

Emanuele Frixia\*

*Foodification e pratiche solidali nell'epoca della pandemia:  
il caso delle Cucine popolari di Bologna<sup>1</sup>*

*Parole chiave:* foodification, Cucine popolari, Bologna, *throwntogetherness*, pandemia.

Il termine *foodification* ha di recente sintetizzato una serie di processi di trasformazione delle città contemporanee legati al nesso fra consumo di cibo e altri fattori: *touristification*, rigenerazione urbana, *gentrification* commerciale, o più generali effetti di sostituzione e *displacement* all'interno del tessuto urbano. Il contributo si concentra sulla richiesta di cibo 'dal basso' a partire dagli effetti della pandemia sui contesti urbani 'foodificati'. Il caso delle Cucine popolari di Bologna vuole includere nella più ampia discussione sul rapporto fra cibo e trasformazioni urbane, alcune pratiche socialmente produttive legate al bisogno di cibo, in modo da integrare il significato e la portata del termine *foodification*.

*Foodification and 'responsible' practices during the pandemic: the case of Cucine popolari in Bologna*

*Keywords:* foodification, Bologna social food, Bologna, *throwntogetherness*, pandemic

The term 'foodification' became recently the synthesis of some transformation processes already in place in contemporary cities. Those processes, which are related to the connection between food consumption and other causes, are, for example, *touristification*, urban renewal, *gentrification*, or more general effects of substitution and displacement within urban fabric.

This paper focuses on the demand of food 'from below', starting from pandemic effects on "foodified" urban contexts. The research about the case of "Cucine popolari" in

\* Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Dipartimento di Filosofia e Comunicazione (FILCOM), via Azzo Gardino 23, 40122 Bologna, emanuele.frixia2@unibo.it

<sup>1</sup> L'articolo riprende, integra e sviluppa un intervento dal titolo "Foodification e pratiche solidali nell'epoca della pandemia: il caso delle le Cucine popolari di Bologna", svolto in occasione della Giornata della Società di Studi Geografici su "Geografia e Cibo" del 10/06/2021 all'interno della sessione "Cibo e trasformazioni urbane. La prospettiva della foodification".

Saggio proposto alla redazione il 6 giugno 2022, accettato il 24 settembre 2022.

Bologna wishes to include some socially productive practices related to the need for food in the wider discussion about the relationship between food and urban transformations, and to integrate the meaning and scope of the term ‘foodification’.

1. INTRODUZIONE. – Il presente contributo vuole portare all’attenzione del recente dibattito su cibo, politiche, trasformazioni urbane e loro conseguenze (Dantero e Nicolarea, 2016; Cohen, 2018; Bonazzi e Frixia, 2019; Loda *et al.* 2020; Frixia, 2020a; Bourlessas *et al.*, 2021; Giannitrapani, 2021) una prospettiva critica in grado di ricomprendere i residui dei processi, delle pratiche e dei discorsi non ancora inquadrati nell’indagine sulla foodification. Se infatti negli ultimi anni si è assistito a una crescente capacità di estrazione di valore, legata alla diffusione di attività di vendita e consumo di cibo all’interno dei centri urbani e di politiche volte a favorirla, la temporanea sospensione delle medesime attività ha portato, durante la pandemia, a interrogarsi su altri spazi e altri processi non necessariamente compresi all’interno dell’immediata valorizzazione del suolo urbano. Partendo da quanto e come i generali processi di *gentrification* e *touristification* (González e Waley, 2012; Gravari-Barbas e Guinand, 2017; Cocola-Gant, 2018), legati in particolare modo al cibo (Hubbard, 2017; Sbicca, 2018), hanno significativamente rimodellato le aree centrali delle città, in una fase di crisi dovuta principalmente alle conseguenze della diffusione della pandemia e alle misure restrittive adottate per il suo contenimento, si sono aperti dei margini, delle possibilità, dei diversi ambiti di indagine. Si tratta di margini contigui alle rappresentazioni ufficiali legate alla produzione e al consumo di cibo, che sono progressivamente diventati significativi se considerati come ambiti socialmente produttivi all’interno di specifici contesti urbani. Per questo motivo si è scelto il caso delle Cucine popolari di Bologna, un progetto laico che nasce nell’ottobre del 2014 e opera in attività di volontariato a favore di soggetti terzi. Il contesto non è casuale e si lega a una città che negli ultimi dieci anni ha fatto del food un marchio distintivo delle proprie politiche e dell’intervento sullo spazio pubblico e privato (Bonazzi e Frixia, 2019; Frixia, 2020b).

L’obiettivo del contributo è quindi non soltanto quello di ricomprendere sotto il termine foodification, fatti salvi i già citati riferimenti e i più generali processi descritti sotto questo termine, alcune pratiche di solidarietà costruite dal basso in modo da ampliare e integrare il campo d’indagine a spazi differenti; ma di ripensare la categoria stessa della *foodification* facendo emergere nuove implicazioni socio-spaziali. Il riferimento temporale sarà quello della risposta che alcuni contesti di solidarietà hanno prodotto prima e durante la pandemia, intervenendo sulla richiesta primaria di cibo da parte di cittadini in difficoltà e non inquadrati all’interno delle tradizionali e recenti politiche di branding urbano legate al cibo. Attraverso una serie di interviste semi-strutturate al fondatore delle Cucine popolari e grazie ad alcune fasi di osservazione partecipante effettuate presso la Cucina

di via Berti, il progetto bolognese è stato ricompreso all'interno dell'attività di cura legata al consumo di cibo (Cox, 2010), e indagato come promotore di “spazi di cura all'interno di uno scenario di austerità vincolato a un preciso riferimento temporale” (Toldo, 2017, p. 268).

