



# **FAME DI LAVORO, STORIE DI GASTRONOMIE OPERAIE**

**PALAZZO LASCARIS, TORINO**

**26 maggio – 22 luglio 2016**

*A cura dell'Associazione Culturale Kòres*

*in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.*

*Promossa dal Consiglio Regionale del Piemonte.*

## **RASSEGNA STAMPA**

FONDAZIONE  CRT

*Con il contributo di*



Ascolta ▶

## Fame di lavoro, storie di cibo operaio

26 Maggio 2016



Questa mattina è stata inaugurata a Palazzo Lascaris la mostra: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie". Alla presentazione sono intervenuti: il presidente del Consiglio regionale del Piemonte Carlin Petrini presidente Slow Food, Piercarlo Grimaldi Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alba Zanini presidente Associazione Culturale Kòres.

"Questa mostra ridona dignità anche culturale al cibo degli operai - ha detto Carlin Petrini - perchè non esiste soltanto la cucina dei grandi chef. Mi ricordo che a Bra ai tempi d'oro più di duemila

'Barachin' partivano ogni mattina per andare a lavorare". "Dietro al risultato che potete vedere qui oggi - ha sottolineato Piercarlo Grimaldi - c'è un lungo e meticoloso lavoro di ricerca che ha riaccolto l'Università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica". "Qui non parliamo di ristoranti di lusso - ha dichiarato Alba Zanini - ma della tavola degli operai, del lavoro delle persone e degli affetti che il cibo si porta dietro".

Una vecchia bicicletta con i freni a bacchetta e una borsa montata sulla canna accoglie i visitatori davanti alla grande immagine degli operai Fiat in mensa nel 1972. Sotto il titolo "Il pasto senza posto" vediamo operai in mensa, operai con il barachin (contenitore di alluminio per conservare il cibo) preparato da mamme e mogli all'alba, tute blu e sguardi affamati, ma anche operai senza un posto preciso dove mangiare, donne che preparano la minestra nelle cucine della fabbrica e un bambino degli anni '50 all'ospizio dei poveri che mostra la sua gavetta vuota.

"La fame di lavoro da sempre perseguita l'uomo. Una fame che, nel caso della mostra, si placa in fabbrica con il cibo del barachin, emblema di un mondo operaio che, nelle attese utopiche della mia generazione, doveva diventare classe dirigente. Tanta acqua è passata sotto i ponti e quel proletario, oggi, indossa nuovi abiti che celano un sottoproletariato che non pensa più all'occupazione come un diritto d'umanità, ma vive alla giornata la speranza di sopravvivere. La mostra costituisce un indispensabile tassello per meglio comprendere la creatività gastronomica che si mette in atto per cercare nel cibo ragioni anche per ri-affrontare una società che non vuole più bene a chi lavora: scampolo di un famelico sistema finanziario che domina il pianeta e che non ha più l'esigenza di portarsi in fabbrica il nostro cibo quotidiano". Carlin Petrini



**Fame di lavoro, storie di gastronomie operaie**  
**Sino al 22 luglio una mostra**  
**da non perdere a Palazzo Lascaris**



"Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie" è il titolo dell'interessante mostra che si può visitare a Palazzo Lascaris, in via Alfieri 15, sino al 22 luglio.

Una vecchia bicicletta con i freni a bacchetta e una borsa montata sulla canna accoglie i visitatori davanti alla grande immagine degli operai Fiat in mensa, nel 1972. Sotto il titolo "Il pasto senza posto" operai in mensa, con il "barachin" (il leggendario contenitore di alluminio per conservare il cibo, vedi nel box a fianco) preparato da mamme e mogli all'alba, tute blu e sguardi affamati, ma anche operai senza un posto preciso dove mangiare, donne che preparano la minestra nelle cucine della fabbrica e un bambino degli anni Cinquanta all'ospizio dei poveri che mostra la sua gavetta vuota.



brica e un bambino degli anni Cinquanta all'ospizio dei poveri che mostra la sua gavetta vuota.

«Una mostra che ridona dignità anche culturale al cibo degli operai - ha spiegato Carlin Petri, presidente Slow Food, intervenuto all'inaugurazione - perché non esiste soltanto la cucina dei grandi chef. Mi ricordo che a Bra, ai tempi d'oro, più di duemila 'Barachin' partivano ogni mattina per andare a lavorare».

Il rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Piercarlo Grimaldi, ha sottolineato che «la mostra è il risultato di un lungo e meticoloso lavoro di ricerca, che ha riaccolto l'Università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica». La mostra è stata realizzata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores. «Non parliamo di ristoranti di lusso - ha sottolineato Alba Zanini, presidente Associazione Culturale Kores -, ma della tavola degli operai, del lavoro delle persone e degli affetti che il cibo si porta dietro».

Nella sezione centrale della mostra i volti dei dodici operai che hanno raccontato le loro storie di cibo in fabbrica. Le testimonianze si possono ascoltare attraverso il QRCode accanto alla foto, che rimanda al sito "Granai della Memoria", oppure sul video che completa l'esposizione. Il catalogo della mostra, elegante e ricco di fotografie e saggi sul tema, è curato da Gianpaolo Fassino e Davide Porporato (entrambi nella foto sopra, con Carlin Petri ed il rettore Piercarlo Grimaldi).

In cinque vetrine sono esposti gli oggetti tipici del mondo operaio degli anni tra i Cinquanta ed i Settanta: il barachin, la gavetta, la pietanziera, il portouovo in alluminio, ma anche la zucca per tenere in fresco il vino, le bottiglietta di vetro, le posate ed un tovagliolo. La mostra si può visitare dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle 18, ad ingresso gratuito.

Per visite guidate di gruppo: infokores@gmail.com

Renato Dutto

**Il "barachin", il vino e le**  
**lotte per la mensa**



Una delle sezioni della mostra è "Il Barachin e la mensa". Le fotografie mostrano anche quegli operai che non avevano a disposizione il locale mensa e lo rivendicavano con manifestazioni e cartelli di protesta. Ci sono anche immagini degli operai dell'Atm in strada, delle cucine interne allo stabilimento di Mirafiori e dei cortei per ottenere la mensa.

Come si legge nel catalogo della mostra, il barachin è un contenitore pratico e resistente, una gavetta di metallo, utilizzati soprattutto per portarsi il cibo in fabbrica e mangiare. I primi erano d'alluminio, ma capitava che per l'usura si buccassero e così l'acqua dello scaldavivande penetrasse all'interno, nella pasta o nella minestra. A partire dagli anni Cinquanta nel Novecento si diffuse il barachin realizzato in acciaio inossidabile, resistente agli urti e che non arrugginiva. Lo si portava al lavoro, in una borsa di finta pelle scura, accompagnato da un pezzo di pane, talvolta un frutto, un fiaschetto di vino e con le posate avvolte in un tovagliolo.

vi segnaliamo



## 'Fame di lavoro', mostra su cibo operaio

A Palazzo Lascaris aperta al pubblico fino al 22 luglio



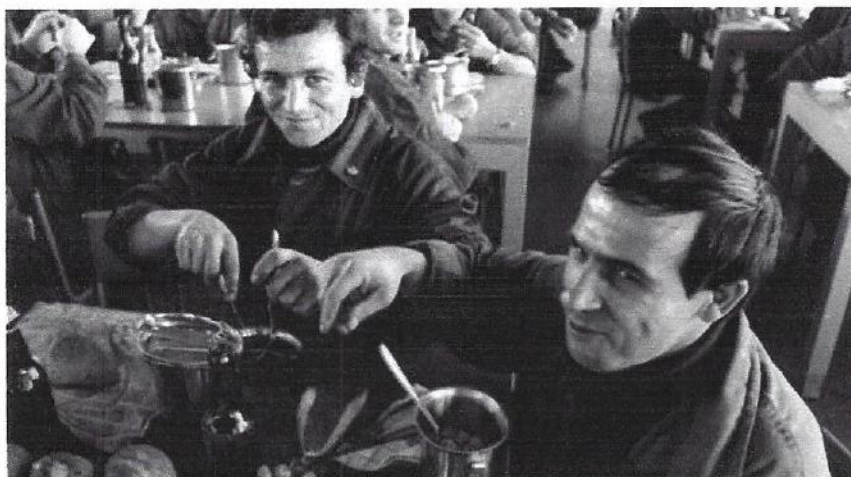
15:44 26 maggio 2016- NEWS - Redazione ANSA - TORINO

(ANSA) - TORINO, 26 MAG - La gastronomia nei 'baracchini' degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini consumati in fretta in una breve pausa di lavoro: la racconta, con fotografie e oggetti d'epoca, la mostra 'Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie', allestita a Palazzo Lascaris, sede del consiglio regionale. Curata dallo stesso consiglio in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, sarà aperta al pubblico fino al 22 luglio, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito.

La mostra è stata presentata, alla presenza di ex operai immortalati nelle foto in fabbrica, dal presidente del consiglio regionale, Mauro Laus, dal rettore di Scienze Gastronomiche, Piercarlo Grimaldi, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food e dello stesso ateneo gastronomico.



## Dal 27 in mostra il cibo in fabbrica dagli anni 50 ai 70



Operai con il «barachin» o pietanziera

di **Moreno D'Angelo**

Cosa c'era nei mitici baracchini? Il contenitore di metallo che migliaia di operai portavano da casa con il cibo da consumare nelle pause del lavoro. Cosa mangiavano i lavoratori e come si sono evolute le mense in fabbrica?

Sono questi i temi di una originale mostra dal titolo "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie". Alla presentazione dell'evento vi erano anche ex operai ritratti nelle foto in fabbrica a fianco del **Presidente del Consiglio Regionale Mario Laus**, di **Piercaldo Grimaldi**, rettore di **Scienze Gastronomiche** e del presidente di **Slow Food Carlo Petrini**.

