE NAVALE TRIESTINO DI MONFALCONE.

EDINO VALCOVICH

ESPERTO DI ARCHEOLOGIA INDUSTRIALE

Lo scritto traccia una breve sintesi della tematica relativa agli spazi destinati alla produzione dei prodotti commestibili ed alle mense del Quartiere di Panzano sorto nelle dirette adiacenze del Cantiere Navale Triestino nel 1908 a Monfalcone. Il periodo preso in considerazione va dagli anni Venti e l'inizio della Seconda Guerra Mondiale. In particolare, si procederà con l'analisi dell'area della Fattoria Agricola che produceva ortaggi, verdure varie, carni e uova, l'Albergo per gli Operai Celibi, quello degli Impiegati Celibi entrambi dotati di spazi ristorazione e refezione per gli addetti del cantiere stesso ed infine quelli della Mensa costruita alla fine degli anni Trenta.

Premessa

Il Cantiere Navale Triestino si insedia a Monfalcone, nel golfo di Panzano, nel 1908 ad opera dei fratelli Cosulich, importanti armatori triestini originari dell'isola di Lussino, che decidono di realizzare in proprio il naviglio che precedentemente realizzavano nei cantieri inglesi. Varie le ragioni di questa scelta.

Tra queste: un miglior controllo delle realizzazioni, la disponibilità di un'area di notevoli dimensioni, una bassa salinità dell'acqua, una forte sintonia con l'amministrazione comunale, una buona disponibilità di manodopera.

Avviata l'iniziativa industriale, diventa essenziale la realizzazione di nuovi edifici da destinare alla residenza degli addetti per garantire una presenza stabile degli stessi. Inizia così, sino dallo stesso anno dell'insediamento del Cantiere, la realizzazione delle prime abitazioni e dal 1913, con la costituzione dell'Associazione Edile di Pubblica Utilità, società direttamente collegata al Cantiere Navale stesso, prende corpo un organico programma realizzativo che ha la finalità di costruire un vero e proprio Villaggio per gli addetti del Cantiere stesso.

Purtroppo, il primo conflitto mondiale, che porterà enormi distruzioni allo stabilimento, alle prime costruzioni esterne ed alla stessa città di Monfalcone, interrompe tale programma. Solo dopo la fine della guerra, che vede il passaggio al Regno d'Italia di queste terre, il programma realizzativo riprende con rinnovata lena per concludersi definitivamente nel 1927 con l'inaugurazione ufficiale del Villaggio.¹

Il complesso urbanistico realizzato ha come riferimento i canoni urbanistici della "città giardino", qualificandosi come un moderno ed autonomo quartiere alla periferia della città di Monfalcone. I principali elementi di caratterizzazione sono quelli dei Villaggi operai dell'epoca: contiguità diretta con lo stabilimento, riproposizione della struttura gerarchica della fabbrica nelle tipologie residenziali e dotazione di moderne infrastrutture quali fognature, acquedotto, illuminazione pubblica.²

¹ La vicenda della ripresa dell'attività del Cantiere Navale nel primo dopoguerra non è stata certamente una questione semplice. I Cosulich si trovano di fronte una situazione drammatica dovuta alle enormi distruzioni e difficile fu l'avvio delle pratiche relative al rimborso dei danni di guerra, contributi dovuti soltanto agli imprenditori ed ai cittadini di provata fede italiana. Si presentava in sintesi la necessità di modificare completamente l'approccio relazionale nei confronti di una nuova classe politica che aveva sostituito gli originari riferimenti politico-amministrativi. Tuttavia, anche in presenza di queste difficoltà, i Cosulich riescono in breve tempo ad inserirsi in questa nuova situazione in virtù della loro straordinaria esperienza e capacità imprenditoriale.

² Si veda a tale proposito: E. Valcovich, *Il Quartiere di Panzano a Monfalcone. Villaggio operaio e ville per gli e dirigenti del Cantiere Navale Triestino. 1908-1927*. Sta in: *Patrimonio Industriale. Rivista AIPAI n.15/16 ott.2015/ott.2016*.

I servizi che corredevano il nuovo Quartiere risultano notevoli e di sicura qualità. Tra questi degni di nota risultano l'impianto denominato Alloggi per Lavoratori celibi con Bagni Pubblici e Teatro, l'Albergo per gli Operai celibi, l'Albergo per Impiegati celibi, lo Stadio per il calcio e l'atletica leggera.

Tali complessi costituivano, anche per il rilevante pregio architettonico, dei punti di riferimento qualitativo per lo stesso impianto urbanistico del nuovo Quartiere.



Foto 1. Vista della torre dell'acquedotto del Quartiere. Panzano, anni '30, Archivio CCM, Fondo Cividini

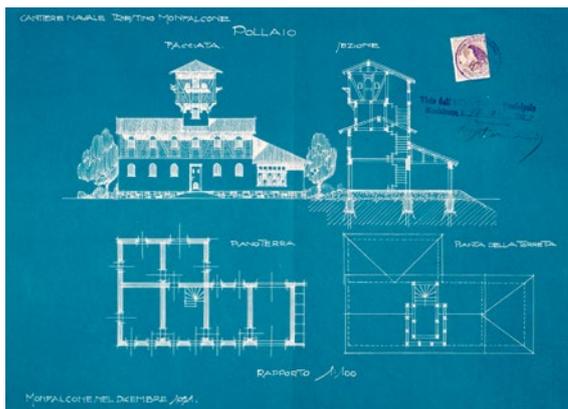
Il cibo, le mense

Il nuovo complesso urbanistico aveva inoltre l'obiettivo di costituirsi con una precisa autonomia funzionale anche dal punto di vista della produzione alimentare.

Ai margini dello stesso Quartiere viene insediata infatti una "Fattoria Agricola" costituita da una serie di edifici e da una notevole area destinata alla coltivazione di ortaggi e verdure varie.

Si trattava di una vera e propria azienda agricola con la stalla, il ricovero macchine ed attrezzi, il pollaio, il porcile e l'alloggio per gli addetti.

Una struttura che consentiva di produrre latte, verdure, carne ed uova per gli abitanti del quartiere che potevano essere venduti negli spacci dello stesso e che rifornivano anche le cucine dei due Alberghi precedentemente citati.



Disegno 1. Fattoria Agricola. Progetto del Pollaio. Panzano, 1921, Archivio storico del Comune di Monfalcone
 Disegno 2. Fattoria Agricola. Progetto del Deposito e del Magazzino, 1921, Archivio storico del Comune di Monfalcone



Foto 2. Terreni agricoli, sullo sfondo la fattoria agricola. Panzano, anni '30, Archivio CCM, Fondo Cividini

Naturalmente, in un quadro di divisione gerarchica che corrispondeva alla natura del nuovo Quartiere, erano proprio quelle cucine a fornire i pasti per gli impiegati e dirigenti dell'Albergo Impiegati e per gli operai nell'Albergo Operai.

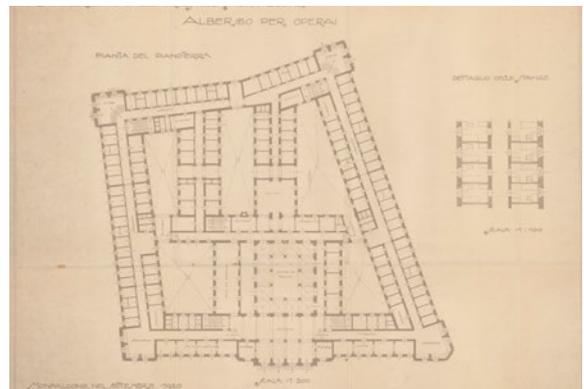
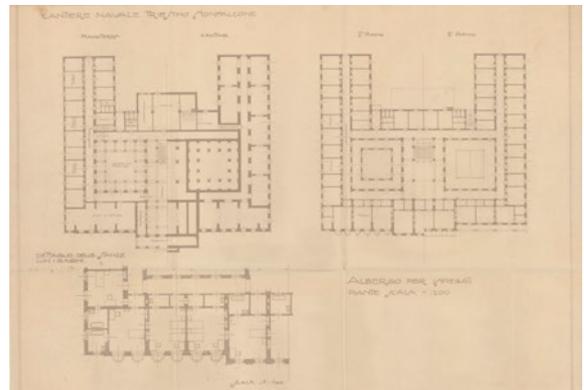


Foto 3. Vista generale del fronte principale dell'Albergo Impiegati. Fototeca CCM.

Disegno 3: Disegno delle piante del piano terra dell'Albergo per Impiegati Celibi. Fototeca CCM.

Foto 4. Vista generale dell'imponente complesso dell'Albergo per gli Operai Celibi. Fototeca CCM.

Disegno 4: Disegno della pianta del piano terra dell'Albergo per Operai Celibi. Fototeca CCM.

All'interno dell'edificio dell'Albergo degli Impiegati Celibi, la zona *ristorante* risultava di elegante fattura e caratterizzata da quello stile eclettico-storicista che era proprio di tutto quel maestoso ed importante edificio. Questo spazio risultava a doppia altezza e nella parte superiore trovavano collocazione le aperture che consentivano il naturale ricambio d'aria e la copertura orizzontale trasparente dello spazio centrale permetteva di ottenere una adeguata illuminazione naturale.

Interessante anche la qualità funzionale degli spazi destinati alla cottura e preparazione dei cibi che, opportunamente arredi e dotati di tutte le apparecchiature, rendevano quella cucina moderna e razionale.



Foto 5: Interno della cucina dell'Albergo degli Impiegati. Panzano, anni '20, Archivio CCM, Fondo Cividini

Anche nell'Albergo degli Operai celibi, che si trovava nelle dirette vicinanze delle aree produttive, era in funzione una capiente area refettorio in diretto collegamento con la zona destinata alla cucina. Naturalmente minore risultava la qualità delle finiture dello spazio architettonico rispetto a quello dell'Albergo Impiegati ma, pure in questo caso, la progettazione aveva prestato una precisa attenzione all'organizzazione funzionale: l'area destinata alla assunzione dei cibi risultava a doppia altezza e ben illuminata da un lucernario che si sviluppava per tutta la superficie centrale dell'area refezione.³



Foto 6: Interno della cucina dell'Albergo degli Operai. Panzano, anni '20, Archivio CCM, Fondo Cividini

Risulta interessante osservare come le aree dei due Alberghi destinate alla ristorazione ed al consumo dei cibi, fossero sostanzialmente simili nell'organizzazione funzionale, ma profondamente diverse per la qualità delle finiture e delle decorazioni architettoniche a sottolineare la generale struttura gerarchica del complesso urbanistico. L'Albergo per gli Impiegati, a differenza di quello per gli operai, era collocato nella zona Ville e quindi posto ad una certa distanza dal luogo di lavoro degli impiegati e dirigenti. In questo caso i trasferimenti venivano effettuati utilizzando il treno della linea, realizzata dal Cantiere, che collegava lo stabilimento alla stazione di Ronchi dei Legionari e che serviva principalmente per il trasporto di merci e materiali che lì provenivano via treno.

³ Negli anni Duemila si mise mano al recupero di quello che era stato il maestoso edificio dell'Albergo Operai. Dal 2017 una parte di esso è destinato a Museo della Cantieristica e la sua presenza e l'attività che svolge risulta di fondamentale importanza per il racconto di quella che è stata la vicenda più importante dello sviluppo industriale di questo territorio.

Lo spazio originariamente destinato alla refezione è attualmente occupato proprio da tale Museo e corrisponde alla grande area a doppia altezza ove risulta collocata la pianta del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo.



Foto 7. Il treno che collegava lo stabilimento alla stazione di Ronchi sud mentre attraversa la zona ville nella diretta vicinanza dell'Albergo Impiegati. Panzano, anni '30, Archivio CCM, Fondo Cividini

È alla fine degli anni Trenta che si realizza all'interno dello stabilimento del cantiere un nuovo edificio, destinato alla mensa degli operai.

Lo stile utilizzato era quello modernista che caratterizzava gran parte dell'architettura pubblica di quel periodo e la facciata principale dell'edificio si prospettava al fronte all'edificio dell'Albergo degli operai a consolidare una scelta logistica per la zona mensa effettuata una ventina di anni prima.

Si trattava di un edificio di notevoli dimensioni, che utilizzava una ampia maglia strutturale ed era dotato di notevoli aperture perimetrali che consentivano una notevole illuminazione ed areazione naturale. L'edificio oltre a svolgere la funzione principale di mensa, sarà utilizzato, com'era largamente in uso nel regime politico di quegli anni, quale sede di manifestazioni pubbliche come concerti e di eventi estranei alle attività lavorative



Foto 8. Interni dell'edificio mensa della fine degli anni Trenta. Archivio CCM, Fondo Cividini
Foto 9. Concerto della sezione orchestrale all'interno della mensa del Cantiere di Monfalcone. Panzano, 3 giugno 1939, Archivio CCM, Fondo Cividini
Foto 10. Interno dell'edificio Mensa durante una manifestazione pubblica. Panzano, 30 settembre 1939 Archivio CCM, Fondo Cividini

Naturalmente il problema del pasto dei lavoratori dello stabilimento non veniva risolto utilizzando esclusivamente gli spazi degli edifici che abbiamo citato.

Moltissimi addetti, e ciò in relazione al loro ruolo interno, alla specifica integrazione aziendale, all'orario di lavoro, risolvevano autonomamente tale necessità quotidiana. Molte volte il consumo dei pasti avveniva in situazioni precarie e direttamente nelle singole zone di lavoro. Abbastanza diffuso risultava l'uso della cosiddetta *gavetta o gamella* che veniva preparata a casa e poteva trovare, nelle situazioni migliori, la possibilità di essere riscaldata in bacinelle di acqua calda. In questi casi molte volte il consumo dei pasti avveniva quindi in situazioni precarie e direttamente nelle singole zone di lavoro.

Conclusioni

A partire dal 1940 l'Italia entra in guerra e tale decisione si ripercuoterà sull'attività lavorativa degli addetti ed in generale sulle loro famiglie. L'evoluzione della situazione politica, economica e sociale, porta a non pochi cambiamenti nella organizzazione della produzione e si acuiscono le tensioni sociali interne. È proprio all'interno dello stesso Cantiere che si sviluppa sin dalla fine del 1943, l'adesione alla lotta partigiana di un notevole gruppo di operai.⁴

Il Cantiere e le vicine zone del quartiere di Panzano negli anni '44 e '45 subiranno numerosi e devastanti bombardamenti da parte dell'aviazione alleata. L'obiettivo era quello di colpire le varie aree strategiche del territorio ed il cantiere navale certamente lo era per la produzione navale anche, di carattere militare, e per quella aeronautica.