Senza richiamare in questa sede la ricca letteratura relativa alla geografia della cura<sup>2</sup>, il contributo intende mostrare il livello di negoziazione (Bergamaschi e Musarò, 2011) costruito a partire da questi spazi rispetto ad attori, soggetti e politiche che caratterizzano la ‘prima foodification’ inserendo quindi l'attività di cura legata al consumo di cibo all'interno del più ampio contesto urbano. Il quadro teorico e la lente critica attraverso cui leggere questi processi è quello della “throwntogetherness” (Massey, 2005; Amin e Thrift, 2020), recentemente ripresa da Gawlewicz e Yiftachel (2022) a proposito di ambienti urbani ostili in grado di ricostruire nuove forme di cittadinanza. Il caso di studio che si presenta vuole riflettere questa ‘coesistenza’ urbana andando oltre la dimensione del conflitto e mostrando quanto, nel caso di Bologna, la stessa città ‘foodificata’ abbia prodotto risposte a richieste di cibo diverse, primarie, non mediate dalla commercializzazione e dal profitto, in grado di muovere risorse, attivare competenze e produrre pratiche che trasformano lo spazio urbano in relazione alla materialità e alle pratiche del cibo.

## 2. I RIFERIMENTI DELLA FOODIFICATION

2.1 *Il termine foodification.* – La recente introduzione del termine *foodification* all'interno del dibattito accademico nazionale e internazionale ha portato la possibilità di ampliare una prospettiva critica nell'indagine delle più recenti trasformazioni urbane legate al cibo. In particolare, a partire da alcuni casi di studio italiani come Bologna, Firenze (Loda *et al.*, 2020) e Torino (Bourlessas *et al.* 2021), si sono dati alcuni riferimenti comuni per leggere fenomeni che hanno interessato spazi diversi, con intensità diverse, presentando comunque alcune continuità e analogie. Si è già tentato in altre sedi di ricostruire una genesi del termine (Bonazzi e Frixa, 2019, pp. 109-110; Frixa, 2021, pp. 164-165), che verrà qui ripresa per completezza.

La prima circolazione della parola si è avuta grazie alla pagina social di uno spettacolo teatrale su “Gourmet gentrification” e dintorni, e al collettivo nato dall'incontro fra Paolo (Tex) Tessarin (blogger di Sistema Torino) e Marco Perucca (autore e storyteller); il titolo è proprio “*Foodification* – come il cibo si è mangiato la città”. La pagina si è trasformata in un collettore di articoli e iniziative non soltanto legate allo spettacolo ma più in generale al racconto delle “trasformazioni delle nostre città attraverso la lente della *gourmet gentrification*”. Il focus princi-

<sup>2</sup> Si rimanda in particolare a Conradson (2003), Lawson (2007, 2009), Milligan *et al.* (2007). Per una puntuale ricognizione sulle diverse concettualizzazioni dell'etica della cura e delle geografie del cibo si rimanda a Toldo (2017).

pale dello spettacolo erano le relazioni fra cibo e trasformazioni urbane in alcune zone di Torino (non a caso la città di uno dei casi di studio che porta il termine all'interno del dibattito accademico) attraverso uno sguardo ironico e critico sui processi in atto. Da quella pagina è stato più recentemente prodotto un sito web<sup>3</sup>, che raccoglie racconti, articoli, podcast, e altre iniziative, fra cui la recente pubblicazione di un libretto con alcune delle storie prodotte (Perucca e Tex, 2022) e dal titolo estensivo nell'applicare la *foodification* ad altri possibili contesti urbani, "*Foodification. Come il cibo si è mangiato le città*". Questa pare, almeno temporalmente, la prima occorrenza della parola che fornisce già alcune indicazioni sui processi e sulle prospettive che saranno approfonditi in ambito accademico.

Uscendo dal contesto italiano il termine, pur se non esplicitamente, si ritrova in un articolo del *Booklin Paper* dal titolo: "Fork this! Foodies are now leading the gentrification of Brooklyn". Nel testo si parlava di una nuova forma di gentrification legata alla presenza dei *foodies*, e di come Lincoln Road fosse stata 'foodificata' (*foodified*) grazie alla trasformazione commerciale legata all'offerta di nuova ristorazione. Attraverso le parole di Sharon Zukin<sup>4</sup> il *food* veniva descritto come "the new art in urban cultural experience", mostrando quale fosse ormai diventata l'importanza del movimento dei *foodies* all'interno delle città nell'indirizzare la valorizzazione commerciale, turistica e immobiliare di alcune aree delle città: "eateries are beginning to mark the borders of certain kinds of cultural divisions"<sup>5</sup>. Partendo quindi da queste due istantanee è già possibile ricondurre la questione della *foodification* a contesti diversi, attraverso modalità e scale diverse, fornendo però alcuni riferimenti comuni fin dall'uso originario del termine.

2.2 *I riferimenti della foodification.* – Fatta questa premessa terminologica, i principali riferimenti per indagare il ruolo degli spazi di produzione e consumo di cibo nei casi già citati (Bologna, Firenze e Torino), derivano da alcuni recenti contributi nel dibattito accademico nazionale e internazionale. Nell'indagine sui mercati storici di Bologna (Bonazzi e Frixia, 2019) si era utilizzato il termine *foodification* per descrivere una progressiva sostituzione commerciale all'interno del centro storico della città, sostituzione funzionale a nuovi residenti o visitatori con un certo potere d'acquisto. All'interno di più ampi processi di rifunzionalizzazione dei mercati storici, di rigenerazione commerciale e di politiche di *city branding* costruite intorno al *food*<sup>6</sup>, questa sostituzione aveva prodotto nuove forme di esclu-

<sup>3</sup> [www.foodification.it/](http://www.foodification.it/).

<sup>4</sup> Fra i tanti lavori sull'analisi critica del concetto di autenticità, dei processi di distinzione culturale e del loro impatto sugli spazi urbani si rimanda a Zukin (2010, 2008) e Zukin *et al.* (2009).

<sup>5</sup> Le citazioni sono riprese da Brown, 2010: [www.brooklynpaper.com/fork-this-foodies-are-now-leading-the-gentrification-of-brooklyn/](http://www.brooklynpaper.com/fork-this-foodies-are-now-leading-the-gentrification-of-brooklyn/).

