

1/2026

Studi bresciani

Studi bresciani



M

fondazione
luigi micheletti

1 /
20
26



Studi bresciani

nuova serie

semestrale di storia moderna
e contemporanea

1/2026



fondazione luigi micheletti



Presidente

Ettore Fermi

Direttore

Giovanni Spinelli

Consiglio di amministrazione

Aurelio Bertozzi, Roberto Bianchi, Francesco Caretta, Ettore Fermi, Marco Lombardi, Maurilio Lovatti, Anna Micheletti, Bruna Micheletti, Daniele Mor, Massimo Mucchetti, Leonida Tedoldi.

Comitato scientifico

Giulia Albanese, Claudia Baldoli (presidente), Marco Belfanti, Sergio Bologna, Laura Centemer, Gabriella Corona, Paolo Corsini, Patrizia Dogliani, Mirco Dondi, Mimmo Franzinelli, Francesco Germinario, Alessandro Giaccone, Miguel Gotor, Luigi Manconi, Sergio Onger, Elena Papadia, Santo Peli, Luigi Piccioni, Gianfranco Porta, Marino Ruzzenenti, Carlo Simoni, Giovanni Spinelli, Mario Taccolini, Marcello Zane.

Fondazione Luigi Micheletti
Via Cairoli, 9 - 25122, Brescia (Italia)
www.fondazionemicheletti.eu

In copertina:

Carte de visite di Giuseppe Zanardelli - Brescia, Giovanni Trainini, ante 1877 (Brescia, Archivio Privato "Alessandro Bertoli")

Studi bresciani

Comitato editoriale

Rolando Anni, Claudia Baldoli, Carlo Bazzani (*segretario di redazione*), Alessandro Brodini, Giovanni Cadioli, Emanuele Cerutti, Carlotta Coccoli, Paolo Corsini, Luciano Faverzani, Mimmo Franzinelli, Francesco Germinario, Daria Gabusi, Giovanni Gregorini, Alice Gussoni, Maurilio Lovatti, Daniele Montanari, Sergio Onger (*direttore*), Maria Paola Pasini (*direttrice responsabile*), Maurizio Pegrari, Santo Peli, Gianfranco Porta, Giovanni Sciola, Federico Carlo Simonelli, Carlo Simoni, Giovanni Spinelli, Leonida Tedoldi, Francesco Torchiani, Lucio Valenti, Enrico Valseriati, Marcello Zane, Paolo Zanini.

studibresciani@fondazionemicheletti.it
www.fondazionemicheletti.eu/studibresciani
Liberedizioni 2026
www.liberedizioni.it

Progetto grafico: Agnese Bonfiglio
Impaginazione e cura editoriale: Rosalba Albano

Registrazione del Tribunale di Brescia, n.1/80 del 3 gennaio 1980
ISSN 1121-6557
ISBN 979-12-5552-076-4

I testi pubblicati nella sezione Ricerche sono stati sottoposti a un sistema di double-blind peer review. A seguito di una iniziale valutazione del Comitato editoriale, che ne ha attestato la pertinenza e la scientificità, i saggi sono stati valutati in forma anonima da almeno due revisori italiani o internazionali. I revisori hanno provveduto a redigere una scheda di giudizio, con l'impegno di discrezione nei confronti dell'autore.

Indice

Ricerche

- 09** FRANCESCO BACCANELLI
I pittori bresciani del Risorgimento nei periodici dell'epoca
- 35** FRANCESCO DE LEONARDIS
Domenico Ghidoni e il monumento a Tito Speri
- 67** ALESSIA MARIOTTI
Il secondo tempo della rivoluzione. L'archivio della sezione di Edolo del Partito Nazionale Fascista: la gestione del potere tra il centro e la periferia (1926-1932)
- 99** MARCO ROTA
Mangiare in fabbrica. Le pratiche alimentari dei metalmeccanici bresciani fra ricostruzione, autunno caldo e trasformazione dei modelli di consumo (1940-1985)

Discussioni

- 131** MARCO FRUSCA
Restaurare la modernità
- 139** CARLO MUZZI
L'alleato ostile. Trump, l'Europa e la crisi della comunità atlantica

Recensioni

- 153** LUCIANO FAVERZANI
Recensione a Daniele Montanari - Angelo Brumana,
Antirisorgimento in casa Zanardelli: profilo di uno zio imbarazzante
- 157** FRANCESCA MASSARO
Recensione a Fabio De Ninno, *Mancò la fortuna non il valore*
- 161** GIOVANNI SCIOLA
Recensione a Giovanni Spinelli, *Dopo l'esodo: da profughi a cittadini. Il processo di integrazione di giuliani e dalmati nell'Italia del secondo Novecento, attraverso le vicende di Brescia*

Mangiare in fabbrica. Le pratiche alimentari dei metalmeccanici bresciani fra ricostruzione, autunno caldo e trasformazione dei modelli di consumo (1940-1985)

Abstract

Il saggio analizza le molteplici configurazioni del pasto aziendale nel panorama industriale bresciano tra la Seconda guerra mondiale e gli anni Ottanta. Analizzando i repertori alimentari degli operai del settore meccanico-siderurgico, l'articolo mette in luce come mensa e indennità sostitutiva non fossero meri strumenti di sostegno alimentare, ma spazi di negoziazione dei rapporti sociali, delle condizioni di lavoro e dei modelli di consumo.

Il pasto di fabbrica emerge così come una prospettiva particolarmente significativa per cogliere l'intreccio tra rimodulazione dei processi produttivi, evoluzione delle relazioni industriali e mutamento delle culture alimentari popolari nei decenni del secondo dopoguerra. Il contributo ricostruisce le ritmicità della trasformazione dei regimi alimentari operai, individuando nel ciclo di mobilitazioni del "lungo" Autunno caldo uno snodo periodizzante nella ridefinizione del pasto di fabbrica.

L'analisi si fonda su fonti eterogenee: documentazione aziendale e sindacale, contratti e accordi, giornali di fabbrica, house organ, inchieste e periodici. Articolato in tre sezioni, il contributo ricostruisce dapprima la nascita e il consolidamento delle mense tra guerra, ricostruzione e boom economico; esamina poi la politicizzazione del pasto a cavallo dell'Autunno caldo; infine, indaga l'intreccio tra ristorazione collettiva, relazioni industriali e trasformazione delle culture alimentari operaie.