Lo stesso Albergo degli Operai venne colpito e gravemente danneggiato.⁵

Furono un centinaio le vittime che tali bombardamenti procurarono tra la popolazione civile delle aree limitrofe.

Complessivamente la vicenda della Seconda guerra mondiale risulta estremamente complessa per questo territorio collocato al confine orientale del Paese e laceranti furono le conseguenze sulla vicenda dello stesso territorio e della sua più importante industria, che portano a considerare quel periodo come il punto di cesura tra *un prima ed un dopo* per la storia dello stesso Cantiere.

Nel dopoguerra questa storia vedrà operare nuovi protagonisti ed anche la vicenda delle mense aziendali si svilupperà in un quadro di relazioni industriali completamente diverso: una vicenda che verrà a collocarsi nella più generale ed articolata storia delle varie contrattazioni aziendali che vedranno come parti attive il Sindacato dei lavoratori da una parte ed i rappresentanti dell'Azienda dall'altra.

Una storia che racconta di momenti di forti crisi e di importanti tensioni interne ma anche di straordinari rilanci di carattere industriale, caratterizzati da profonde mutazioni produttive ed organizzative.

Una Storia che continua quotidianamente ad essere vissuta e che, nelle sue luci ed ombre⁶, rimanda ad oggi un'immagine concreta di un cantiere navale in piena attività.

4 Si veda a tale proposito: Carlo Alberto Borioli, *I bombardamenti aerei di Monfalcone, 1944-1945. Edizioni della Laguna, 2007.*

5 Il monumento eretto nel 1979 davanti all'ingresso principale dello stabilimento, ricorda i 503 operai del cantiere caduti nella guerra di liberazione nel periodo 1943-45.

6 La storia del cantiere navale del dopoguerra non può non ricordare la tragica vicenda delle vittime tra le maestranze dovute all'esposizione all'amianto, materiale usato sino agli anni '80 nella produzione dello stabilimento. Tale drammatico fenomeno, che ha procurato oltre un migliaio di vittime, non è considerato ancora in fase di esaurimento. Un significativo monumento, realizzato nel 2003 in uno spazio del quartiere di Panzano, ne ricorda la dolorosa e tragica vicenda.

CIBO, INDUSTRIA, LAVORO NEL '900: PAUSA PRANZO, UN PERCORSO ESPOSITIVO DA CONDIVIDERE

SILVIA GIUGNO, CAROLINA LUSSANA
FONDAZIONE DALMINE

La mostra *Pausa pranzo. Cibo, industria, lavoro nel '900*, propone un percorso sulle origini e trasformazioni del consumo del pasto nelle industrie italiane, dai primi decenni del '900 fino agli anni '60. Fotografie, oggetti, filmati storici, documenti tratti da archivi di imprese e istituzioni culturali illustrano luoghi, spazi, attrezzature, modalità, atmosfere in cui si svolgeva il pranzo nei reparti, refettori e mense delle principali fabbriche. Dalla tradizionale *schisceta*, alla fila nelle moderne mense self-service, *Pausa pranzo* racconta per immagini il rito del pasto quotidiano, che cambia contenuto, forma, valore e rilevanza al cambiare delle condizioni di lavoro.

La riflessione sul tema del consumo del cibo si sviluppa all'interno di un contesto specifico, l'industria del '900, dove anche la pausa pranzo rientra nel più ampio concetto di organizzazione industriale del lavoro che si trasforma modernizzandosi e si organizza in forma sempre più scientifica e pianificata. In questa pianificazione rientrano anche lo spazio e il tempo libero dal lavoro e, tra questi, la pausa pranzo.

Questa idea si realizza in un primo percorso espositivo presso la Fondazione ISEC, nel 2015, quando Expo a Milano mette al centro del dibattito nazionale e internazionale il tema del cibo, la sua produzione e il suo consumo.

Due anni più tardi, nel 2017 e fino al 2019, la mostra è allestita presso gli spazi di Fondazione Dalmine. La nuova edizione, frutto della collaborazione tra la Fondazione Dalmine, ISEC e Istituto Luce, riprende l'esperienza precedente arricchendola con elementi del proprio storico, ampliando la parte relativa alla Dalmine (oggi Tenaris dalmine) con fonti del proprio archivio o conservate da altri istituti. Si crea così un costante dialogo tra le immagini, filmati, fonti di archivi d'impresa diversi - Fiat, Pirelli, Olivetti, Falck, Breda, Dalmine, ecc..

La sezione dedicata al caso di Dalmine comincia con gli anni '10, quando gli operai consumavano cibo portato da casa nei piccoli e angusti refettori adiacenti i reparti.



Grafia. Dalmine, lo stabilimento negli anni '20. © Fondazione Dalmine

Passa attraverso gli anni '30, quando nasce la prima mensa, progettata nel 1934 dall'architetto milanese Giovanni Greppi, nell'ambito di un piano urbanistico commissionatogli dalla Dalmine.

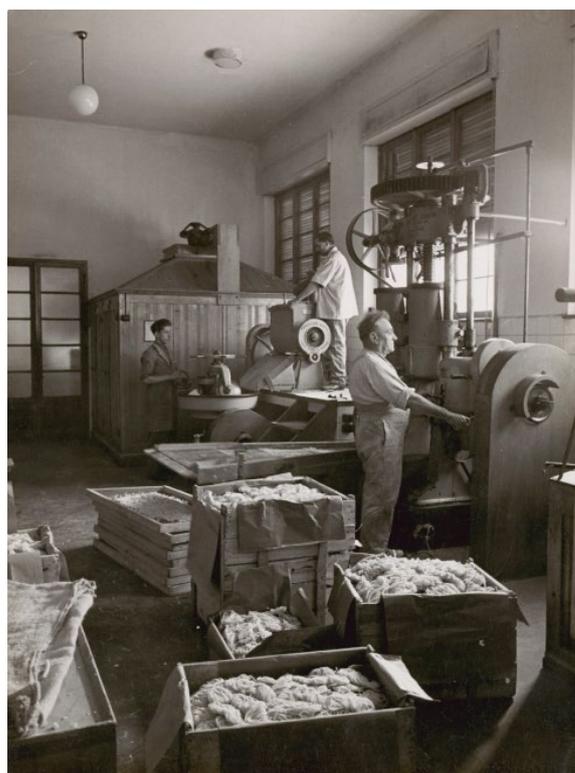


Alessandro Terzi. Dalmine, facciata e ingresso della mensa operai. Fine anni '30.
© Fondazione Dalmine



Studio Da Re. Dalmine, operai davanti all'ingresso della mensa aziendale. 1940. © Fondazione Dalmine

Percorre gli anni '40 nei documentari e i film firmati da Michele Gandin, che raccontano della mensa come parte integrante di un "villaggio modello" protagonista della propaganda del regime negli anni della guerra e della "minestra rinforzata".



Bruno Stefani per Studio Boggeri. Dalmine, lavorazione della pasta presso il Molino-pastificio-forno. Fine anni '30. © Fondazione Dalmine



Studio Da Re. Dalmine, mensa della scuola aziendale. Inizio anni '40. © Fondazione Dalmine

LA FEO DALMINE
AZIENDA AGRICOLA

PRODOTTI ORTAGGIA

	1943 part. 25	1944 part. 50	1945 part. 55
aglio.....Eg.	289.---	1.947.---	1.702.---
barbabietole....."	419.---	"	580.---
Basilico....."	"	"	"
Carote....."	1.556.70	3.445.---	732.---
Cavoli....."	12.731.70	17.731.---	4.887.50
Cicoria....."	"	"	"
Cipolle....."	2.117.---	1.774.---	536.---
Opolletti....."	698.---	2.203.---	17.---
Cornetti....."	256.---	115.---	331.---
Coste....."	3.082.50	13.180.---	9.129.---
Fagioli....."	1.545.---	1.200.---	1.235.---
Insalata....."	272.30	249.---	45.---
Malansano....."	431.30	17.---	224.---
Patate....."	1.632.---	18.560.---	10.305.---
Peperoni....."	765.---	239.---	645.---
Piselli....."	608.50	1.657.---	2.134.---
Pomodori....."	3.357.---	1.422.---	3.997.---
Ferri....."	133.---	123.---	306.---
Frosenole....."	687.---	1.544.---	1.098.80
Salano....."	581.50	1.956.---	1.440.50
Spinacci....."	819.50	1.690.---	2.044.---
Zucchine....."	"	"	510.---
Zucchini....."	1.507.---	3.711.---	5.347.---
Rapanelli....."	"	10.---	"
Rape....."	424.---	300.---	"
Cetrioli....."	16.---	"	"
	33.815.---	73.073.---	47.398.60

DALMINE 22-Febbraio 1946



Archivio Fondazione Dalmine. Inventario Azienda agricola. 1945. © Fondazione Dalmine

Bruno Stefani per Studio Boggeri. Castione della Presolana, distribuzione del cibo presso la mensa della Colonia Mario Garbagni. Fine anni '30. © Fondazione Dalmine

Arriva agli anni della ricostruzione, con il proliferare delle moderne mense nei vari stabilimenti italiani e l'introduzione del primo self-service.

**RINNOVATA
LA MENSA AZIENDALE**

A Costa Volpino è stata inaugurata il 30 maggio la mensa aziendale, completamente ristrutturata con un lavoro durato 3 mesi. La nuova mensa, che occupa un'area di 570 mq, ha finestre e porte più ampie. Dalle finestre verso est si può godere la vista di un'ampia zona verde. Rifatti i servizi igienici sia per il personale di servizio sia per gli avventori; trasformata la sala pranzo in un unico salone, col rifacimento totale della pavimentazione in ceramica; una nuova illuminazione interna rende la sala attraente.

Il vecchio self-service è stato sostituito con uno più moderno e razionale; sostituite anche le suppellettili e il blocco cucina, il tutto con la dotazione di impianti di aspirazione. Circa 500 lavoratori possono essere giornalmente soddisfatti con un menu alla carta.

“Conversazioni”, notiziario per il personale della Dalmine, anno 1974, n. 4, pg. 5. © Fondazione Dalmine

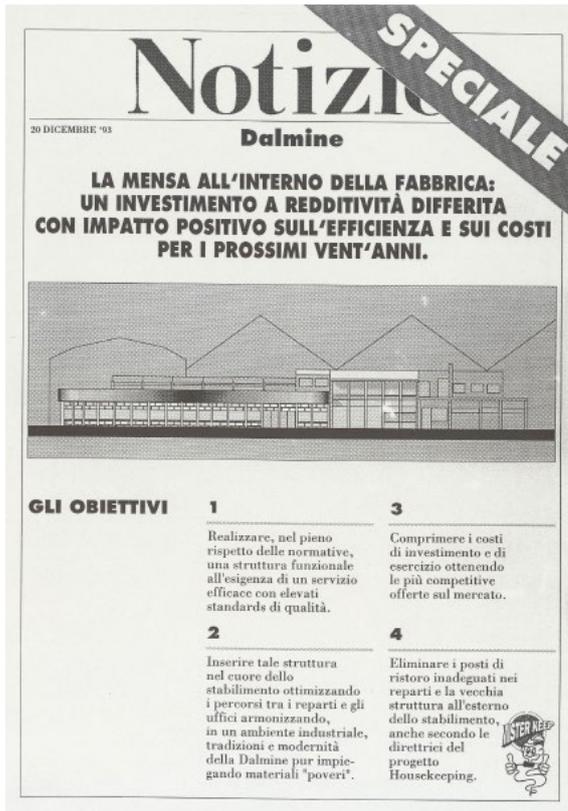


Photo Studio U.V. Dalmine, mensa aziendale.
10 gennaio 1994. © Fondazione Dalmine

“Notizie Dalmine”, notiziario per il personale della Dalmine, 30 dicembre 1993, n. 1, pg. 1.
© Fondazione Dalmine

L'edizione dalminese di *Pausa pranzo* trasforma la mostra in un percorso modulare, personalizzabile con fonti alternative che rendono molto significativo il collegamento con il territorio e la comunità nella quale la stessa mostra si inserisce. La componente della modularità, lo scambio con il territorio risultano elementi attraenti, tanto che, dopo l'esperienza di Fondazione Dalmine, la mostra è proposta all'interno della stessa mensa aziendale di Tenaris Dalmine, e successivamente in altri contesti culturali di impresa, tra cui Spazio Gerra a Reggio Emilia e l'attuale esperienza a Monfalcone, presso il MuCa.

Pausa pranzo è un dialogo tra fonti di archivi d'impresa diversi. Ogni archivio aggiunge un tassello, nella propria specificità, alla comune storia d'impresa e, nella fattispecie, alla storia dei servizi di welfare aziendale legati alla gestione della ristorazione del personale dipendente. Dal racconto delle fonti emerge una storia simile, rispondente a uno schema comune in cui momento e luogo del pasto in azienda si integrano e sono funzionali al momento della produzione industriale.

Le possibilità di modularità e personalizzazione si devono alla particolare importanza attribuita dalle imprese al cibo, testimoniata dal risalto dato alla rappresentazione e interpretazione fotografica e documentaristica, che lascia traccia nelle numerose immagini d'autore conservate negli archivi aziendali. Fra gli altri, Uliano Lucas, Vincenzo Aragozzini per lo Stabilimento fotografico Crimella, Ugo Mulas,

Così accade anche a Dalmine, quando, dalla fine degli anni '30 parte un importante progetto di comunicazione aziendale che ha l'obiettivo di promuovere, attraverso le immagini, le attività dell'azienda. Il progetto coinvolge sia lo Studio Boggeri che il fotografo Bruno Stefani, suo consulente. In quegli anni Stefani, fotografo attivo soprattutto nel campo dell'industria, della pubblicità, della moda e del paesaggio, è chiamato a documentare la produzione, i prodotti, gli uomini al lavoro, le architetture e naturalmente anche la mensa, alla quale dedica preziosi reportage esposti in mostra a Dalmine e riproposti anche a Monfalcone.



Bruno Stefani per Studio Boggeri. Dalmine, operai a tavola. Fine anni '30. © Fondazione Dalmine

All'interno di questo progetto di documentazione, concretizzato nella realizzazione di diverse pubblicazioni aziendali, si inserisce un opuscolo edito nel 1956, quando ormai Stefani ha terminato la collaborazione con lo stabilimento di Dalmine. L'opuscolo celebra il cinquantesimo anno della fondazione dello stabilimento e, al suo interno, troviamo molte tracce riferibili al tema del cibo che documentano la realizzazione della Cooperativa di Consumo, lo Spaccio Aziendale e il Refettorio Operaio.

