Odoardo Fontanella, *Il pasto dell'operaio*, anni '50, Fondazione Isec

__Pausa pranzo

Cibo, industria, lavoro nel '900

A cura di
Fondazione Dalmine e Fondazione ISEC

Fondazione Dalmine
Jessica Brigo, Stefano Capelli, Carolina Lussana, Manuel Tonolini, Mirella Valota

Fondazione ISEC
Giorgio Bigatti, Alberto De Cristofaro, Primo Ferrari, Uliano Lucas, Sara Zanisi

Grafica
Junglelink - Flavio Sbalchiero

Video e multimedia
Ferruccio e Tommaso Bigi
Officina della Comunicazione

Archivi
Archivio Edison, presso il Centro per la cultura d'impresa; Archivio del Lavoro; Archivio Fotografico della Camera del Lavoro di Treviso a cura dello Spi-Cgil; Archivio Nazionale Cinema d'Impresa; Archivio Storico Barilla; Archivio Storico Birra Peroni; Archivio Storico delle Officine Reggiane; Archivio Storico di Crespi d'Adda Giovanni Rinaldi; Archivio Storico Same; Archivio Uliano Lucas; Associazione Archivio Storico Olivetti; Associazione Gruppo anziani Italtel; Biblioteca "Di Vittorio" Cgil Bergamo; Centro per la cultura d'impresa, Archivio Roberto Zabban; Centro Storico FIAT; Fondazione AEM - Gruppo A2A; Fondazione Ansaldo; Fondazione Dalmine; Fondazione ISEC; Fondazione Pirelli; Istituto Luce Cinecittà.

A CURA DI

Fondazione Dalmine

ISEC Fondazione Istituto per la storia dell'età contemporanea

IN COLLABORAZIONE CON

Spazio Gerra

__Pausa pranzo 3

Cibo, industria, lavoro nel '900
Spazio Gerra - Reggio Emilia
11 dicembre 2021 – 27 marzo 2022

Cibo, industria, lavoro nel '900

Da Sesto, a Dalmine, a Reggio Emilia

Dopo una prima edizione fotografica presso Fondazione ISEC e una presso Fondazione Dalmine, integrata con video, interviste, filmati e documenti sulla company town di Dalmine, la mostra **Pausa pranzo** *approda allo Spazio Gerra di Reggio Emilia. Una nuova edizione disegnata per dare voce alla storia e all'archivio delle Reggiane, nell'ambito di un percorso* **in progress** *dedicato alla storia e alla cultura industriale del nostro Paese.*

Con la mostra ***Pausa Pranzo. Cibo, industria, lavoro nel '900*** Fondazione Dalmine prosegue l'impegno ventennale nella diffusione della cultura industriale, collaborando alle iniziative legate alla memoria storica dell'industria a Reggio Emilia. La Fondazione nasce nel 1999 per iniziativa di TenarisDalmine con l'obiettivo di valorizzare la storia e gli archivi di un'impresa radicata nel territorio da oltre un secolo e oggi parte di un'azienda globale, Tenaris, leader nel settore dei tubi in acciaio per l'energia e l'industria.
Gli archivi sono il cuore delle attività di Fondazione Dalmine perché sono la traccia della vicenda di aziende, persone, luoghi, città, territori. Oltre ai mutamenti economici, tecnologici, organizzativi, gli archivi registrano i cambiamenti nelle culture e comportamenti che l'industria ha generato nella società e comunità in cui è cresciuta. Gli archivi sono un patrimonio culturale che l'industria ancora attiva – è il caso di Tenaris a Dalmine – o chi ne eredita i patrimoni documentali – è il caso di Reggio Emilia con le Reggiane e di Fondazione ISEC con le industrie sestesi – ha la responsabilità di preservare e trasmettere al pubblico di tutte le generazioni.