Eating at the Workplace: Food Habits, Industrial Conflict, and Consumption Patterns among Metalworkers in Brescia (1940–1985)

This essay investigates the configurations of factory meals in Brescia's industrial landscape from the Second World War to the 1980s. Focusing on the steel and engineering industries, it demonstrates that company canteens and meal allowances were not merely nutritional support but were closely bound up with the negotiation of industrial relations, working conditions, and consumption patterns. In this perspective, the factory meal emerges as an original perspective to explore

Marco Rota

the intertwined transformations of industrial organization, labor relations, and working-class food cultures in postwar Italy. The essay traces the shifting rhythms of working-class dietary regimes, identifying the wave of mobilizations culminating in the “long” Hot Autumn as a decisive turning point in the reshaping of workplace food habits.

The analysis draws on a wide range of sources, including company and trade union records, collective agreements, factory journals, house organs and surveys. The article is structured in three sections: it first traces the emergence and diffusion of factory canteens from the wartime years through postwar reconstruction and the economic “miracle”; it then examines the politicization of workplace food habits during the Hot Autumn; and it concludes by exploring the intersection between mass catering, industrial relations, and the change of working-class consumption patterns.

Introduzione

Nel corso degli ultimi anni, diverse ricerche hanno dimostrato come il rapporto tra alimentazione e lavoro rappresenti un terreno di ricerca particolarmente fecondo, poiché consente di cogliere l'intreccio tra organizzazione della produzione, politiche sociali d'impresa, relazioni industriali e mutamenti dei modelli di consumo¹. In particolare, le pratiche alimentari in ambito lavorativo costituiscono un punto di osservazione originale per ricostruire l'evoluzione dei mondi operai a cavallo «tra fabbrica e società», indagando le condizioni materiali di vita delle classi popolari e le trasformazioni del lavoro industriale².

1 Si vedano in particolare: *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, a cura di Maurice Aymard - Claude Grignon - Françoise Sabban, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993; Martin Bruegel, *Le repas à l'usine: industrialisation, nutrition et alimentation populaire*, «Revue d'histoire moderne et contemporaine», LI, 3 (2004); Ulrike Thoms, *Physical Reproduction, Eating Culture and Communication at the Workplace. The Case of Industrial Canteens in Germany, 1850-1950*, «Food and History», VII, 2 (2009); Katherine Leonard Turner, *How the Other Half Ate: a History of Working-Class Meals at the Turn of the Century*, Berkeley, University of California Press, 2014; *La gamelle et l'outil. Manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIII^e siècle à nos jours*, a cura di T. Bouchet et al., Nancy, Arbre Bleu Editions, 2016; *Pausa Pranzo. Cibo e lavoro nell'Italia delle fabbriche*, a cura di Giorgio Bigatti - Sara Zanisi, Sesto San Giovanni, Fondazione Isec, 2015; Daniela Adorni - Stefano Magagnoli, *Mangiare in Fiat. Le mense aziendali tra sociabilità e confronto politico*, «Ricerche di Storia Economica e Sociale», 1-2 (2015).

2 Stefano Musso, *Gli operai nella storiografia contemporanea. Rapporti di lavoro e relazioni sociali*, in *Tra fabbrica e società. Mondi operai nell'Italia del Novecento*, a cura di Stefano Musso, Milano, Feltrinelli, 1999.

Inserendosi in questo filone di studi, il presente saggio analizza le molteplici configurazioni del pasto aziendale nell'industria bresciana del secondo dopoguerra in un'ottica di ampio respiro, strettamente connessa alle dinamiche sociali ed economiche nazionali.

Le pratiche alimentari che scandivano la giornata lavorativa delle maestranze non costituivano un insieme omogeneo. Esse riflettevano infatti una pluralità di condizioni sociali, economiche e organizzative: dall'assetto del tessuto produttivo e dalle politiche sociali d'impresa, fino ai livelli salariali, ai ritmi di lavoro e ai modelli di mobilità tra luogo di residenza e stabilimenti. In questo contesto, il pasto poteva assumere forme diverse: il consumo di generi portati da casa, la frequentazione di trattorie e locali esterni agli impianti, nonché diverse modalità di sostegno alimentare organizzate dalle imprese, inclusa la mensa aziendale o la corresponsione di un'indennità sostitutiva.

A nostro avviso, l'analisi dei repertori dietetici in ambito lavorativo rappresenta un angolo di osservazione originale per analizzare una serie di temi di ordine generale che stanno al cuore dei meccanismi di produzione e riproduzione sociale: la riconfigurazione delle modalità di lavoro dal punto di vista spaziale, tecnologico e organizzativo; la natura socialmente ed economicamente determinata dei modelli di consumo; i vincoli e gli spazi di autonomia degli attori; il rimodularsi delle gerarchie, dei ritmi e degli spazi della vita collettiva; le mentalità e i sistemi di valori che contribuiscono a plasmare i comportamenti alimentari.

Obiettivo del presente saggio è di indagare il ruolo del pasto di fabbrica nelle trasformazioni dell'Italia industriale del secondo dopoguerra, mostrando come mensa e indennità sostitutiva si configurassero al tempo stesso come strumenti di welfare aziendale, terreno di conflitto nelle relazioni industriali e spazio di ridefinizione dei regimi dietetici popolari. Entro tale quadro, la provincia di Brescia emergeva come uno dei principali distretti industriali dell'Italia settentrionale, caratterizzato da un'accentuata vocazione meccanico-siderurgica, da un tessuto produttivo composito sul piano

Marco Rota

geografico e dimensionale, nonché dalla pluralità delle culture del lavoro espresse dai vari attori collettivi. In quest'ottica, la scelta di concentrare l'indagine sulle pratiche alimentari degli addetti metalmeccanici consente di analizzare un gruppo delimitato ma al contempo estremamente rappresentativo, contribuendo ad arricchire la ricostruzione delle dinamiche e delle ritmicità del mutamento sociale durante la seconda metà del Novecento.

Dal punto di vista cronologico, l'indagine prende avvio durante il secondo conflitto mondiale e si conclude nella prima metà degli anni Ottanta, una fase segnata da profonde trasformazioni economiche, sociali e culturali che investirono il mondo del lavoro industriale.

L'analisi, costruita a partire da una selezione di casi di studio volta a restituire la varietà del comparto meccanico-siderurgico bresciano – dai maggiori stabilimenti del capoluogo e dell'*hinterland* alle realtà di minori dimensioni insediate nelle aree più periferiche – si fonda su un ventaglio di fonti eterogenee: documentazione archivistica di parte aziendale e sindacale, contratti collettivi e accordi sindacali, *house organ*, giornali di fabbrica, nonché varie inchieste e articoli di periodici. Nel loro insieme, tali fonti consentono di osservare il pasto di fabbrica da prospettive differenti, restituendo il punto di vista delle direzioni aziendali, delle rappresentanze sindacali e delle stesse maestranze.