Questi scatti hanno rappresentato un nucleo espositivo importante della declinazione dalminese di *Pausa pranzo* poiché immortalano tutte le fasi di vita del cibo aziendale, dalla produzione e lavorazione all'interno delle aziende agricole di Dalmine, ai luoghi di distribuzione. Le attività sono immortalate sia attraverso l'immagine dell'edificio sia attraverso gli scatti di reportage. Altri scatti rendono protagoniste le numerose cucine e mense a disposizione dello stabilimento e degli edifici della *company town*, fra cui le scuole e le colonie.



Bruno Stefani per Studio Boggeri. Dalmine, operai a tavola. Fine anni '30. © Fondazione Dalmine

Nelle immagini emergono le tecniche utilizzate da Stefani: la prospettiva dall'alto verso il basso; vedute diagonali degli spazi; la messa a fuoco, utilizzata per darci più dettagli possibili dello spazio fotografato; le immagini degli individui durante le attività lavorative. Piuttosto ricorrente è la presenza dello svolgersi di un'azione: il soggetto immortalato non guarda l'obbiettivo, bensì è colto in un attimo di estrema concentrazione sull'azione che sta compiendo, concretizzata dalla mano che compie il movimento; da questo punto di vista, l'immagine acquisisce dinamicità, grazie al binomio perfetto di occhio e mano. Bruno Stefani non è l'unico ad occuparsi della rappresentazione della *company town* e della realtà industriale di Dalmine. Ci sono moltissimi altri fotografi che se ne occupano immortalando il tempo al lavoro e della pausa dal lavoro, eppure le fotografie di Stefani restano la cifra caratteristica dell'edizione dalminese. La loro riproposizione a Monfalcone è l'ennesima conferma che si tratta di un reportage d'autore, all'interno dei patrimoni di impresa sul tema della *Pausa pranzo*.

II PRANZO È SERVITO. CONVIVIALITÀ E COSCIENZA OPERAIA NELLA FABBRICA ITALIANA

BEATRICE CARABELLI

ARCHIVI STORICI FONDAZIONE ANSALDO

L'intervento vuole fornire una breve panoramica della storia delle mense aziendali, contestualizzato nell'area genovese con il punto di vista privilegiato che offre l'azienda Ansaldo. Partendo dal 1917 viene indagata la documentazione inerente la creazione di locali adibiti a mensa per gli operai, un beneficio dettato da motivi paternalistici all'interno di una logica utilitaristica, fino ad arrivare alla seconda metà degli anni Cinquanta in cui la mensa diventa un diritto acquisito e rivendicato.

La consumazione del pasto scandisce la nostra giornata, la condivisione del cibo è la sostanza della convivialità caratteristica tipicamente umana. Lo storico Jack Goody, in un'indagine sul consumo sociale del cibo, non pone il focus sull'esplorazione dell'azione naturale ma analizza come le modalità di condivisione del pasto possano rappresentare una strutturazione interna della società stessa, a inaugurare lo studio sul quadro strutturale sociale in relazione alla condivisione del cibo più che alla funzione puramente biologica era stata Mary Douglas¹.

L'introduzione della mensa aziendale come abitudine giornaliera introduce una specifica forma di temporizzazione dal carattere distintivo che supera il classico gruppo ristretto genitori-figli ma genera quello che potremmo definire la «convivialità del lavoro». Il pasto in comune è un elemento centrale della nostra vita sociale, indicatore delle nostre relazioni/amicizie, la mensa impone una socializzazione e sulla base di questi presupposti guardare all'affermazione delle mense aziendali consente di osservare da un'altra prospettiva la formazione di una coscienza operaia, riunita intorno al tavolo – inteso come cerchio di conversazione – la mensa aziendale non è nata per lo scopo ma è servita a costruire un senso di comunità, a dar vita a un'identità comune forte, capace di trascendere le mura della fabbrica.

Il quadro sociale

Partendo dalla ricerca di Giuliana Bertagnoni sulla storia della ristorazione aziendale in Italia, la saggista data la nascita della prima mensa destinata ai lavoratori, all'interno del primo villaggio operaio inglese. In Italia un'organizzazione analoga emerse nel quadro vicentino, negli anni Sessanta dell'Ottocento, il quartiere operaio “Nuova Schio” che sorse per volontà dell'imprenditore Alessandro Rossi².

Il ritardo nello sviluppo industriale italiano rispetto a quello europeo rallentò la crescita di un movimento operaio organizzato. Gli operai di fabbrica rappresentavano solo una piccola minoranza: a metà dell'Ottocento l'industria occupava solo il 18% della popolazione attiva, di cui il settore trainante era quello tessile, contro il 70% dell'agricoltura e il 12% dell'artigianato. Nel primo censimento industriale del 1911 tuttavia, *l'industria avanzata*, che nella media nazionale occupava il 39,8% degli addetti, raggiungeva il 48,7% in Piemonte, superava il 58% in Lombardia e in Liguria si assestava a poco meno del 50% di cui il settore trainante era quello meccanico metallurgico³. Dal punto di vista sociale il mondo operaio era caratterizzato da un'instabilità occupazionale che ne determinava la precarietà delle

1 Felipe Fernández-Armesto, *Storia del cibo*, Mondadori, Milano, 2012.

2 Giulia Bertagnoni, *Cibo e lavoro. Una storia della ristorazione aziendale in Italia*, in «Storia e futuro», n. 13, febbraio 2007.

3 Stefano Musso, *Storia del lavoro in Italia dall'Unità a oggi*, Marsilio, Venezia, 2011, pp. 35-37.

condizioni economiche, il rapporto di lavoro era individuale e non esistevano diritti collettivi a cui fare riferimento. Le difficili condizioni lavorative costituirono le motivazioni per la nascita delle prime organizzazioni di lavoratori industriali, influenzandone le strategie e le finalità. Fino ai primi anni '70 dell'Ottocento le uniche organizzazioni operaie di una certa consistenza erano le società di mutuo soccorso, prevalentemente territoriali e professionalmente miste, concepite essenzialmente con scopi di solidarietà in una società senza assicurazioni contro la malattia, disoccupazione e vecchiaia, temi che avrebbero costituito i cardini del successivo sistema welfare⁴. È attraverso il lavoro, faticoso e malpagato, che si formò un movimento operaio, unito nella fatica ma ancora frammentato in federazioni di mestiere e Camere del Lavoro, fino alla costituzione nel 1892 a Genova del *Partito dei lavoratori italiani*, che nel 1895 assunse il nome definitivo di *Partito socialista italiano*. In Italia sindacato e partito ebbero una genesi comune, e nuove realtà organizzative nacquero sull'onda delle agitazioni di inizio Novecento. Nel 1901 sorse la federazione dei metallurgici (Fiom) e nel 1906 a Milano le varie anime dei sindacati si federarono, sul modello dell'esperienza sindacale degli altri paesi europei, nella *Confederazione generale del lavoro*. Nelle linee programmatiche dell'agenda d'azione vi era l'esigenza di un coordinamento nazionale che permettesse di superare la squilibrata distribuzione territoriale e colmasse quel vuoto dovuto all'assenza di un organo centrale capace di guidare le agitazioni⁵. Investito dalla società di massa il potere politico deve aprirsi per sopravvivere, allargare le basi su cui poggia il proprio consenso. Dapprima fu approvata una legge provinciale e comunale che estendeva il diritto di voto a tutti i cittadini maggiorenni in grado di leggere, scrivere o che pagassero almeno 5 lire di imposte all'anno (1888) e nel 1912 fu approvata la legge per il suffragio universale maschile. Nello stesso anno fu istituito un monopolio statale delle assicurazioni sulla vita, i cui proventi dovevano finanziare il fondo per le pensioni di invalidità e vecchiaia per i lavoratori⁶.

Storicizzare la «convivialità del lavoro» nel caso Ansaldo, 1917-1920

Conseguenza dello sviluppo industriale fu la necessità di consumare il pasto nel luogo di lavoro, un elemento che richiedeva l'organizzazione di uno spazio e di un servizio dedicato, una necessità legata all'accelerazione dei ritmi dell'attività produttiva, che comportò la regolarizzazione e un disciplinamento dei tempi occupazionali e liberi dei lavoratori. Se da un lato riprendendo le parole dello storico Merli «l'operaio non è più al centro del suo mondo economico e affettivo» bensì sottoposto al sistema della divisione del lavoro che pone in primo piano l'esigenza della produzione⁷; dall'altro lato la condivisione del pasto andava a plasmare l'identità operaia e il riconoscimento di appartenenza a uno stesso settore occupazionale andava a rinforzare il senso di comunità.

Come è evidente le nascenti organizzazioni sindacali non potevano concentrarsi sulle criticità della questione operaia, le mense non rientravano quindi negli obiettivi primari che si snodavano nella creazione di un movimento operaio unito, nella difesa del salario e nella promozione di una legislazione sociale e del lavoro. Lo sviluppo delle organizzazioni sindacali si accompagnò a un aumento degli scioperi ottenendo un rialzo dei salari che continuò, non senza interruzioni, fino all'entrata in guerra⁸.

Nonostante vi fosse l'esigenza del servizio erano rare le fabbriche che disponessero di mense per gli operai. In linea con l'orario di lavoro nazionale, anche negli stabilimenti Ansaldo era prevista una pausa di un'ora e mezza su 10 ore di lavoro, che arrivarono a 14-16 ore, soprattutto durante il periodo bellico.

La grande guerra rappresentò per il mondo del lavoro una svolta epocale. Segnò lo sviluppo della grande industria e creò le condizioni per l'affermarsi di nuove modalità di

4 Vittorio Vidotto, *Il mondo contemporaneo. Dal 1848 a oggi*, Laterza, Bari, 2017, pp. 138-39; 159-162. Per la storia del movimento operaio cfr. Gaetano Arfè, *Storia del socialismo italiano (1892-1926)*, Einaudi, Torino, 1965; Adolfo Pepe, *Movimento operaio e lotte sindacali (1880-1922)*, Loescher, Torino, 1926.

5 S. Musso, *Storia del lavoro in Italia*, op. cit. pp. 131-133.

6 G. Sabbatucci, V. Vidotto, *Il mondo contemporaneo*, op. cit., p. 242.

7 G. Bertagnoni, op. cit., p. 3.

8 Le retribuzioni dei lavoratori dell'industria crebbero del 35% e un tasso maggiore lo registrarono le paghe giornaliere dei salariati agricoli circa il 50%, S. Musso, *Storia del lavoro in Italia*, op. cit. pp. 133-35.



Foto di Kurt Blum, mensa dell'Italsider, 1959



Impiegati in pausa pranzo alla mensa della Compagnia Generale di Elettività di Milano, 1924



Maestranze in pausa alla mensa dell'Officina Allestimento Navi Ansaldo di molo Giano, porto di Genova, 1918

intervento dello stato nelle politiche del lavoro. Le principali industrie nazionali furono mobilitate. Gli stanziamenti destinati alla fabbricazione di ogni genere di armamenti e l'equipaggiamento delle unità combattenti, non soltanto accrebbero la grande industria e permisero l'espansione di piccole imprese ma arricchirono i principali gruppi.

Le maestranze che lavoravano nelle industrie dichiarate ausiliarie dell'esercito furono sottoposte alla disciplina militare, le infrazioni al regolamento di fabbrica divennero punibili con il codice militare. Gli operai qualificati, giudicati necessari alla produzione, potevano essere esonerati dalla partenza per il fronte ma gli straordinari furono resi obbligatori, alcuni stabilimenti raggiunsero le 70 ore settimanali. Sino al termine del conflitto i contratti di lavoro in vigore nelle aziende chiamate alla "mobilitazione" furono prorogati per legge e il diritto di sciopero abolito⁹.

Ed è qui che emerge la necessità per l'Ansaldo di dotare alcuni stabilimenti di mense. L'orizzonte culturale di riferimento in cui si sarebbero installate le mense aziendali era quello di una concezione paternalistica dei rapporti di lavoro, cioè l'idea del padrone come buon padre che provvede ai bisogni degli operai, soprattutto di quelli meritevoli con forme di assistenza. Concependo l'azienda come una famiglia gerarchicamente organizzata, in cui al vertice stava l'imprenditore¹⁰.

Durante il conflitto nel 1917, il direttore della Fabbrica di Tubi di Fegino presenta al presidente dell'Ansaldo la necessità di istituire una mensa per andare in contro alle esigenze della classe lavoratrice

9 Luigi Tommasini, *Lavoro e guerra. «La mobilitazione industriale» italiana 1915-1918*, Napoli, Edizioni scientifiche italiane, 1999; cfr. S. Musso, *Storia del lavoro in Italia*, op. cit. p. 137.

10 S. Musso, *Storia del lavoro*, op. cit. p. 39; pp. 132-133.

Inspirandoci a quei criteri che già ebbero ad informare altri grandi Stabilimenti i previsioni dell'inverno prossimo in cui, per la limitazione e la scarsità di generi alimentari, la vita dei meno abbienti si troverà costretta fra nuove difficoltà; in considerazione altresì della molta lontananza del nostro Stabilimento dai centri di abitazione del personale in genere il quale, per poter giungere a casa a consumarvi un pasto più pulito ed economico di quello che gli può venir servito nelle cantine prossime, si vedrebbe costretto a percorrere nello spazio di tempo dalle 12 alle 13 e 30, un lungo tratto di strada non favorita da tram ed in pessimo stato di manutenzione; abbiamo creduto doveroso affermare la nostra attenzione sulla possibilità e convenienza di istituire una specie di refettorio nel quale a mezzogiorno potesse venir servito, al minor prezzo possibile, un pasto composto di minestra, pane e vino al nostro personale che ritenesse conveniente di valersene¹¹.

Il locale doveva essere conveniente alle esigenze, doveva quindi trovarsi in prossimità dello Stabilimento Fabbrica di Tubi, fu individuato il locale Chalet Cervisia e sarebbe stato necessario chiedere l'appoggio all'Ente Autonomo dei Consumi per l'approvvigionamento di una certa quantità di generi alimentari quali: pasta, riso, lardo, patate. Il 23 ottobre il direttore della Fabbrica di Tubi faceva richiesta all'Ente confidando «che vorrà benevolmente dare il suo indispensabile appoggio all'effettuazione dell'umana idea, che ridonderà a vantaggio di laboriosi operai», le maestranze che ne avrebbero beneficiato sarebbero state circa 200, il cui pasto sarebbe stato composto di minestra, pane e vino. La provvista giornaliera che avrebbe dovuto conferire l'Ente era di 20 kg di pasta o farina 30 kg, farina 40 kg, fagioli 10 kg, patate 10 kg, lardo 5 kg.

