MIMESIS / I LIBRI DI E|C

N. 4

Direzione
Alice Giannitrapani (Università di Palermo)
Ilaria Ventura Bordenca (Università di Palermo)

Comitato Scientifico
Juan Alonso-Aldama (Université Paris Cité)
Kristian Bankov (New Bulgarian University, Sofia)
Pierluigi Basso Fossali (Université Lumière Lyon 2)
Denis Bertrand (Université Paris VIII, Saint-Denis)
Lucia Corrain (Università di Bologna)
Nicola Dusi (Università di Modena e Reggio Emilia)
Jacques Fontanille (Université de Limoges)
Manar Hammad (Université Paris III)
Rayco Gonzalez (Universidad de Burgos)
Tarcisio Lancioni (Università di Siena)
Massimo Leone (Università di Torino)
Anna Maria Lorusso (Università di Bologna)
Dario Mangano (Università di Palermo)
Francesco Mangiapane (Università di Palermo)
Gianfranco Marrone (Università di Palermo)
Tiziana Migliore (Università di Urbino)
Claudio Paolucci (Università di Bologna)
Gregory Paschalidis (Aristotle University of Thessaloniki)
Paolo Peverini (LUISS, Roma)
Isabella Pezzini (Università La Sapienza, Roma)
Piero Polidoro (LUMSA, Roma)
Maria Pia Pozzato (Università di Bologna)
Franciscu Sedda (Università di Cagliari)
Marcello Serra (Universidad Carlos III de Madrid)
Stefano Traini (Università di Teramo)
Patrizia Violi (Università di Bologna)

COLLETTIVI A TAVOLA

Teorie e pratiche del cibo condiviso

a cura di
Alice Giannitrapani, Davide Puca

MIMESIS

Il presente volume è stato realizzato nell'ambito del progetto di ricerca «COLTA – Collettivi a Tavola» (PRIN 2022 – PNRR). Finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, Missione 4 «Istruzione e Ricerca» del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), Componente C2 – Investimento 1.1 «Fondo per il Programma Nazionale di Ricerca e Progetti di Rilevante Interesse Nazionale (PRIN)», dedicato ai Progetti di ricerca di Rilevante Interesse Nazionale. CODICE PROGETTO 2022TM7WEJ – CUP B53D23023180006



Il presente volume è stato sottoposto a *peer review*.

MIMESIS EDIZIONI (Milano – Udine)
www.mimesisedizioni.it
mimesis@mimesisedizioni.it

Collana: *I libri di E|C*, n. 4
Isbn: 9791222331850
DOI: 10.7413/1234-1234115

This is an open access publication distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License (CC BY-NC-ND 4.0).

2026 – MIM EDIZIONI SRL
Piazza Don Enrico Mapelli, 75
20099 Sesto San Giovanni (MI)
Phone: +39 02 24861657 / 21100089

INDICE

Introduzione 7

Forms of Collective Catering
di Gianfranco Marrone 11

La mensa dei monaci nell'alto Medioevo
di Massimo Montanari 27

Sfamare, disciplinare, includere
Tattiche e strategie della nutrizione collettiva
di Alice Giannitrapani 37

"Questa non è una mensa"
Dalla mensa caritatevole alla mensa aziendale,
il senso del cibo nella ristorazione collettiva
di Davide Puca 53

The distributed canteen model of Reggio Emilia
A relational, systemic, and transformative
perspective for services
di Beatrice Villari e Stefano Maffei 87

Tra la porta e la tavola
Una lettura filosofica dell'ospitalità
e della convivialità nella ristorazione
collettiva per il sociale
di Maddalena Borsato 103

A tavola con San Giuseppe
Materialità, voto e medialità nella Festa di San Giuseppe a Borgetto
di Rosario Perricone 125

Food Networks and the Making of Urban Collectives
di Gianluca Burgio 147

Oltre il pasto
Politiche della convivialità nelle mense solidali
di Antonio Cetani 165