Il saggio è articolato in tre sezioni, organizzate in prospettiva diacronica. La prima ricostruisce il quadro delle pratiche alimentari nelle fabbriche bresciane tra la fine della guerra e gli anni del *boom* economico, soffermandosi sulla nascita e sul consolidamento delle mense aziendali. La seconda parte analizza il ruolo assunto dal tema del pasto nel ciclo di mobilitazioni del "lungo" Autunno caldo, mettendo in luce la crescente centralità della mensa e dell'indennità sostitutiva nella contrattazione aziendale. L'ultima parte prende in esame le trasformazioni intervenute nel corso degli anni Settanta, quando l'evoluzione del sistema di relazioni industriali si intrecciò con i più ampi mutamenti dei modelli di consumo e con la progressiva affermazione della ristorazione collettiva professionale.

1. Dalla fame al “miracolo”: origini e diffusione delle mense aziendali (1940-1960)

Durante il secondo conflitto mondiale, a Brescia come nel resto del Paese, i regimi alimentari della popolazione conobbero un progressivo, profondo deterioramento. Il peggioramento dei livelli di consumo, avviato già dalla metà degli anni Trenta, si sviluppò lungo un piano inclinato che l'ingresso in guerra e il protrarsi del conflitto contribuirono ad accentuare. La situazione precipitò in maniera drammatica dopo il 1943, quando la frammentazione politica della penisola e la pressione delle forze occupanti gravarono ulteriormente sulle scarse risorse disponibili. In proposito, testimonianze, dati e ricerche restituiscono un quadro desolante, nel quale l'inefficienza del razionamento, la frantumazione dei circuiti di mercato, il vertiginoso aumento dei prezzi e l'esplosione del fenomeno della borsa nera segnavano profondamente le condizioni di vita della popolazione³.

È in questo contesto che si può collocare la diffusione delle mense aziendali nel paesaggio industriale italiano; al momento dell'ingresso nel conflitto, la maggior parte degli stabilimenti disponeva tutt'al più di semplici refettori destinati al consumo dei pasti portati da casa, come previsto dal Regolamento per l'igiene del lavoro (1927)⁴. Le mense propriamente dette si affermarono invece durante la guerra, quando la distribuzione di una razione integrativa in ambito produttivo apparve come il mezzo più efficace per legare la manodopera al posto di lavoro, razionalizzare i sistemi di approvvigionamento e attenuare gli squilibri alimentari tra le maestranze di diverse aziende.

3 Alberto De Bernardi, *Alimentazione in guerra*, in 1943. *Guerra e società*, a cura di Luca Alessandrini – Matteo Pasetti, Roma, Viella, 2015, pp. 123-136 e Duccio Bigazzi, *La fabbrica nella crisi del regime fascista*, in *La grande fabbrica. Organizzazione industriale e modello americano alla Fiat dal Lingotto a Mirafiori*, a cura di Giuseppe Berta – Giandomenico Piluso, Milano, Feltrinelli, 2000, pp. 238-243. Sul caso bresciano, si veda Santo Peli, *Operai e guerra. Materiali per un'analisi dei comportamenti operai nella prima e nella seconda guerra mondiale*, in *Tra fabbrica e società*, pp. 207-212.

4 Italo Minunni, *L'alimentazione degli operai e le mense aziendali*, «Sindacato e corporazione», LXXVIII, 2 (1942), p. 119.

Marco Rota

Peraltro, tali interventi si inscrivevano in un'ampia tradizione di paternalismo industriale che già nel corso degli anni Trenta era stata chiamata a misurarsi con la dimensione alimentare del welfare aziendale, in stretto rapporto con gli orientamenti autarchici del regime fascista⁵.

Nel giugno 1942, il Sottosegretariato per le fabbricazioni di guerra rilevava l'esistenza di 697 mense attive nelle fabbriche ausiliarie, capaci di accogliere quotidianamente circa 291.000 addetti; tra i principali poli industriali figurava Milano, con 153 mense attive e quasi 60.000 lavoratori serviti ogni giorno, mentre nelle aziende bresciane tali strutture fornivano il pasto quotidiano a circa 6.000 operai impegnati nelle fabbricazioni belliche⁶. Tra queste figurava la Breda, gruppo industriale di primo piano nella produzione di armamenti, nei cui stabilimenti – incluso quello di Brescia – funzionavano mense aziendali per operai e impiegati capaci di distribuire complessivamente oltre 7.000 pasti al giorno⁷. Il refettorio dello stabilimento cittadino della OM fu riconvertito in una vera e propria mensa aziendale e un provvedimento analogo venne adottato nel neonato stabilimento di Gardone Val Trompia, dove ai dipendenti venivano distribuiti sia il primo che il secondo piatto⁸. Anche imprese come la Beretta e la Redaelli affiancarono agli spacci aziendali forme organizzate di distribuzione del vitto, che durante il conflitto assunsero un ruolo sempre più rilevante non solo per gli operai, ma anche per le loro famiglie⁹.

Nella maggior parte dei casi, i pasti erano costituiti da un piatto di minestra, talvolta accompagnato da una modesta razione di formaggio o carne e integrato dal vino. Si trattava di preparazioni semplici e spesso ripetitive, finalizzate a garantire un apporto calo-

5 Bigazzi, *La fabbrica nella crisi del regime fascista*, pp. 243-244 e Daniela Adorni - Stefano Magagnoli, *Manger à la Fiat à Turin des années 1950 à nos jours*, in *La gamelle et l'outil*, pp. 321-323.

6 Minunni, *L'alimentazione dei lavoratori e le mense aziendali*, p. 121.

7 ISEC, *Sezione Finanziaria Ernesto Breda*, b. 831, f. 1763, L'opera di assistenza umana e fascista della Breda, 15 marzo 1943.

8 *A quando la soluzione del problema mensa?*, «La Voce dei lavoratori OM», 26 settembre 1946.

9 Santo Peli, *Dalla fine della Grande Guerra alla Resistenza (1918-1945)*, in *Valtrompia nella storia*, Roccafranca, La compagnia della stampa, 2007, p. 379.

rico minimo e integrativo. Inoltre, la gestione delle mense ricadeva in larga misura sulle imprese, chiamate non solo a predisporre i locali e organizzare il servizio, ma anche a procurarsi direttamente una parte significativa delle derrate, in un contesto di crescente precarietà nell'accesso ai canali di approvvigionamento¹⁰.