Sempre in relazione alle difficoltà legate al servizio tramviario, l'ingegner Manzitti, direttore dello Stabilimento per la costruzione Artiglieria, presentava l'esigenza di risolvere il problema «della colazione per i non pochi operai che abitano lontani dai nostri Stabilimenti di Sampierdarena», si proponeva quindi di chiedere all'Autorità Militare la requisizione del terreno preposto «al gioco del pallone» da adibire a refettorio degli operai.¹²

Tuttavia nell'accettare la richiesta la presidenza sottolineava che quello sarebbe dovuto essere inteso come «atto di favore, altrimenti si sarebbe creato l'increscioso principio che la Ditta dovrebbe dar da mangiare a tutti gli operai»¹³. Benché nella premessa ci fosse da parte dei Perrone la volontà di elargire la mensa solamente per lo Stabilimento Artiglieria, a dicembre dello stesso anno le difficili condizioni logistiche causate dalla guerra indussero la dirigenza all'assunzione temporanea del cav. Mario Almagià «per risolvere il problema dei refettori per tutti gli stabilimenti»¹⁴.

Al termine del conflitto, il reinserimento dei reduci fu un problema che si pose con drammatica urgenza alle classi politiche, gli uomini avevano rischiato la propria vita in battaglia, chi tornò a casa aveva una nuova consapevolezza dei propri diritti, con la convinzione di aver maturato un credito nei confronti della società. Altrettanto drammatico era il panorama economico, le industrie dovettero affrontare le difficoltà della riconversione¹⁵.

Il bilancio statale era dissestato e i miliardi di debiti con l'estero intensificarono la crisi economica. Nelle fabbriche aumentarono i conflitti e, nelle campagne, contadini e braccianti si mobilitarono. Scioperi e occupazioni animarono gli anni 1919 - 1920 che verranno consegnati alla storia come "biennio rosso". Gli scioperi dell'industria passarono dai 300 del '18 ai 1660 del '19 con un numero di lavoratori coinvolti superiore al milione. I conflitti sociali raggiunsero il culmine nell'estate-autunno del 1920 con l'occupazione delle fabbriche, l'evento segnerà la fine del biennio rosso in Italia¹⁶.

Si spiega così un maggior riguardo nel trattamento degli operai che si evince anche in una lettera del 1920 da parte del direttore dei Cantieri Aeronautici di Borzoli. Una volta ultimato il servizio mensa per gli operai, fu fatta richiesta di 3.000 lire per sopportare le spese del refettorio (già istituito) per 60 impiegati (capi e sottocapi officina, capi

11 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n. 1808, f. 33, 25 settembre 1917.

12 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n. 1768, f. 26, 26 novembre 1917.

13 Ivi, 28 novembre 1917.

14 Ivi, 14 dicembre 1917.

15 G. Sabbatucci, V. Vidotto, *Il mondo contemporaneo*, op. cit., pp.296-297.

16 Fabio Fabbri, *Le origini della guerra civile. L'Italia dalla Grande Guerra al fascismo. 1918-1921*, Torino, UTET, 2009; Charles L. Bertrand, *The Biennio Rosso: Anarchists and Revolutionary Syndicalists in Italy, 1919-1920*, in «Historical Reflections / Réflexions Historiques», n. 3, 1982, pp. 383-402.



Mensa del Cantiere Navale di Sestri Ponente, 1950



Mensa dello Stabilimento Fossati di Sestri Ponente, 1915



Operai in pausa pranzo alla mensa della Compagnia Generale di Eletticità di Milano, 1920 circa



Parete realizzata da Cantatore alla mensa di Ansaldo San Giorgio, 1955

squadra), un'istanza causata dall'alto prezzo delle trattorie vicine al cantiere¹⁷. Nello stesso anno anche lo Stabilimento Acciaierie e Fonderie faceva richiesta per istituire una mensa impiegati, un bisogno sentito con l'arrivo dell'estate per la distanza con la rete tramviaria che imponeva un lungo tragitto durante le ore più calde della giornata. Il refettorio sarebbe stato predisposto in orario unico, con un'ora soltanto per la consumazione del pasto, «certi che avrà come risultato un maggior rendimento del nostro personale impiegato»¹⁸. Fecero una gara per il preventivo di dotazione, in cui furono incluse Fondina, piatto, bicchiere, posate, bottiglia, tovagliolo e tovaglia per una spesa complessiva che ammontava sulle 18,95 lire per ciascun commensale, per un totale di 300 impiegati, capi officine e dirigenti, un totale di 300 pasti l'anno per 300 giorni l'anno, sui quali grava un sovrapprezzo di 0,15 lire. Veniva inoltre chiesto alla Direzione lo stipendio per un cuoco, un sottocuoco e 4 donne inservienti fisse, per un ammontare di 1,600 lire al mese. «Riserbandosi la Direzione la facoltà di concedere un piccolo compenso a parte, per la sola ora del pasto, a un ristretto numero di personale, scelto fra fattorini ed usceri, che possono coadiuvare al servizio mensa per rendere più rapida la durata della medesima»¹⁹. A ottobre lo Stabilimento fu occupato dalle maestranze, le derrate alimentari, i materiali da cucina furono sottratti. È indicativo che la lettera sia di poche righe volta solo alla comunicazione e non vi sia traccia di tono allarmato, indice che in quegli anni l'occupazione degli stabilimenti fosse molto comune, veniva soltanto chiesto il rimborso di 7.195,82

17 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n. 1347, f. 53, 13 febbraio 1920

18 Il vantaggio del lavoro fu motivo centrale per l'istituzione del refettorio anche negli stabilimenti della Fiumara e del Savoia, un servizio che poteva rivolgersi non soltanto agli operai ma anche «agli impiegati che non fanno parte delle officin», in Ivi, 15 marzo 1920.

19 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n. 1221, f. 3, 14 maggio 1920

lire²⁰. A novembre la mensa dello stabilimento avrebbe previsto anche il personale dello Stabilimento Elettrotecnico passando da 300 a 350 commensali²¹.

L'ingrandimento del refettorio interessò anche l'Officina Allestimento Navi - aperta nell'ottobre 1918, disponeva di tre sale- il progressivo aumento della manodopera fece passare la mensa dell'officina, chiamata "Chalet", da ospitare 200 commensali a «480 nelle due sale operaie e 80 nella sala impiegati». Fu reso necessario l'utilizzo del terrazzo a mare, chiudendolo alle intemperie così ingrandire uno dei due saloni operai, veniva richiesta alla Direzione inoltre una seconda cucina da anettere alla prima, per una spesa totale di 25.000 lire. I lavori di ingrandimento sarebbero stati eseguiti dagli operai del cantiere e per il materiale si sarebbe provveduto al riciclo di costruzioni cadute in disuso.

Nell'esortare la Direzione per l'avvio dei lavori venivano espresse le seguenti motivazioni «l'indiscutibile utilità tanto per le maestranze quanto per gli impiegati di trovare il mezzo di consumare la refezione nell'ora di mezzogiorno» e ricordato «il momento difficile che attraversiamo, nonché l'esosità dei ristoranti i quali sottraggono giornalmente buona parte del guadagno dei nostri operai e impiegati»²².

Non tutti gli stabilimenti facevano gravare sui dipendenti la spesa del pasto, infatti, in lettere anonime di ex dipendenti si può tracciare il profilo delle politiche Ansaldo in materia nel 1920. Per esempio nell'Acciaieria di Campi le spese per il pasto erano a carico dell'azienda. Nella lettera anonima firmata «un licenziato», viene denunciata la cattiva condotta del capo dei guardiani, tale «Sign. Pappagalli» che aveva il compito di distribuire il vino ai soldati e carabinieri che facevano servizio alle acciaierie (va ricordato il momento di forte tensione sociale) «il vino comperato a spese della Ditta fu invece trasportato in casa del sign. Pappagalli», mentre i dipendenti mangiavano alla trattoria «della Gina del Campasso, sempre per conto della Ditta». Anche in un'altra occasione fu segnalato il comportamento del guardiano, il Direttore aveva disposto che «ciò che vi era di bisogno per vitto, bevande ecc. si dovesse ordinare a Cornigliano», il guardiano invece lo ordinò alla trattoria Gina a Sampiardarena dove si pagava il dazio per il trasporto. L'ex dipendente commenta così «tanto Ansaldo paga!»²³

Il quadro delineato permette di dare un nuovo punto di osservazione, stando alla ricerca della saggista Giuliana Bertagnoni le fabbriche che dispensavano il servizio mense erano poche e si affermarono soprattutto durante il regime fascista, Ansaldo seppur in stampo paternalistico denota una sensibilità alla questione operaia e più in generale per i dipendenti con l'istituzione di mense aziendali a carico dell'impresa.

La valorizzazione di una «convivialità sul lavoro» come possibilità di socializzazione, offerta dal momento del pasto collettivo, fu poi lasciata da parte durante il fascismo che auspicava alla creazione di mense rivolte a un controllo totale sul lavoratore e addossando alle aziende oneri gravosi²⁴. Al termine del secondo conflitto mondiale una nuova ondata di scioperi investì il paese. Sono proprio i primi anni '50 a rappresentare un momento storico per il movimento operaio, in particolare quello genovese²⁵. Furono le maestranze genovesi già temprate da un'orgogliosa resistenza in fabbrica durante l'occupazione, tra le prime a rivendicare il neonato «diritto al lavoro», dimostrando a più riprese, in diversi episodi di lotta e autogestione, la propria volontà e il proprio attaccamento al lavoro²⁶.

Nonostante le aziende avessero negli anni successivi effettivamente ridotto il personale,

20 Ivi, 8 ottobre 1920.

21 Ivi, 4 novembre 1920.

22 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n.1332, f. 22, 7 maggio 1920 ; 28 maggio 1920.

23 Fondazione Ansaldo, Archivio Perrone, n. 1201, 1920.

24 G. Bertagnoni, op. cit., p. 7-8.

25 Per il caso genovese si veda A. Gibelli, *Lavoro e guerra. L'Ansaldo nella transizione*, in Gabriele De Rosa (a cura di) *Storia dell'Ansaldo. Dall'IRI alla guerra 1930-1945*; Id, *Il reclutamento di manodopera nella provincia di Genova per il lavoro in Germania (1940-1945)*, in «Il Movimento di liberazione in Italia», nn. 99-100, anno XXII, 1970, pp. 115-133; Alfredo Micheli, *Ansaldo 1950. Etica del lavoro e lotte operaie a Genova*, Einaudi, Torino, 1981; Carlo Gentile, *Tedeschi in Italia. Presenza militare nell'Italia nord-occidentale 1943-1945*, in «Notiziario dell'Istituto Storico della Resistenza in Cuneo e Provincia», n. 40, dicembre 1991, pp. 15-56.

26 Sull'autogestione ai cantieri navali Ansaldo si veda Daniele Manetti, *La cantieristica e le costruzioni navali*, in Giorgio Mori, *Storia dell'Ansaldo. Dal dopoguerra al miracolo economico 1945-1962*, Laterza, 2000, Bari, pp. 117-133; Aldo Caterino, *Fucina di navi. Storia del Cantiere Navale di Sestri Ponente*, il Portolano, Genova, 2012, pp. 155-59; si veda anche <https://www.fondazioneansaldo.it/index.volere-storia-di-un-impresa-operaia> (ultima consultazione 13/01/2023)



Spaccio aziendale della Compagnia Generale di Elettricità di Milano, 1924 circa



Veduta esterna della mensa Officina Allestimento Navi, 1918

le manifestazioni e le battaglie dei primi anni '50 ben rappresentano la forza, la dignità e la consapevolezza raggiunte dal movimento operaio²⁷. L'etica del lavoro, il produttivismo e l'orgoglio del mestiere non erano solo immagini retoriche ma facevano parte dell'immaginario collettivo, tessevano i fili della trama culturale degli operai qualificati. È forse possibile, senza distorcere una realtà molto complessa, parlare di due componenti dominanti nella coscienza della classe operaia dell'epoca: un desiderio di ricostruzione dopo le distruzioni degli anni della guerra e una diffusa attesa di profonde riforme economiche e sociali²⁸. Lo stesso mondo dell'impresa viene rivoluzionato, tra le agitazioni la fabbrica vive e si sviluppa insieme alla comunità. Sulla scia di industriali come Olivetti, le aziende compresero che il trionfo produttivo era legato al benessere degli uomini che lavoravano all'interno. Si concepisce una responsabilità sociale non solo rivolta ai propri dipendenti ma all'intera comunità.

Le mense furono percepite come diritto acquisito, non si chiedeva più l'istituzione ma il miglioramento del locale, per esempio nel 1955 allo stabilimento di Campi furono avviati i lavori per restaurare la mensa, gli operai avevano come aspirazione il riscaldamento nell'interno delle officine e rifare la sala della mensa. Tre anni prima fu installato il riscaldamento e in quell'anno fu commissionato al pittore Cantatore un dipinto lungo due pareti, l'una nella sala a pianterreno di 20m x 4,60 e l'altra, al primo piano, di 20m x 3,50. L'artista scelse di dipingere una scena di folclore, cercando di sprigionare un senso di allegria e di comunità, la mensa doveva essere un riposo, un «bagno nella natura» per uomini che passavano tutto il giorno accanto a macchine, «chi vi assiste non può sottrarsi da quel sottile incantesimo, sia esso uomo di scienza, ingegnere, operaio o contadino, perché il cuore nel petto batte per tutti allo stesso modo. Questa è la funzione mediatrice dell'arte in seno a una società che va di giorno in giorno più meccanizzandosi»²⁹.

Se la mensa era nata con motivi paternalistici, secondo una logica imprenditoriale per cui l'operaio produce di più se i bisogni primari sono soddisfatti, dal secondo dopo guerra si afferma il principio che il pasto era un diritto e il valore della persona passava anche attraverso la mensa.