<sup>6</sup> Il riferimento è al progetto di marketing territoriale "Bologna City of Food".

sione, rispetto alla precedente frequentazione di alcuni luoghi (*ibid.*, pp. 109-118). Più di recente (Frixia, 2020a) si era parlato del 'prezzo della sostituzione' come effetto principale di una *food gentrification* (Cohen, 2018; Sbicca, 2018) estesa a vaste aree della città nel consolidamento di una 'nuova frontiera della gentrificazione' (González e Waley, 2012; González, 2018; Sequera e Nofre, 2018), proprio a partire dalla rigenerazione dei mercati storici e di alcune forme e pratiche di consumo legate al cibo: nuove forme di esclusione quindi, prodotte da procedure di *displacement* (Frixia, 2020a, p. 77; Cocola-Gant, 2019).

Alcune di queste caratteristiche vengono meglio specificate dal contributo che porta il termine *foodification* all'interno del dibattito internazionale a partire da una ricerca condotta sul centro storico di Firenze (Loda *et al.*, 2020). In questo caso il concetto di *foodification* "strives to express the particular refunctionalization of urban spaces due to the increase in the sale and consumption of food as a result of the expanding turistic demand" (Loda *et al.*, 2020, p. 2). A Bologna come a Firenze l'attenzione si concentra sulla trasformazione del centro storico in un grande spazio per la vendita di cibo, associata alla presenza di un rinnovato panorama commerciale specializzato (la sostituzione). Questo risultato si lega alla rifunzionalizzazione degli spazi urbani dovuti soprattutto alla crescente domanda turistica (*ibid.*, pp. 2-3) (i processi di rigenerazione).

A completare il quadro dei riferimenti utili nella definizione della *foodification* in ambito internazionale interviene un altro articolo che si concentra sui processi di *gentrification* a partire dai discorsi, dalla materialità e dalle pratiche costruite in alcune zone della città di Torino. In questo caso l'indagine fornisce una "socio-spatial grammar" della *food gentrification* (Bourlessas *et al.* 2021, p. 7) attraverso l'approfondimento della prospettiva del *displacement* sia fisico che simbolico, o più in generale della costruzione di una "displacement atmosphere" come conseguenza di sempre più pervasivi meccanismi di distinzione attraverso il consumo di cibo (*ibid.*, pp. 5-6).

Senza riprendere in questa sede ulteriori punti di contatto fra le varie ricerche<sup>7</sup>, è invece opportuno sottolineare come, pur partendo da prospettive differenti, i principali riferimenti della *foodification* si diano attraverso processi comuni. Che il punto di partenza sia la *touristification* (Loda *et al.* 2020), gli effetti di sostituzione e *displacement* all'interno del tessuto urbano (Bourlessas *et al.*, 2021; Frixia, 2020a, 2021), o la rigenerazione o le politiche di *city branding* (Bonazzi, Frixia, 2019), la prospettiva della *foodification* descrive criticamente gli spazi di produzione e consumo di cibo nelle città contemporanee, analizzando le rappresentazioni, le politiche, le pratiche e gli effetti di questa produzione, compresi i suoi limiti.

<sup>7</sup> In proposito si rimanda all'introduzione di questo numero speciale.

2.3 *Quale Foodification?* – Proprio su questi limiti s'intende incentrare il discorso, riconsiderando quanto avvenuto prima e durante la pandemia e tenendo conto della rapida ridefinizione dei valori e delle rappresentazioni che orientano le politiche della città<sup>8</sup>. Se uno degli aspetti che caratterizzano la *foodification* è quello dell'accesso allo spazio del consumo urbano, chi non può prendervi parte viene sistematicamente escluso producendo un margine su cui lo stesso 'lavoro' della *foodification* può ancora interrogarsi. Questo margine riporta il consumo di cibo all'interno di una prospettiva differente, problematizzando l'accesso ad esso come ambito di cura (Toldo, 2017; Cox, 2010; Cox *et al.*, 2014; Morgan, 2010) e richiamando il confronto su scala nazionale di diversi contesti locali, come i movimenti del cibo e gli *Alternative Food Network*, promotori di numerose iniziative in grado di ridefinire le gerarchie urbane legate al rapporto fra cibo e città<sup>9</sup>.

Quello che il caso di studio vuole evidenziare è la *coesistenza* all'interno dello stesso spazio urbano, così come all'interno della stessa prospettiva di studio, di processi e pratiche apparentemente contrapposte ma che determinano una *foodification* alternativa, 'dal basso', che si lega alle più riconoscibili politiche e strategie già ampiamente indagate. Questo legame è stato evidenziato, fra gli altri, da chi riconsidera criticamente il lavoro di cura legato al recupero e alla distribuzione del cibo all'interno delle politiche neoliberali del welfare e dell'economia (Williams *et al.*, 2016), con il rischio di una depoliticizzazione della povertà alimentare<sup>10</sup> (Warshawsky, 2010). Il caso delle Cucine popolari diventa quindi emblematico per problematizzare il più ampio contesto della *foodification*, riportando quel margine urbano al centro delle relazioni fra attori, soggetti e iniziative pubbliche e private, adottando la lente temporale del "frattempo" (Toldo, 2017, p. 268)<sup>11</sup> e legando la risposta alla 'richiesta di cibo' a più ampie dinamiche di estrazione del valore all'interno della città di Bologna. Il prossimo paragrafo ricostruisce la genesi e l'evoluzione delle Cucine popolari, evidenziando il contesto e gli obiettivi che hanno promosso il progetto, mostrando come questi siano stati ridefiniti durante la pandemia. Si vuole in particolare sottolineare come questo lavoro di cura sia strutturalmente legato ad alcuni dei processi della 'prima *foodification*' e di quanto un apparente residuo urbano possa essere riconsiderato come socialmente e politicamente produttivo all'interno delle rappresentazioni e delle politiche della città.

<sup>8</sup> Su questo aspetto si rimanda allo scritto di Alessandra Bonazzi in questo stesso fascicolo.