Nel quadro di una crisi ormai irreversibile delle autorità politiche e istituzionali, mentre bombardamenti, requisizioni e carenza di materie prime riducevano la capacità produttiva degli impianti, l'intervento sociale delle imprese si estese ben oltre la sfera strettamente alimentare, contribuendo a delineare una vera e propria centralità sociale della fabbrica¹¹. In questo contesto, infatti, le fabbriche divennero uno dei principali punti di coagulo delle tensioni sociali e politiche del periodo, grazie al crescente protagonismo di lavoratrici e lavoratori nella lotta antifascista.

La scarsità di derrate e le difficoltà di approvvigionamento non solo incisero profondamente sulla vita quotidiana delle comunità locali, ma contribuirono anche a maturare diffusi sentimenti di opposizione alla guerra, all'occupazione e al regime¹². Una vera e propria politicizzazione del cibo che rimarrà centrale anche negli anni della ricostruzione, quando la fabbrica – già punto di riferimento materiale e simbolico durante il conflitto – continuò a configurarsi come uno dei principali luoghi di elaborazione di progetti di trasformazione sociale¹³.

All'indomani della guerra, in molti dei maggiori stabilimenti lombardi e bresciani, le rappresentanze sindacali conquistarono spazi di intervento inediti, mettendo in discussione le tradizionali prerogative delle direzioni aziendali.

Protagoniste di questa stagione furono le commissioni interne, che attraverso forme di contrattazione aziendale "in-

¹⁰ Margherita Grossmann, *Mense e spacci di fabbrica*, Roma, Confederazione fascista degli industriali, 1941. Vedi anche Bigazzi, *La fabbrica nella crisi del regime fascista*, pp. 243-246.

¹¹ *Ivi*, p. 265.

¹² Vedi Peli, *Operai e guerra*, pp. 213-220 e Paolo Corsini, "Lavorare e tacere". *Industria ed operai a Brescia 1940-1943*, in *L'Italia in guerra 1940-43*, a cura di Bruna Micheletti - Pier Paolo Poggio, «Annali della Fondazione Luigi Micheletti», 5 (1990-1991), pp. 587-599.

¹³ Bigazzi, *La fabbrica nella crisi del regime fascista*, pp. 265-266.

Marco Rota

formale" intervenivano su numerosi aspetti della vita di fabbrica, estendendo la propria azione anche alla gestione delle politiche alimentari d'impresa¹⁴.

Il carovita continuava a rappresentare una delle principali preoccupazioni delle rappresentanze sindacali, mentre sopravvivevano il tesseramento e il ricorso al mercato nero. In proposito, le pagine del periodico dei dipendenti della OM, «La Voce dei lavoratori» offrono uno spaccato significativo di queste tensioni: alcuni articoli denunciavano le difficoltà nella distribuzione dei generi alimentari da parte della cooperativa aziendale, mentre altri sollecitavano un maggiore controllo da parte della commissione interna sugli acquisti destinati a mense e spacci¹⁵.

In un altro intervento apparso nel gennaio 1946, veniva descritta con toni insieme ironici e polemici la scena che si ripeteva ogni giorno al suono della sirena di mezzogiorno: gli operai si precipitavano verso il refettorio con una rapidità che ricordava lo scatto provocato dall'allarme aereo. Ovunque risuonava il tintinnio delle gavette, mentre lunghe file si formavano davanti ai punti di distribuzione della minestra; le code, che talvolta si prolungavano fino all'esterno del refettorio, testimoniavano le difficoltà organizzative di un servizio ancora precario¹⁶. Non mancavano, infine, osservazioni sulla monotona ricorrenza della minestra di riso, occasione per commentare con tono pungente la qualità del servizio¹⁷.

14 Lorenzo Bertucelli, *Nazione operaia. Cultura del lavoro e vita di fabbrica a Milano e Brescia, 1945-1963*, Roma, Ediesse, 1997, pp. 61-74 e Gianni Sciola, *Ricostruzione, lotta di classe e ristrutturazione industriale: dalla liberazione agli anni cinquanta*, in *Profondo Nord. La Camera del lavoro di Brescia, 1892-1982*, a cura di Gianfranco Petrillo, Roma, Ediesse, 1985, pp. 127-135. Per un inquadramento dei mutamenti organizzativi della rappresentanza avvenuti nel corso degli anni Quaranta, si vedano Adolfo Pepe - Ornella Bianchi - Pietro Neglie, *Storia del sindacato in Italia nel '900*, vol. II, *La CGdL e lo Stato autoritario*, Roma, Ediesse, 1999 e Giuseppe Parlato, *Il sindacalismo fascista*, vol. II, *Dalla "grande crisi" alla caduta del regime (1930-1943)*, Roma, Bonacci, 1989.

15 *Cooperativa*, «La Voce dei lavoratori OM», 13 dicembre 1945 e *Cooperativa*, «La Voce dei lavoratori OM», 21 marzo 1946. Su questo tema, vedi anche Sciola, *Ricostruzione, lotta di classe e ristrutturazione industriale*, pp. 135-137.

16 *I lavoratori chiedono che sia risolto il problema del refettorio*, «La Voce dei lavoratori OM», 17 gennaio 1946 e *Vogliamo anche i giardini*, «La Voce dei lavoratori OM», 28 giugno 1946.

17 *Appunti*, «La Voce dei lavoratori OM», 21 febbraio 1946.

La stagione della «collaborazione antagonistica», caratterizzata dagli ampi poteri conquistati dalle rappresentanze del lavoro nell'immediato dopoguerra, ebbe tuttavia vita breve. Tra la fine del 1947 e il 1948 si assistette infatti a una netta inversione di tendenza nei rapporti di forza all'interno delle fabbriche e, più in generale, nella società italiana. Il mutamento del clima politico, la dissoluzione dell'unità sindacale e i processi di riconversione produttiva ridisegnarono profondamente gli equilibri del sistema industriale, coinvolgendo in maniera significativa anche il contesto bresciano¹⁸.

Nelle grandi fabbriche dell'Italia settentrionale si aprì così un duro confronto sul destino dei poteri conquistati dalle rappresentanze operaie, che negli anni precedenti avevano inciso in modo rilevante sull'organizzazione del lavoro e sulla gestione della manodopera¹⁹. L'erosione del potere delle commissioni interne procedette di pari passo con il progressivo ridimensionamento degli spazi di contrattazione, mentre le loro capacità di intervento venivano ricondotte entro le prerogative più ristrette definite dagli accordi interconfederali²⁰.

Se gli anni dell'immediato dopoguerra avevano decretato la sopravvivenza delle mense di fabbrica nate durante il conflitto, nel corso degli anni Cinquanta tale istituto si consolidò soprattutto nei grandi stabilimenti dei settori meccanico e siderurgico. Un'indagine condotta dalla Confindustria nei primi anni del decennio rilevava la presenza di mense nel 71,4 per cento delle imprese di maggiori dimensioni, mentre oltre la metà delle aziende metalmeccaniche offriva ai dipendenti un servizio di ristorazione²¹.