Mense finzionali
La ristorazione collettiva al cinema
di Francesco Mangiapane 187

Mense agonistiche a regola d'arte
La Festa dell'Aquilone a Urbino
di Tiziana Migliore 203

Estetiche e politiche dei collettivi a tavola
di Mirco Vannoni 219

Tiziana Migliore

MENSE AGONISTICHE A REGOLA D'ARTE
La Festa dell'Aquilone a Urbino

Sulla commensalità non si scherza. Stare insieme a tavola non è un modo come un altro per socializzare. È la pratica situata che permette di conoscere con il corpo cattivi e buoni comportamenti. Già il cibo sussume la questione antropologica del "buono da pensare" (Lévi-Strauss 1962b; Marrone 2014). Si dice di una persona, come di un alimento, che è 'buona' o 'cattiva'. L'etica trova nella gastronomia, che è "un'arte del vivere" (Foucault 1984), la migliore allegoria di se stessa, un grande *Gedankenexeperiment* per sapere che sapore hanno gli altri. In entrambi i sistemi di valore il buono è in alto e il cattivo è in basso, altrimenti il corpo si rivolta, e il programma di base è il far bene le cose per il benessere altrui. Perciò cuochi o chef sono *in primis* 'ristoratori', produttori di sollievo fino ad arricriare (dialetto sic.), ovvero a 'ricreare', a 'rigenerare'.

1. *Ardue comunioni*

Questo 'buono sommo' estesico ed estetico non è di tutti i giorni. Sorprende, coglie alla sprovvista, arriva come un dono dispensato dal cielo. La commensalità, che non prevede la separazione fra oste e ospite ma una valutazione fra pari, forma ancor di più alla conoscenza del bene e del male. Qui colui/colei che cucina si siederà, prima o poi, alla stessa tavola servendosi da sé o venendo servito/a. Mangiare insieme è un "rito di unione fisica" (van Gennep 1909; Perullo 2014) che, da un lato, appunto, si fa allegoria dell'etica, dall'altro, più localmente, può trasformare la condivisione del cibo in parabola sui comportamenti. La "razionalità figurativa" di questa pratica diventa cioè "una scelta speculativa" per parlare d'altro (Fabbri 1987).

1.1. *«Uno di voi mi tradirà»*

La cena eucaristica è un esempio cardine di tale potenziale metaforico narrativo, non solo perché Cristo, spezzando il pane e versando il vino, e mangiandone e bevendone anche lui, distribuisce il suo corpo e il suo sangue (Migliore 2023). Così Gesù si fonde chiaramente con i suoi apostoli e, da allora, con i fedeli che alla messa si uniscono a lui. Ma la rivelazione del peggiore dei torti, del tradimento, ha luogo in quel medesimo banchetto. Nelle versioni degli evangelisti, non concordi ma interessanti, il Salvatore identifica pubblicamente Giuda come "uno dei Dodici, colui che intinge con me nel piatto" (Marco 14,18-20) o "colui che ha intinto con me la mano nel piatto" (Matteo 26, 21-23) o "colui per il quale intingerò un boccone e glielo darò. E intinto il boccone, lo prese e lo diede a Giuda Iscariota, figlio di Simone. E allora, dopo quel boccone, Satana entrò in lui" (Giovanni 13, 21-30). I tempi verbali cambiano: Marco situa l'evento nella flagranza del presente; Matteo nel passato, il che costringe gli apostoli a rammentare il gesto; Giovanni nel futuro, opzione che crea suspense e li mette in allerta. Se in Marco e Matteo l'azione di intingere nello stesso piatto è all'unisono, in Giovanni il protagonista prende l'iniziativa e personalmente instrada Giuda al tradimento.