27 Andrea Sangiovanni, *Tute blu. La parabola operaia nell'Italia repubblicana*, Donzelli, Roma, 2006, pp. 3-22.

28 P. Ginsborg, *Storia d'Italia*. op. cit., pp. 117-123; S. Musso, *Storia del lavoro in Italia*, op. cit. p. 209.

29 Renzo Biasion, Colori per una mensa operaia, in «Civiltà delle Macchine», n. 5, settembre-ottobre 1955, pp. 60-63.

SPAZI CONVIVALI. LE MENSE ALLA ING. C. OLIVETTI & C. S.P.A

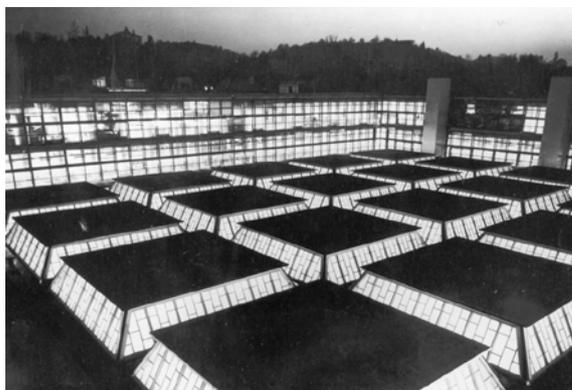
ARCH. BEATRICE CODA NEGOZIO
EPOREDIESE E ARCHITETTO

Gli spazi della mensa della *Ing. C. Olivetti & C., S.p.A. - Ivrea* sono un tassello tangibile della visione olistica di Adriano Olivetti per coniugare impresa e benessere sociale. Imprenditore inquieto e pragmatico al contempo, anticipa la terna di Richard Florida, *technology, talent and tolerance* e crea *the Apple before the Apple*. Non chiude le porte a nessuno e scova i migliori in tutti i campi, meglio se giovani e promettenti. Agli architetti non impone forme ma spiega quale visione il progetto debba interpretare. E la mensa è un «centro sociale» per le maestranze dove, nel bello, ci si nutre, si riposa, si legge e si chiacchera.

Sono spazi «conviviali» per **stare insieme, bene.**

Le mense aziendali, come tutte le architetture olivettiane, presentano delle invarianti, il DNA della *Ditta*:

spazi ampi e di luce, funzionali *in toto* dalla gestione dei flussi a quella nel corso del tempo per una manutenzione e gestione snella; spazi che devono esprimere l'identità e che devono essere belli.

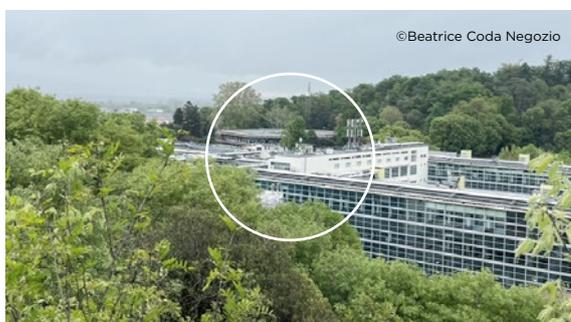


Sopra. Ivrea, copertura Officine H, ©Associazione Archivio Storico Olivetti
Sotto. Stabilimento Pozzuoli, mensa, ©Associazione Archivio Storico Olivetti

Il 25 aprile 1955, giorno dell'inaugurazione dello stabilimento di Pozzuoli, Adriano Olivetti, che lo aveva voluto proprio in questa area depressa scoperta nel 1951 durante una convalescenza trascorsa nei pressi di Sorrento, ricordando che il fine dell'azienda è di andare oltre il profitto, pronuncia le parole che saranno incise su una targa commemorativa:

«Di fronte al golfo più singolare del mondo, questa fabbrica si è elevata in rispetto della bellezza dei luoghi e affinché la bellezza fosse di conforto nel lavoro di ogni giorno. La fabbrica, fu quindi concepita nella misura dell'uomo perché questi trovasse, nel suo ordinato posto di lavoro, uno strumento di riscatto e non un congegno di sofferenza.»

Corre l'anno 1953 quando Adriano Olivetti, per il progetto della Mensa Centrale a Ivrea, si rivolge a Ignazio Gardella, un maestro che si distingue nel panorama contemporaneo per talento, esperienza e per l'attenzione al contesto ambientale in cui inserisce le sue architetture. Il lotto designato per la nuova mensa è addossato alla collina di Montenavale, alle spalle del complesso degli stabilimenti ICO. Un'area verde, luogo fisico dove si svolgono attività ricreative e sociali e, luogo **simbolico**, a pochi passi dal Convento di San Bernardino acquistato da Camillo nel 1908 per viverci con la famiglia.



Per la geometria della pianta Gardella adotta un esagono e sfrutta l'irregolarità del terreno collinare per modellare un'architettura che evoca i volumi disegnati da Frank Lloyd Wright, esponente di spicco dell'architettura organica votata alla ricerca dell'equilibrio tra uomo e natura.

Complice uno sperone di roccia, crea un'ansa su cui si affaccerà, nel piano seminterrato, il blocco cucine con gli spazi accessori occultandoli alla vista e approfitta di un declivio per connettere l'edificio alla collina dove passeggiare e sostare nel verde. Una scalinata conduce al dopo-mensa al piano terreno. Uno spazio di quiete riservato alla lettura e al riposo, collocato più verso l'interno ad altezza ridotta che aumenta spostandosi verso il perimetro. L'area è attrezzata con sedie a sdraio e un'ampia scelta di libri e giornali è a disposizione dei lavoratori.

L'intero impianto planivolumetrico è imperniato sulla gestione dei flussi e, per prevenire l'usura e facilitare la manutenzione di uno spazio affollato, viene inserito un rivestimento perimetrale di lastre di lavagna lucidata alte due metri intervallate da profili smussati in marmo bianco. Nel soffitto, per i canali dell'impianto di climatizzazione, viene proposto un raffinato disegno. Un potente soffio di Eolo tra i corpi illuminanti circolari dalla profondità contenuta.





La Mensa Centrale risponde all'esigenza di servire contemporaneamente 2.500 pasti ed è organizzata su tre piani. Al secondo piano, avvolta in una fascia vetrata con vista sull'ambiente circostante e con accesso diretto collina, si trova la sala mensa di 4.050 metri quadrati distribuiti tra i 500 posti serviti, i 1.800 dedicati alla mensa rapida e lo spazio per la mensa autonoma.

Al piano terreno è allocata il dopo mensa di 3.900 metri quadrati dotati di più corpi scala per favorire lo smistamento e accesso alle varie aree. Nella pausa pranzo, la fabbrica è lontana dagli occhi, è uno stacco reale dal lavoro. Nel dopo mensa il *Centro Culturale Olivetti*, organizza eventi culturali con personaggi di spicco della cultura contemporanea: scrittori, attori e artisti. Qui, nel 1964 si esibisce l'attore di teatro Tino Buazzelli seguito da Giorgio Gaber nel marzo 1965. Cucine e spazi accessori, per un totale di 2.580 metri quadrati, sono collocati al piano semi interrato.

La Mensa Centrale accoglie il personale ICO e serve sia lo stabilimento di San Lorenzo dove, nel 1964 avvenne il primo l'assemblaggio della prima macchina da calcolo, sia l'utenza di *Palazzo Uffici 1*, il centro direzionale dotato anche di un'area mensa per quadri e dirigenti. Negli anni '80 e '90 il servizio si estenderà al piano terra nell'ex area dopo mensa, dove si opera una piccola modifica interna, reversibile, per creare un'isola per la gestione dei vassoi a pasto consumato. L'intervallo ridotto, in seguito all'adozione dell'orario continuato, impone linee *self-service* efficienti e rapide, la pausa pranzo si riduce a 40/45 minuti e il momento caffè si sposta davanti alle tante *Camera caffè* disseminate nelle aree ufficio e di produzione.

Questa mensa servirà anche il personale di *Palazzo Uffici 2* (1986). Un edificio essenziale e funzionale edificato su progetto dell'architetto friulano Gino Valle in un momento di rapida crescita, quando nutriti gruppi *marketing* viaggiavano per il mondo per promuovere i personal firmati Olivetti. La mensa è collocata in testa al basamento che collega più corpi verticali e si raggiunge seguendo la segnaletica definita dall'uso di un codice colore nato per orientarsi all'interno di cinque blocchi verticali identici tra di loro, ciascuno contraddistinto da una cromia. L'ex Mensa Centrale oggi ospita attività terziarie. È anche sede dell'associazione *Spille oro* costituita fra i dipendenti con 25 anni di anzianità aziendale.

Il servizio mensa presso la *Ing. C. Olivetti & C.* viene creato nel 1936 e per lo spazio mensa si attrezza il piano sotterraneo di un'intera ala di fabbrica in area ICO. La sala, punteggiata da pilastri a fungo che sorreggono il soffitto, è dotata di una linea *self-service* con possibilità di scelta ed è disponibile anche una piccola area dotata di fornelli per riscaldare i cibi portati da casa. I tavoli sono apparecchiati con cura.

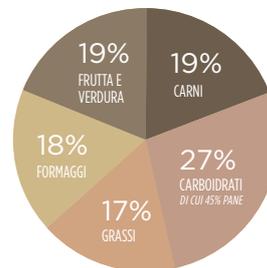


Anche se la pausa pranzo è lunga, molti per la distanza non riescono a rientrare a casa per il pasto. Nel 1937 viene attivato un servizio di autobus i cui maggiori costi sono a carico dell'azienda Olivetti. Undici linee fruibili da tutti i dipendenti, circa duemila tra eporediesi e abitanti nei paesi del circondario canavesano. Durante la pausa pranzo erano attive anche alcune corse per consentire di recarsi a casa per il pasto.

Il servizio mensa, accessibile anche a studenti e figli di dipendenti, è gestito dalla Direzione dei Servizi Sociali ed è operativo per quindici ore al giorno, dalle sei di mattina alle nove di sera. Il pasto si paga con appositi buoni dal diverso valore con acquisto e pagamento diretto presso Ufficio Paga oppure, con deduzione dal cedolino mensile. Dagli anni '70 si adotta il *badge*, il tesserino elettronico.

Un'indagine del 1962 sulla frequenza della mensa condotta tra i diecimila dipendenti ICO, rileva dati interessanti. Solo il **50%** fruisce del servizio mensa, non pochi sono coloro che si recano a casa. Solo il **10%** consuma la cena (i 2/3 dei dipendenti abitano fuori Ivrea) e solo una minoranza esigua, il **5%** pari a cinquecento persone, usufruisce della prima colazione a conferma della «**pessima** abitudine dei nostri lavoratori di trascurare completamente la prima colazione». Nell'anno dell'indagine le presenze registrate sono **1.023.300** le razioni consumate, secondo i generi e composizione media di un pasto, sono le seguenti:

• carni varie	1.863.974
• carboidrati	2.688.205
• grassi	1.626.932
• formaggi	1.714.235
• frutta e verdura	1.901.587
• totale razioni	9.794.933
.....	
• tra vino e birra	712.386



Gli ambienti mensa degli stabilimenti Olivetti rispondono a standard ambientali e qualitativi Olivetti. Come evidenziato in apertura, sono luminosi e funzionali e, per essere confortevoli, sono spaziosi con superfici adeguate alle diverse funzioni: mensa, dopomensa e lettura, biblioteca, cucine, magazzini, spogliatoi.

Sono **spazi sociali**, come lo è la mensa dello stabilimento di Pozzuoli dove si svolge l'elezione di miss Olivetti, un momento di festa per le milleduecento persone che qui producono 321.000 addizionatori l'anno di cui, i tre quarti, destinati al mercato estero.

Il complesso industriale progettato dall'architetto napoletano Luigi Cosenza - circondato dal verde disegnato del grande paesaggista Piero Porcinai (1910-1986) e con una vista impagabile sull'azzurro del Golfo di Napoli - si presenta come una composizione di volumi lunghi e bassi che assecondano i dislivelli del terreno e sono in armonia con esso. Lo stabilimento Olivetti è ancora oggi in uso. Nello stabilimento della *Olivetti OMO* di San Bernardo (1956), la mensa viene ampliata nel 1961 sacrificando una fontana senza zampilli che di fatto è una riserva d'acqua in caso di incendio. In totale duemila comodi posti affacciati su patii verdi al centro. Ci sono la biblioteca, la sala lettura, il dopo mensa e la saletta per i Servizi Sociali qui spostata dal primo piano dell'adiacente infermeria.



San Bernardo, Olivetti OMO,
©Associazione Archivio Storico Olivetti

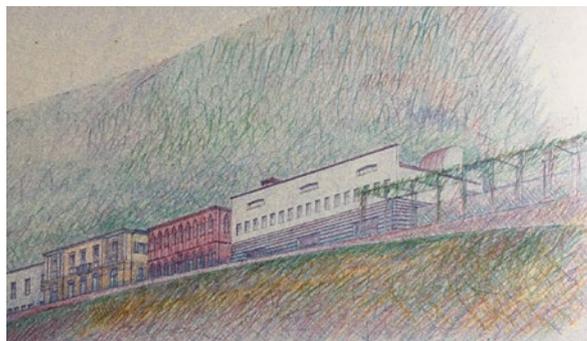


Scarmagno, sale mensa, ©Associazione Archivio Storico Olivetti

Il complesso di Scarmagno (1962) contiguo all'autostrada A5 Torino-Aosta, è un immenso palco che si affaccia sulle Alpi prospiciente il varco dove ha inizio e fine l'Anfiteatro Morenico in corrispondenza dell'imbocco della valle di Aosta. Intorno al 1970 vi lavorano circa diecimila persone servite da due aree mensa cui si accede direttamente dagli stabilimenti. Entrambe a un piano fuori terra con patio interno, le rispettive sale mense sono poste a una quota leggermente inferiore a quella degli stabilimenti e regalano l'affaccio sul grande parco, di ben 650.000 mq pari al 66% della superficie complessiva, progettato sempre da Piero Porcinai.

Analoga qualità architettonica e modularità funzionale dei fabbricati di Scarmagno, si riscontra nelle strutture stabilimento (1958-1961) di Merlo in Argentina, costruito in sostituzione di precedente impianto.

A Burolo, un piccolo comune sulle pendici della serra morenica, ha sede l'ELEA, la società di formazione Olivetti nata nel 1979. La sala mensa occupa il primo piano (530 mq) di una nuova costruzione appositamente realizzata su progetto (1897) di Gino Valle. Gli spazi di servizio, illuminati da periscopi giganti, sono rivolti a monte e la sala mensa a valle dove si staglia l'incantevole profilo della Bella Dormiente lungo le Alpi occidentali.



A Francoforte, in un nuovo quartiere direzionale si costruisce (1968) la sede della nuova consociata *Deutsche Olivetti*. Due torri (uffici, residenze) e due bassi fabbricati di cui uno ospita la mensa, luminosa e spaziosa. A Harrisburg in Pennsylvania, Louis Kahn progetta una fabbrica «non qualunque», come da imperativo di Renzo Zorzi¹, che apre i battenti nel 1970.

1 Stretto collaboratore di Adriano Olivetti, è stato per lunghi anni il direttore dei Servizi Culturali Olivetti



Uno grande piastra con impostazione modulare, la stessa adottata nella mensa adiacente. Un'architettura originale e funzionale, con impianti e attrezzature a vista. Uno spazio inondato dalla luce che filtra attraverso dei lucernari di raccordo che sono perfettamente integrati nel disegno architettonico. A questi vi lavora un giovane Renzo Piano che con Richard Rogers, pochi anni dopo, vincerà il concorso per il progetto del *Centre Georges Pompidou* a Parigi inaugurato il 30 gennaio del 1977.