Pausa pranzo espone a Reggio Emilia materiale proveniente da archivi industriali italiani che hanno accolto un primo invito di Fondazione ISEC nel 2015, poi rinnovato nel 2017 da Fondazione Dalmine, a partecipare ad un racconto corale sul cibo nell'industria. Foto d'autore, documenti, filmati, ricostruiscono modi, tempi, luoghi del mangiare in fabbrica, mostrando il passaggio dalla gavetta, ai refettori, alle mense e tracciando così la storia del consumo del pasto sui luoghi di lavoro. Questo racconto visivo offre anche uno spaccato indiretto dei cambiamenti intervenuti nell'industria italiana nel corso del '900. Sullo sfondo di queste immagini d'archivio sono infatti ben intuibili le trasformazioni che spazi produttivi, macchine, organizzazione, lavoro, vita quotidiana delle persone hanno vissuto nel corso del tempo. E, fuori dalla fabbrica, nelle città e nei territori industriali. Dalmine ha vissuto in modo particolarmente intenso questa relazione fra industria e vita quotidiana.
Le immagini dei refettori, prima, e della mensa realizzata nel 1937 dall'architetto Giovanni Greppi nel cuore della città industriale, poi, riflettono questo rispecchiamento. **Dietro** le foto di *Pausa pranzo*, nel caso di Dalmine, c'è un sito produttivo nato nel 1906 in un'area agricola; c'è un territorio dove, dagli anni '20, per iniziativa diretta dell'impresa, attorno alla fabbrica sorge una company town, fatta di infrastrutture, quartieri, scuole, spazi pubblici, spazi ricreativi parte di un welfare aziendale di cui la mensa è elemento centrale; c'è una città dove l'architettura ha tradotto una visione e un modello di relazione, collocando la mensa appena fuori la fabbrica. ***Dentro*** le foto di Dalmine ci sono alcune delle decine di migliaia di persone che, dal 1906 ad oggi, hanno lavorato in azienda o vissuto nella città industriale, vivendo i cambiamenti sociali, la trasmissione dell'impiego tra le generazioni, le migrazioni, le trasformazioni del lavoro e del tempo libero. E quelle del cibo.
Come è stato presso Fondazione Dalmine, *Pausa pranzo* può suscitare a Reggio Emilia l'interesse di un pubblico vario: studiosi e appassionati di storia, persone che hanno lavorato in azienda, famiglie che hanno vissuto indirettamente il legame con l'industria e il sistema di welfare, persone interessate o curiose di comprendere, attraverso la lente di un gesto quotidiano e semplice, i cambiamenti economici, sociali e culturali che l'industria ha portato e porta con sé quando è profondamente radicata in un territorio. Uno strumento di conoscenza, oltre che di interpretazione del presente di tante comunità industriali che – a scala locale, urbana, metropolitana – sono oggi tutte parte di un mondo globale.
Pausa pranzo offre a Fondazione Dalmine una duplice occasione di collaborazione con Reggio Emilia su temi di interesse comune: parlare di fotografi e fotografia nel corso dei seminari e workshop organizzati nel ricco programma di eventi collaterali alla mostra; avvicinare le giovani generazioni alla cultura industriale nell'ambito delle iniziative pensate per le scuole. Proprio al mondo della scuola Fondazione Dalmine dedica un programma specifico di visite, attività e laboratori, per diffondere la cultura industriale fra gli studenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria e per avvicinare le giovani generazioni alla conoscenza del patrimonio dell'industria come strumento di comprensione della contemporaneità. Storia, città industriale, tecnologia, robotica – e anche naturalmente cibo in fabbrica – sono i temi di un'offerta formativa che guarda al presente e al futuro con la responsabilità di tramandare Heritage, Storia e Cultura industriale.
Pausa pranzo è tutto questo. E per questo ringraziamo Reggio Emilia dell'ospitalità.