L'iniziativa, in programma a **Palazzo Lascaris dal 22 luglio** (da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18 con ingresso gratuito) vede oltre al Consiglio Regionale, la collaborazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e dell'Associazione culturale Kores.

Per Carlo Petrini «è un'iniziativa indispensabile, che rende omaggio agli umili che hanno fatto la storia dell'Italia in questo contesto storico caratterizzato dalle tantissime trasmissioni tv e dai fiumi di parole sul cibo. Ma quella degli chef d'élite è solo il 10% della gastronomia, il pilastro fondamentale è quello del lavoro quotidiano in cucina di milioni e milioni di donne».

Nella mostra, aperta da una vecchia bici con i freni a bacchetta e chiusa con una rassegna di "barachin", «c'è un lungo e meticoloso lavoro di ricerca» – ha precisato Grimaldi – che ha ricordato l'università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica». Mario Laus si è ritrovato pienamente nelle parole di Petrini quando parla di omaggio agli umili che costruiscono e ha aggiunto: «Occorre riaffrontare, a muso duro, una società che non vuole più bene a chi lavora».

In una società che dedica così tanta attenzione al cibo sarà molto interessante per tanti giovani riscoprire quello che si viveva nella quotidianità di tante famiglie proletarie che al mattino presto custodivano nella borsa di pelle il mitico baracchino preparato dalle mogli prima di inforcare la bicicletta per recarsi al lavoro alle prime luci dell'alba. Oggi nelle mense si respira un'altra aria ma sul tema della qualità del cibo la guardia deve sempre essere alta.

Abbonamento Musei Torino Piemonte  
**COSÌ TANTO DA VEDERE**



LEGGI ANCHE





Presentazione del Piano Sociale Metropolitano

Sfm 5: i lavori partiranno nel 2017

Linea Torino-Caselle: 2 nuove corse dal 23 maggio

Controlli contro prostituzione e parcheggiatori abusivi

Appuntamento con il patriarca siro-cattolico

## "Fame di lavoro", una mostra su storie di cibo operaio

Il presidente del Consiglio regionale del Piemonte giovedì 26 maggio inaugura a Palazzo Lascaris la mostra **"Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie"**.

Alla presentazione interverranno: Carlo Petrini, presidente Slow Food e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; Alba Zanini, presidente Associazione Culturale Kòres.

A proposito di questa tematica cruciale, Carlo Petrini ha detto:

“ La fame di lavoro da sempre perseguita l'uomo. Una fame che, nel caso della mostra, si placa in fabbrica con il 'cibo del barachin', emblema di un mondo operaio che nelle attese utopiche della mia generazione, doveva diventare classe dirigente. Tanta acqua è passata sotto i ponti e quel proletario, oggi, indossa nuovi abiti che celano un sottoproletariato che non pensa più all'occupazione come un diritto d'umanità, ma vive alla giornata la speranza di sopravvivere. La mostra costituisce un indispensabile tassello per meglio comprendere la creatività gastronomica che si mette in atto per cercare nel cibo ragioni anche per ri-affrontare una società che non vuole più bene a chi lavora: scampolo di un famelico sistema finanziario che domina il pianeta e che non ha più l'esigenza di portarsi in fabbrica il nostro cibo quotidiano.



Condividi

Tweet

G+1 282

ISCRIVITI

EVENTI

## VERNISSAGE DELLA MOSTRA "FAME DI LAVORO" A PALAZZO LASCARIS

18/05/2016

LE AGENDE DI TORINO SETTE

Agenda

Tutte

Dal  Al Oppure il giorno  Orario Luogo Parola chiave 

+ Gli eventi di oggi

cerca

cancella dati

In Sala Viglione s'inaugura la mostra "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", con gli interventi di Carlo Petrini (presidente di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Piercarlo Grimaldi (rettore Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Alba Zanini (presidente Associazione culturale Kòres). Ingresso libero sino a esaurimento posti. Info telefonando o scrivendo a [rel.esterne@cr.piemonte.it](mailto:rel.esterne@cr.piemonte.it).

Dove: **Via Alfieri 15, Torino**

Telefono: 011/57.57.211

Quando: Da **giovedì 26 maggio** Alle **11,30**

Agenda: MANGIARE E BERE



Annunci PPN



**Stimola la ricrescita**  
previene la perdita dei capelli  
senza effetti collaterali  
[clicca qui](#)



**Risultati sorprendenti**  
Ciglia più lunghe e spesse in  
poco tempo  
[scopri subito!](#)



**Impara una lingua**  
in 4 settimane puoi imparare  
una lingua con questo  
metodo!  
[scopri ora](#)

Condividi 0

Tweet

G+1 282

ISCRIVITI

LE AGENZE DI TORINO SETTE

EVENTI

## MOSTRA "FAME DI LAVORO" A PALAZZO LASCARIS

25/05/2016

Agenda

Tutte

Dal

Al

Oppure il giorno

Orario

Luogo

Tutti

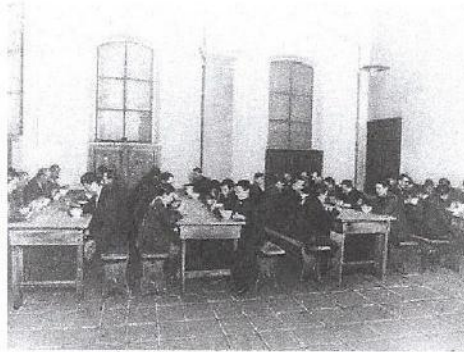
Parola chiave

+ Gli eventi di oggi

cerca

cancella dati

Nella Galleria Belvedere di Palazzo Lascaris è allestita la mostra "Fame di lavoro - Storie di gastronomie operaie", percorso fotografico alla scoperta della "creatività gastronomica" del proletariato di un tempo e del nuovo sottoproletariato, che non pensa più all'occupazione come un diritto d'umanità, ma vive alla giornata la speranza di sopravvivere. La mostra è visitabile da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18.

Dove: **Via Alfieri 15, Torino**

Telefono: 011/57.57.211

Quando: Da **venerdì 27 maggio** Alle **10** A **venerdì 22 luglio**

Agenda: MANGIARE E BERE



Annunci PPN



**Risultati sorprendenti**  
Ciglia più lunghe e spesse in poco tempo scopri subito!

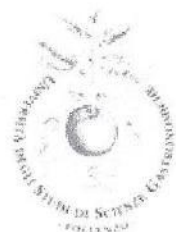


**Impara una lingua**  
in 4 settimane puoi imparare una lingua con questo metodo! scopri ora



**Stimola la ricrescita**  
previeni la perdita dei capelli senza effetti collaterali clicca qui





University of Gastronomic Sciences  
Università degli Studi  
di Scienze Gastronomiche

(<http://www.unisg.it/>)

© 25 maggio 2016

## A Torino la mostra fotografica curata da Unisg: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie"



**Giovedì 26 maggio alle 11.30 a Palazzo Lascaris**, in via Alfieri 15 a Torino, si inaugura la mostra fotografica **"Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie"**, promossa dal Consiglio Regionale del Piemonte in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kòres.

**L'iniziativa** si propone di raccontare un particolare periodo storico, quello del grande sviluppo industriale piemontese, attraverso la narrazione documentata di quel momento della giornata in cui migliaia di operai consumavano il pranzo nel "barachin": emblema di un periodo storico che la crisi degli anni '90 e la progressiva chiusura di tanti stabilimenti hanno ormai definitivamente allontanato dalla nostra memoria.

Il lavoro di redazione dei testi e la realizzazione delle interviste è stato **curato dal team di ricercatori UNISG** dei Granai della Memoria (<http://www.granaidellamemoria.it/>) – Giampaolo Fassino, Michele Filippo Fontefrancesco, Luca Ghiardo, Luca Percivalle – coordinati dal rettore prof. Piercarlo Grimaldi e affiancati da Davide Porporato, dell'Università del Piemonte Orientale.

All'inaugurazione della mostra, intervengono, oltre al Presidente del Consiglio Regionale **Mauro Laus** e al Presidente di Slow Food Internazionale e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **Carlo Petrini**, il Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, **Piercarlo Grimaldi** e la Presidente dell'Associazione Kòres, **Alba Zanini**.

**La mostra**, ad ingresso gratuito, resterà aperta fino al 22 luglio e sarà visitabile da lunedì a venerdì dalle 10 alle 18.