Le rilevazioni condotte dalla Commissione parlamentare di inchiesta sulla condizione dei lavoratori in Italia (1955-1957) restituivano

18 Bertucelli, *Nazione operaia*, pp. 74-90 e Paolo Corsini - Marcello Zane, *Nuova storia di Brescia (1861-2023). Politica, economia, società*, Brescia, Scholè, 2023, pp. 296-298 e 361-362.

19 Bertucelli, *Nazione operaia*, pp. 91-93 e Sciola, *Ricostruzione, lotta di classe e ristrutturazione industriale*, pp. 152-162.

20 Stefano Musso, *Storia del lavoro in Italia: dall'Unità a oggi*, Venezia, Marsilio, 2002, pp. 203-207.

21 Confederazione generale dell'industria italiana, *L'industria italiana per i suoi operai*, Roma, Tumminelli, 1953.

Marco Rota

un quadro più articolato: se da un lato segnalavano l'ampia diffusione delle mense aziendali e il favore con cui esse erano accolte dalle maestranze, dall'altro lato erano costrette a evidenziare il peso «modesto» esercitato dalle commissioni interne nella loro gestione²².

In linea generale, il sostegno alimentare ai dipendenti poteva assumere forme diverse: accanto alle mense aziendali sopravviveva la distribuzione di generi in natura – diffusa soprattutto tra la manodopera residente nelle aree rurali – mentre in molti casi si affermò il pagamento di un'indennità sostitutiva, destinata agli addetti che non usufruivano del servizio oppure che operavano in stabilimenti privi di mensa. La stabilizzazione di queste pratiche fu il risultato di un processo segnato dalla tensione tra due concezioni contrapposte: da un lato, settori rilevanti dell'imprenditoria tendevano a considerare la mensa come un dispositivo assistenziale fondato sulla liberalità datoriale; dall'altro, una parte significativa delle maestranze e delle loro rappresentanze ne rivendicava il carattere di consuetudine consolidata, se non di vero e proprio diritto connesso alla retribuzione²³.

Un punto di ricomposizione tra queste posizioni fu raggiunto con la vertenza sull'indennità di mensa sviluppatasi tra il 1955 e il 1956. Avviata a livello di stabilimento dalle commissioni interne – con scioperi e trattative anche in alcune fabbriche bresciane, come la OM e la S. Eustacchio – la vertenza si concluse con un accordo interconfederale siglato nell'aprile 1956, che riconobbe la natura retributiva dell'indennità e ne stabilì la rilevanza ai fini del calcolo delle principali voci salariali. In questo modo, la questione del sostegno alimentare veniva istituzionalizzata e ricondotta entro l'alveo delle relazioni industriali²⁴.

²² *Relazioni della Commissione parlamentare d'inchiesta sulle condizioni dei lavoratori in Italia*, vol. XVI, *Rapporti umani e provvidenze sussidiarie e integrative*, Roma, Segretariati generali della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica, 1959, pp. 228-230.

²³ Ferruccio Ricciardi, *Alimentazione e consenso: la mensa tra paternalismo e welfare aziendale*, in *Pausa Pranzo*, pp. 17-18.

²⁴ *Ibidem*. Sull'andamento della vertenza in ambito bresciano, si vedano: FM, Fondo Pedrini, b. 1, f. 9, Stipulazione accordo indennità di mensa, 20 aprile 1956; *Ci spettano 13.000 Lire di arretrati*, «L'Elefante. Periodico delle maestranze degli stabilimenti S. Eustacchio», 20 ottobre 1955 e *Luci ed ombre sull'accordo dell'indennità di mensa*, «L'Elefante. Periodico delle maestranze degli stabilimenti S. Eustacchio», 21 giugno 1956.

Un'indagine condotta nel 1966 presso le aziende associate alla Confindustria per rilevare la presenza di servizi alimentari aziendali – mense, spacci e cooperative di consumo – consente di analizzare l'evoluzione di queste misure, offrendo uno spaccato interessante, seppur parziale, della loro diffusione nel panorama industriale. Per quanto limitata alle imprese associate che risposero al questionario, circa un migliaio, la rilevazione evidenziava la considerevole diffusione delle mense rispetto alle altre politiche alimentari, segnalando il progressivo riorientamento dei sistemi di welfare maturato nel dopoguerra. Ancora una volta, le mense risultavano particolarmente diffuse nei settori meccanico e metallurgico e la loro presenza era strettamente correlata alle dimensioni aziendali, dal momento che oltre la metà di esse operava in stabilimenti con almeno 250 addetti²⁵.

Dal punto di vista territoriale, la Lombardia si collocava nettamente al primo posto, con 397 mense censite. Tuttavia, la rilevazione indicava una presenza sorprendentemente limitata nella provincia di Brescia, dove risultava attiva una sola mensa. Si trattava con ogni probabilità di una sottostima, difficilmente compatibile con l'elevata densità industriale del territorio e spiegabile anche con i limiti della rilevazione²⁶. Ciò nonostante, il dato conserva un certo valore indicativo e può rinviare ad alcune specificità del contesto locale, riflettendo la persistenza di pratiche radicate – il pranzo al sacco o il consumo dei pasti in ambito domestico – e la prevalenza di modelli di pendolarismo a breve raggio, che rendevano il ricorso alla mensa aziendale meno stringente²⁷.

Un altro aspetto da considerare è rappresentato dal mercato divario tra la ricchezza prodotta dall'industria e i redditi effettivamente percepiti dai lavoratori negli anni del cosiddetto "miracolo economico"; un'ambivalenza che, come è stato osservato, risultava particolarmente evidente nel caso bresciano²⁸.

²⁵ *Le mense aziendali in Italia*, Roma, Confederazione generale dell'industria italiana, 1968, pp. 14-22.

²⁶ *Ivi*, pp. 27-28.

²⁷ Si vedano in proposito le considerazioni di Bruegel, *Le repas à l'usine*, pp. 183.

²⁸ *Gastone Sclavi e la stagione dei consigli*, a cura di Roberto Cucchini – Marino Ruzzenenti, «Studi bresciani», 11 (2000), pp. 9-14.

Marco Rota

In simili condizioni, possiamo ipotizzare che la monetizzazione del sostegno alimentare rappresentasse un'ulteriore possibilità di massimizzazione del reddito a cui gli addetti facevano ricorso.

A ciò si aggiungevano alcune caratteristiche del tessuto industriale locale, in particolare la presenza di numerose imprese di medio-piccole dimensioni radicate nel territorio e contraddistinte da bassi livelli di sindacalizzazione²⁹.