Fondazione Dalmine

www.fondazionedalmine.org
fondazionedalmine FondazioneDalmine FondDalmine

Bruno Stefani per Studio Boggeri, *Operai alla mensa aziendale Dalmine*, 1937
Fondazione Dalmine

Le parole del lavoro in pausa pranzo: dalla *schiscêta* alla mensa

Aris Accornero, che conosceva bene la fabbrica per aver fatto l'operaio prima di venire licenziato per rappresaglia, nella pionieristica *Storia fotografica del lavoro in Italia*, realizzata nel 1981 in collaborazione con Giulio Sapelli e Uliano Lucas, ha dedicato alcune belle pagine alla "refezione sul lavoro". Il ricordo di quel saggio e la presenza negli archivi della Fondazione ISEC di una serie di fotografie sulle mense nelle grandi fabbriche di Sesto San Giovanni sono stati la scintilla per immaginare una mostra dedicata alla *Pausa pranzo* a partire dalle fonti visive. Per documentare il percorso che in un secolo ha trasformato il momento del pasto operaio ci siamo rivolti a numerosi archivi di impresa e sindacali, che con grande generosità hanno fornito immagini di eccezionale interesse. Il percorso espositivo parte dalle prime fotografie di fine Ottocento, illustra le tappe che, sulla spinta di una progressiva presa di coscienza dei diritti dei lavoratori e delle lavoratrici, hanno portato prima ai refettori dove consumare un pasto caldo e in seguito alle mense aziendali. Nel 2015, insieme a Uliano Lucas e Fayçal Zaouali abbiamo realizzato la mostra, che è all'origine dell'attuale riallestimento.

Accanto alle fonti fotografiche abbiamo potuto lavorare anche sui fondi sonori e audiovisivi conservati in Fondazione ISEC e presentiamo un breve percorso attraverso le voci di chi a Sesto San Giovanni (Milano) racconta la mensa come un miglioramento importante delle condizioni all'interno della fabbrica, ottenuto con scioperi e lotte. Il primo ricordo sul mangiare in fabbrica è spesso proprio l'ottenimento delle mense aziendali nel lungo decennio di lotte a cavallo tra anni Sessanta e Settanta:
«*[Alla Breda] c'è stata una lotta: prima del settembre 1973 la mensa non c'era, la gente mangiava vicino al forno con la* schiscêta*; non c'era la pausa, non si usciva a mangiare. […] Uscivano solo i giornalieri che avevano una pausa di un'ora, i turnisti invece mangiavano senza fermare gli impianti, sul posto di lavoro, ed erano la maggioranza. Mensa a prezzo politico perché la mensa era considerata salario differito. E la mensa non solo è stata un servizio che ha permesso di fare più dignitosa la vita delle persone, ma è stata anche il luogo nel quale poi si potevano fare le assemblee*». Impiegato Breda, 2014

Bruno Stefani per Studio Boggeri, *Operai alla mensa aziendale Dalmine*, 1937
Fondazione Dalmine

Tutti e tutte raccontano il passaggio dal pasto individuale alla mensa aziendale come un'evoluzione perché prima erano costretti a mangiare in poco tempo e "sul posto di lavoro" o al massimo nei refettori:
«*Allora tutti i reparti avevano un refettorio, ma dove non si cucinava: gli operai si portavano la* schiscêta*. Avevano degli scaldavivande, la mettevano lì e poi mangiavano. Successivamente ogni stabilimento aveva la sua mensa di reparto: per esempio l'acciaieria e il laminatoio. La mensa si pagava pochissimo*». Impiegato Falck, 2013

«*A pranzo si mangiava dentro con la famosa* schiscêta*, poi la mensa è stata una delle prime conquiste. Ci si arrangiava, a volte si comprava salame, bologna, con qualche panino. È insomma, è diverso andare in mensa che mettere la* schiscêta *vicino al calore per scaldarla. Poi si mangiava in reparto, in mezzo a polvere e rumore, non abbandonavi mai il posto di lavoro, anche se in ogni reparto avevamo una specie di* gabina *e si entrava lì: ma era un obbrobrio se vogliamo proprio dirlo. Con la mensa è stata una cosa totalmente diversa: uno andava, mangiava, portava via il suo vassoio e si tornava in reparto. Beh, la mensa non l'ha regalata nessuno, è arrivata dopo scioperi! Non è che siamo entrati al mattino "Oh, vogliamo la mensa", e il Falck "Pronti, la mensa"*». Operaio Falck, 2015