I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. **Ok** **Maggiori informazioni** ([/informativa-privacy/#cookies#cookies](#))

## Archive

---

- 2016 ([http://www.unisg.it/?m=2016&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2016&post_type=comunicati))
- 2015 ([http://www.unisg.it/?m=2015&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2015&post_type=comunicati))
- 2014 ([http://www.unisg.it/?m=2014&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2014&post_type=comunicati))
- 2013 ([http://www.unisg.it/?m=2013&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2013&post_type=comunicati))
- 2012 ([http://www.unisg.it/?m=2012&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2012&post_type=comunicati))
- 2011 ([http://www.unisg.it/?m=2011&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2011&post_type=comunicati))
- 2010 ([http://www.unisg.it/?m=2010&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2010&post_type=comunicati))
- 2009 ([http://www.unisg.it/?m=2009&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2009&post_type=comunicati))
- 2008 ([http://www.unisg.it/?m=2008&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2008&post_type=comunicati))
- 2007 ([http://www.unisg.it/?m=2007&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2007&post_type=comunicati))
- 2006 ([http://www.unisg.it/?m=2006&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2006&post_type=comunicati))
- 2005 ([http://www.unisg.it/?m=2005&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2005&post_type=comunicati))
- 2004 ([http://www.unisg.it/?m=2004&post\\_type=comunicati](http://www.unisg.it/?m=2004&post_type=comunicati))

## Corsi & Iscrizioni

Laurea Triennale (<http://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/>)

Laurea Magistrale (<http://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-magistrale/>)



**t: in Piemonte** (/regioni/piemonte/)

## Inaugurata la mostra "Fame di Lavoro" sul cibo in fabbrica

*L'esposizione ridona dignità a ciò che consumavano gli operai.*



VAI ALLA GALLERIA

[//NOTIZIE.TISCALI.IT/REGIONI/PIEMONTE/PH/LOCALI/2016/05/28/IN-AUGURATA-LA-MOSTRA-FAME-DI-LAVORO-SUL-CIBO-IN-FABBRICA/](http://www.tiscali.it/regioni/piemonte/PH/LOCALI/2016/05/28/IN-AUGURATA-LA-MOSTRA-FAME-DI-LAVORO-SUL-CIBO-IN-FABBRICA/)

di Digital Media - Facebook (<https://www.facebook.com/Digital-Media-1500485720250051/>)

Torino 28.05.16 (DM) - Inaugurata a **Palazzo Lascaris** la mostra: **"Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie"**. Alla presentazione sono intervenuti: il presidente del **Consiglio regionale del Piemonte** (<http://www.cr.piemonte.it/>) Mauro Laus, Carlin Petrini presidente Slow Food, Piercarlo Grimaldi Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alba Zanni presidente Associazione Culturale Kòres.

**Spedizione veloce e gratuita su milioni di oggetti ()**

Controlla le fantastiche offerte del giorno: fashion, tech e molto altro! Tutto quello che desideri questa estate è su Ebay ()



Homepage > News > FAME DI LAVORO. STORIE DI GASTRONOMIE OPERAIE FINO AL 22 LUGLIO 2016 GALLERIA BELVEDERE DI PALAZZO LASCARIS TORINO

## Torino News

TORINO, 16 June 2016

# Mostre Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie fino al 22 luglio 2016 Galleria Belvedere di Palazzo Lascaris Torino

dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18. Ingresso gratuito



### Condividi

0

Like

Tweet

0

G+ Share

Invia ad

Giovedì 26 Maggio 2016 nella Galleria Belvedere di Palazzo Lascaris è stata inaugurata la mostra "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie" alla presenza del Presidente del Consiglio regionale del Piemonte, Carlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale, Piercarlo Grimaldi, Rettore dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale, Alba Zanini presidente dell'Associazione Culturale Köres.

Questa mostra ridona dignità anche culturale al cibo degli operai - ha detto Carlin Pettrini - e non solo la cucina dei grandi chef. Mi ricordo che a Bra ai tempi d'oro più di duemila "Barachin" si alzavano la mattina per andare a lavorare".

La mostra, è aperta al pubblico fino al 22 luglio 2016, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18. Ingresso gratuito.

0 Comments

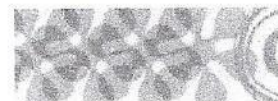
Sor



Add a comment...

Facebook Comments Plugin





Sei qui ▶ [Home](#) > [Metropoli](#) > [La gastronomia operaia e i suoi "barachin" in mostra a Palazzo](#)



## LA GASTRONOMIA OPERAIA E I SUOI "BARACHIN" IN MOSTRA A PALAZZO LASCARIS

📅 26 MAGGIO 2016

di *Moreno D'Angelo*

Cosa c'era nei mitici baracchini? Il contenitore di metallo che migliaia di operai portavano da casa con il cibo da consumare nelle pause del lavoro. Cosa mangiavano i lavoratori e come si sono evolute le mense in fabbrica? Sono questi i temi di una originale mostra dal titolo **"Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie"**. Alla presentazione dell'evento vi erano anche ex operai ritratti nelle foto in fabbrica a fianco del **Presidente del Consiglio Regionale Mario Laus**, di **Piercaldo Grimaldi**, **rettore di Scienze Gastronomiche** e del presidente di **Slow Food Carlo Petrini**.

L'iniziativa, in programma a **Palazzo Lascaris dal 22 luglio** (da lunedì a venerdì dalle ore 10 alle 18 con ingresso gratuito) vede oltre al Consiglio Regionale, la collaborazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e dell'Associazione culturale Kores.

Per Carlo Petrini «è un'iniziativa indispensabile, che rende omaggio agli umili che hanno fatto la storia dell'Italia in questo contesto storico caratterizzato dalle tantissime trasmissioni tv e dai fiumi di parole sul cibo. Ma quella degli chef d'élite è solo il 10% della gastronomia, il pilastro fondamentale è quello del lavoro quotidiano in cucina di milioni e milioni di donne».

Nella mostra, aperta da una vecchia bici con i freni a bacchetta e chiusa con una rassegna di "barachin", «c'è un lungo e meticoloso lavoro di ricerca» - ha precisato Grimaldi - che ha riaccolto l'università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica». Mario Laus si è ritrovato pienamente nelle parole di Petrini quando parla di omaggio agli umili che costruiscono e ha aggiunto: «Occorre riaffrontare, a muso duro, una società che non vuole più bene a chi lavora».

In una società che dedica così tanta attenzione al cibo sarà molto interessante per tanti giovani riscoprire quello che si viveva nella quotidianità di tante famiglie proletarie che al mattino presto custodivano nella borsa di pelle il mitico baracchino preparato dalle mogli prima di inforcare la bicicletta per recarsi al lavoro alle prime luci dell'alba. Oggi nelle mense si respira un'altra aria ma sul tema della qualità del cibo la guardia deve sempre essere alta.

👍 piace **Place** a 10 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

AFFIDACI  
I TUOI BUDGETS PUBBLICITARIe paga in: Buoni spesa · Cespiti immobiliari  
Rimanenze di magazzino · Crediti insoluti

mediabarter



← Tutti gli eventi



MOSTRE

## "La fame di lavoro", mostra a Palazzo Lascaris

★★★★

Dal 27/05/2016 al 22/07/2016

DOVE

Palazzo Lascaris  
Via Vittorio Alfieri, 15  
piemonte.it

ORARIO

Lu-ven 10-18

GRATIS

€ Gratis



Redazione

26 MAGGIO 2016 01:48



Redazione

26 MAGGIO 2016 01:48

**È stata inaugurata a Palazzo Lascaris, la mostra: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie".**

*"La fame di lavoro da sempre perseguita l'uomo. Una fame che, nel caso della mostra, si placa in fabbrica con il cibo del barachin, emblema di un mondo operaio che, nelle attese utopiche della mia generazione, doveva diventare classe dirigente.*

*Tanta acqua è passata sotto i ponti e quel proletario, oggi, indossa nuovi abiti che celano un sottoproletariato che non pensa più all'occupazione come un diritto d'umanità, ma vive alla giornata la speranza di sopravvivere.*

**La mostra costituisce un indispensabile tassello per meglio comprendere la creatività gastronomica che si mette in atto per cercare nel cibo ragioni anche per ri-affrontare una società che non vuole più bene a chi lavora: scampolo di un famelico sistema finanziario che domina il pianeta e che non ha più l'esigenza di portarsi in fabbrica il nostro cibo quotidiano". Carlo Petrini, presidente di Slow Food.**



## Articoli Giovani Imprese

L'opera umana più bella è di essere utile al prossimo

# Mostra 'Fame di lavoro' a Palazzo Lascaris



Si è aperta presso **Palazzo Lascaris** la mostra che omaggia i piatti umili e le **valorose tavole dei lavoratori italiani**: "Fame di lavoro – Storie di gastronomie operaie". Le soluzioni gastronomiche semplici delle mense delle fabbriche, i cibi portati da casa dagli operai e raccolti nei contenitori detti baracchini, i tramezzini

e gli spuntini mangianti in fretta nelle pause pranzo dal lavoro, ottengono tutti riconoscimento e dignità culinaria, e diventano il mezzo con cui raccontare la storia lavorativa di un paese intero. Insieme al Rettore del dipartimento di Scienze Gastronomiche dell'Università di Pollenzo, Piercarlo Grimaldi, al presidente di Slow Food, Carlo Petrini, e al presidente dell'Associazione Culturale Kòres, Alba Zanini, ha presenziato all'inaugurazione della mostra anche Mauro Laus, Presidente del Consiglio Regionale del Piemonte, per portare la giusta attenzione delle autorità regionali su un'iniziativa così significativa, ospitata proprio nella sede del Consiglio Regionale.

## **Viaggio nella storia gastronomica dei lavoratori delle fabbriche**

Le storie operaie di cucina e gastronomia sono presentate al pubblico attraverso una raccolta di oggetti storici e fotografie d'epoca, organizzati in un percorso espositivo curato dallo stesso Consiglio Regionale piemontese, guidato dal presidente Mario Laus, in collaborazione con l'Associazione Culturale Kòres e la facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università degli Studi di Pollenzo. L'Università di Pollenzo si è infatti occupata di condurre lo studio che ha investigato le abitudini e le usanze degli operai e dei lavoratori delle fabbriche fra gli anni '60 e '80 di tutta Italia e in particolare del Piemonte, focalizzandosi sulle loro consuetudini alimentari. L'idea della mostra viene dal presidente di Slow Food, Carlo Grimaldi, per riportare i racconti di vita degli operai e mostrare il cambiamento delle abitudini gastronomiche nei decenni, con la trasformazione della società centrosettentrionale da agricola a industriale. E all'inaugurazione della mostra sono stati presenti alcuni degli stessi ex-operai immortalati nelle foto esposte, che hanno vissuto sulla loro pelle il peggio da una cucina agricola a uno stile di alimentazione di massa influenzato dai tempi della fabbrica. I cambiamenti attraversati dal Piemonte nel dopoguerra e tutte le conseguenze alimentari provocate dalla crescita accelerata di industria e produzione sono portati alle luci della storia da questa mostra completa e suggestiva.