Fig. 1: Anselmo da Campione, Ultima Cena*, pontile del Duomo di Modena, 1170-1180*

Varianti a parte, resta il fatto che la *comida*, nella figuratività dei suoi processi gestuali e della prossemica, insegna a distinguere le condotte. Cristo è il bene supremo perché, senza scomporsi, porge un boccone di pane benedetto al suo sicario. E nel calvario riceve vino mescolato con fiele (Marco 15, 23; Matteo 27, 34) e una spugna imbevuta d'aceto (Marco 15, 36), ma continua a non perde-

re la compostezza. La tavola, lo si vede dal *Cenacolo* (1494-98) di Leonardo e in opere dello stesso motivo iconografico più recenti (Roberto Matta, *La última cena*, 1973), non ha nulla di pacato. È un campo di dubbi, indiscrezioni, mormorii, giudizi e palesamenti.

Anselmo da Campione, sul pontile del Duomo di Modena (*Ultima cena*, 1170-1180, fig. 1), e poi Tintoretto, nel telero della Basilica di San Giorgio a Venezia (*Ultima cena*, 1592-1594), aspettualizzano il momento in cui Cristo, imboccando Giuda, suscita gli sguardi attoniti, indignati, burberi o curiosi degli altri apostoli. Usa la commensalità per dar prova della sua resistenza.

1.2. *Pranzi-trappola. Inumare il non unanime*

Potremmo dare una chiave di lettura simile all'ironica trincea di sessanta metri dell'happening di Daniel Spoerri *Déjeuner sous l'herbe* (fig. 2).



Fig. 2: Daniel Spoerri, fotogramma dall'happening Déjeuner sous l'herbe *à l'occasion de l'enterrement du tableau-piège (1983-2010)*

Il principale autore di banchetti artistici, fondatore della Eat Art, organizza nel 1983 un pranzo per 120 persone nel parco di Montcel a Jouy-en-Josas. Il menu è a base di ragù di pitone, mammelle affumicate, polmoni di vitello, trippe, la discussione è accesa. Nel frattempo una gru scava una lunga trincea perpendicolarmente al banchetto. A fine pasto i commensali sollevano i tavoli, ancora imbanditi, e li calano nella fossa senza spostare una singola posata. Dunque il noto e già imbarazzante "pranzo sull'erba" di Manet si anima per essere poi inumato, "intrappolando" la vitalità di quel che è accaduto, la "scomodità" delle situazioni capitate (Spoerri 1960). Lo scavo archeologico provvederà a dissotterrare le tracce di questi convitti altamente istruttivi perché non unanimi[1]. Una medesima isotopia della tavola come sistema partecipativo di comportamenti discordi è riscontrabile nel caso studio che abbiamo scelto di indagare.

2. *La Festa dell'Aquilone a Urbino*

sì, gli aquiloni! È questa una mattina
che non c'è scuola. Siamo usciti a schiera
tra le siepi di rovo e d'albaspina.

[…].

Or siamo fermi: abbiamo in faccia Urbino
ventoso: ognuno manda da una balza
la sua cometa per il ciel turchino.
Ed ecco ondeggia, pencola, urta, sbalza,
risale, prende il vento; ecco pian piano
tra un lungo dei fanciulli urlo s'inalza.
S'inalza; e ruba il filo dalla mano,
come un fiore che fugga su lo stelo
esile, e vada a rifiorir lontano.

S'inalza; e i piedi trepidi e l'anelo
petto del bimbo e l'avida pupilla
e il viso e il cuore, porta tutto in cielo.

1 Nel 2010, in partnership con l'Institut national de recherches archéologiques préventives francese, i resti della mensa di Spoerri sono stati diseppelliti con rigore archeologico e, dopo averne preso il calco, sono stati reinterrati per le generazioni a venire.

[…].

Oh! te felice che chiudesti gli occhi
persuaso, stringendoti sul cuore
il più caro dei tuoi cari balocchi!

Oh! dolcemente, so ben io, si muore
la sua stringendo fanciullezza al petto,
come i candidi suoi pètali un fiore
ancora in boccia! O morto giovinetto,
anch'io presto verrò sotto le zolle
là dove dormi placido e soletto...