<sup>9</sup> Si segnala in proposito il Tavolo 4 "Movimenti del cibo e reti alternative" nel terzo incontro nazionale della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo: [www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf](http://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf).

<sup>10</sup> Per un approfondimento sulle diverse prospettive interpretative legate alle azioni di assistenza alimentare si rimanda a Toldo (2017, pp. 266-269).

<sup>11</sup> Sulla prospettiva del "in the meanwhile", si rimanda al più ampio dibattito internazionale e in particolare a Riches e Silvasti, 2014.

### 3. IL CASO DELLE CUCINE POPOLARI

3.1 *Genesi e obiettivi del progetto.* – Come è stato già ampiamente evidenziato riguardo al contesto bolognese (Bonazzi e Frixia, 2019; Frixia, 2020a; 2021), nel periodo precedente la diffusione della pandemia da Covid-19 con le conseguenti misure di contenimento e limitazione della mobilità, il costante aumento dei flussi turistici e la saturazione dello spazio dedicato al consumo di cibo aveva prodotto una serie di effetti negativi. Fra questi, i più significativi avevano richiamato un effetto ‘spiazzamento’<sup>12</sup> o sostituzione fra i residenti abituali e i visitatori temporanei (il prezzo della sostituzione), già citato per Bologna e analizzato criticamente nel caso di Torino secondo la prospettiva del “displacement” (Bourlessas *et al.*, 2021), oltre che a un aumento dei prezzi relativi a beni e servizi. In meno di due anni si è rapidamente passati dall’esigenza di una nuova regolamentazione per intervenire sugli effetti negativi della *foodification*, a una serie di iniziative messe in campo dalle amministrazioni per tamponare le perdite del settore della ristorazione e per continuare a sostenere le attività commerciali durante la pandemia<sup>13</sup>.

Nelle varie prospettive critiche che hanno fin qui raccontato e indagato la *foodification* come fenomeno eterogeneo e riferibile a processi e contesti diversi, sono rimasti fuori pezzi di città, storie e pratiche che si legano al cibo e che contribuiscono, anche in maniera rilevante, alla produzione dello spazio urbano. In questa parte del contributo si vuole quindi portare all’interno del dibattito, uno spazio ‘ai margini’ della *foodification*, uno spazio che però risulta fortemente implicato nei processi relazionali e socialmente produttivi che caratterizzano la città di Bologna. La storia delle Cucine popolari può infatti rappresentare non soltanto un punto di vista diverso, utile a ricomprendere i margini e le esclusioni a cui si è fatto riferimento, ma a completare il complesso tematismo del rapporto fra cibo e città con pratiche e rappresentazioni, fin qui lasciate in secondo piano, ma ancora strutturalmente connesse ai ‘riferimenti della *foodification*’.

Cucine popolari – Bologna Social Food, è un progetto laico dell’associazione di volontariato CiviBo, costituitasi nell’ottobre del 2014 in via del Battiferro, nel Quartiere Navile (che prende il nome dall’omonimo canale) situato nel settore nord della città. Essa opera in generale in “attività di volontariato a favore di soggetti terzi nell’ambito del disagio sociale” e in concreto l’azione principale dell’Associazione si sviluppa nelle “Cucine Popolari”, una rete di mense sociali nelle quali

<sup>12</sup> Il riferimento è al rapporto del 2018 *sull’Industria turistica a Bologna tra crescita e sharing economy*, finanziato dalla Camera di commercio di Bologna e realizzato dal Centro Studi dell’Unioncamere Emilia-Romagna, già citato in Bonazzi e Frixia, 2019, p. 124; si rimanda a: [www.bo.camcom.gov.it/it/blog/industria-turistica-bologna-fra-crescita-e-sharing-economy](http://www.bo.camcom.gov.it/it/blog/industria-turistica-bologna-fra-crescita-e-sharing-economy).

<sup>13</sup> In questa direzione è andato il bando per la concessione dei ‘dehors straordinari’, che oltre alla sospensione del COSAP (Canone occupazione spazi e aree pubbliche), ha consentito a Bologna di prolungare l’esercizio in altri luoghi come zone verdi, parchi e giardini pubblici.

vengono preparati ed erogati pasti a favore di persone svantaggiate avendo cura della dignità di ogni ospite. Le persone che accedono alla mensa vengono segnalate dai Servizi Sociali, dalle Caritas parrocchiali, dalle associazioni del territorio di riferimento che condividono il progetto e ne seguono le indicazioni operative<sup>14</sup>.

Esistono varie modalità attraverso cui viene raccolto, preparato e distribuito il cibo in favore di persone svantaggiate nel contesto bolognese: si va dall'opera della Caritas Diocesana, che richiama varie forme di intervento e assistenza, alla mensa Padre Ernesto dell'Antoniano, inclusa nella rete delle Mense Francescane, alle iniziative di recupero e distribuzione del Banco Alimentare, fino alla piattaforma del Last Minute Market. L'obiettivo che fin dall'inizio caratterizza e distingue il progetto delle Cucine è di integrare le tradizionali politiche di welfare e assistenza sul territorio, inserendo nel sistema della 'cura' e della 'solidarietà' attori 'non convenzionali' del secondo welfare: aziende, associazioni di categoria, fondazioni private e di comunità, e soprattutto i cittadini. Questo porta le cucine a una prima caratteristica distintiva, su cui si tornerà a breve. Il secondo aspetto sostanziale possiamo individuarlo in quella che è la vocazione originaria delle Cucine, ben esemplificata da un articolo di Angela Caporale pubblicato sul *Giornale del cibo*. Il progetto si colloca infatti all'interno del tessuto dell'assistenza cittadina, come spiega Giovanni Melli, presidente dell'associazione CiviBo, "rivolgendosi ad alcune fasce scoperte, quelle dei «nuovi poveri», colpiti dalla crisi economica, o comunque caduti in una condizione di fragilità e che non hanno punti di riferimento. Si tratta di «invisibili anche per i servizi sociali» che per molteplici cause, come ad esempio una malattia, o la perdita del lavoro, possono ritrovarsi con gravi problemi"<sup>15</sup>. Anche su questa caratteristica si tornerà più avanti. Possiamo quindi evidenziare come già in una fase preliminare e descrittiva emergano delle specifiche dinamiche socio-spaziali legate alle pratiche del cibo.