## **Come scoprire la storia gastronomica operaia**

La mostra, inaugurata dal presidente del Consiglio Regionale del Piemonte [Mauro Laus](#) il 26 maggio, è aperta liberamente al pubblico con ingresso gratuito dal 27 maggio al 22 luglio presso la sede del Consiglio, Palazzo Lascaris in via Alfieri 15, dal lunedì al venerdì, dalle ore 10 alle ore 18. La mostra è un'importante guida che aprirà gli occhi a tutti i suoi visitatori sulla creatività gastronomica anche in contesti limitati e ritmi serrati, in cui il cibo diventa il modo per risanare la società e saziare l'endemica fame di lavoro dell'uomo.



SOLO ONLINE  
ENTRO IL 22/09



ADSL VERA  
CHIAMATE  
ILLIMITATE

24,95€  
PREZZO FISSO

ATTIVAZIONE  
INCLUSA

SCOPRI DI PIU' >

INFOSTRADA  
L'UNICA

Torino (TO)

Quando: Prossimamente dal 27/05/2016 al 22/07/2016

Trova

Tutti gli eventi

Mag  
27  
2016

Lug  
22  
2016

## Eventi in primo piano

Tutti gli eventi

Concerti (15)

Eventi locali (44)

Spettacoli (4)

Arte e Cultura (43)

Sport (0)

Altro (17)

### Arte e Cultura a Torino

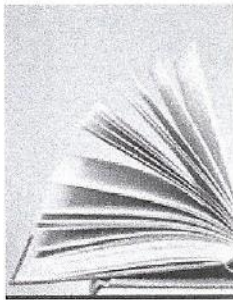
Cerchi un evento? Scopri tutti i concerti, mostre, spettacoli, sagre e mercatini in programma. In collaborazione con:

Eventi in Italia



1 | Arte e Cultura / Mostre / Torino

#### La "Fame di lavoro" in mostra a Palazzo Lascaris



Quando

Dal 27/05/2016 al 22/07/2016

Orario: 10:00

Dove

Palazzo Lascaris

Via Vittorio Alfieri 15 Torino (TO)

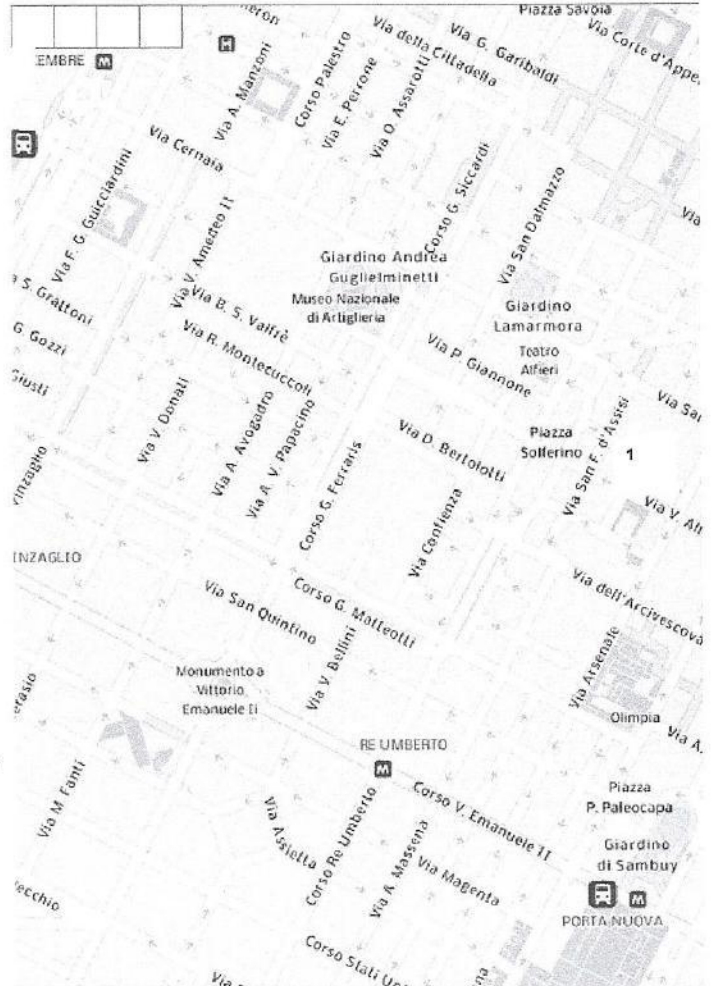
Quanto

Informazione non disponibile

Parti da qui | Arriva qui

### Info evento

La gastronomia nei 'baracchini' degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini consumati in fretta in una breve pausa di lavoro: la racconta, con fotografie e oggetti d'epoca, la mostra 'Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie', allestita a Palazzo Lascaris, sede del consiglio regionale. Curata dallo stesso consiglio in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, sarà aperta al pubblico fino al 22 luglio, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito. La mostra è stata presentata, alla presenza di ex operai immortalati nelle foto in fabbrica, dal presidente del consiglio regionale, Mauro Laus, dal rettore di Scienze Gastronomiche, Piercarlo Grimaldi, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food e dello stesso ateneo gastronomico.



# RicercheDEA

---

[Cos'è RicercheDEA](#)[Progetti di ricerca](#)[Gruppo di ricerca](#)[Video DEA](#)[Contattaci](#)

---

## Fame di lavoro. Storie di Gastronomie operaie.

[Home / Fame di lavoro. Storie di Gastronomie operaie.](#)

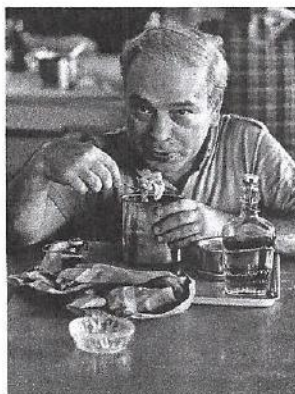
Prima del diffondersi della mensa aziendale, il momento della pausa pranzo durante il turno di lavoro in fabbrica era consumato nel *barachin*, la gavetta. Il contenitore del pasto era un elemento costitutivo dell'identità operaia: "lavora da *barachin*", "è un *barachin* di Agnelli" furono espressioni abituali che negli anni del *boom* economico designavano l'operaio stesso, soprattutto chi lavorava negli stabilimenti Fiat.

Il *barachin* è stato emblema del mondo operaio e della vita di fabbrica: la mostra e il catalogo "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", riportando l'attenzione verso le forme e le pratiche di questo sapere gastronomico vogliono documentare un tornante importante della recente storia italiana troppo rapidamente dimenticato.

Foto: Marcello Marengo.







Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



Operaio della Emanuel in mensa, 1973, foto Mauro Raffini.



Pausa sulla linea di montaggio Fiat Mirafiori, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



Gli operai ATM protestano per ottenere la mensa, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Mensa operaia nello stabilimento Fiat di Rivalta, maggio 1972, foto Mauro Vallinotto.



"Morte al baracchino!" Protesta per ottenere la mensa, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Assemblea operaia nei locali della mensa Fiat, anni Settanta, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Operai della Cornaglia in corteo per richiedere la mensa, foto Archivio Istituto Gramsci Torino.



Il kit del perfetto "baracchin" sulla tavola operaia, 1973 stabilimento Emanuel, foto Mauro Raffini.

## Fame di lavoro. Storie di Gastronomie operaie.

---

Aree di ricerca: alimentazione, storia, cultura operaia.

Anno progetto: 2016

Partnership: Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Associazione Culturale Kores; con il sostegno del Consiglio Regionale del Piemonte.

Catalogo: scarica in formato .pdf

SCOPRI ALTRE CITTÀ

Cerca in città

CERCA

ROMA MILANO NAPOLI PALERMO TORINO GENOVA BOLOGNA FIRENZE BARI TUTTA ITALIA

HOME



AZIENDE

## 'Fame di lavoro', mostra su cibo operaio

Condividi con gli amici

Invia agli amici



La gastronomia nei 'baraccamenti' degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini con in fretta in una breve pausa di lavoro: la mostra racconta, con foto e oggetti d'epoca, la storia del cibo operaio. 'Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie', allestita al Palazzo Lascaris, sede del

consiglio regionale. Curata dallo stesso consiglio in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, sarà aperta al pubblico fino al 22 luglio, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito. La mostra è stata presentata, alla presenza di ex operai immortalati nelle foto in fabbrica, dal presidente del consiglio regionale, Mauro Laus, dal rettore di Scienze Gastronomiche, Piercarlo Grimaldi, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food e dello stesso ateneo gastronomico.

ANSA | 26-05-2016 15:44

### ARTICOLI CORRELATI

**Surrealismo e metafisica, mostra a Torino**

ANSA | 15-09-2016 20:30

**Pubblicata l'agenda scuola 2016-2017**

Torino Oggi.it | 09-09-2016 17:54

**Inaugura la mostra "Seduzioni del Fantastico"**

Torino Oggi.it | 13-09-2016 21:55



# URBANCENTER

NOTIZIE SUL WEB

SAMPLE PAGE

## La Fame Di Lavoro

🕒 June 9, 2016 👤 urbancenter 📁 Varie 💬 0



Ancora una nuova mostra nel palazzo del Consiglio Regionale del Piemonte il cui presidente è [Mauro Laus](#): stavolta si parla del mondo gastronomico e quello del lavoro, unito in maniera solida grazie alla nuova mostra che si terrà fino a luglio.

