

# Il pane e le arance: pratiche di recupero del cibo nei quartieri di Bologna

Virginia Tamburrano



LASEV – Laboratorio di Antropologia Sociale e Visuale  
XII Laboratorio – a.a. 2024/2025

Associazione “Giuseppe Di Vittorio”



## **Il pane e le arance: pratiche di recupero del cibo nei quartieri di Bologna**

**Virginia Tamburrano\***

- LASEV – Laboratorio di Antropologia Sociale e Visuale  
XII Laboratorio – a.a. 2024/2025
- Associazione “Giuseppe Di Vittorio”, via Castello, 20, Mesagne (BR)

Marzo 2025

\*Studentessa, Corso di Laurea in Antropologia, Religioni e Civiltà Orientali, Università di Bologna

\*\* L'immagine di copertina è tratta dalla locandina del film “La grande abbuffata”, regia di Marco Ferreri, 1973

## **Il pane e le arance: pratiche di recupero del cibo nei quartieri di Bologna**

Passeggiando sotto i portici del capoluogo emiliano una cosa salta subito all'occhio: si possono trovare indumenti vari, mobili, elettrodomestici, oggetti di ogni tipo in diverse condizioni di usura. Spesso ci si ritrova a recuperare oggetti di vario genere che ad occhi diversi di chi li ha depositati, ancora posseggono un potenziale, anzi forse sono proprio quello di cui si ha bisogno. Trovare nelle vicinanze dei bidoni della spazzatura questi oggetti è stata forse l'origine di questa mia piccola riflessione. Nei diversi quartieri in cui ho abitato, diversa era la qualità degli oggetti vari che venivano gettati: dai condomini residenziali della zona Savena ai più modesti appartamenti in affitto della Bolognina, dalla benestante zona di Porta San Felice ai luoghi del Centro Storico e di Porta San Vitale, si intrecciano molteplici forme di abitare che producono differenti rifiuti. La possibilità di risemantizzare ciò che da altri era considerato scarto si è poi direzionata, per scelta o per caso, verso ciò che maggiormente sembrava una necessità: il cibo. Pizzerie, panifici, supermercati, fruttivendoli: cosa si può trovare fra i loro rifiuti? Mi avevano già parlato della possibilità di recuperare cibo ancora buono dai cassonetti della spazzatura: gli amici che ne avevano avuto esperienza in Francia avevano poi iniziato a replicarla una volta tornati in Italia. Nella cornice del LASEV – Laboratorio di Antropologia Sociale e Visuale, il cui tema scelto per quest'anno è il "cibo", mi è stato possibile riflettere a più ampio respiro sui significati che questa pratica porta con sé.

Tre anni fa ho messo per la prima volta la testa dentro il cassonetto dell'umido di un supermercato e in questo arco di tempo la mia percezione della pratica del recupero è molto cambiata: ho scoperto che quest'ultima è più diffusa di quello che pensavo, probabilmente anche in virtù della freschezza, varietà e quantità delle cose che si possono trovare. Ho incontrato diverse persone che si confrontano con questa pratica e sono mosse da diverse motivazioni: curiosità, convenienza, necessità, fragilità, desiderio di cambiare lo *status quo*. Adesso, circa due volte a settimana, verso la sera tardi, insieme ad un gruppo di amici siamo soliti fare un giro fra i cassonetti dell'immondizia di diversi supermercati, dove recuperiamo talmente tanto cibo da non avere più bisogno di fare la spesa o comunque, nel peggiore dei casi, di ridurla drasticamente. La cosa che si trova più frequentemente è la frutta e la verdura, ma spesso troviamo anche prodotti da forno di ogni tipo, formaggi, latticini, yogurt, affettati, carne, frutta secca, pasta, dolci vari... persino il sushi! La cosa più incredibile è che la maggior parte di questi "rifiuti" non ha ancora superato la data di scadenza riportata sulla confezione, nonostante che un buon numero di essi sarebbe ancora in ottimo stato oltre tale data. Com'è possibile trovare ammassati indistintamente e classificati come "scarti" una gran quantità di prodotti ancora consumabili?

Per ragionare su questi temi, preziosa è stata la riflessione dell'antropologa britannica Mary Douglas nel suo testo *Purezza e Pericolo*: l'autrice approfondisce attraverso lunghe comparazioni il concetto di "sporco" e ciò che ne risulta è che il modo con cui agiamo nel definire ciò che consideriamo tale, poco ha a che fare con considerazioni di carattere medico-scientifiche, bensì risulta più che mai espressione dei nostri sistemi simbolici. L'autrice ci propone diversi esempi che ci permettono di riflettere sulla relatività del concetto di "sporco"; a tal proposito, scrive: «Le scarpe non