Le cucine si sostengono interamente grazie a fondi privati ottenuti da donazioni di persone o gruppi. Questo può essere un elemento problematico in primis per il rischio, già richiamato, che il progetto venga ricompreso all'interno di più ampi meccanismi di neoliberalizzazione del welfare e della cura, in secondo luogo per l'instabilità strutturale dell'approvvigionamento delle risorse che ne garantiscano il funzionamento. Il primo a inaugurare questa pratica della donazione è stato proprio uno dei fondatori del progetto, Roberto Morgantini, che aveva aperto la campagna di *fund raising* devolvendo quanto raccolto da amici, parenti, conoscenti e solidali per il suo 'matrimonio d'interesse', consentendo la raccolta di circa 60.000 euro utili per l'apertura della prima Cucina nel 2015. Quella mensa offriva due

<sup>14</sup> Si rimanda per completezza al sito dell'Associazione CiviBo [http://www.civibo.it/?page\\_id=5](http://www.civibo.it/?page_id=5) e al suo statuto [www.civibo.it/wp-content/uploads/2014/08/STATUTO-CIVIBO.pdf](http://www.civibo.it/wp-content/uploads/2014/08/STATUTO-CIVIBO.pdf).

<sup>15</sup> Si rimanda all'articolo integrale di Angela Caporale, "Cucine Popolari, un punto di riferimento per la realtà di Bologna", *Il Giornale del Cibo*, 24/01/2020; [www.ilgiornaledelcibo.it/cucine-popolari/](http://www.ilgiornaledelcibo.it/cucine-popolari/).

pasti a settimana, oggi le quattro mense dislocate nei quartieri Navile, San Donato, Porta Saragozza e Savena<sup>16</sup> erogano oltre 500 pasti al giorno per tutti i giorni feriali, salvo aperture speciali per iniziative particolari come i pranzi di Natale, Capodanno, 25 aprile e Primo maggio.

Al di là della straordinaria e rapida crescita del progetto è quindi opportuno interrogarsi su come questa iniziativa, ormai consolidata all'interno della città, si sia legata ad alcuni dei processi descritti attraverso la lente della *foodification* raccogliendo consensi trasversali da parte di finanziatori e volontari, costruendo una rete socialmente e politicamente produttiva e ricomprendendo, attraverso il bisogno primario di cibo, pezzi di città fin qui esclusi. Da questa prospettiva non si vuole quindi soltanto includere il ruolo del secondo welfare, quello dei privati e più in generale dei fenomeni assistenziali all'interno della *foodification*, ma fornire un più ampio quadro dei processi che caratterizzano lo spazio urbano intorno alle pratiche del cibo.

3.2 *Le Cucine, la pandemia, la città.* – L'apertura della prima Cucina, nel 2015, ci fornisce un importante riferimento temporale, che lega il progetto a una fase centrale delle politiche di *city branding* incentrate sul *food*. Siamo infatti nell'anno di EXPO 2015 e la 'richiesta di cibo dal basso' comincia a conquistare spazio in un momento di massima attenzione alla costruzione della reputazione di Bologna come nuova capitale europea del cibo<sup>17</sup>. Le prime iniziative, come racconta Roberto Morgantini<sup>18</sup>, portano all'erogazione di circa 6000 pasti, prima ancora dell'apertura di Expo, andandosi ad inserire in un contesto di valorizzazione del cibo che in città aveva già conosciuto altre forme progettuali<sup>19</sup>. La caratteristica fondamentale del "progetto Cucine", è proprio quella di riconsiderare il cibo come mezzo di relazione e comunicazione. Per questo motivo l'erogazione dei pasti è fin dall'inizio legata a riempire la 'mancanza di relazioni', seguendo l'idea di costruire spazi per stare insieme intervenendo su un tessuto sociale (in origine quello del Quartiere Navile, dove apre la prima Cucina) costituito per il 40% da nuclei monofamiliari e provando a trasformare il pasto da momento di isolamento a pos-

<sup>16</sup> Per la localizzazione delle Cucine all'interno della città si rimanda al sito: [www.cucinepopolari.org/dove-siamo/](http://www.cucinepopolari.org/dove-siamo/).

<sup>17</sup> Per un approfondimento su quel periodo, che porta fra le altre cose all'apertura di FICO, si rimanda a Frixia, 2020b e a Bonazzi, Frixia, 2019.

<sup>18</sup> I dati e i virgolettati di questa parte riportano alcune affermazioni estrapolate da una serie di comunicazioni personali avute con Roberto Morgantini, fondatore delle Cucine Popolari, tra febbraio e marzo del 2022.

<sup>19</sup> Fra queste va ricordata l'iniziativa "Indovina chi viene a pranzo" che dal 2011 ha trasformato una volta l'anno alcune strade del quartiere Cirenaica in un grande spazio interculturale in grado di tenere insieme, grazie al cibo, le tante associazioni italiane e straniere presenti in città, costruendo un'occasione di sensibilizzazione verso le tematiche dell'integrazione culturale delle comunità di migranti e stranieri.

sibilità di condivisione. È significativo quindi, che la nascita delle Cucine avvenga in una fase temporale che aveva già legato la città ai processi della prima e ormai riconosciuta fase della *foodification*.

Durante la pandemia le condizioni di servizio delle Cucine hanno subito una trasformazione non esente da alcune criticità. È lo stesso Morgantini a ricordare come l'offerta dei pasti fosse raddoppiata, conoscendo una difficile gestione dei volontari durante la fase più acuta del contagio<sup>20</sup>. Proprio a partire dal *lockdown* del 2020, a causa della cassa integrazione e della riduzione dell'attività lavorativa, anche fasce d'età diverse e in generale i più giovani hanno iniziato a offrire il proprio tempo in attività di volontariato<sup>21</sup>. Ritroviamo in questa fase l'accentuarsi di certe tendenze già evidenziate da Toldo (2017, p. 271) nell'analisi di alcuni progetti sulla vulnerabilità alimentare nel contesto torinese, come la "ridotta disponibilità di spesa dovuta a diversi fattori (crisi economica, precarizzazione, disoccupazione, contrazione delle forme di protezione sociale) che si acquiscono nell'indebolimento delle relazioni familiari, nell'isolamento dettato dalla fuoriuscita volontaria dalle reti sociali della comunità".