### La Fame Di Lavoro

Una mostra particolare quella che, a partire dalla fine del mese di maggio 2016, fino al ventidue luglio, sarà presente nel palazzo del Consiglio Regionale del Piemonte.

Il titolo della mostra risulta essere Fame Di Lavoro ed unisce perfettamente due tematiche, ovvero quello del mondo del lavoro ed ovviamente quello culinario.

Una mostra che tende ad affrontare il problema sotto due punti di vista molto importanti, ovvero la voglia di lavorare da parte dei piemontesi e soprattutto la fame che si prova pure nel lavoro.

Proprio quest'ultima tematica viene affrontata, in maniera particolare, nell'esposizione che ha presentato Mauro Laus assieme ai rappresentanti dell'**Università di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores.

SEARCH ...

### CATEGORIES

Aziende  
Formazione  
Medicina  
tecnologia  
Varie

## Foto di vita sul posto di lavoro

Quello che racconta la mostra risulta essere un argomento molto importante, ovvero la fame nel lavoro: per poter rendere migliore il concetto stesso, nelle foto sono rappresentati momenti di vita di tutti i giorni in una fabbrica, dove gli ex dipendenti sono stati immortalati durante la pausa pranzo.

Bisogna sottolineare che, le immagini, sono state scattate con uno stile naturale al cento per cento, cosa che ha permesso, ai creatori della mostra, di poter mettere alla luce come, i dipendenti di una fabbrica, sono costretti a nutrirsi prima di rientrare a lavoro.

La pausa pranzo risulta essere breve e soprattutto in grado di far capire come, la vita in fabbrica, risulta essere tutt'altro che semplice.

La mostra risulta essere quindi molto intensa e soprattutto in grado di mettere in risalto tutte le varie problematiche che, una persona, deve affrontare sul luogo di lavoro e soprattutto nei ruoli maggiormente complessi.

## Il modo di pensare di Laus

Mauro Laus ovviamente ha voluto commentare l'iniziativa, voluta fortemente da lui, cosa che gli ha permesso di esprimere ogni suo pensiero in merito all'argomento.

Secondo il Presidente, la situazione in un luogo di lavoro, per quanto riguarda la pausa pranzo ed altri aspetti ad essi simili, devono essere ovviamente migliorati in quanto, il pasto, risulta essere una parte importante della vita di una persona, soprattutto di chi lavora.

Probabilmente, Laus ha in mente di rivoluzionare completamente il concetto di pausa pranzo, cercando di rendere il Piemonte una delle regioni dove, i sacrifici di questo tipo, potranno essere completamente eliminati senza alcuna tipologia di problema, garantendo loro la possibilità di cibarsi in maniera completa prima di rientrare a lavoro.

**PREVIOUS ARTICLE**

**NEXT ARTICLE**





26/05/2016

# Gastronomie operaie a Torino fino al 22 luglio



Giovedì 26 maggio alle 11.30 a Palazzo Lascaris, in via Alfieri 15 a Torino, si inaugura la mostra fotografica "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", promossa dal Consiglio Regionale del Piemonte in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kòres. L'iniziativa si propone di raccontare un particolare periodo storico, quello del grande sviluppo industriale piemontese, attraverso la narrazione documentata di quel momento della giornata in cui migliaia di operai consumavano il pranzo nel "barachin": emblema di un periodo storico che la crisi degli anni '90 e la progressiva chiusura di tanti

stabilimenti hanno ormai definitivamente allontanato dalla nostra memoria.

Il lavoro di redazione dei testi e la realizzazione delle interviste è stato curato dal team di ricercatori UNISG dei Granai della Memoria - Giampaolo Fassino, Michele Filippo Fontefrancesco, Luca Ghiardo, Luca Percivalle - coordinati dal rettore prof. Piercarlo Grimaldi e affiancati da Davide Porporato, dell'Università del Piemonte Orientale.

All'inaugurazione della mostra, intervengono, oltre al presidente del Consiglio regionale Mauro Laus e al presidente di Slow Food Internazionale e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Carlo Petrini, il rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Piercarlo Grimaldi e la presidente dell'Associazione Kòres, Alha Zanini

La mostra, organizzata in collaborazione con la Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è frutto di uno studio che ha visto indagati i costumi dei lavoratori nelle fabbriche degli anni '60-'80 e le loro abitudini alimentari. Percorso espositivo a cura di: Consiglio Regionale del Piemonte, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Associazione Culturale Korès. L'inaugurazione si terrà il 26 maggio alle ore 11.30 a Palazzo Lascaris.

#### PERIODO

Giovedì 26 Maggio 2016 / Venerdì 22 Luglio 2016

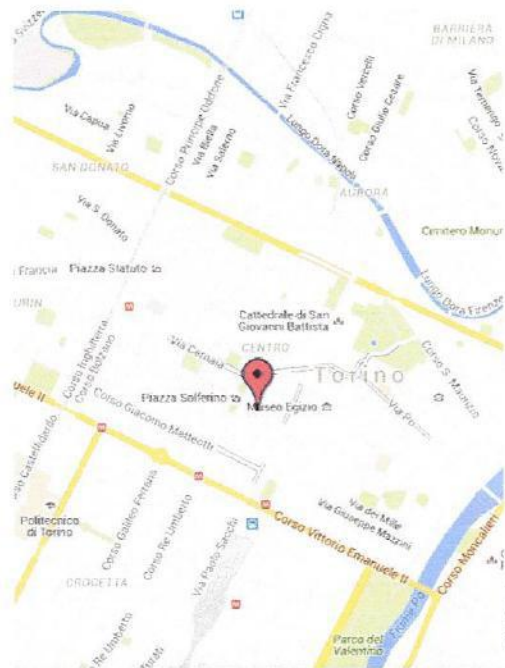
Chiuso: Domenica, Sabato

#### ORARI

Lunedì: 10.00-17.00  
 Martedì: 10.00-17.00  
 Mercoledì: 10.00-17.00  
 Giovedì: 10.00-17.00  
 Venerdì: 10.00-17.00  
 Sabato: Chiuso  
 Domenica: Chiuso

#### PREZZO

€ 0,00 Gratuito





## TORINO E PIEMONTE, OGNI VIAGGIO È UN EVENTO.

IT EN FR DE ES

ricerca eventi

RICERCA LIBERA

CITTÀ

CATEGORIA ▼

DATA 📅

RICERCA

- [MOSTRE](#)
- [MUSICA](#)
- [CINEMA TEATRO DANZA](#)
- [EVENTI SPECIALI](#)
- [SPIRITUALITÀ](#)
- [SPORT E NATURA](#)
- [ENOGASTRONOMIA](#)
- [TRADIZIONI](#)
- [FIERE E MERCATI](#)

Mostre

## FAME DI LAVORO. STORIE DI GASTRONOMIE OPERAIE

Torino (TO) | 26-05-2016 / 22-07-2016







#SCIENZE

#UNIVERSITÀ

#LAVORO

#FOOD

#FAME

#FINANZA

#AUTO

#GOSSIP

#OROSCOPO

#

Publicata il: 26/05/2016



'baracchini' degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini consumati in fretta in una breve pausa di lavoro: la racconta, con fotografie e oggetti d'epoca, la mostra 'Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie', allestita a Palazzo Lascaris, sede del consiglio regionale. Curata dallo stesso consiglio in collaborazione con l'Università di Scienze

2/2

## Mostre: mense e baracchini, storia di gastronomie operaie

🕒 15:45 Giovedì 26 Maggio 2016

La gastronomia nei "baracchini" degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini consumati in fretta in una breve pausa di lavoro: la racconta, con fotografie e oggetti d'epoca, la mostra "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", allestita a Palazzo Lascaris, sede del consiglio regionale. Curata dallo stesso Consiglio in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, sarà aperta al pubblico fino al 22 luglio, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito. La mostra è stata presentata, alla presenza di ex operai immortalati nelle foto in fabbrica, dal presidente del Consiglio regionale, Mauro Laus, dal rettore di Scienze Gastronomiche, Piercarlo Grimaldi, e Carlo Petrini, presidente di Slow Food e dello stesso ateneo gastronomico. "E' un'iniziativa indispensabile, che rende omaggio agli umili che hanno fatto la storia dell'Italia - ha detto Petrini - in questo contesto storico caratterizzato dalle tantissime trasmissioni tv e dai fiumi di parole sul cibo. Ma quella degli chef d'élite è solo il 10% della gastronomia, il pilastro fondamentale è quello del lavoro quotidiano in cucina di milioni e milioni di donne". Nella mostra, aperta da una vecchia bici con i freni a bacchetta e chiusa con una rassegna di "baracchini", "c'è un lungo e meticoloso lavoro di ricerca - ha sottolineato Grimaldi - che ha ricordato l'università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica". "Mi riconosco pienamente - è intervenuto Laus - nelle parole di Petrini, quando parla di omaggio agli umili che costruiscono la. E sono d'accordo con lui quando dice che occorre riaffrontare, a muso duro, una società che non vuole più bene a chi lavora e che gli strumenti ce li può fornire anche la creatività gastronomica".