Ci sono poi, anche le mense per i piccoli. Negli asili, nelle colonie marine e montane, sono realizzate con la stessa cura delle grandi come si rileva ad esempio, nell'impianto planivolumetrico del progetto per l'asilo (1961)² del quartiere Olivetti a Bellavista, a sud della collina di Montenavale. E, a Villa Casana, il dopo pausa pranzo è l'occasione per imparare a collaborare e il rispetto.

L'attenzione per una corretta e appropriata alimentazione

Nella cultura e organizzazione della Olivetti è rilevante l'attenzione per una corretta e appropriata alimentazione. Ci si preoccupa delle carenze nutrizionali legate a «fattori biologici, economici e sociali»³, dell'analisi qualitativa dell'alimentazione in rapporto al lavoro fisico da svolgere, della corretta idratazione e dell'attenzione nei riguardi di «un errore assai diffuso fra i nostri operai consistente nella scarsità e insufficienza della prima colazione»⁴. Nutrizione e benessere dell'individuo, sono al centro di approfondimenti⁵ e convegni. Nell'*house organ* «notizie olivetti» si scrive di *L'alimentazione dei lavoratori dell'industria, Per una educazione alimentare, Fame e appetito: aspetti psicologici, L'alimentazione della lavoratrice in attesa della maternità. La nutrizione degli operai in una zona industriale depressa*. Quest'ultimo titolo si riferisce all'indagine svolta nell'area di Pozzuoli che conferma «l'importanza del problema alimentare della comunità»⁶ e i vantaggi ottenibili con «una **educazione alimentare** di comunità industriali in zone sottosviluppate»⁷.

2 Mario Ridolfi (1904-1984) e Wolfgang Frankl (1907-1994)

3 NO n. 58, giugno-luglio 1958

4 *ibidem*

5 NO n. 79, ottobre 1963

6 *ibidem*

7 *ibidem*



Nel **1980** i dipendenti⁸ Olivetti nel mondo sono **53.339** di cui **28.180** in Italia (il 52%) e si consumano⁹ 4,5 milioni di pasti di cui 2,5 milioni (il 55,5%) nelle mense aziendali del Canavese, per un numero pari a **10.417 pasti/giorno**¹⁰. Nello stesso anno, su invito della *Nutrition Foundation of Italy*¹¹, la Direzione Attività Sociali e culturali della *Ing. C. Olivetti & C., S.p.A. - Ivrea*, organizza un **seminario**¹² sul tema sociale dell'**alimentazione collettiva**, preceduto da un ciclo di 7 lezioni¹³ (14 marzo /9 maggio 1980) dedicate agli aspetti igienici, organizzativi e tecnologici. La sessione scientifica è dedicata a *L'alimentazione collettiva: aspetti scientifici e sociali* e nella tavola rotonda si discute di *La scienza e la tecnologia nell'alimentazione collettiva*. A distanza di oltre 40 anni si riconosce la lungimiranza dell'evento.

Nel **1990** gli addetti nel mondo sono **53.679** di cui **26.989** e, in Italia Olivetti con un pool di partner stranieri, costituisce *Omnitel* per operare nei servizi di telefonia mobile. Poi, i venti della globalizzazione, la crisi. Alla fine del 1991, il personale viene drasticamente ridotto con l'applicazione di un accordo tra Governo e sindacati sulla pensione anticipata e altre formule. L'anno si chiude con soli **7.000** dipendenti pari al 13% del totale dell'anno precedente.

Nel **1995** nasce Infostrada, *joint venture* tra Olivetti (67%) e *Bell Atlantic* (33%) per operare nei servizi di telefonia su rete fissa. Negli anni successivi, dopo una serie di vicende azionarie, si arriverà alle dimissioni e allo smembramento delle proprietà immobiliari.

Oggi, Olivetti è la società del Gruppo TIM specializzata nell'*IoT*. Tra gli edifici celebri nel mondo per le loro architetture, i più sono spazi vuoti o in affitto e la **memoria attiva** della Olivetti è riposta nell'attività dell'*Associazione Archivio Storico Olivetti* e della *Fondazione Olivetti* ivi confluita, di altre istituzioni come la *Fondazione Natale Capellaro* che gestisce il *Laboratorio-Museo Tecnologicamente* e nell'iscrizione, avvenuta il primo di luglio del 2018, nella lista del patrimonio mondiale UNESCO quale *Città industriale del XX secolo*. Questa iscrizione è il riconoscimento della **visione olistica** di Adriano Olivetti. Un'**eredità unica**. Un **modello senza tempo** cui guardare, in un modo sempre più complesso, con l'ambizione della **sostenibilità sociale**.

Ad Adriano Olivetti, per la **sua** Olivetti, venne attribuito il *Gran premio d'architettura 1956*¹⁴ da parte delle *Cercle d'Études Architecturales*¹⁵ di Parigi con la seguente motivazione:

«Si è voluto dare un riconoscimento internazionale ai pregi architettonici, all'originalità del disegno industriale, alle finalità sociali ed umane, presenti in ogni realizzazione Olivetti».

Non fu un caso.

8 Associazione Archivio Storico Olivetti

9 Atti del seminario sul tema sociale dell'alimentazione collettiva

10 Dato ricavato assumendo 240 giorni lavorativi/anno (48 settimane lavorative di 5 gg/cad.)

11 *Nutrition Foundation of Italy* nasce scopo di sostenere, nel senso più ampio del termine, formazione e informazione sui principi fondamentali della nutrizione e aggiornamento costante in tema di corretta alimentazione come promotrice di salute. Il tema, in quegli anni appena emergente, è stimolato in parallelo dall'evoluzione delle tecnologie di produzione alimentare e dalla crescente attenzione della Comunità Scientifica alla correlazione tra alimentazione e temi di salute.

12 Atti del seminario pubblicati nel giugno del 1980

13 Igiene nelle mense per la collettività: strutture, scelta degli alimenti, igiene del personale e delle preparazioni alimenti, igiene del materiale e dei locali.

14 Creato nel 1951 risulta ultimo presidente 1977 Jean Prouvé (morto 1984)

15 *Le Cercle d'études architecturales* est une institution créée à Paris en 1951 par un groupe d'architectes français de premier plan (Auguste Perret, Pierre Sonrel, Eugène Beaudouin et Bernard Zehrffuss).

ALIMENTAZIONE E BENESSERE. LE MENSE AZIENDALI NELLA STORIA COME STRUMENTO DI WELFARE: IL CASO PIRELLI

MILA FORLANI

REFERENTE PER LE INIZIATIVE DI VALORIZZAZIONE,
COORDINAMENTO ATTIVITÀ ARCHIVI E BIBLIOTECHE,
FONDAZIONE PIRELLI

“Una fervida attività del pensiero raggiunge, con invenzioni ed esperienze, un grado sempre più elevato di prodotti industriali, una sollecita cura delle condizioni materiali e morali nelle quali il lavoro si svolge, aggiunge ogni giorno alla numerosa famiglia una nuova certezza di esistenza serena, una maggiore possibilità di progresso”. È questo un passaggio tratto da: “Le industrie Pirelli”¹, opuscolo sulla società pubblicato nel 1932, a sessant’anni dalla costituzione della società in accomandita semplice “G.B. Pirelli & C.”, la prima industria italiana del Paese per la produzione di articoli in gomma. Già nel 1877 Pirelli propone l’istituzione di una “Cassa sociale dove l’operaio possa trovare soccorso per sé e per la sua famiglia”². Risale al 1890 il primo intervento assistenziale sanitario dell’azienda, che si concretizza nell’erogazione di sussidi ai dipendenti in caso di malattia. Nel 1902, all’interno del Concordato tra l’azienda e la Commissione Operai³, l’assistenza viene resa obbligatoria, permanente e usufruibile da tutti i dipendenti. In parallelo alla crescita dell’azienda, si intensificano le attività assistenziali a favore dei lavoratori; i primi interventi nell’ambito del welfare in Pirelli sono legati ai servizi della salute e del benessere⁴. Il tema dell’alimentazione è naturalmente nodale e la storia delle mense va di pari passo con l’evoluzione delle abitudini alimentari, dentro un mondo che cambia nei costumi e nei consumi. Mangiare collettivamente non è una novità: succedeva già nei monasteri, negli ospedali, nelle carceri, nelle scuole e in molte istituzioni pubbliche e private, ma nelle aziende diventa necessario applicare principi scientifici al pasto operaio, farne una parte integrante della disciplina industriale.

Con fabbriche che ospitano migliaia di lavoratori uno dei bisogni primari è quello di avere spazi idonei per consumare i pasti in comune durante la pausa dedicata al pranzo. Bisognerà però aspettare fino al periodo tra le due guerre per vedere sorgere vere e proprie mense aziendali.

È del 1915 l’allestimento di un refettorio nella fabbrica di Bicocca; lo spazio al piano terreno è destinato agli uomini, il primo piano alle donne. Nel 1924 viene realizzata la prima cucina in piena regola con la distribuzione di pane, pastasciutta, risotto, minestra, mentre è del 1929 l’entrata in funzione della mensa impiegati addetti allo stabilimento di Milano. Fin dagli anni Venti del Novecento sono attivati in Pirelli gli spacci aziendali: funzionano come veri e propri alimentari a prezzo calmierato aperti ai lavoratori della fabbrica. Il primo è aperto in Bicocca il 28 agosto 1926; per la fabbrica di Brusada, in centro a Milano viene invece recuperato un ex garage in via Stazione. Con l’avvicinarsi della Guerra, gli spacci aziendali hanno anche la funzione di integrare la distribuzione di derrate da parte della Sezione Provinciale per l’Alimentazione, che stenta a soddisfare il fabbisogno medio mensile dei cittadini date le sempre più gravi difficoltà di approvvigionamento. Potente strumento di welfare, gli spacci aziendali propongono non solo derrate primarie come

1 “Le industrie Pirelli”, 1932, ASP, doc. n. 1746.

2 La Cassa sociale di Pirelli è uno dei primi esempi di intervento a sostegno dei lavoratori introdotti da una grande azienda. Nel 1883 Giovanni Battista Pirelli iscriverà inoltre i dipendenti alla Cassa Nazionale Infortuni, allora facoltativa.

3 “Concordato fra la Ditta e la Commissione Operai per miglioramenti di trattamento e disposizioni varie in seguito alla presentazione del Memoriale Operai”, 3 maggio 1902, ASP, doc. n. 553.

4 Nel 1926 è istituito in Pirelli il Servizio di Assistenza Sanitaria gratuito a favore dei dipendenti, più tardi esteso anche ai familiari. I servizi includono cure mediche generali e domiciliari, consulenze specialistiche, esami di laboratorio, agevolazioni per il ricovero ospedaliero.



Spaccio di derrate alimentari all'interno del "Fabbricato 120", nello stabilimento Pirelli di Milano Bicocca, 1942, courtesy of Fondazione Pirelli



Copertina del magazine «Pirelli. Rivista d'informazione e di tecnica», anno X, n. 1, 1957, courtesy of Fondazione Pirelli

sale, zucchero, burro e pasta ma anche latte condensato, tavolette di marmellata, dadi per il brodo⁵.

Nel 1937 sorgono vari refettori nei reparti: ne vengono inaugurati tre in grado di accogliere 3.600 ospiti giornalieri, e una mensa per gli operai. Pirelli, in accordo con le nuove esigenze dettate dalla situazione bellica, si dedica alla creazione di nuove mense e al riammodernamento delle vecchie per dare a tutti la possibilità di consumare i pasti in ambienti accoglienti. Nel 1943, per poter coordinare al meglio le attività assistenziali, viene istituito l'«Ufficio Alimentazione» a cui fanno capo cucine e refettori, ristorante impiegati, spacci aziendali e magazzino generale viveri. Nel 1944 viene istituito il «Servizio delle Attività Assistenziali»⁶ allo scopo di centralizzare tutti i servizi di alimentazione, la Dispensa, i servizi del Dopolavoro, i sussidi, soccorsi e assistenze varie, asili e scuole. Alla fine degli anni Quaranta per i pasti in mensa viene applicato un «prezzo politico», fissato quindi a un livello inferiore al costo di produzione del servizio offerto. Un esempio: il costo della minestra è di L. 0,75 per gli operai e L. 0,80 per gli impiegati; la maggiorazione per gli impiegati è giustificata dal servizio a tavola.

L'alimentazione è un tema centrale anche nell'organizzazione delle colonie marine, mon-

5 Nella relazione del Servizio Assistenziale Pirelli del 1946 si legge: «Le sempre maggiori difficoltà annuarie determinatesi con la guerra hanno messo la Ditta nella necessità di provvedere al funzionamento di spacci aziendali presso i quali fosse possibile ai propri lavoratori di rifornirsi di generi alimentari a prezzi vantaggiosi. È stato così dato ampio sviluppo agli spacci di Bicocca e di Brusada alle dirette dipendenze del Reparto Alimentazione. Gli spacci hanno avuto lo scopo di colmare il più possibile la deficienza di alimenti assicurati dal razionamento. In base ad uno studio sul «costo della vita», a fronte di un fabbisogno medio di 80.000 calorie le assegnazioni della Sezione Provinciale per l'Alimentazione (Istituita con la legge del 18 dicembre 1939, n. 2222 allo scopo di assicurare le provviste alimentari e la loro distribuzione alla popolazione per conto dei ministeri dell'agricoltura e delle corporazioni) rappresentavano a malapena 40.000 calorie che gli spacci Pirelli hanno cercato di colmare. Si tratta di: latte condensato, sale, marmellata in vasetti, marmellata solida, pasta, formaggio grana, lardo, burro, zucchero, ragù Biasioli, estratto Biasioli, dadi pollo-uova, riso. L'approvvigionamento degli spacci ha comportato sacrifici e rischi particolari in quanto gran parte delle distribuzioni è stata fatta in deroga a disposizioni in vigore, disposizioni che sono state volutamente violate in considerazione della particolare critica situazione in cui si venivano a creare i dipendenti».