sono sporche in sé, ma è sporco appoggiarle sulla tavola dove si mangia; il cibo non è sporco in sé, ma è sporco lasciare il vasellame di cucina nella stanza da letto, o i vestiti imbrattati di cibo; così pure è sporco lasciare nel salotto gli oggetti del bagno; i vestiti buttati sulle sedie; mettere in casa ciò che deve stare all'aperto, o di sotto quello che deve stare di sopra; la biancheria dove normalmente ci sono gli abiti, e così via» [Douglas M., 1993, p.77]. Lo "sporco" è tutto ciò che è fuori posto, tutto ciò che sfugge ai nostri sistemi di ordinamento, differenziazione e classificazione della realtà e, proprio in quanto tale, non si configura mai come evento isolato ma esiste unicamente in relazione al sistema culturale. Poiché tali classificazioni non possono mai rendere conto della complessità della nostra esperienza, Mary Douglas ci propone prospettive altre con cui guardare allo "sporco": ci presenta quest'ultimo come un'opportunità di ragionare sul nostro sistema di classificazione e arricchire la nostra esperienza in virtù dell'infinito potere creativo che esso possiede. È proprio questo che abbiamo intravisto sul fondo dei cassonetti? La possibilità di mettere in discussione tali classificazioni?

**Bologna, quartiere Cirenaica, 14 febbraio 2025**



Foto di Virginia Tamburrano



corrisponde più all'immagine del peperone rosso brillante che tutti noi abbiamo? Se la soglia per definire qualcosa rifiuto si modifica nel tempo e nello spazio, non occorrerebbe forse ripensare tale classificazione? Come non legare queste riflessioni con le sfide che la nostra contemporaneità ci presenta?

Sicuramente confrontarsi con la pratica del recupero non è sempre un'esperienza facile, né piacevole: il cibo che recuperiamo è immerso indistintamente nei liquami di quello in decomposizione; i cassonetti sono maleodoranti e spesso ci si sporca le scarpe e i vestiti. Bisogna scavare e cercare bene, non tutto si può recuperare e altri animali ambiscono a curiosare dentro quei bidoni. Si tratta di un'esperienza carica di quella ambiguità della quale ci parla Mary Douglas nel suo testo, un'ambiguità legata allo stato intermedio in cui si trovano i pezzi e i frammenti respinti, i quali non ancora ricondotti a un nuovo ordine, portano con sé il ricordo della loro precedente identità [Ivi, p. 246]. Non semplifica le cose la legislazione che vige su tale pratica: in Italia rovistare dentro i cassonetti è considerato reato, come sancito dall'articolo n. 624 del Codice Penale. I rifiuti, infatti, sono soggetti a diritto di proprietà, da parte del comune o dell'ente che gestisce la raccolta dei rifiuti. Probabilmente per questo motivo non tutti i cassonetti sono raggiungibili e, solitamente, sono circondati da recinzioni o chiusi da un lucchetto. Può capitare che la pratica del recupero sia disincentivata dagli stessi esercizi commerciali in diverse modalità, nonostante che questi alimenti non saranno utilizzati per scopi alimentari date le condizioni in cui sono quando li recuperiamo. In rari casi è stato possibile mettersi d'accordo con qualche piccolo esercente, ma ciò ha costituito sempre un'eccezione e non la regola.

Il contrasto agli sprechi alimentari è un tema complesso e di grande rilevanza: nel migliore dei casi, ad occuparsi del recupero di cibo ancora consumabile e della sua redistribuzione sono le associazioni caritatevoli, altre volte si assiste a vere e proprie pratiche speculative. Difficilmente si riscontra la consapevolezza dell'urgenza di mettere in discussione il nostro stile di produzione e consumo. La prospettiva prevalente riguardo alla lotta allo spreco alimentare sembra essere quella della lotta allo spreco economico, che ha come obiettivo principale quello di trasformare le perdite in guadagni.

D'altro canto, la pratica di recupero descritta implica diverse relazioni economico-sociali: non si sceglie cosa trovare nei cassonetti e se si trova abbondanza di un prodotto o qualcosa che non è appetibile da parte di alcuni, questo si condivide fra pari o si lascia a chi verrà dopo. Alcuni dei cibi recuperati si trovano già a metà del loro ciclo di vita, per cui può risultare sconsigliato accumularne troppi. In alcune esperienze di autogestione di spazi collettivi, la preparazione e la vendita del cibo recuperato hanno consentito di guadagnare piccole somme per l'acquisto di quei beni difficilmente reperibili fra i cassonetti.

Per concludere, vorrei osservare che la pratica brevemente presentata, a prescindere dal grado di consapevolezza di chi la attua, fornisce spunti di riflessione che vanno al di là del mero contrasto agli sprechi alimentari. Ci invita a riflettere sulle contraddizioni del nostro sistema simbolico, economico e sociale; contraddizioni che, nel mio caso, hanno uno strano odore di pane e arance!

**Bologna, quartiere Bolognina, 22 gennaio 2025**



Foto di Virginia Tamburrano

**Bologna, quartiere Bolognina, 24 gennaio 2025**



Foto di Virginia Tamburrano

## **Bibliografia**

Douglas, Mary

- Purezza e pericolo, il Mulino, Bologna, 1993

Eriksen, Thomas Hylland

- Fuori controllo, Un'antropologia del cambiamento accelerato, Einaudi, Torino, 2017