Ed erano le donne a confezionare la *schiscêta*, come si chiamava a Milano il contenitore metallico con forma oblunga con due scomparti in cui "schiacciare" le due portate che venivano cucinate a casa:
«*Mia mamma si alzava alle quattro per preparare il sugo e la pastasciutta e il secondo, per i miei fratelli e il mio papà. Per tanti anni mia mamma ha fatto le* schiscêta *perché non c'erano ancora le mense in Falck – è venuta la mensa in Falck ma quella del "Palazzone" dove però i turnisti non potevano andare perché in mezz'ora di tempo neanche Mennea ci arrivava là! C'era solo una cucina in acciaieria, ma non era una vera e propria cucina, era un posto di ristoro al laminatoio*». Operaio Falck, 2013

Il portavivande poi poteva essere riscaldato direttamente in reparto tenendolo vicino ai forni o più spesso attraverso cucine economiche o scaldavivande presenti nei refettori.
Poi nel corso del Novecento si ottengono le mense aziendali, locali idonei e cucine efficienti, che riflettono l'organizzazione seriale e le dimensioni della produzione di massa: grandi spazi, grandi numeri, trasformazione e distribuzione del cibo attraverso procedure routinarie come i self-service con ritmi di lavoro che si adeguano a quelli dei reparti e dei turni.
Una storia di conquista di spazi di libertà e di dignità della persona sui luoghi di lavoro che questa mostra documenta attraverso un racconto fotografico di grande suggestione.

Fondazione ISEC

Autore ignoto, *Mensa operai della Breda*, 1920-1930, Fondazione Isec

Umberto Da Re, *Mensa aziendale Dalmine*, 1940, Fondazione Dalmine

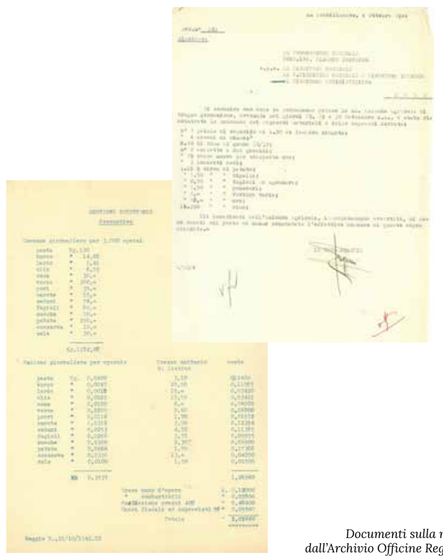
La mensa aziendale Reggiane

Nei documenti del periodo di produzione aeronautica e post-bellico

L'aumento esponenziale dei dipendenti nel periodo della produzione aeronautica mise la direzione di fronte ad un problema di natura estremamente pratica quale quello di garantire la miglior pausa pranzo possibile ai propri operai, impiegati e tecnici. Fino all'estate 1942 l'organizzazione del refettorio aziendale era esternalizzato, affidato quindi ad una società e non direttamente gestita dalle Reggiane. Questa scelta si dimostrò rapidamente non più sostenibile, dal momento che erano ormai al lavoro oltre 11.000 dipendenti e la gestione esterna era in grado di fornire solamente 400 pasti al giorno. Venne quindi costruito un nuovo refettorio adiacente alla portineria operai, in grado di ospitare molte più persone e fornire migliaia di pasti al giorno.
Contemporaneamente venne aperta, nel giugno 1942, un'azienda agricola i cui prodotti sarebbero stati venduti ai dipendenti alla metà del prezzo ufficiale. Qui sarebbe stato possibile approvvigionarsi di pollame, ortaggi, conigli e latte messi in vendita in un apposito spaccio situato al n. 27 di viale Ramazzini.