È quindi in una fase di crisi pandemica che il progetto delle Cucine comincia a legarsi a doppio filo ad altri e più generali processi urbani in corso. La crisi ha da un lato "riempito le cucine" e aumentato la richiesta di cibo, ma nello stesso tempo ha in parte "snaturato la tipologia iniziale di ospite". Ad esempio, molte persone che lavoravano in nero nell'indotto del turismo si sono trovate senza ammortizzatori sociali e si sono rivolte alle Cucine popolari cambiando anche la modalità di 'cura' per cui le cucine erano nate: offrire non soltanto un pasto, ma accoglienza e relazioni, "intervenedo su un più ampio insieme di bisogni che caratterizzano la povertà" (*ibid.*). Questa prima funzione ha incontrato una richiesta diversa, di nuovi ospiti che avevano semplicemente bisogno di cibo. Più cibo quindi, ma meno capacità di costruire relazioni durante le fasi più acute della pandemia 'aprono' le cucine trasformandole in luogo in cui ricollocare il residuo (umano, economico e sociale) della 'prima *foodification*', i cui effetti sono già stati richiamati. Si delinea quindi un collegamento fra due diversi momenti della *foodification* che come vedremo coesistono all'interno della città.

Le difficoltà nella gestione delle Cucine permangono però per le diverse fasi della pandemia considerando, ad esempio, che fino a marzo 2022 l'erogazione dei pasti ha dovuto necessariamente seguire la modalità dell'asporto diminuendo, anche in questo caso, le possibilità nella costruzione di relazioni e di forme di cura

<sup>20</sup> Oltre la metà dei volontari aveva infatti un'età superiore ai 60 anni ed è quindi stata più esposta agli effetti del virus nei primi mesi del contagio.

<sup>21</sup> Morgantini ribadisce come ad oggi ci sia una grande richiesta di partecipazione e volontariato verso le Cucine da parte di fasce d'età eterogenee.

legate allo stare insieme<sup>22</sup>. Tuttavia negli ultimi due anni il progetto ha continuato a crescere tessendo rapporti all'interno della città. Questo aspetto diventa sostanziale per la nostra analisi e richiama la prima caratteristica distintiva delle Cucine: il fatto che i fondi vengano principalmente da privati o da donazioni di persone e gruppi, le colloca all'interno di una rete produttiva urbana che ha l'obiettivo di 'essere nella città'. Grandi aziende come Ducati, Bologna FC, Granarolo, TPER – Trasporto Passeggeri Emilia Romagna, partecipano con modalità diverse al sostentamento delle Cucine, donando fondi o mezzi<sup>23</sup>, e creando le condizioni per riavvicinare alla città le persone che si rivolgono ad esse. In questa direzione vanno ricomprese alcune iniziative come i biglietti 'sospesi' per le partite di calcio, basket o di spettacoli teatrali, o i sospesi convenzionati con il gruppo Camst, società leader nel settore della ristorazione. La tessitura della rete che garantisce il funzionamento delle Cucine continua inoltre nel lavoro, ormai ben avviato, per la riduzione dello spreco alimentare, portata avanti con vari gruppi della GDO e con le mense scolastiche per il recupero del cibo<sup>24</sup>.

La presenza di Cucine Popolari diventa quindi sempre più radicata nel territorio e nei vari processi connessi alla produzione e distribuzione di cibo: le Cucine non si propongono soltanto di 'essere nella città', ma grazie alla loro attività provano a fornire un 'invito a vivere la città' a quelle persone che non ne hanno i mezzi. Fatte salve quindi le criticità individuate, le Cucine, intese come azioni di cura, producono valore aggiunto attraverso la loro "capacità di creare e moltiplicare spazi interpersonali, materiali e simbolici, dove attraverso il soddisfacimento di un bisogno primario come la nutrizione si può contribuire a un miglioramento più ampio della qualità di vita delle persone" (Toldo, 2017, p. 276). Diventa quindi chiaro come l'erogazione del pasto, il momento della condivisione del pranzo, sia anche un pretesto per riaffermare le istanze di una parte di città e di cittadini, che grazie a questo progetto viene ricompresa all'interno di più generali processi produttivi e relazionali che caratterizzano la vita urbana.

4. CONCLUSIONI. – Il caso delle Cucine popolari di Bologna offre solo apparentemente una sorta di rovesciamento della medaglia o di residuo socialmente produttivo dei tanti processi descritti sotto il termine della *foodification*. In realtà riporta alcune pratiche legate al bisogno primario di cibo e di relazioni al centro della città, secondo una prospettiva del coinvolgimento, dello stare insieme e della

<sup>22</sup> Questa caratteristica ha limitato il lavoro di campo e semplificato le modalità di gestione delle Cucine nel medio periodo, riducendo la possibilità di partecipazione di nuovi/e volontari/e avvicinati al progetto.

<sup>23</sup> Per fare un esempio si può citare un mezzo refrigerato per il trasporto del fresco donato dalla Granarolo.