In questo contesto potevano consolidarsi più facilmente forme di sostegno alimentare caratterizzate da una limitata presenza delle mense e dalla tendenziale preferenza per la corresponsione di indennità sostitutive; elementi che, come si vedrà, saranno destinati a influenzare anche le pratiche e le rivendicazioni operaie degli anni successivi.

Negli stabilimenti maggiori come la Sant'Eustacchio o la Falck di Vobarno, la mensa si consolidò progressivamente come una componente classica del welfare aziendale. In queste realtà, l'espansione della produzione e la crescente complessità dell'organizzazione del lavoro si accompagnarono a un parallelo sviluppo delle politiche sociali d'impresa, che trovavano proprio nella mensa uno dei loro dispositivi più riconoscibili³⁰.

In questa fase, la diffusione dei servizi di ristorazione si traduceva in una netta prevalenza dei sistemi di gestione diretta: secondo la già citata rilevazione della Confederazione generale dell'industria, essa riguardava circa il 55,5 per cento dei casi, mentre il ricorso all'appalto risultava meno diffuso ma comunque significativo, interessando all'incirca una mensa su tre³¹.

In un contesto segnato dall'intensificazione dei ritmi produttivi, dall'estendersi dei fenomeni di pendolarismo e dalla progressi-

29 *Nuova storia di Brescia*, pp. 298-303.

30 *Mensa*, «L'Elefante. Periodico delle maestranze degli stabilimenti S. Eustacchio», 20 ottobre 1955 e *Vobarno - Realizzazioni sociali Falck*, «La Ferriera», V, 1 (1952). Sull'evoluzione delle politiche sociali d'impresa nel secondo dopoguerra, si rimanda a Paolo Raspadori, *Corporate Welfare Facilities in Italy: An Historical Perspective and Quantitative Approach*, in *Labour History in the Semi-periphery. Southern Europe, 19th-20th centuries*, a cura di Leda Papastefanaki - Nikos Potamianos, Berlin-Boston, De Gruyter, 2021, pp. 277-296 ed Elisabetta Benenati, *Cento anni di paternalismo aziendale, in Tra fabbrica e società*, pp. 43-81.

31 *Le mense aziendali in Italia*, p. 34.

va affermazione dell'orario continuato e del lavoro a turni, anche le pratiche alimentari operaie dovevano adattarsi alle nuove esigenze dell'organizzazione industriale.

Per quanto riguarda le mense, un aspetto interessante risiedeva nella tendenziale preferenza da parte dei frequentatori – in particolare modo gli operai più anziani – per il servizio al tavolo, considerato un segno di riconoscimento e di status professionale. Un esempio significativo è quello dell'azienda TLM di Villa Carcina, dove l'intervento della commissione interna portò il gestore a introdurre la distribuzione di primo e secondo direttamente al tavolo, nonché una maggiore flessibilità nella scelta delle pietanze³².

Parallelamente rimaneva estremamente diffusa la pratica della gavetta: molti operai continuavano a portare da casa il proprio pranzo, limitandosi talvolta a integrare il pasto con la minestra o con altre pietanze distribuite dalla mensa³³. Anche le bevande occupavano un posto non secondario nelle culture alimentari di fabbrica: il vino continuava a rappresentare un elemento centrale della dieta, mentre in alcuni stabilimenti era attivo un servizio di distribuzione di bevande rinfrescanti quali coca cola, gazzosa, cedrata e acqua minerale³⁴. Le condizioni più precarie riguardavano spesso i lavoratori turnisti, chiamati ad assicurare il funzionamento continuo degli impianti e non sempre in grado di usufruire dei servizi di mensa. Nello stabilimento cittadino della OM, ad esempio, un gruppo di operai denunciava di essere costretto a mangiare per terra, dopo che i tavolini erano stati rimossi per fare spazio alle nuove macchine introdotte nel reparto³⁵.

Analoghe lamentele interessavano anche le piastre elettriche utilizzate per riscaldare le vivande portate da casa: nei reparti Auto e Ferroviario, l'aumento del personale costringeva gli operai ad accatastare i pentolini in equilibrio precario, mentre altri restavano a

32 CLBs, *Fiom*, Accordi 1960, Azienda TLM, 14 giugno 1960.

33 Vedi *La nostra mensa*, «OM Sindacale», settembre 1960; *Tavola calda*, «La Voce dei lavoratori della OM», dicembre 1960; *Mensa* «L'Elefante. Periodico delle maestranze degli stabilimenti S. Eustacchio», 20 ottobre 1955.

34 *Distribuzione bevande*, «La Voce dei lavoratori della OM», giugno 1961.

35 *Una lettera dalla fucina e Resoconto della riunione tra la CI e la Direzione*, «La Voce dei lavoratori della OM», marzo 1963.

Marco Rota

terra in attesa del proprio turno³⁶. Nonostante il ridimensionamento del ruolo delle commissioni interne, il pasto di fabbrica continuò a conservare una marcata dimensione politica. Proprio perché costituiva un aspetto materiale e quotidiano della vita lavorativa, il funzionamento della mensa poteva facilmente trasformarsi in terreno di discussione e di mobilitazione.

I giornali di fabbrica dell'epoca mostrano come ritardi nel servizio, porzioni insufficienti, scarsa qualità delle pietanze o condizioni igieniche inadeguate fossero oggetto di frequenti polemiche. Il caso della OM appare ancora una volta particolarmente significativo: negli anni Cinquanta lo stabilimento fu interessato da un intenso processo di riorganizzazione produttiva e di ammodernamento degli impianti, accompagnato dalla costruzione di un nuovo refettorio³⁷. Tuttavia, proprio sulle pagine de «La Voce» non mancavano critiche ripetute al funzionamento della mensa: gli operai lamentavano come all'efficienza produttiva della «fabbrica modello» facesse da contraltare l'organizzazione approssimativa del momento della pausa pranzo, tra lunghe code per il ritiro delle pietanze, distribuzione disordinata e qualità discutibile dei cibi serviti³⁸.

In linea generale, come è stato osservato da Lorenzo Bertucelli, al centro delle rivendicazioni operaie stava anzitutto la difesa del «benessere» e della qualità della vita dei lavoratori anche nel momento del pasto. Tale obiettivo veniva perseguito sia attraverso la tutela di consuetudini consolidate e gradite ai frequentatori delle mense, sia mediante la denuncia di comportamenti ritenuti irrispettosi da parte delle direzioni aziendali, che si traducevano nella lentezza del servizio, nella scarsa igiene dei refettori – talvolta definiti «mangiatoia», «canile» o *porseiera* – e, più in generale, nel contrasto percepito tra le condizioni del pasto e la modernità degli ambienti e delle attrezzature produttive³⁹.