6 Il Direttore Centrale è Cesare Merzagora, entrato in azienda il 1° dicembre 1938.



Il nastro convogliatore delle vivande e il banco di distribuzione della mensa Pirelli di Milano Bicocca progettata da Giulio Minoletti e Giuseppe Chiodi, 1957, foto Publifoto, courtesy of Fondazione Pirelli



Sala ristorante della mensa Pirelli di Milano Bicocca progettata da Giulio Minoletti e Giuseppe Chiodi, 1957, courtesy of Fondazione Pirelli

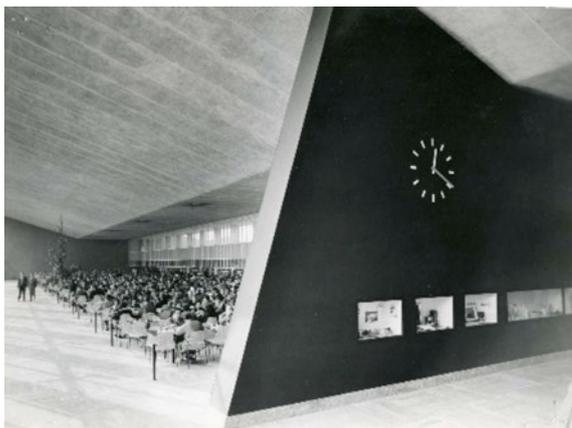
tane ed elioterapiche per l'accoglienza dei figli dei dipendenti. Per i soggiorni in colonia, la Pirelli si appoggia a istituzioni esterne - come la colonia del villaggio Alpino di Piambello, in provincia di Varese, gestita dal Touring Club Italiano - o a strutture di proprietà: la colonia elioterapica sul lago di Vimodrone, sorta nel 1939, e la colonia marina di Pietra Ligure, attiva dal 1947, in grado di accogliere oltre 300 bambini. Dagli anni Cinquanta, le colonie hanno anche lo scopo di dare un valido aiuto per la salute dei piccoli ospiti; i bambini assistiti da "vigilatrici" hanno il compito di controllarne anche il peso. L'aumento medio del peso dei bambini è infatti uno degli elementi di valutazione della qualità della colonia. Nel 1954 si registra un record: presso la colonia "Narciso" di Roncola, tra le montagne del bergamasco, uno dei piccoli ospiti raggiunge il limite di sei piatti di pasta asciutta consumati durante un solo pasto⁷. D'altronde l'appetito italiano negli anni Cinquanta sembra avere un solo comune denominatore: la pasta, che diventa il cibo identificativo di un intero Paese, anche nella narrazione cinematografica. Ne è un fulgido esempio l'iconica scena di Alberto Sordi alle prese con i maccheroni, nei panni di Nando Mericoni, "Un americano a Roma".

Nel 1957 viene inaugurata la nuova mensa impiegati dello stabilimento Pirelli di Milano Bicocca, su progetto dell'architetto Giulio Minoletti e dell'ingegner Giuseppe Chiodi. "Un ambiente comodo, piacevole, accogliente, bello", nel quale "quasi non c'è rumore", si legge nell'articolo *Una mensa di fabbrica*⁸, firmato nel 1957 da Giuseppe Trevisani per "Pirelli. Rivista d'informazione e di tecnica"⁹, magazine pubblicato tra il 1948 e il 1972 con lo scopo di saldare la cultura tecnico-scientifica e la cultura umanistica, commissionando articoli e inchieste alle firme internazionali più autorevoli dell'epoca. Dino Buzzati, Camilla Cederna, Gillo Dorfles, Umberto Eco, Carlo Emilio Gadda, Eugenio Montale, Umberto Saba, Leonardo Sciascia, Salvatore Quasimodo, Giuseppe Ungaretti e Umberto Veronesi, tra gli altri. Nelle parole degli stessi progettisti la nuova mensa rappresenta "uno dei più moderni esempi di realizzazione sociale intrapresi da un'industria italiana". L'edificio, lungo 86 metri e largo 35, è diviso in due campate, una più bassa riservata alle cucine e al banco di distribuzione e una più alta e larga destinata alla sala da pranzo, con una parete vetrata che occupa l'intera facciata, un pavimento in gomma, tavoli rossi e sedie gialle. Nella mensa Pirelli è introdotto - per la prima volta in Italia - il self-service; un sistema di nastri trasportatori assicura inoltre un rapido avvio delle vivande dalla cucina a un banco di distribuzione, dotato di un sistema per mantenere i cibi sempre caldi. L'edificio può

7 *Alla colonia montana*, in «Fatti e Notizie», anno V, n. 8, 1954, p. 5.

8 Giuseppe Trevisani, *Una mensa in fabbrica*, in «Pirelli. Rivista d'informazione e di tecnica», anno X, n. 1, 1957, pp. 41-45.

9 La collezione completa della rivista è conservata presso la Fondazione Pirelli ed è costituita da 131 numeri originali del magazine e da un fondo fotografico di circa 6.000 immagini: 3.500 le fotografie a corredo degli articoli originali e quasi 2.500 le immagini inedite.



Interni della mensa Pirelli di Milano Bicocca progettata da Giulio Minoletti e Giuseppe Chiodi, 1957, foto Publifoto, courtesy of Fondazione Pirelli



Distribuzione pasti nella mensa Pirelli di Milano Bicocca progettata da Giulio Minoletti e Giuseppe Chiodi, 1957, foto Publifoto, courtesy of Fondazione Pirelli

ospitare 800 commensali, 2.000 pasti per turno e fino a 6.000 pasti totali ogni giorno¹⁰. Dal 1958 la mensa impiegati viene aperta anche agli operai. Sono anni ricchi di novità anche rispetto al *menu*: viene gradualmente eliminato il prezzo politico per abituare i commensali a pagare quanto consumato, introducendo “piatti speciali”, frutta, bevande e generi vari. Tra gli anni Cinquanta e Settanta oltre al “pasto normale” costituito da minestra, pietanza e vino, viene data la possibilità di consumare altri generi alimentari. Vengono inseriti nei *menu* nuovi cibi e bevande come il caffè, lo yogurt, i succhi di frutta, i grissini, i formaggini spalmabili. Il gelato, introdotto nel 1956, raggiunge in quell’anno il consumo di 17.793 porzioni. In mensa compaiono per la prima volta anche il Chinotto e il bitter, la cedrata e l’aranciata. Tra le bevande più consumate si attesta la Coca Cola.

Negli anni Sessanta modernità, tecnologia e design entrano anche nelle mense Pirelli, che vengono dotate di nuove attrezzature come una macchina lavastoviglie lunga 13,5 m realizzata appositamente per l’azienda e un inceneritore per i rifiuti e per la distruzione dei residui di lavorazione degli scarti e degli imballi.

Sempre negli stessi anni, tra le pagine dell’house organ “Fatti e Notizie”¹¹ e di “Vado e Torno”¹², la rivista Pirelli per autotrasportatori, vengono pubblicate ricette e articoli sulle sane abitudini alimentari, ma anche approfondimenti sul tema dell’alimentazione e inchieste sul caro vita.

Il tema dell’alimentazione è al centro anche delle attuali politiche di Pirelli per il benessere dei dipendenti. Il ristorante aziendale nell’Headquarters di Milano Bicocca - collocato all’interno del Building Cinturato, inaugurato nel 2020 per ospitare i servizi di formazione e welfare - è caratterizzato da una particolare attenzione alla qualità delle materie prime e a uno stile di cucina sana, con la selezione di *menu* internazionali. La mensa è un elemento fondamentale anche nella vita delle fabbriche, ieri come oggi, in Italia come all’estero: nel Polo Industriale Pirelli di Settimo Torinese si trova all’interno della Spina, il corpo centrale posto al centro dei due settori dello stabilimento, progettato dall’architetto Renzo Piano. La Spina, che ospita anche gli uffici e la Direzione della fabbrica, la biblioteca, i locali adibiti a spogliatoi, pone al centro le persone e risponde ai più avanzati

¹⁰ *Il servizio mensa di Bicocca*, in «Fatti e Notizie», anno X, n. 7-8, 1959, p. 4.

¹¹ Pubblicato inizialmente a cura della Direzione del Personale, il periodico nasce nel 1950 con lo scopo di informare i dipendenti del Gruppo Pirelli in Italia sull’organizzazione aziendale. Alla fine degli anni Sessanta, con la consulenza del direttore Stampa e pubblicità della Pirelli Arrigo Castellani, la rivista assume la veste di rotocalco sia nella veste grafica, sia nei contenuti.

¹² Ideata e diretta da Castellani dal 1962 al 1968, è la prima rivista europea rivolta al mondo dell’auto-transporto. Nel corso degli anni Sessanta il periodico accoglie anche articoli sullo sport, il cinema, la musica e la televisione, insieme a reportage di grandi firme del giornalismo italiano, come Natalia Aspesi, Gianni Brera e Tullio Kezich, e alle vignette satiriche illustrate da autori come Jacovitti e Riccardo Manzi. Le copertine dei primi numeri della rivista sono dedicate alle dive italiane e straniere, da Gina Lollobrigida a Sofia Loren, da Brigitte Bardot a Jane Fonda. Nel 1975 la rivista passa alla Edizione Tecniche Moderne, società editoriale del gruppo Pirelli, per poi uscire dal Gruppo nel 1981.



Colonia marina Pirelli di Pietra Ligure, 1956, foto Giorgio Calcagni, courtesy of Fondazione Pirelli



Servizio fotografico Pirelli-Autobianchi, 1969, foto Ugo Mulas, courtesy of Fondazione Pirelli



La sala mensa all'interno della "Spina" progettata da Renzo Piano, Polo Industriale Pirelli di Settimo Torinese, 2016, foto Carlo Furgeri Gilbert, courtesy of Fondazione Pirelli



Esterni della "Spina" progettata da Renzo Piano, Polo Industriale Pirelli di Settimo Torinese, 2016, foto Carlo Furgeri Gilbert, courtesy of Fondazione Pirelli

criteri di sostenibilità: dal sistema di illuminazione naturale a quello di isolamento termico, dagli spazi di aggregazione e incontro alla cura per la progettazione del suo inserimento paesaggistico. Lungo l'edificio corre infatti un viale alberato ornato da circa 450 ciliegi. Lo stabilimento Pirelli di Settimo Torinese è una "fabbrica bella": trasparente, inclusiva, sostenibile, luminosa, sicura. Parafrasando Renzo Piano "[...] la bellezza, quando non è cosmesi o apparenza superficiale, è un valore straordinario".¹³ Il progetto del Polo è dunque una scelta civile, un'affermazione di cultura d'impresa sostenibile, del fare bene, e del benessere.

¹³ Renzo Piano, *Progettare la "fabbrica bella" e far vivere luce e qualità*, in *Il Canto della fabbrica*, Milano, Mondadori, 2018, p. 35.

PAUSA PRANZO: TRA NECESSITÀ, LAVORO E COMUNITÀ

MICHELE F. FONTEFRANCESCO

RICERCATORE DI SCIENZE DEMOETNOANTROPOLOGICHE
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SCIENZE GASTRONOMICHE

Introduzione

Un articolato incastellato normativo e giurisprudenziale, oggi sorretto dal d.lgs. n. 66/2003, perimetra un momento speciale nella giornata di lavoro; un momento in cui sospendere l'attività e dedicarsi alle proprie necessità primarie: al riposo, all'alimentazione, alla socialità e questa è la pausa pranzo. Questa è una dimensione plastica, contesa e disegnata dall'agire di multiple forze. Parlare di pausa pranzo è parlare di questo campo e di come un individuo ed una collettività vanno a relazionarsi rendendolo significativo e parte integrante di un percorso, una narrazione più grande che parla del presente e del futuro. Queste pagine¹ raccontano alcuni dei fondamentali snodi di questa storia culturale al fine di evidenziare come la pausa pranzo sia stata strumentale nel corso dei decenni non solo a rispondere alle necessità primarie individuali, ma a delineare un profilo di comunità che si è sviluppata ora esprimendo maggiormente aspetti di un'identità collettiva (il noi), ora lasciando maggior spazio all'individualismo (l'io)².

All'ombra di un pero

Nel discorrere comune, parlare di pausa pranzo evoca un'idea di lavoro figlia della rivoluzione industriale. La pausa pranzo ha radici più lontane, però, radicate nel mondo contadino e nella realtà del lavoro dei campi.



Foto 1. Particolare de "La Mietitura" di P. Bruegel (1565) conservato presso Metropolitan Museum New York (immagine rilasciata con licenza Creative Commons dalla Fondazione Wikipedia)

Nel 1565, Pieter Bruegel il Vecchio finiva il suo celebre quadro "La Mietitura" (Foto 1)³. Il dipinto mostra una scena di campagna di fine estate. La scena è tagliata in due dall'elemento verticale di un pero. A sinistra è rappresentato il lavoro nella sua materialità e fisicità. A destra è rappresentato il termine di questo lavoro; un paesaggio di covoni, laddove in primo piano troviamo un gruppo di lavoratori intenti a riposare e condividere

1 Questo capitolo fa parte del progetto NODES, sostenuto dal MUR sui fondi PNRR MUR - M4C2 - Investimento 1.5 Avviso "Ecosistemi dell'Innovazione", nell'ambito del PNRR finanziato dall'Unione europea - NextGenerationEU (Grant agreement Cod. n.ECS00000036).

2 Vittorio Lingiardi, *Io, tu, noi: Vivere con se stessi, l'altro, gli altri* (Milano: UTET, 2019).

3 Pietro Allegretti, *Bruegel* (Milano: Skira, 2000).

il pasto. Il cibo condiviso in quella giornata di raccolto è espressione e costruzione di legami sociali e di condivisione di vissuto e conoscenze. In tal senso, il cibo e la pausa diventano momento di fondazione comunitaria; una fondazione che passa attraverso gesti e, soprattutto, attraverso quelle parole e quel dialogo che prende forma solo nel cerchio dei commensali. Infatti, laddove impegnati nel lavoro le persone si muovono in silenziosa autonomia, mai incrociando gli sguardi, per lo più rivolgendo il volto al suolo, con mestizia, quasi rimestando la maledizione biblica “maledetto sia il suolo per causa tua! Con dolore ne trarrai il cibo per tutti i giorni della tua vita” (Gen. 3, 14-19). Ecco che il momento commensale della pausa diventa momento di socialità; pratica circolare, di ritrovata parola e complicità: di creata umanità.

Vogliamo la mensa!

Nel mondo contadino, la misura del tempo era per lo più approssimata e intimamente legata alle condizioni atmosferiche e alle necessità della giornata⁴. La pausa pranzo diventa un momento dai contorni temporali definiti solo con l'industrializzazione, quando il tempo divenne oggetto decontestualizzato, misurato e puntuale⁵. Siamo tra Ottocento e Novecento quando la pausa diventa oggetto di contrattazione; momento di sospensione autorizzata dall'attività produttiva. Sin da subito è un tempo gastronomico ed un tempo di commensalità e scambio un tempo che lentamente si lega a luoghi specifici: quello dei refettori e delle mense. Ancora nel secondo dopoguerra, però, la mensa non era patrimonio comune a tutte le imprese, anche quelle maggiori.