Meglio venirci ansante, roseo, molle
di sudor, come dopo una gioconda
corsa di gara per salire un colle!
[…]. (Giovanni Pascoli, *L'Aquilone,* 1897)

La Festa dell'Aquilone è una gara che si svolge a Urbino dal 1955, ogni venerdì, sabato e domenica della prima settimana di settembre. Si ispira al componimento che Pascoli scrisse nel 1897, in ricordo del periodo in cui viveva lì e frequentava, da scolaro, il Collegio degli Scolopi[2]. Tradizione molto sentita in città, la gara consiste nella preparazione e nel lancio di aquiloni da parte degli abitanti delle contrade. A lungo si è principalmente svolta sul colle delle Vigne, nel parco della Fortezza Albornoz (Parco della Resistenza); dal 1991, per contenere il pubblico sempre più numeroso, è stata trasferita fuori dal centro, sulle colline delle Cesane. L'amministrazione comunale sostiene e promuove l'iniziativa, in stretta collaborazione con Urbino Servizi Spa e con i quartieri.

Duomo, Lavagine, Monte, Valbona e San Polo sono i nomi delle contrade del centro storico, alle quali si sono successivamente aggiunte le zone extra muros: Piantata, Hong-Kong, Mazzaferro, Piansevero e San Bernardino. Ogni contrada ha il suo

2 Fonte d'informazione per l'analisi della Festa sono il volume *Urbino. 70 anni in volo*, di prossima pubblicazione, il sito internet dedicato, gli account Facebook e Instagram della Festa, rispettivamente aperti nel 2015 e nel 2024, le pagine social delle contrade e soprattutto le testimonianze degli urbinati. Ringraziamo Daniela Capponi, Presidente di Urbino Servizi, per aver reso disponibili molti materiali e Gea Ducci, Romina Fini e Giorgio Angelini per aver raccontato le loro esperienze dirette. Il corpus delle foto dell'articolo è nostro, costituito a partire da foto e audiovisivi reperiti nel web.

blasone (fig. 3), stemmi semplici tutti con la figura stilizzata di un aquilone al centro ma caratterizzati da tinte cromatiche distintive.



Fig. 3: Blasoni delle contrade di Urbino



Fig. 4: Le contrade di Urbino davanti alla cattedrale in Piazza Rinascimento, edizione del 2025

Come accade nei blasoni familiari, gli stemmi che presentano coppie di colori riconducono a contrade nate da scissioni interne a quartieri più antichi. Ogni rione della città, in vista della Festa, produce bandiere, t-shirt, addobbi urbani e gadget con il proprio codice simbolico (fig. 4).

La classifica delle vittorie vede finora in testa Lavagine, con 9 trofei, 8 San Polo, Piantata 7 a pari merito con Monte, Piansevero 6, Hong-Kong 5, Duomo 4, Mazzaferro e Valbona 3, San Bernardino 1. Nel 2013 il Comune, per smorzare i toni di una competizione notoriamente agguerrita, ha indetto per le medesime dieci contrade il concorso natalizio *Vinca il più dolce*. I giudici sono due giurati, non di Urbino, che proclamano il/la vincitore/vincitrice nel giorno dell'Epifania.

2.1. *Il programma della Festa*

Alla gara è possibile presentare solo gli aquiloni delle contrade. Il principale trofeo, chiamato 'Città di Urbino', è il premio per l'aquilone più alto tra i più lontani (fig. 5). Poi, in modo variabile, vengono assegnati altri premi: per l'aquilone più bello, tridimensionale o bidimensionale, per il più grande, il più piccolo, il più artistico, il più tecnico, il più estroso. I rioni cominciano a organizzarsi almeno sei mesi prima del concorso, oggi anche sperimentando nuove tecniche aerodinamiche. Accanto ai metodi tramandati di generazione in generazione, alcune giurie avallano materiali all'avanguardia come la fibra di carbonio.