Laboratorio Fotografico Reggiane, *Spaccio aziendale*, Reggio Emilia, 1941

La mensa vera e propria entrò in funzione il 16 novembre 1942 (lo stesso giorno in cui gli Alleati sbarcarono in forze in Marocco e Algeria per tagliare la strada alle forze dell'Asse in ritirata da El Alamein: operazione Torch). Era in grado di fornire fino a 6000 pasti al giorno, dei quali 2400 pacchi viveri, 300 razioni per gli operai di un'impresa edile al lavoro all'interno delle Reggiane e 3300 pasti completi. L'incremento dei pasti forniti rispetto alla precedente esperienza fu esponenziale, passando da 400 a 600 già nel novembre 1942 (7185 razioni in 12 giorni), a 1230 per dicembre (31.740 razioni in 25 giorni), raggiungendo il limite massimo di oltre 3000 pasti già nel febbraio 1943. A partire dal gennaio precedente ogni dipendente che mangiava in mensa aveva diritto giornalmente a 60 grammi di pasta o riso, 8 di grasso, 100 di patate, 20 di legumi e verdure varie a seconda della disponibilità. Spesa prevista, una volta a pieno regime, un milione di lire all'anno.



Documenti sulla mensa dall'Archivio Officine Reggiane

La popolarità della mensa fu presto evidente: il 14 luglio 1943 una sorta di referendum indetto dalla direzione diede come risultato la richiesta di raddoppiare i pasti completi serviti giornalmente, portandoli da 3300 a 6000. Un aumento che sarebbe stato però problematico da realizzare, poiché già con 3300 pasti, più i pacchi viveri, stava diventando molto difficile reperire le derrate necessarie. Se accolta, la richiesta avrebbe comportato la necessità di acquistare 24 quintali di cibo al giorno, 7200 in un anno (300 giorni lavorativi).
L'occupazione tedesca successiva all'8 settembre 1943 interruppe inevitabilmente questo progetto, a proposito della quale si segnala l'asportazione di cibo dalla mensa in almeno un'occasione, alla fine del settembre 1944: 19 casse di uova, 9 quintali di patate, un quintale e mezzo di cipolla e 350 litri di vino.

Laboratorio Fotografico Reggiane, *Nuovo refettorio avio*, 1942

Nel primo anno di pace, 1945/46, la mensa Reggiane sostenne un costo di L. 11.334.011,35, incassando L. 1.857.626,35. Ogni pasto aveva un costo di L. 14,52, dei quali a carico dell'azienda L. 13,30. Ogni partecipante pagava L. 2 delle quali L. 0,80 in beneficenza per gli asili. Nell'estate del 1945 l'azienda Gallinari, situata in viale Ramazzini, strinse un accordo con le Reggiane per la distribuzione di 50 pasti al giorno per i propri dipendenti.
Ogni dipendente che voleva usufruire della mensa riceveva un tagliando con 20 buoni dietro il pagamento di 40 lire. All'inizio di ogni turno un tagliando andava consegnato ad un magazziniere incaricato alla raccolta che provvedeva a preparare le giuste quantità di cibo necessarie al cuoco per cucinare il numero esatto di razioni. Guardie giurate e apprendisti avevano diritto ad un pasto gratuito, mentre l'eventuale eccedenza veniva distribuita a richiesta, sempre al costo di L. 2. Le scolature delle marmitte erano distribuite gratuitamente ai poveri della città. Un pacco viveri costava L. 0,65. Nel 1947 si distribuivano mediamente 2500 pasti al giorno. La mensa Reggiane aveva 2 impiegati, un capocuoco e 32 addetti.
Nel marzo 1949, all'inizio della lunga vertenza che si sarebbe conclusa con la liquidazione coatta, la mensa era ancora in grado di fornire decine di migliaia di pasti: 30.942 a L. 2 ai dipendenti, 1412 razioni gratuite alle guardie giurate e al personale di mensa e 1255 razioni agli allievi dei famosi corsi di riqualificazione, per un totale di 33.609 razioni e 2015 pacchi viveri.

Michele Bellelli

Autore ignoto, *Operai leggono "Vie nuove" nella mensa occupata*
Reggio Emilia, 1951