Foto 2: Corteo per ottenere la mensa in fabbrica, primi anni Settanta, foto Archivio Istituto Gramsci Torino⁶

Questo emerge rumorosamente e vitalmente a partire dagli anni Sessanta. La mensa vive una sua centralità nella vita dei lavoratori fuori dalla fabbrica⁷. È parola che si fonde col suono di fischietti, canti, slogan ripetuti al cancello delle fabbriche e nei cortei dei lavoratori in sciopero (Foto 2). Il movimento operaio chiede orari e stipendi migliori; chiede condizioni lavorative e sicurezza migliori; chiede “dignità”; chiede la mensa. Per un operaio, la quotidianità gastronomica lavorativa era segnata dalla gamella⁸: un contenitore metallico, chiuso con una sicura, in cui erano messi gli alimenti portati da casa; cibo, per molti, povero e scarso riscaldato e tenuto caldo a bagnomaria negli scaldavivande all'entrata del reparto. Si poteva mangiare durante il turno. In alcuni casi c'erano locali dedicati; in molti casi si mangiava, invece, appoggiati dove si poteva⁹.

4 Piercarlo Grimaldi, *Il calendario rituale contadino: il tempo della festa e del lavoro fra tradizione e complessità sociale* (Milano: FrancoAngeli, 1993).

5 John Hassard, “Time and industrial sociology,” in *Time, Work and Organization*, ed. Paul Blyton et al. (London: Routledge, 1989).

6 Gianpaolo Fassino and Davide Porporato, eds., *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia* (Torino: Consiglio Regionale del Piemonte, 2016), 34.

7 Giulio Sapelli, Uliano Lucas, and Accornero Aris, eds., *Storia fotografica del lavoro in Italia 1900-1980* (Bari: De Donato, 1981).

8 Fassino and Porporato, *Fame di lavoro. Storie di gastronomia operaia*.

9 Sapelli, Lucas, and Aris, *Storia fotografica del lavoro in Italia 1900-1980*.

Alla luce di queste condizioni, la mensa, per quanto spartana, diventava un obiettivo di rivendicazione da leggersi in quel processo di costruzione di un nuovo “noi” delle classi popolari in un’Italia che nell’arco di poche stagioni da nazione di contadini si era fatta patria di operai. Rivendicare la mensa era dare nuovo senso alla pausa pranzo e di fronte ad una situazione ancora segnata dalla precarietà economica dei tanti, voleva dire garanzia di accesso al cibo, nonché diritto ad una socialità, ad una commensalità altrimenti preclusa nell’accidentalità di un pasto mangiato appoggiati ad un tavolo di lavoro.

Monete alternative e diseguglianze emergenti

Gli anni Ottanta e Novanta, in Italia, sono un momento di spartiacque¹⁰, anche per la pausa pranzo. Sono gli anni in cui la domanda del cibo cambia facendo sempre più marcata la domanda di qualità, varietà e individualizzazione dell’offerta proposta¹¹. Sono anni in cui la pausa pranzo si connota di nuovi obiettivi; obiettivi che assumono forma dei buoni pasto.



Foto 3. Icone da pagare. Di Ylbert Durishti, 2011 (rilasciata sul Flickr in licenza Creative Commons)

I buoni pasto sono un servizio sostitutivo per le aziende all’obbligo di fornire un servizio di refezione (Foto 3). Se per il datore di lavoro rappresentano un’opzione interessante da un punto di vista fiscale ed economico-logistico, per i lavoratori questi strumenti hanno rappresentato una nuova possibilità¹². Spendibili in tutti gli esercizi alimentari e di ristorazione convenzionati, de facto, questi strumenti sono diventati una moneta complementare, disaccoppiandone l’uso rispetto al pranzo.

Laddove il buono pranzo diventava, quindi, strumento a supporto dell’“io”, del bisogno e del vissuto individuale depotenziavano quello strumento, la mensa, che era stato supporto del “noi” operaio. Il vissuto quotidiano di molti lavoratori si ripopola di gamelle, questa volta non più in acciaio ma in più contemporanea plastica. La pausa pranzo diventa ulteriore momento individuale, speso dentro o fuori dalle imprese, speso con una gamella sulla scrivania o in una tavola calda.

Se l’avvento dei buoni pasto e delle nuove pratiche alimentari disarticolano il noi, il processo si accentua con l’emergere di nuove forme contrattuali flessibili¹³. Il “pacchetto Treu” è visto in Italia come il punto di svolta in questo percorso. Nato per “svecchiare” il mercato del lavoro italiano, la riforma introdusse nuove forme contrattuali privi di quei diritti contemplati nei contratti nazionali di categoria¹⁴. A fronte dell’accesso “facilitato” al mondo del lavoro, le nuove schiere di collaboratori non vedevano riconosciuti i diritti di base di altri lavoratori attivi nello stesso posto di lavoro. Tra questi, il diritto alla pausa pranzo e della mensa.

10 Marco Gervasoni, *Storia d’Italia degli anni Ottanta: quando eravamo moderni* (Venice: Marsilio, 2010).

11 Paolo Corvo, *Food Culture, Consumption and Society* (London: Palgrave Mcmillan, 2015).

12 Enrica De Marco, “Tempo e luogo del lavoro da remoto: la questione dei buoni pasto,” *Giurisprudenza Italiana* 2021, no. 1 (2021).

13 Michele Filippo Fontefrancesco, “Cibo precario: giovani adulti e cibo domestico durante la crisi,” in *Quando il cibo si fa benessere. Alimentazione e qualità della vita*, ed. Paolo Corvo and Gianpaolo Fassino (MILANO - ITA: FrancoAngeli, 2015).

14 Eloisa Betti, *Precari e precarie: una storia dell’Italia repubblicana* (Roma: Carocci, 2019), 151-81.

“Il mio sogno è avere anch’io i buoni pasto...” Una frase tra le tante raccolte tra precari nell’ultimo decennio che racconta di uno stratificarsi di esperienze individuali, di nuove diseguaglianze, di storie contrapposte, di latenti conflitti che venivano a manifestarsi anche nell’accesso al cibo, alla socialità, al riposo.

Su questa base si è tratteggiato il quadro di evoluzione della pausa pranzo nell’ultimo decennio; un periodo di trasformazione e di risposta a nuove esigenze sociali¹⁵. Si notano emergere alcune tendenze, non mutati dall’insorgere della pandemia¹⁶. Se lentamente le diseguaglianze più recenti sono oggetto di riflessione e azione tanto del legislatore, quanto delle singole imprese, la pausa pranzo è oggi più che mai incentrata su di una domanda individuale di prodotti e modi di consumo. Questa pluralità è oggi interpretata ridisegnando gli spazi di refezione, abbandonando le linee a favore di isole e moltiplicando le opzioni gastronomiche. Questi cambiamenti stanno permettendo il ripopolarsi dei refettori e l’insorgere di nuove forme di socialità. Se negli anni Novanta, di fronte alla richiesta di individualizzazione dell’offerta il mondo dell’impresa aveva risposto con il *laissez faire* individuale, oggi si intensifica il dibattito circa l’educazione alimentare dei lavoratori così come il tentativo di trovare una sintesi dinamica dei tanti “io” in qualcosa che forse non è un “noi” ma è più della somma dei suoi addendi.

Conclusioni

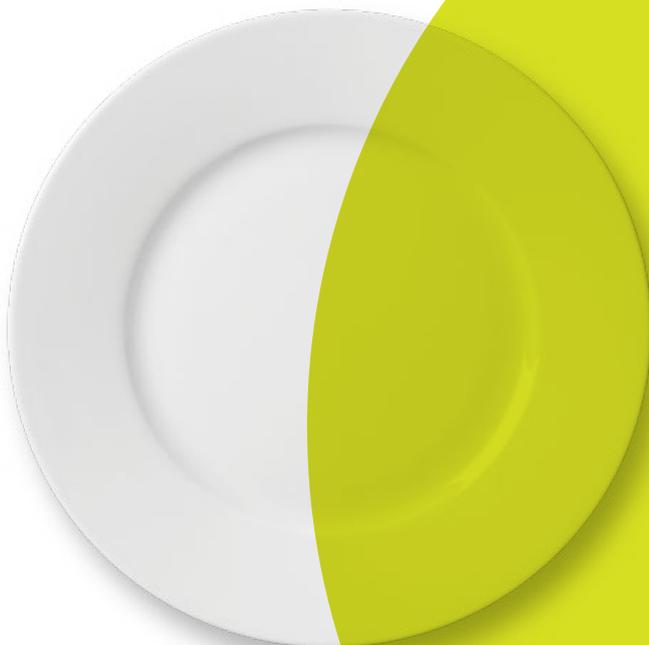
Cos’è la pausa pranzo oggi? La pausa pranzo appare più che mai un mosaico di esperienze individuali che si giustappongono. A fronte di questa permeanza dell’individualità esperienziale, emergono, però, nuove narrazioni e nuove pratiche che pretendono ad uno sguardo più generale, collettivo. Sono tendenze che riflettono sulle sfide ambientali così come sui temi della salute, trovando sintesi nell’articolarsi di servizi collettivi. In un prossimo futuro, in cui si va consolidando la realtà del lavoro agile, così come modelli di settimana lavorative più corte, è difficile ipotizzare un ritorno al passato, ad un’esperienza unica accomunante, ma sicuramente appaiono evidenti insorgenti necessità, prima di tutto legate al ricreare quella commensalità che ha dato senso alla pausa pranzo sin dalle sue radici. Da qui l’orizzonte di ricreare il cerchio sociale tra i lavoratori rafforzando lo scambio di conoscenze e intensificando i legami dei commensali nell’ottica di ritrovare un nuovo noi, non più di classe, ma di nuova comunità.

Bibliografia

- Allegretti, Pietro. *Bruegel*. Milano: Skira, 2000.
- Betti, Eloisa. *Precari E Precarie: Una Storia Dell’Italia Repubblicana*. Roma: Carocci, 2019.
- Corvo, Paolo. *Food Culture, Consumption and Society*. London: Palgrave Mcmillan, 2015.
- Corvo, Paolo, Michele Filippo Fontefrancesco, and Raffaele Maticena. “Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe.” *Social Indicators Research* 150, no. 3 (2020/08/01 2020): 1043-76. <https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4>, <https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4>.
- De Marco, Enrica. “Tempo E Luogo Del Lavoro Da Remoto: La Questione Dei Buoni Pasto.” *Giurisprudenza Italiana* 2021, no. 1 (2021): 144-47.
- Fassino, Gianpaolo, and Davide Porporato, eds. *Fame Di Lavoro. Storie Di Gastronomia Operaia*. Torino: Consiglio Regionale del Piemonte, 2016.
- Fontefrancesco, Michele Filippo. “Cibo Precario: Giovani Adulti E Cibo Domestico Durante La Crisi.” In *Quando Il Cibo Si Fa Benessere. Alimentazione E Qualità Della Vita*, edited by Paolo Corvo and Gianpaolo Fassino. MILANO - ITA: FrancoAngeli, 2015.
- Gervasoni, Marco. *Storia D’Italia Degli Anni Ottanta: Quando Eravamo Moderni*. Venice: Marsilio, 2010.
- Grimaldi, Piercarlo. *Il Calendario Rituale Contadino : Il Tempo Della Festa E Del Lavoro Fra Tradizione E Complessità Sociale*. Milano: FrancoAngeli, 1993.
- Hassard, John. “Time and Industrial Sociology.” In *Time, Work and Organization*, edited by Paul Blyton, John Hassard, Stephen Hill and Ken Starkey. London: Routledge, 1989.
- Lingiardi, Vittorio. *Io, Tu, Noi: Vivere Con Se Stessi, L’altro, Gli Altri*. Milano: UTET, 2019.
- Migliavada, Riccardo. “Evoluzione Del Mangiar Fuori E Nuovi Scenari Per La Ristorazione Collettiva.” In *Il Cibo Nel Futuro*, edited by Paolo Corvo and Michele Filippo Fontefrancesco, 52-64. Roma: Carocci Editore, 2021.
- Sapelli, Giulio, Uliano Lucas, and Accornero Aris, eds. *Storia Fotografica Del Lavoro in Italia 1900-1980*. Bari: De Donato, 1981.

15 Paolo Corvo, Michele Filippo Fontefrancesco, and Raffaele Maticena, “Eating at Work: The Role of the Lunch-Break and Canteens for Wellbeing at Work in Europe,” *Social Indicators Research* 150, no. 3 (2020/08/01 2020), <https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4>, <https://doi.org/10.1007/s11205-020-02353-4>.

16 Riccardo Migliavada, “Evoluzione del mangiar fuori e nuovi scenari per la ristorazione collettiva,” in *Il cibo nel futuro*, ed. Paolo Corvo and Michele Filippo Fontefrancesco (Roma: Carocci Editore, 2021).



Nel contesto della giornata studio
è stata presentata la mostra

— Pausa pranzo

Monfalcone 26 maggio
→ 25 giugno 2023

Cibo, industria, lavoro nel '900



Foto d'autore, filmati, oggetti e documenti tratti da archivi industriali ricostruiscono modi, tempi, luoghi del mangiare in fabbrica. Dalla gavetta ai refettori, alle mense aziendali: la storia del consumo del pasto sui luoghi di lavoro offre uno spaccato indiretto delle trasformazioni vissute dall'industria italiana nel corso del '900. Il caso di Monfalcone, ricostruito con le foto di Giovanni Cividini, a confronto con quelle di Bruno Stefani a Dalmine. Una nuova edizione di una mostra disegnata per dare spazio a storie ed archivi, nell'ambito di un percorso dedicato alla storia e alla cultura industriale del nostro Paese.

A cura di

Fondazione Dalmine

Jessica Brigo, Giada Brugali, Stefano Capelli, Diego Fumagalli,
Silvia Giugno, Carolina Lussana, Manuel Tonolini, Mirella Valota

Fondazione ISEC

Giorgio Bigatti, Monia Colaci, Alberto De Cristofaro,
Primo Ferrari, Alessandra Rapetti

Il cibo e le mense aziendali delle grandi fabbriche del Novecento : atti della giornata studio : [Monfalcone, Europalace Hotel, 26 maggio 2023] / a cura di Chiara Aglialoro Ronchi dei legionari : Consorzio Culturale del Monfalconese, 2023

42 p. : ill. ; 29,7 cm

ISBN 9788888134840

1. Mense aziendali 2. Stabilimenti industriali 3. Italia 4. Atti di congressi 5. Monfalcone

I. Titolo II. Aglialoro, Chiara

647.9545