La sera del primo giorno si tiene la cena inaugurale della Festa, offerta dalla contrada in carica e a cui partecipano tutti gli altri quartieri. Il sabato pomeriggio, nel Parco della Resistenza, si svolgono le gare individuali, per i secondi premi in palio. A queste gare segue il corteo delle contrade, dal Parco fino a Piazza Rinascimento, dove avviene l'estrazione per i lotti di terreno che ogni contrada occuperà il giorno dopo. La Festa ha il suo momento culminante la domenica pomeriggio, con la gara principale nelle balze dei monti delle Cesane. Di sera viene allestito un lunghissimo banchetto in Piazza Rinascimento, davanti a Palazzo Ducale, con una cena, poi la cerimonia di consegna del Trofeo e degli altri premi, un concerto o un party con dj-set.



Fig. 5: Aquilone vincitore del Trofeo 'Città di Urbino' nel 2018. Contrada Piansevero

2.2. *Agonismi a mensa*

È curioso che a incorniciare da sempre la gara urbinate siano due eventi gastronomici: la cena d'apertura e la cena della serata di premiazione. Non è banale. La maggior parte delle feste urbane competitive, in Italia e all'estero, esclude nella maniera più categorica momenti di convivialità fra le contrade. Il Palio di Siena, che è l'archetipo di questo tipo di ricorrenze, prevede consolidati rapporti di varia natura, codificati in tre tipologie: di alleanza formale, di rivalità e di mancanza di rapporti formali. Ma sedersi insieme a tavola durante la gara è impensabile. A Urbino, invece, i pasti condivisi sono processi essenziali del rituale della Festa, di cui occorre comprendere la funzione.

2.2.1. *L'opening*

La cena che apre la Festa è un evento interamente organizzato, come si è detto, dalla contrada che detiene il titolo. Il Comune le affida la gestione del banchetto, impegnativo, dato che vi partecipano tutti gli aquilonisti iscritti, circa 600, e durante il quale avvengono la riconsegna del Trofeo 'Città di Urbino', la presentazione delle contrade e la distribuzione di filo e bastone per le matassine delle gare individuali del sabato. Nella logica narrativa della Festa, questa commensalità è dunque un programma d'uso indispensabile per stabilire continuità con l'anno passato e valorizzare la nuova edizione. Il pasto crea coesione temporale perché, al momento di ricevere il premio, i contradatari vincitori sanno già di essere responsabili della buona riuscita dell'evento inaugurale successivo. Il riconoscimento ottenuto ne rafforza l'orgoglio e l'onore, ma è legato a doppio vincolo con il mandato (fase qualificante e fase decisiva) che li attende. Dopo aver sollevato in alto il trofeo, i trionfatori danno a tutti appuntamento all'anno prossimo, quando dovranno dimostrare di essere i campioni in carica creando una situazione quanto più conviviale. La coppa, nel frattempo, è stata il motivo di festeggiamenti interni alla contrada e di baldoria, il che rende la riconsegna più difficile.

Se la sede dell'evento dev'essere necessariamente nella contrada primatista, non ci sono norme sulla disposizione dei tavoli, sull'apparecchiatura o sul menu. In genere si sta all'aperto (fig. 6), per la difficoltà di trovare spazi capienti e perché

la stagione estiva lo consente. E i pasti possono essere lauti, con porchetta, salsiccia e cresce, o light, anche in vista delle gare da disputare. Alcune contrade anni fa si sono tacitamente assestate sulla formula dell'apericena (Fig. 7), che almeno per questo incontro iniziale ha molti vantaggi: la commensalità prende un aspetto più giovanile, meno da sagra; è possibile mangiare e bere in piedi e, quindi, cambiare di posto e conversare (o litigare!) con più contradaioli; è più economica e semplice da ideare; suscita l'interesse dei forestieri, che hanno libero accesso all'evento.