## NEWS PPN

AGENZIA STAMPA QUOTIDIANA NAZIONALE



### Spetcul - Inaugurata la mostra Fame di lavoro, storie di gastronomie operaie

Roma, 26 mag (Prima Pagina News) Questa mattina è stata inaugurata a Palazzo Lascaris la mostra: "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie". Alla presentazione sono intervenuti: il presidente del Consiglio regionale del Piemonte, Carlin Petrini presidente Slow Food, Piercarlo Grimaldi Rettore Università degli

Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alba Zanini presidente Associazione Culturale Kôres. "Questa mostra ridona dignità anche culturale al cibo degli operai - ha detto Carlin Petrini - perchè non esiste soltanto la cucina dei grandi chef. Mi ricordo che a Bra ai tempi d'oro più di duemila 'Barachin' partivano ogni mattina per andare a lavorare". "Dietro al risultato che potete vedere qui oggi - ha sottolineato Piercarlo Grimaldi - c'è un lungo e meticoloso lavoro di ricerca che ha ricordato l'Università con il vissuto delle persone che ci hanno raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica". "Qui non parliamo di ristoranti di lusso - ha dichiarato Alba Zanini - ma della tavola degli operai, del lavoro delle persone e degli affetti che il cibo si porta dietro". Una vecchia bicicletta con i freni a bacchetta e una borsa montata sulla canna accoglie i visitatori davanti alla grande immagine degli operai Fiat in mensa nel 1972. Sotto il titolo "Il pasto senza posto" vediamo operai in mensa, operai con il barachin (contenitore di alluminio per conservare il cibo) preparato da mamme e mogli all'alba, tute blu e sguardi affamati, ma anche operai senza un posto preciso dove mangiare, donne che preparano la minestra nelle cucine della fabbrica e un bambino degli anni '50 all'ospizio dei poveri che mostra la sua gavetta vuota. Nella sezione centrale della

mostra i volti dei dodici operai che hanno raccontato le loro storie di cibo in fabbrica. Le testimonianze si possono ascoltare attraverso il QRCode accanto alla foto che rimanda al sito "Granai della Memoria", oppure sul video che completa l'esposizione. Nelle cinque vetrine trasparenti centrali sono esposti alcuni oggetti tipici del mondo operaio degli anni '50 - '70: il barachin, la gavetta, la pietanziera, il portouovo in alluminio, ma anche la zucca per tenere in fresco il vino, le bottiglietta di vetro, le posate e un tovagliolo. L'ultima sezione "Il Barachin e la mensa". si focalizza sulla mensa aziendale. Le fotografie mostrano anche quegli operai che il locale mensa non l'avevano a disposizione e lo rivendicavano con manifestazioni e cartelli di protesta. Ci sono gli operai dell'ATM in strada, quelli della Fiat in fabbrica, le cucine interne allo stabilimento di Mirafiori, i cortei per ottenere la mensa. I testi accanto alle fotografie illustrano il consumo di vino tra gli operai e le metodologie utilizzate per la ricerca sul campo che ha portato a questa mostra. Conferenze al Circolo dei Lettori (via Bogino 9): mercoledì 8 giugno ore 18: Il cibo in fabbrica, testimonianze operaie, mercoledì 15 giugno ore 21: proiezione del film di Ettore Scola "Trevico-Torino, viaggio nel Fiat-Nam" La mostra, realizzata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, è aperta al pubblico fino al 22 luglio 2016, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18. Ingresso gratuito. Per visite guidate per i gruppi rivolgersi all'associazione Kores: infokores@gmail.com.

Fai di **ppn** la tua home page

**ppn** primapaginaneWS.it *sul tuo sito*

Articolo  ricerca

## SPORT **ppn**

Finale Champions League: 100.000 euro per impianto di via Comasina a Milano



Golf. Virginia Elena Carta domina nel NCAA Womens Medal Championship



È iniziata la settimana dello sport CUS Cosenza



## POLITICA **ppn**

Beppe Grillo a Rolling Stone: "Neanche l'onestà post mortem è possibile"



Vigili Fuoco, protesta Conapo davanti sede Partito Democratico



PSI, Giulio Santarelli torna nella Direzione nazionale del partito





HOME CRONACA CULTURA LAVORO SCIENZA SPORT STORIE YOUNG MULTIMEDIA GR RADIO TG

COOKIE IL MASTER LA REDAZIONE IL GIORNALE PER SEGUIRCI PROGETTI CONTATTI

## Fame di Lavoro: dai campi alle fabbriche, l'evoluzione della gastronomia

giovedì 26 maggio 2016 -- 10:05:22



di Alessio Ince

“La fame di lavoro da sempre perseguita l'uomo. Da questo presupposto, espresso da Carlo Petrini, presidente di Slow Food, nasce la mostra “Fame di Lavoro. Storie di gastronomie operaie”, che attraverso la raccolta di racconti di vita e di alcuni oggetti illustrerà le trasformazioni delle abitudini gastronomiche

nel passaggio da una società, quella del Nord Ovest italiano, da agricola a industriale. È l'operaio l'attore che più di altri ha partecipato e vissuto i cambiamenti nello stile dell'alimentazione, abbandonando le pratiche legate all'agricoltura di sussistenza per passare a una cucina sempre più influenzata

industriale. È l'operaio l'attore che più di altri ha partecipato e vissuto i cambiamenti nello stile dell'alimentazione, abbandonando le pratiche legate all'agricoltura di sussistenza per passare a una cucina sempre più influenzata dall'industria di massa e dai tempi della fabbrica di stampo fordista.

Kòres, l'associazione per la diffusione della cultura artistica e scientifica, e l'Università di Scienza Gastronomiche di Pollenzo vogliono, mediante la mostra allestita a Palazzo Lascaris (via Alfieri 15) e aperta al pubblico dal 27 maggio al 22 luglio, raccontare i grandi cambiamenti che l'Italia e, in particolare la nostra regione, hanno affrontato nel primo dopoguerra, quando la crescita è accelerata e gli insediamenti urbani si stavano trasformando nella grandi città di oggi. Petrini sottolinea che “la fame raccontata dalla mostra è quella che veniva placata con il barachin, cioè il contenitore nel quale veniva messo il pranzo portato da casa” che per molti anni è diventato, in senso traslato, sinonimo stesso di operaio.

Secondo il presidente di Slow Food, “la mostra costituisce un indispensabile tassello per meglio comprendere la creatività gastronomica messa in atto per cercare nel cibo ragioni utili a ri-affrontare una società che non vuole più bene a chi lavora”.

Alla presentazione, che si terrà questa mattina alle 11.30, interverranno anche Piercarlo Grimaldi, rettore dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, e Alba Zanini, presidente dell'associazione





## «Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie»: mostra a Palazzo Lascaris

Si inaugura giovedì 26 maggio, ore 11.30, in Sala Viglione - Palazzo Lascaris (via Alfieri 15, Torino) la mostra «Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie». La mostra sarà visitabile dal 27 maggio al 22 luglio 2016 (orari: lunedì-venerdì 10.00 – 18.00). La mostra è a cura del Consiglio regionale del Piemonte, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Associazione Culturale Kòres.

All'inaugurazione intervengono:

Carlo Petrini, Presidente Slow Food e Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Piercarlo Grimaldi, Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Alba Zanini, Presidente Associazione Culturale Kòres

Ingresso libero fino a esaurimento posti. Per adesioni e informazioni: tel 011 5757.211 – 807; [rel.esterne@cr.piemonte.it](mailto:rel.esterne@cr.piemonte.it);

[www.cr.piemonte.it/mostre](http://www.cr.piemonte.it/mostre)

# Online il WebTg del Consiglio regionale, 2 minuti di notizie

Consiglio Regione Piemonte 27 maggio 2016 10:20



Scrivi alla redazione



Stampa

In settimana la Commissione Attività produttive, riunita in legislativa, ha dato parere favorevole a maggioranza alla proposta di legge per prevenire il fenomeno del caporalato in Piemonte. Il provvedimento incentiva, tra l'altro, la sistemazione temporanea dei coltivatori stagionali nelle aziende agricole piemontesi. Premiazione, a Palazzo Lascaris, dei 130 vincitori della 35° edizione del Progetto di storia contemporanea rivolto agli studenti piemontesi, indetto dal Comitato Resistenza e Costituzione con l'Ufficio scolastico regionale. Come e che cosa mangiavano i lavoratori piemontesi nelle fabbriche del secolo scorso? Lo si può scoprire visitando la mostra "Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie", realizzata dall'Associazione Kòres con l'Università degli Studi di Scienze





## FAME DI LAVORO. STORIE DI GASTRONOMIE OPERAIE

### DESCRIZIONE

### TARIFE E ORARI

### APPUNTAMENTI



La mostra, organizzata in collaborazione con la Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è frutto di uno studio che ha visto indagati i costumi dei lavoratori nelle fabbriche degli anni '60-'80 e le loro abitudini alimentari. Percorso espositivo a cura di: Consiglio Regionale del Piemonte, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Associazione Culturale Korès. L'inaugurazione si terrà il

26 maggio alle ore 11.30 a Palazzo Lascaris.

Via Vittorio Alfieri, 15, 10121 - Torino

Telefono: +39 3488830991

Web: [www.associazionekores.it](http://www.associazionekores.it)



## 'Fame di lavoro', mostra su cibo operaio

Ansa.it |  1 | 26-5-2016

(ANSA) - TORINO, 26 MAG - La gastronomia nei 'baracchini' degli operai, nelle mense in fabbrica, negli spuntini consumati in fretta in una breve pausa di lavoro: la racconta, con fotografie e oggetti ...