36 *Pentolini equilibristi*, «La Voce dei lavoratori della OM», novembre 1960.

37 ASF, OM Brescia, b. 50, Relazione riassuntiva degli impianti realizzati negli anni 1946-1953, 1955, p. 14.

38 *Le delizie della mensa*, «La Voce dei lavoratori della OM», maggio 1960 e *Una lettera dalla fucina*, «La Voce dei lavoratori della OM», marzo 1963.

39 Bertucelli, *Nazione operaia*, p. 128.

2. Il “lungo” Autunno caldo e la politicizzazione del pasto aziendale (1960-1975)

L'Autunno caldo rappresenta uno degli snodi cruciali della vicenda dell'Italia repubblicana, collocandosi al centro di una più lunga stagione di mobilitazioni sociali avviata all'inizio degli anni Sessanta e destinata a chiudersi simbolicamente con la sconfitta sindacale nella vertenza dei «35 giorni» alla Fiat, nel 1980. Come è stato osservato da più parti, il “lungo” Autunno caldo fu in buona misura il prodotto delle contraddizioni generate dal *boom* economico e dagli intensi mutamenti che esso aveva innescato⁴⁰. A Brescia come nel resto del Paese, il ciclo espansivo dell'economia aveva determinato un tendenziale miglioramento dei livelli di vita; al tempo stesso, tuttavia, fasce rilevanti delle classi lavoratrici apparivano ancora trattenute sulla soglia del pieno accesso alla società dei consumi. Da questa tensione scaturirono diffuse istanze acquisitive e redistributive che costituirono una delle cifre principali di questa stagione di conflitti, riverberandosi nella richiesta di significativi aumenti salariali⁴¹.

A ciò si aggiungeva la persistente durezza delle condizioni di lavoro nelle fabbriche: la riorganizzazione dei processi produttivi e l'applicazione dei metodi tayloristi avevano infatti intensificato i ritmi di lavoro, logorando la salute psico-fisica degli addetti. A partire dai primi anni Sessanta, la ripresa delle agitazioni e la loro progressiva estensione segnarono il superamento della fase di debolezza sindacale che aveva caratterizzato il decennio precedente; un passaggio decisivo in tal senso fu il graduale riavvicinamento tra le principali centrali confederali, in particolare tra Cgil e Cisl⁴².

40 Fabrizio Loreto – Stefano Musso, *L'Autunno caldo: lotte operaie, sindacato e mutamento sociale*, «Passato e Presente», XXXIX, 112 (2021), pp. 7-17.

41 Guido Crainz, *Il paese mancato. Dal miracolo economico agli anni Ottanta*, Roma, Donzelli, 2005, pp. 19-21; Franco De Felice, *Nazione e sviluppo: un nodo non sciolto* in *Storia dell'Italia repubblicana*, vol. 2.1, *La trasformazione dell'Italia: sviluppo e squilibri. Politica, economia, società*, a cura di Francesco Barbagallo, Torino, Einaudi, 1995, pp. 837-841.

42 Loreto – Musso, *L'Autunno caldo*, pp. 8-9 e Fabrizio Loreto, *Il sindacalismo nell'Italia repubblicana: organizzazioni, politiche, culture*, «Democrazia e diritto», 3-4 (2013), pp. 187-192.

Marco Rota

Nel caso bresciano, questo processo assunse caratteristiche peculiari grazie alla scelta autonomista della Fim locale che, a partire dal 1958, favorì una stagione di unità d'azione destinata a rappresentare uno dei tratti più originali del "lungo" Autunno caldo degli operai bresciani⁴³.

Le lotte esplosero in modo particolarmente intenso sul finire degli anni Sessanta, sull'onda di una mobilitazione maturata nel decennio precedente e alimentata dalle vertenze per i rinnovi contrattuali e dallo sviluppo della contrattazione aziendale, con il settore metalmeccanico nel ruolo di avanguardia. Le piattaforme rivendicative affrontavano una pluralità di temi – dal salario al cottimo, dalle qualifiche all'ambiente di lavoro, fino ai servizi aziendali – e si accompagnavano all'emergere di una nuova cultura della rappresentanza, destinata a innervare il «sindacato dei consigli»; allo stesso tempo, esse riflettevano anche un significativo riorientamento dello sforzo organizzativo, volto a coinvolgere gli addetti delle aree fino ad allora meno sindacalizzate⁴⁴.

Come è stato osservato da Fabrizio Loreto, la dimensione territoriale dei conflitti assume un rilievo cruciale, dal momento che i «tanti 1969» che attraversarono il Paese si dispiegarono secondo cronologie e geografie differenti⁴⁵. Nel caso di Brescia, tali dinamiche si intrecciarono con un graduale mutamento della struttura economica del territorio, caratterizzato dal rafforzamento della vocazione meccanico-siderurgica del tessuto produttivo e dal progressivo consolidamento di importanti poli industriali nell'*hinterland* e nelle aree periferiche della provincia. Entro tale quadro, l'estensione del conflitto oltre il perimetro dei grandi stabilimenti rappresentò un momento importante di evoluzione delle relazioni

43 Elio Montanari, *Desiderio di libertà. La Fiom di Brescia e l'autunno caldo del 1969*, Brescia, Fiom Cgil, 1999, pp. 99-127 e Paolo Tedeschi, *La Cisl di Brescia nella seconda metà del '900: linee d'azione economica e sociale in A viso aperto. I sessant'anni della Cisl di Brescia nel segno dell'autonomia e della partecipazione*, a cura di Aldo Carera, Sesto San Giovanni, BiblioLavoro, 2010, pp. 32-42.

44 Montanari, *Desiderio di libertà*, pp. 128-155 e Gastone Sclavi e la *stagione dei consigli*, pp. 90-137.

45 Fabrizio Loreto, *Un altro 1969? Periferie, centro e storia d'Italia in Un altro 1969: i territori del conflitto in Italia*, a cura di Stefano Bartolini – Pietro Causarano – Stefano Gallo, Palermo, New Digital Frontiers, 2020, pp. XXI-XXXVIII.

industriali, contribuendo ad ampliare gli spazi della contrattazione articolata e delle forme di rappresentanza⁴⁶.

Non sorprende, dunque, che il ciclo di mobilitazioni culminato nell'Autunno caldo costituisca uno spartiacque anche per quanto riguarda il fenomeno della ristorazione aziendale. In questa fase, le mobilitazioni operaie intorno al tema della mensa riprodussero, seppur in forme rinnovate, la rivendicazione di un diritto al sostegno alimentare che era già emersa nel dopoguerra.