Fig. 6: La contrada Piantata organizza la cena di riconsegna del Trofeo, 4 settembre 2023



Fig. 7: Poster dell'apericena organizzata dalla contrada Mazzaferro nell'edizione del 2019



Fig. 8: La pittura degli aquiloni nel cortile del Collegio Raffaello, 4 settembre 2025

2.2.2. *Buoni aquiloni, aquiloni buoni*

In realtà, come ci viene riportato dai veterani della gara, tutto comincia non da questa cena, ma dal ritrovo pomeridiano dei bambini, il giovedì della stessa prima settimana di settembre, nel cortile del Collegio Raffaello per dipingere gli aqui-

loni. Sia per la natura di questo passatempo/sport, praticato soprattutto in età infantile – l'aquilone è un giocattolo – sia per fedeltà al poemetto ispiratore di Pascoli, i bambini hanno infatti un ruolo di primo piano nella Festa. Le molte foto di questo incontro segnalano un'analogia inattesa. Anche qui piccoli e grandi stanno riuniti intorno a dei tavoli, uno per contrada (fig. 8). E i desk sono rivestiti e apparecchiati con piatti, bicchieri, borracce e vasetti (figg. 9-10), che si maneggiano e ci si passa come durante un pasto.



Figg. 9 – 10: La pittura degli aquiloni nel cortile del Collegio Raffaello

A differenza della tipica commensalità, nel cortile del Collegio Raffaello, però, i prodotti vengono preparati e non usati/consumati. Gli 'ingredienti' per costruire vela, telaio e briglie sono tassativi: carta oleata, canne di fosso, colla di farina. Nel 2023 una contrada è stata eliminata per aver utilizzato canne di bambù. Al concorso si apprezza infatti chi sperimenta nuove tecniche di volo (vd. § 2.1.), ma sinonimo di qualità dell'aquilone, della sua 'bontà', è evidentemente il metodo artigianale, il km zero. La scelta delle materie prime è dovuta al loro rodaggio

nella velocità e, insieme, al rispetto per l'identità del territorio. Dunque chi infrange la regola è deplorevole non solo per noncuranza o disonestà, ma perché produce oggetti spuri. I bambini, guidati dagli adulti, apprendono il senso della Festa attraverso processi corporei di collaborazione e contesa. I colori che combinano sono il frutto di miscele con leganti alimentari, più o meno densi: acqua (inchiostri e acquerelli), acqua più tuorlo d'uovo (tempere), cera (pastelli) oppure olio. E molti degli utensili che condividono, come si è detto, sono gastronomici. Se ciascun contradaiolo si impegna a fare del proprio meglio per la gara, la cucina pittorica, da un tavolo all'altro, li federa e li mette sull'attenti rispetto a incursioni e sguardi curiosi.

2.2.3. La cena di premiazione

La *consecutio temporum* degli eventi conclusivi potrebbe scatenare varie passioni dell'imprevedibile (Sedda 2025), con il rischio di rovinare la Festa. La terza e ultima occasione di convivialità casca infatti dopo che si sono chiuse le gare e in attesa del verdetto della giuria. Ma anche se il conferimento degli awards fosse anticipato rispetto alla cena, il banchetto non sarebbe dei migliori. Benché i premi in palio siano più di uno, alcune contrade possono restare all'asciutto e tutte comunque puntano al trofeo. Nessuno si siederebbe a tavola con l'amaro in bocca; conoscere i risultati in prima serata porterebbe ad abbandonare la piazza lasciandovi solo i vincitori. L'alternativa, in questo clima così teso, di fedeltà assoluta e ostilità, sarebbe rinunciare al pasto insieme, come accade nelle competizioni urbane dello stesso genere. Ma Urbino resiste.