[Leggi la notizia](#)



**Daniel Lotti** ...e ci stanno dentro pure i farmacisti di parafarmacia....senza futuro.... <https://t.co/ggrFL6VPcQ>

Personae: mauro laus piercarlo grimaldi

Organizzazioni: fame scienze gastronomiche

Luoghi: torino pollenzo

Tags: lavoro cibo





mag

FAME DI LAVORO. STORIE DI GASTRONOMIE OPERAIE

57 Visite

5

#cultura



La mostra, organizzata in collaborazione con la Facoltà di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, è frutto di uno studio che ha visto indagati i costumi dei lavoratori nelle fabbriche degli anni '60-'80 e le loro abitudini alimentari. Organised in collaboration with the Faculty of Gastronomic Sciences of Pollenzo, this exhibition is the outcome of a study investigating the practices of workers in factories during the 1960s-80s and their eating habits. Cette exposition, organisée en collaboration avec la faculté de Sciences gastronomiques de Pollenzo, est le fruit d'une étude qui a exploré les coutumes des travailleurs dans les usines des années 1960-1980 et leurs habitudes alimentaires. La exposición, organizada en colaboración con la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, es el resultado de un estudio en el que se han analizado las costumbres de los trabajadores en las fábricas de los años 60-80 y sus hábitos alimentarios. Die Ausstellung, organisiert in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Gastronomie-Wissenschaften von Pollenzo, ist das Ergebnis einer Studie über die Kleidung der Arbeiter in den Fabriken der 60er und 80er Jahre und ihre Essgewohnheiten.



press,commtech. anso

(http://adv.presscommtech.com/www/delivery/ck.php?oaparams=2\_\_bannerid=960\_\_zoneid=111\_\_opara=80e2e57d... Cerca Notizie in ATnews

(7)



Quotidiano online di Asti e di Langhe, Roero e Monferrato

ATnews MENU

Territori MENU



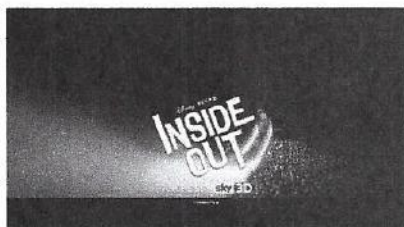
LA MIA AZIENDA INVESTE LA MIA BANCA MI È VICINA



(/component/banne

# La mostra "Fame di Lavoro" su Elisir, trasmissione di RaiT mostra-fame-di-lavoro-su-elisir-trasmissione-di-raitre.html

powered by iStock by Getty Images



Dettagli

Pubblicato: 16 Giugno 2016

## Fame di lavoro, storie di gastronomie operaie



### VIDEO PLAYLIST

LE 5 ISOLE PIÙ BELLE D'EUROPA  
00:57

HA SPESO SOLO 108 DOLLARI PER UN VIAGGIO DI LUSO CHE NE VALEVA 23 MILA  
01:05

PROBLEMI CON LA SVEGLIA? ECCO IL LETTO CATAPULTA  
01:00

5 VIAGGI DA FARE ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA

Venerdì 17 giugno alle ore 11 la trasmissione Elisir di Raitre trasmetterà un servizio di approfondimento sulla mostra "Fame di lavoro" allestita a Palazzo Lascaris fino al 22 luglio.

Il regista Nicola Sassano intervista Alba Zanini, presidente dell'associazione Kores, che ha curato la mostra e Andrea Pez dell'ospedale San Giovanni Bosco di Torino.

"L'accostamento dei termini fame e lavoro per l'intitolazione della mostra – ha dichiarato il presidente del Consiglio regionale – è un periodo di crisi che stiamo vivendo, dal quale emerge un'originale, ampia e intensa attenzione al rapporto con il cibo, che coinvolge le persone. La mostra svela dunque l'intenzione di questa presidenza d'attualizzare il messaggio culturale proveniente dal C

L'esposizione è organizzata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e con l'associazione I Testimoni, testimonianze sulle mense aziendali degli anni '50-'70 ed è corredata da testi di approfondimento di Carlin Petrini, presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Gianpaolo Fassino, Michele Fontefrancesco, Lua Ghiardo del lal Porporato e Matteo Vaira dell'Università del Piemonte Orientale.

La mostra fotografica "Fame di Lavoro, storie di gastronomie operaie" è aperta al pubblico fino al 22 luglio, nella sede del Palazzo Lascaris (via Cavour 15 a Torino), dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18, con ingresso gratuito.

<http://www.cr.piemonte.it/web/per-il-cittadino/mostre-del-consiglio> (<http://www.cr.piemonte.it/web/per-il-cittadino/mostre-de>

- [dallaregione \(/dalla-regione.html\)](#)
- [rai tre \(/component/tags/tag/307-rai-tre.html\)](#)





## Torino Palazzo Lascaris Fame di Lavoro

Scritto da [Paola Montonati](#).



Dal 28 maggio al 22 luglio, presso Palazzo Lascaris a Torino, si può visitare la mostra **Fame di lavoro. Storie di gastronomie operaie**, ideata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, dedicata alla storia del cibo a Torino nel secondo dopoguerra dal punto di vista degli operai della Fiat e non solo.

Ad accogliere i visitatori c'è una vecchia bicicletta con i freni a bacchetta e una borsa montata sulla canna, quella dove gli operai mettevano il pranzo negli anni **Cinquanta**, sotto una grande immagine degli operai Fiat in mensa scattato nel **1972**.

Nella prima sezione, **Il pasto senza posto**, ci sono foto di operai in mensa, operai con il barachin, il contenitore di alluminio per conservare il cibo che era stato preparato da mamme e mogli all'alba, che indossano tute blu e hanno sguardi affamati, ma anche gli operai senza un posto preciso dove mangiare qualcosa, le donne che preparano la minestra nelle cucine della fabbrica e la fotografia di un bambino degli anni cinquanta all'ospizio dei poveri di Torino che mostra la sua gavetta vuota.

La sezione centrale della mostra è dedicata ai volti dei dodici operai che hanno raccontato le loro storie di cibo in fabbrica per questa esposizione e le loro testimonianze si possono ascoltare attraverso il **QRCode** accanto alla foto che conduce al sito **Granai della Memoria**, oppure sul video che si trova alla fine della sezione.

In cinque vetrine trasparenti si possono vedere alcuni oggetti tipici del mondo operaio degli anni **Cinquanta** e **Settanta**, il barachin, la gavetta, la pietanziera, il portauovo in alluminio, oltre alla zucca usata per tenere in fresco il vino, le bottigliette di vetro, le posate e un tovagliolo.

Nell'ultima sezione, **Il Barachin e la mensa**, si parla della mensa aziendale della Fiat e delle altre aziende di Torino.

Le fotografie ricordano anche quegli operai che non avevano un locale mensa nella loro fabbrica e lo rivendicavano con manifestazioni e cartelli di protesta, spesso senza successo, come gli operai dell'**ATM** in strada, quelli della Fiat in fabbrica, senza dimenticare le cucine interne allo stabilimento di **Mirafiori**, i cortei per ottenere la mensa.

I testi accanto alle fotografie spiegano il consumo di vino tra gli operai in quegli anni, oltre alle metodologie nella ricerca sul campo che ha condotto a questa mostra.

La mostra è visitabile dal lunedì al venerdì dalle **10 alle 18** e l'ingresso è gratuito.



Mi piace 18 [f Share](#) [Tweet](#) [Pin it](#)



# "La fame di lavoro", mostra a Palazzo Lascaris

(<http://www.torinotoday.it>) 26 maggio 2016 13:01



Fonte immagine: [Torino Today](http://www.torinotoday.it) - link (<http://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html>)

"Fame di lavoro", mostra a Palazzo Lascaris

Il post dal titolo: «"La fame di lavoro", mostra a Palazzo Lascaris» è apparso il giorno 26 maggio 2016 alle ore 13:01 sul quotidiano online *Torino Today* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Torino.

Leggi la notizia integrale su: [Torino Today](http://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html) (<http://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html>)

FACEBOOK  
([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/SHARER/SHARER.PHP?U=HTTPS://WWW.TORINOTODAY.IT/EVENTI/FAME-DI-LAVORO-MOSTRA-PALAZZO-LASCARIS.HTML](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html))

TWITTER  
([HTTPS://WWW.TWITTER.COM/HOME?](https://twitter.com/home?text=https://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html))

GOOGLE+  
([HTTPS://PLUS.GOOGLE.COM/SHARE?](https://plus.google.com/share?url=https://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html))

TUMBLR  
([HTTP://TUMBLR.COM/SHARE?](http://tumblr.com/share?url=https://www.torinotoday.it/eventi/fame-di-lavoro-mostra-palazzo-lascaris.html))

### ARTICOLO PRECEDENTE

**CERESOLE REALE - Frese al lavoro per liberare la strada del Nivolet dalla neve**

([http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/ceresole-reale-frese-al-lavoro-per-liberare-la-strada-del-nivolet-dalla-neve\\_11258887](http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/ceresole-reale-frese-al-lavoro-per-liberare-la-strada-del-nivolet-dalla-neve_11258887))

### ARTICOLO SUCCESSIVO

**L'Orchestra Giovanile Italiana all'Auditorium Rai**

([http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/l-orchestra-giovanile-italiana-all-auditorium-rai\\_11259175](http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/to/l-orchestra-giovanile-italiana-all-auditorium-rai_11259175))



## Approfondisci questo argomento con le altre notizie



([http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/cn/alba/vita-riflessa-bruna-bonino-espone-a-palazzo-martina\\_12720208](http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/cn/alba/vita-riflessa-bruna-bonino-espone-a-palazzo-martina_12720208))

21 ore fa

**Vita riflessa, Bruna Bonino espone a palazzo Martina**  
([http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/cn/alba/vita-riflessa-bruna-bonino-espone-a-palazzo-martina\\_12720208](http://it.geosnews.com/p/it/piemonte/cn/alba/vita-riflessa-bruna-bonino-espone-a-palazzo-martina_12720208))

Problemi? Lascia un feedback!

Scrivi qui...