<sup>24</sup> Solo nelle mense scolastiche si recupera circa il 70% del pane e della frutta che non viene consumato.

cura. Per questo motivo la rete costruita intorno al cibo diventa l'occasione e un modello di risposta della città<sup>25</sup>, a cui le politiche, che pure hanno favorito i processi della prima *foodification*, sembrano sempre più attente. Proprio Bologna diventa negli ultimi dieci anni un importante riferimento geografico e culturale per la lotta allo spreco alimentare grazie alla figura di Andrea Segre<sup>26</sup> ideatore del già citato Last Minute Market<sup>27</sup>, della campagna Spreco Zero e dell'osservatorio Waste Watcher<sup>28</sup>, nonché Presidente del Caab (Centro Agro Alimentare di Bologna) e della Fondazione Fico. Da questa prospettiva 'i termini della *foodification*' non solo sembrano sempre più interconnessi con l'ambito del contrasto allo spreco e più in generale alla povertà alimentare, ma ridefiniscono le rappresentazioni della città che non manca di autodefinirsi, attraverso i suoi rappresentanti politici, come solida, accogliente e progressista, facendo della cura uno dei suoi marchi distintivi.

Le Cucine dimostrano quindi quanto alcuni processi legati al complesso rapporto fra cibo e città, e inquadrati di recente attraverso la prospettiva della *foodification*, finiscano per costruire altri spazi e nuove forme di relazione rendendo visibile attraverso le pratiche una forma di 'coesistenza' che pare oggi uno degli aspetti più interessanti all'interno di quella svolta relazionale (Amin, 2007; McFarlane, 2011) che pensa le città come assemblaggi adattivi complessi (Dovey, 2012) in grado di rispondere a campi di forze eterogenei e mobili (Amin e Thrift, 2020, pp. 30-31). La recente ripresa della prospettiva della "Throwntogetherness" (Massey, 2005) da parte di uno *special feature* pubblicato su *City* (Gawlewicz e Yiftachel, 2022), fornisce la prospettiva per disambiguare alcuni processi che possono apparire conflittuali ma che, nel caso presentato, restituiscono la complessità, l'eterogeneità e la multiscalarità del rapporto fra cibo e città. È quindi da questa prospettiva che 'i termini della *foodification*' possono essere ripensati e ampliati anche al secondo welfare o più in generale a quella parte di città non direttamente visibile nelle rappresentazioni che rimandano al cibo e che s'intestano il marchio del *food*, per ridefinire ambiti socio-spaziali esclusi ma strettamente interconnessi.

In questo contributo si è mostrato in definitiva come la stessa città 'foodificata', che ha prodotto gli effetti già ricompresi all'interno della 'prima *foodification*', sia riuscita al contempo a integrare nel tessuto cittadino "risposte a richieste di cibo diverse, primarie, non mediate dalla commercializzazione e dal profitto, muovendo risorse, attivando competenze e promuovendo pratiche che hanno prodotto nuove capacità urbane". È proprio questo il contributo che si è voluto dare alla prospet-

<sup>25</sup> In questa direzione vanno ad esempio altre iniziative, come "chi ha fame non ha i denti", ideata sempre da Morgantini per immaginare degli ambulatori gratuiti per chi non può curarsi.

<sup>26</sup> Sul suo ruolo centrale nella trasformazione del Caab e nella progettazione di Fico si rimanda a Frixia (2020b, pp. 18-26).

<sup>27</sup> [www.lastminutemarket.it/](http://www.lastminutemarket.it/).

<sup>28</sup> [www.sprecozero.it/waste-watcher/](http://www.sprecozero.it/waste-watcher/).

tiva della *foodification*, interrogandola e integrandola attraverso un'apertura teorica in grado di seguire l'invito a una ripolitizzazione del cibo (Semi, 2022) all'interno delle nostre città, in grado di tenere insieme le diverse "sfere di relazione sempre in costruzione" (Massey, 2005, p. 148) attraverso le pratiche che collettivamente producono lo spazio urbano.

## Bibliografia

- Amin A. (2007). Rethinking the urban social. *City*, 11(1): 100-114. DOI: 10.1080/13604810701200961
- Id., Thrift N. (2020). *Vedere come una città*. Milano-Udine: Mimesis.
- Bergamaschi M., Musarò P., a cura di (2011). *Spazi di negoziazione. Povertà urbana e consumi alimentari*. Milano: FrancoAngeli.
- Bonazzi A., Frixia E., a cura di (2019). *Mercati storici, rigenerazione e consumo urbano. Il caso di Bologna*. Milano: FrancoAngeli.
- Bourlessas P., Cenere S., Vanolo A. (2021). The work of foodification: an analysis of food gentrification in Turin, Italy. *Urban Geography*. DOI: 10.1080/02723638.2021.1927547
- Brown K.V. (2010). Fork this! Foodies are now leading the gentrification of Brooklyn. *Brooklyn Paper*.
- Cocola-Gant A. (2018). Tourism Gentrification. In: Lees L., Phillips M. (eds.), *Handbook of Gentrification Studies*. Cheltenham and Northampton: Edward Elgar.
- Id. (2019). Gentrification and displacement: urban inequality in cities of late capitalism. In: Schwane T., Van Kempen R., a cura di, *Handbook of Urban Geography*. Cheltenham and Northampton: Edward Elgar. DOI: 10.4337/9781785364600.00030
- Cohen N. (2018). Feeding or Starving Gentrification: The Role of Food Policy. *CUNY Urban Food Policy Institute*, 2018, [www.cunyurbanfoodpolicy.org/news/2018/3/27/feeding-or-starving-gentrification-the-role-of-food-policy](http://www.cunyurbanfoodpolicy.org/news/2018/3/27/feeding-or-starving-gentrification-the-role-of-food-policy).
- Conradson D. (2003). Geographies of care: spaces, practices, experiences. *Social & Cultural Geography*, 4(4): 451-454. DOI: 10.1080/1464936032000137894
- Cox R. (2010). Some problems and possibilities of caring. *Ethics, Place & Environment*, 13(2): 113-130. DOI: 10.1080/13668791003778800
- Ead., Kneafsey M., Holloway L., Dowler E., Venn L. (2014). Greater than the sum of the parts: unpacking ethics of care within a community supported agriculture. In: Goodman M.K., Sage C. (eds.). *Food Transgressions: Making Sense of Contemporary Food Politics*. Aldershot: Ashgate.
- Dansero E., Nicolarea Y. (2016). Dalle pratiche alle politiche: costruire gli spazi del cibo. *Territorio*, 79: 19-26. DOI: 10.3280/TR2016-079003
- Dovey K. (2012). Informal urbanism and complex adaptive assemblage. *International Development Planning Review*, 34(3): 371-389. DOI: 10.3828/idpr.2012.23
- Frixia E. (2020a). Food Regeneration, Substitution and Urban Consumption in Bologna. *Bollettino della Società Geografica Italiana*, 3 – Special Issue: 73-80. DOI: 10.36253/bsgi-996