Il banchetto di Piazza Rinascimento si imprime nella mente di frequentatori vecchi e nuovi della Festa per le sue dimensioni da cenone, non solo per l'alto numero di partecipanti. Tutta la gara ha scenografie mozzafiato: la fortezza Albornoz, i monti delle Cesane, il cortile del Collegio Raffaello e infine Palazzo Ducale (fig. 11).



Fig. 11: Cena di premiazione, 7 settembre 2025

Urbino Servizi cura l'allestimento, che resta da sagra. Il menu è fisso. I tavoli sono disposti in tre file per lungo, parallelamente alla parete laterale di Palazzo Ducale fino all'Obelisco, dove viene montato il palco per il concerto. Band musicali suonano dal vivo durante la cena. Le contrade si siedono in gruppi separati ma, essendoci panche e non sedie, stanno unite fra loro in senso longitudinale e in parallelo (fig. 12).

L'atmosfera, per quanto allegra, non è serena, perché il pensiero corre ai premi dopo la fatica durata mesi. Le giornate della gara hanno rafforzato lo spirito di appartenenza, tanto che ogni contrada è oramai una totalità partitiva. È costituita però di persone. E l'incertezza sull'esito rende rischioso condividere fisicamente lo spazio. Eppure accade.

Urbino Servizi si basa su una norma frutto di regolazioni intersoggettive diacroniche e trasforma quella totalità di parti in una totalità integrale, contrapponendo, al "regime dell'incidente", un "regime della programmazione" (Landowski 2005) ricco di significanza. L'ente mette al sicuro la Festa da ciò che la stanchezza e il nervosismo potrebbero provocare chiedendo alle contrade di sedersi a tavola. Un'apericena, in questo frangente, non riuscirebbe a contenere altrettanto efficacemente le baruffe. Prendere posto per mangiare e bere insieme già aiuta a dominare gli istinti, a controlla-

re le emozioni. In più il registro qui è cerimoniale, sia perché il banchetto rientra all'interno di una funzione pubblica, la festa urbana, sia perché precede il galà di premiazione; e il contesto da cerimonia richiama alla compostezza, inibisce operati rozzi e violenti. Sempre a livello topologico, ma inglobante la tavola e il codice che la regola, la sfera privata delle azioni dei partecipanti risente della quinta del Palazzo. Piazza Rinascimento, con la sua architettura, forse stride esteticamente con il look sportivo degli aquilonisti, ma è nel loro DNA: simbolizza processi di civilizzazione, un umanesimo che ha portato a incorporare le buone maniere e a respingere gli impulsi smodati (Elias 1969). L'amministrazione conta su un sistema di prevenzione dei rischi culturale. Il Palazzo del Duca Federico da Montefeltro è un brand, un'etichetta che infonde l'autodisciplina.





Figg. 12 – 13: Cena di premiazione, 7 settembre 2025 e 3 settembre 2023

3. *Pedagogia del senso della misura*

Ogni mensa è una scommessa, un segno che si realizza per ratio difficilis. Potremmo considerare la convivialità una forma del con-

tenuto connotata positivamente da individui e culture, un ideale, un anelito, che la commensalità, come forma dell'espressione ogni volta nuova e diversa, tenta di rendere, di raggiungere, di trasformare anche. Ogni esecuzione non è mai uguale alla precedente.