Questo sito utilizza cookie di profilazione, anche di terze parti, per inviarti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o rifiutare tutti i cookie, clicca qui. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque elemento del sito accetti l'uso di cookie.

ebay

OFFERTE IMPER

## t: in Piemonte

ultimora meteo photogallery video Rete 7 lega pro info Locali

### Inaugurata la mostra "Fame di Lavoro" cibo in fabbrica

*L'esposizione ridona dignità a ciò che consumavano gli operai.*



VAI ALLA GALLERY



di Digital Media - Facebook

Torino 28.05.16 (DM) - Inaugurata a **Palazzo Lascaris** la mostra: **"Fame di lavoro. : gastronomie operaie"**. Alla presentazione sono intervenuti: il presidente del **Consigli regionale del Piemonte** Mauro Laus, Carlin Petrini presidente Slow Food, Piercarlo Rettore Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alba Zanini pr Associazione Culturale Kòres.

**"Questa mostra ridona dignità anche culturale al cibo degli operai - ha detto Carli perchè non esiste soltanto la cucina dei grandi chef. Mi ricordo che a Bra ai temp più di duemila 'Barachin' partivano ogni mattina per andare a lavorare".** "Dietro al che potete vedere qui oggi - ha sottolineato Piercarlo Grimaldi - c'è un lungo e meti lavoro di ricerca che ha riacordato l'Università con il vissuto delle persone che ci h raccontato le loro vite e i loro pranzi in fabbrica". "Qui non parliamo di ristoranti di l dichiarato Alba Zanini - ma della tavola degli operai, del lavoro delle persone e deg che il cibo si porta dietro".

Una vecchia bicicletta con i freni a bacchetta e una borsa montata sulla canna accoglie i visitatori davanti alla grande immagine degli operai Fiat in mensa nel 1972. Sotto il titolo "Il pasto senza posto" vediamo operai in mensa, operai con il barachin (contenitore di alluminio per conservare il cibo) preparato da mamme e mogli all'alba, tute blu e sguardi affamati, ma anche operai senza un posto preciso dove mangiare, donne che preparano la minestra nelle cucine della fabbrica e un bambino degli anni '50 all'ospizio dei poveri che mostra la sua gavetta vuota.

**Nella sezione centrale della mostra i volti dei dodici operai che hanno raccontato le loro storie di cibo in fabbrica. Le testimonianze si possono ascoltare attraverso il QRCode accanto alla foto che rimanda al sito "Granai della Memoria", oppure sul video che completa l'esposizione. Nelle cinque vetrine trasparenti sono esposti alcuni oggetti tipici del mondo operaio degli anni '50 - '70: il barachin, la gavetta, la pietanziera, il portouovo in alluminio, ma anche la zucca per tenere in fresco il vino, le bottiglietta di vetro, le posate e i tovagliolo.**

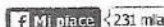
L'ultima sezione "Il Barachin e la mensa", si focalizza sulla mensa aziendale. Le fotografie mostrano anche quegli operai che il locale mensa non l'avevano a disposizione e lo rivendicavano con manifestazioni e cartelli di protesta. Ci sono gli operai dell'ATM in strada, quelli della Fiat in fabbrica, le cucine interne allo stabilimento di Mirafiori, i cortei per ottenere la mensa. I testi accanto alle fotografie illustrano il consumo di vino tra gli operai e le metodologie utilizzate per la ricerca sul campo che ha portato a questa mostra. Conferenza al Circolo dei Lettori (via Bogino 9): mercoledì 8 giugno ore 18: Il cibo in fabbrica, testimonianze operaie, mercoledì 15 giugno ore 21: proiezione del film di Ettore Scola "Trevico-Torino, viaggio nel Fiat-Nam". La mostra, realizzata in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e l'Associazione culturale Kores, è aperta al pubblico fino al 22 luglio 2016, dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 18. Ingresso gratuito. Per visite guidate per i gruppi rivolgersi all'associazione Kores: infokores@gmail.com

Abbiamo parlato di:

Consiglio regionale Piemonte Website

28 maggio 2016


Diventa fan di Tiscali su Facebook

 Mi piace 231 mila

## Commenti

[Leggi la Netiquette](#)

Login 



0 commenti

[Iscriviti](#)

Sponsorizzato da  L.I.E.



**Leggi le nostre offerte**  
Entro 1 giorno 3 offerte  
gratuite di montascale da  
parte di fornitori affidabili!



**La montagna costa meno**  
Scegli le Dolomiti in  
Trentino, la direzione giusta  
per le vacanze nella natura.



CORRISPONDENTE AL CANTIERI - 3/7/16

# Nel barachin s'è mescolata l'Italia

L'ANALISI



**SEGRE DALLA PRIMA PAGINA**

La gastronomia "operata" è stata pratica alimentare di centinaia di migliaia di lavoratori della fabbrica, che nel corso del Novecento hanno consumato il pranzo durante il turno di lavoro nel barachin, la gavetta. Il contenitore del pasto era così importante al punto di diventare un elemento costruttivo dell'identità operaia: "Lavora da barachin". È un barachin di Agnelli? Parono espressioni abituali che negli anni del boom dell'industria piemontese e torinese designavano l'operaio stesso, soprattutto quando lavoravano negli stabilimenti Fiat.

Ricordare la pratica gastronomica del barachin, come sta av-

venimento nella mostra torinese fino al 22 luglio a Palazzo Lascaris, è l'occasione non solo per rievocare l'epoca operaia del "socialismo rosso", ma anche il pretesto per ricordare il sapere complesso delle madri e delle mogli, deputate alla sua preparazione. Il pasto operaio doveva essere cotto e condito al punto giusto, come è stato in modo da avere bisogno soltanto di un po' di calore per tornare appetitoso. Dopo il passaggio dei barachin nelle vivandiere, alcuni cibi, come la carne asciutta o le zuppe dense, diventavano immangiabili. Le donne di casa riuscivano ad adattare molti cibi della tradizione: le donne del Nord preparavano soprattutto minestre di verdure, mentre quelle del Sud cucinavano ai propri mariti

la pastasciutta, al sugo di pomodoro. Si assisteva così a quella che è stata definita l'"avanzata del Medioriente" nelle regioni dell'Italia Settentrionale, una mescolanza di pratiche culinarie che ha contribuito al farsi della gastronomia italiana tout-court, con il diffondersi di nuovi stili di consumo e nuovi cibi.

Oggi, con il tramonto del sistema di fabbrica che ha dominato il Novecento, anche il barachin è caduto in disuso, un oggetto che ben potrebbe figurare nel "dizionario delle cose perdute" di Francesco Carlini. Se il barachin - inteso tanto come oggetto quanto come l'operaio stesso che in esso veniva identificato - è scomparso dall'uso, non è venuta meno la necessità fisiologica della pausa

pranzo per i lavoratori. Dopo un dilagare di ripetitive mense aziendali, di anonime tavole calde, di insipidi piatti tristi, di ristoranti self-service, di improbabili piatti mangiati al bar, assistiamo oggi a un ritorno della pratica di portarsi il pranzo da casa. Lo fanno soprattutto i giovani: li si vede nelle scuole, nelle università, nei luoghi di lavoro. Intenti a persuadere non più nel contenitore metallico che era stato del loro nonni e dei loro padri, ma in anonime scatole di plastica dai coperchi multicolori. Il barachin è stato sostituito dal lunchbox. La fortuna di questa pratica è dovuta non tanto alla necessità di risparmiare il costo, peraltro non indifferente, del quotidiano pasto fuori casa, ma e soprattutto lo specchio di

una società che professa nel cibo il proprio bisogno di sicurezza. Ecco quindi che nei moderni lunchbox non troviamo più le pietanze robuste di chi doveva sottostare nel duro lavoro alle prese o alla catena di montaggio: oggi sono delicate insalate, cibi light e bio a farlo da padrone. La necessità spaziosa di controllare la qualità di cosa si mangia favorisce oggi il consumo di pasti autopreparati, di cui il consumatore stesso è garante del contenuto: "come se ha spiegato recentemente l'antropologo Marino Nola nel libro Ho-

mo dieteticus - eliminare uno per uno tutti i pericoli, reali o immaginari, che si annidano in quel che mettiamo dentro di noi ci desse l'illusione di riconoscere ed eliminare tutti i pericoli che si annidano fuori di noi". L'uomo postmoderno cerca oggi cibi "senza": senza grassi, senza zuccheri, senza calorie, senza uova, senza glutine... Un'alimentazione punitiva più che nutritiva, che sarebbe stata non solo incomprensibile, ma inconcepibile per gli operai del boom economico che pranzavano con il barachin.

Se le cose stanno così, ecco che conoscere la storia del barachin, così come osservare il contenuto del moderno lunchbox, ci permette di conoscere non solo un pezzo importante della nostra cultura gastronomica, ma soprattutto di comprendere come, nell'arco di pochi decenni, si sia trasformata l'Italia.

*Antropologo, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*

Associazioni Mi piace questa pagina

Una bella analisi di raccontata da Gianluigi Chieri

Tagga la foto

Mi piace Gianluigi Castello

4 condivisioni

Scrivi un commento Premi invio per pubblicare

Richieste di amicizia Eva Daniele 5 amici in comune

Foto ... 1 di 14 imposta come immagine del profilo della Pagina Tagga la foto Opzioni Metti in evidenza il post Condividi Mi piace

## **PASSAGGI RADIO**

### **Esilio, perdere il lavoro e smarrire l'identità - Fame di lavoro. Storie di cibo e operai**

Con M. Dammacco, regista; A. Zanini, Associazione Kòres

Ellecult 31/05/2016( 9,75 MB)

## **PASSAGGI TELEVISIVI**

**ELISIR – RAITRE -Venerdì 17 giugno alle ore 11**

**TG3 PIEMONTE – Edizione 14.00 del 4/07/16**

**Tutti gli interventi sono presenti alla pagina Facebook  
dell'Associazione <https://www.facebook.com/asskores/>**