- Id. (2020b). *La geografia del consumo urbano: Bologna e l'esperienza di FICO*. Bologna: Bononia University Press.
- Id. (2021). Il consumo urbano tra foodification e crisi. Il caso di Bologna. In: Giannitrapani A., a cura di, *Foodscapes: cibo in città*. Milano: Mimesis.
- Giannitrapani A., a cura di (2021). *Foodscapes: cibo in città*. Milano: Mimesis.
- González S., ed. (2017). *Contested markets, contested cities: gentrification and urban justice in retail spaces*. London-New York: Routledge.
- Id., Waley P. (2012). Traditional Retail Markets: The New Gentrification Frontier? *Antipode*, 45(4): 965-983. DOI: 10.1111/j.1467- 8330.2012.01040.x
- Gravari-Barbas M., Guinand S. (2017). Introduction: Addressing Tourism-Gentrification Processes in Contemporary Metropolises. In: Gravari-Barbas M., Guinand S. (eds.), *Tourism & Gentrification in Contemporary Metropolises: International Perspectives*. Abingdon: Taylor & Francis.
- Hubbard P. (2017). *The battle for the high street: Retail gentrification, class and disgust*. Londra: Springer.
- Lawson V. (2007). Geographies of Care and Responsibility. *Annals of the Association of American Geographers*, 97(1): 1-11. DOI: 10.1111/j.1467-8306.2007.00520.x
- Ead. (2009). Instead of Radical Geography, How About Caring Geography? *Antipode*, 41(1): 210-213. DOI: 10.1111/j.1467-8330.2008.00665.x
- Massey D. (2005). *For space*. London: Sage.
- McFarlane C. (2011). Assemblage and critical urbanism. *City*, 15(2): 204-225. DOI: 10.1080/13604813.2011.568715
- Milligan C., Atkinson S., Skinner M., Wiles J. (2007). Geographies of care. A commentary. *New Zealand Geography*, 63(2): 135-140. DOI: 10.1111/j.1745-7939.2007.00101.x
- Morgan K. (2010). Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care. *Environment and planning A*, 42: 2105-2120. DOI: 10.1068/a42364
- Perucca M., Tex P. (2022). *Foodification. Come il cibo si è mangiato le città*. Torino: Eris.
- Riches G., Silvasti T., a cura di (2014). *First World Hunger Revisited: Food Charity or the Right to Food?* Londra: Palgrave-Macmillan.
- Sbicca J. (2018). Food, Gentrification, and the Changing City. *Boletín ECOS*, 43: 1-21.
- Semi G. (2022). Postfazione. In: Perucca, Tex, *Foodification*, cit.
- Sequera J., Nofre J. (2018). Shaken, not stirred, *City*, 22(5-6): 843-855. DOI: 10.1080/13604813.20 18.1548819
- Toldo A. (2017). Etica della cura, geografia e cibo: pratiche di recupero e redistribuzione alimentare a Torino. *Rivista Geografica Italiana*, 126: 263-279.
- Warshawsky D.N. (2010). New power relations served here: the growth of food banking in Chicago. *Geoforum*, 41(5): 763-775. DOI: 10.1016/j.geoforum.2010.04.008
- Williams A., Cloke P., May J., Goodwin M. (2016). Contested space: The contradictory political dynamics of food banking in the UK, *Environment and Planning A*, 48(11): 2291-2316. DOI: 10.1177/0308518X16658292
- Zukin S. (2008). Consuming authenticity: From outposts of difference to means of exclusion. *Cultural Studies*, 22(5): 724-748. DOI: 10.1080/09502380802245985
- Ead. (2010). *Naked city: the death and life of authentic urban places*. Oxford-New York: Oxford University Press.

*Foodification e pratiche solidali nell'epoca della pandemia: il caso delle Cucine popolari di Bologna*

Ead., Trujillo V., Frase P., Jackson D., Recuber T., Walker A. (2009). New retail capital and neighbourhood change: Boutiques and gentrification in New York City. *City & Community*, 8(1): 47-64. DOI: 10.1111/j.1540-6040.2009.01269.x

Siti e altro materiale consultato in ordine di citazione (ultima consultazione, novembre 2022):

[www.foodification.it/](http://www.foodification.it/)

[www.brooklynpaper.com/fork-this-foodies-are-now-leading-the-gentrification-of-brooklyn/](http://www.brooklynpaper.com/fork-this-foodies-are-now-leading-the-gentrification-of-brooklyn/)

[www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf](http://www.politichelocalicibo.it/wp-content/uploads/2020/02/Report-Incontro-Napoli-compressed.pdf)

[www.bo.camcom.gov.it/it/blog/lindustria-turistica-bologna-fra-crescita-e-sharing-economy](http://www.bo.camcom.gov.it/it/blog/lindustria-turistica-bologna-fra-crescita-e-sharing-economy)

[www.civibo.it/?page\\_id=5](http://www.civibo.it/?page_id=5)

[www.civibo.it/wp-content/uploads/2014/08/STATUTO-CIVIBO.pdf](http://www.civibo.it/wp-content/uploads/2014/08/STATUTO-CIVIBO.pdf)

[www.ilgiornaledelcibo.it/cucine-popolari/](http://www.ilgiornaledelcibo.it/cucine-popolari/)

[www.cucinepopolari.org/dove-siamo/](http://www.cucinepopolari.org/dove-siamo/)

[www.lastminutemarket.it/](http://www.lastminutemarket.it/)

[www.sprecozero.it/waste-watcher/](http://www.sprecozero.it/waste-watcher/)