Dispositivo in senso foucaultiano che i convitati gestiscono da sé, con rapporti di potere e forza definiti dalla singola situazione di *parole*, il banchetto implica semisimbolismi stabili scaturiti dal posto che si occupa – capotavola e a destra : sinistra :: superiore : inferiore – e codificati nel galateo. E, mentre sonda la resistenza spaziale e temporale del soggetto in una serie di interazioni, come prendere, porgere, versare, tagliare, spezzare, dosare, distribuire, essa si fa macchina di visibilità e di enunciazione dei suoi costumi. Lo stare insieme a tavola può consensualmente diventare un luogo di ostentazione e di eccessi, di dissacrazione delle norme, da Lucullo a Trimalcione a *La grande bouffe* di Ferreri (Marrone 2025), o di parsimonia e rifiuto, fino al digiuno. In ogni caso padroneggiare il cibo, quando lo si sa *maîtriser*, compone i conflitti e tiene a bada i malanimi, attraverso maniere associate a modi d'essere (o di apparire), la cortesia, la gentilezza ad esempio, che, rispecchiando sistemi di valore, vengono subito moralizzate. Il giudizio è altrettanto netto e istantaneo per gli smodati, i quali però almeno non sono presi dall'ansia di atteggiarsi. Sarà per questo che Spoerri seppellisce in trincea i resti di un banchetto animoso e che anche Pascoli si augura di andare "sotto le zolle" "ansante, roseo, molle di sudor, come dopo una corsa di gara per salire un colle" (*L'Aquilone*, vv. 56, 58-59). L'etimologia è una figura retorica, ma la mensa ha effettivamente a che vedere con le misure: regola le capacità di uscire dalla solitudine, dai propri limiti, per stare insieme.

Bibliografia

Bianchi G., Remi E.
2026 *Urbino 70 anni in volo*, Comune di Urbino, di prossima pubblicazione.

Elias, N.
1969 *Über den Prozess der Zivilisation. I. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Suhrkamp, Frankfurt am Main; tr. it. *La civiltà delle buone maniere. La trasformazione dei costumi nel mondo aristocratico occidentale*, Il Mulino, Bologna 2009.

Fabbri, P.
1987 "Moduli e parabole. Ragionare per figure", in Id., *Elogio di Babele*, Meltemi, Roma 2003, pp. 44-52.
Foucault, M.
1984 *Histoire de la sexualité*, vol. II, *L'usage des plaisirs*, Gallimard, Paris; tr. it. *Storia della sessualità*, vol. II, *L'uso dei piaceri*, Feltrinelli, Milano 1984.
Gennep van, A.
1909 *Les rites de passage*, Émile Nourry, Paris; tr. it. *I riti di passaggio*, Boringhieri, Torino 2002.
Giannitrapani, A.
2025 "Normes d'étiquette et dilemmes contemporains", *Actes Sémiotiques*, n. 133, in *Le chaînon manquant entre langue et parole. Pour une sémiotique des normes*, a cura di G. Bassano, T. Migliore.
Hammad, M.
1987 "L'architecture du thé", *Actes Sémiotiques – Documents*, nn. 84-85; tr. it. "L'architettura del tè", in Id., *Leggere lo spazio, comprendere l'architettura*, Meltemi, Roma-Bari 2003, pp. 47-99.
Landowski, E.
2005 *Les interactions risquées*, Pulim, Limoges; tr. it. *Rischiare nelle interazioni*, FrancoAngeli, Milano 2010.
Lévi-Strauss, Cl.
1962 *La pensée sauvage*, Plon, Paris; tr. it. *Il pensiero selvaggio*, Il Saggiatore, Milano 1964.
Marrone, G.
2014 "Introduzione", in Id. (a cura di), *Buono da pensare*, Carocci, Roma, pp. 11-24.
2025 "La grande bouffe e il digiuno", *Doppiozero*, 8 giugno.
Migliore, T.
2023 *La parola trasformatrice. Strutture, enunciazione, intersoggettività*, Mimesis, Milano.
Pascoli, G.
1897 "L'aquilone", in Id., *Primi poemetti*, Mondadori, Milano 1974.
Perullo, N.
2019 *La cucina è arte? Filosofia della passione culinaria*, Carocci, Roma.
Sedda, F.
2025 *L'imprevedibile accade. Vivere e sopravvivere nel XXI secolo*, Bompiani, Milano.
Spoerri, D.
1960 "Tableaux-pièges", in *Les Nouveaux Réalistes*, catalogo dell'esposizione al M.A.M. – Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, 15 maggio–7 settembre 1986, Les Amis du M.A.M., Paris 1986.