Tuttavia, la ridefinizione delle pratiche alimentari, la diffusione della mensa o la sua monetizzazione, non possono essere interpretate soltanto come un riflesso lineare dell'ascesa della società dei consumi, ma piuttosto come l'esito di rapporti sociali conflittuali che si collocavano sul crinale tra sfera della produzione e l'ambito dei consumi.

Osservata in un'ottica di medio-lungo periodo, la "grande trasformazione" dei regimi alimentari che prese abbrivio tra gli anni Cinquanta e Settanta delinea una peculiare via italiana alla modernità alimentare strettamente intrecciata ai processi di sviluppo economico e sociale. Il basso punto di partenza dei livelli di consumo della popolazione – comparato a quello di altri paesi industrializzati – e la rapidità del mutamento alimentarono una forte spinta alla soddisfazione di bisogni rimasti a lungo compressi, tra i quali il cibo occupava una posizione centrale⁴⁷. L'accesso ai consumi svolse dunque una potente funzione simbolica come veicolo di integrazione sociale e di emancipazione da condizioni storiche di subalternità, in particolar modo per le classi lavoratrici che provenivano da un lungo passato di penuria alimentare. In questa prospettiva, l'accorciamento delle distanze sociali nell'accesso al cibo, entro e fuori le fabbriche, appare intimamente intrecciato alle dinamiche e alle ritmicità dei conflitti che attraversarono il mondo della produzione⁴⁸.

46 *Gastone Sclavi e la stagione dei consigli*, pp. 90-137 e Massimo Tedeschi - Elio Montanari, *Liberare il lavoro. La Fiom di Brescia negli anni '70*, Brescia, Fiom Cgil, 2001, pp. 22-47.

47 Emanuela Scarpellini, *L'Italia dei consumi: dalla Belle époque al nuovo millennio*, Roma-Bari, Laterza, 2009, pp. 134-136.

48 Sulla rilevanza delle relazioni sociali in ambito produttivo come motore del mutamento, vedi Musso, *Storia del lavoro in Italia: dall'Unità a oggi*, p. 9.

Marco Rota

Il mutamento dei rapporti di forza che accompagnò e alimentò il ciclo di mobilitazioni dell'Autunno caldo trovò uno dei suoi principali terreni di traduzione nella crescente centralità assunta dalla contrattazione integrativa aziendale. Proprio all'interno di questo spazio negoziale, progressivamente ampliato dall'iniziativa sindacale e dalla pressione operaia, la mensa e più in generale le condizioni dell'alimentazione sul lavoro emersero con frequenza crescente nelle piattaforme rivendicative e negli accordi del settore metalmeccanico bresciano.

A partire dalla metà degli anni Sessanta, si osserva una progressione significativa delle intese che affrontavano il tema della mensa, fino al picco registrato nel triennio 1970-1972, quando circa un accordo aziendale su cinque (22-23 per cento) affrontava la questione del pasto aziendale, declinandolo in una molteplicità di direzioni: istituzione del servizio, miglioramento qualitativo del trattamento, introduzione o rivalutazione dell'indennità sostitutiva, riconoscimento delle prerogative di controllo da parte dei delegati⁴⁹.

Un ulteriore elemento di interesse è rappresentato dalla diffusione della contrattazione anche in stabilimenti collocati al di fuori del capoluogo, in aree come la val Trompia, la Val Sabbia o la Bassa Bresciana, segnalando l'estensione di queste rivendicazioni ben oltre i poli industriali urbani⁵⁰.

Un primo terreno di conflitto riguardava l'introduzione del servizio di mensa nelle aziende dove esso risultava ancora assente, una richiesta resa particolarmente pressante dalle trasformazioni dell'organizzazione della produzione – dall'intensificazione dei ritmi e diffusione del lavoro a turni – nonché dal tendenziale aumento della distanza tra abitazioni e luoghi di lavoro, che alimentava fenomeni di pendolarismo sempre più diffusi.

49 Franco Gheza, *Cattolici e sindacato. Un'esperienza di base*, Roma, Coines Edizioni, 1975, pp. 262-264.

50 Un andamento in linea con le dinamiche registrate in altre aree industriali della Lombardia. Ad esempio, un'indagine condotta dalla Flm di Milano indicava la mensa tra i temi più frequentemente presenti nelle piattaforme negoziali del periodo 1969-1975, dietro ai premi di produzione e agli aumenti salariali. Flm Milano – Ufficio studi, *Indagine sulle aziende metalmeccaniche di Milano e provincia, 1975-76*, Roma, Seusi, 1976, pp. 51-52.

Nel corso degli anni Settanta vennero siglati accordi per l'istituzione di mense aziendali in diversi stabilimenti, tra cui la Marzoli di Palazzolo, la Feralpi di Lonato, la Alfa acciai di Brescia e la Ilfo di Odolo, dove oltre alla mensa venne realizzato un locale adibito a refettorio, dotato di scaldavivande e frigorifero⁵¹.

Numerose vertenze avevano poi come obiettivo il miglioramento del livello del servizio laddove le mense erano già esistenti. I delegati operai della OM avanzarono una serie di richieste per incrementare la qualità e la varietà dell'offerta, chiedendo che il condimento dei primi piatti fosse effettuato direttamente dai lavoratori e che, accanto al menù ordinario, venisse concessa la possibilità di acquistare formaggi, salumi, scatolame e frutta⁵². Analogamente, nel 1973 il consiglio di fabbrica della Atb chiese una maggiore possibilità di scelta per i commensali e l'introduzione di un secondo piatto caldo in alternativa agli affettati e ai formaggi⁵³. In altri casi le rivendicazioni riguardavano l'adeguamento degli spazi destinati alla refezione: alla Carrozzeria Ruggeri di Brescia, per esempio, l'accordo per l'ampliamento della mensa coincise con il riconoscimento del consiglio di fabbrica, cui venne concessa anche la facoltà di utilizzare il refettorio per lo svolgimento delle assemblee⁵⁴.

In alcuni casi, come alla Idra, le rivendicazioni si caratterizzarono per le marcate istanze egualitarie, con l'obiettivo di allargare anche ai turnisti il diritto di usufruire della mensa⁵⁵. Alla OM, nel quadro di un accordo di gruppo del luglio 1978, i turnisti ottennero il diritto alla pausa retribuita di mezz'ora per consumare il pasto, con la contestuale riduzione dell'orario di permanenza in fabbrica da otto ore e mezza a otto ore⁵⁶.

51 Vedi: CLBs, *Fiom*, Accordi 1970, Azienda Marzoli, 24 novembre 1970; *ivi*, Accordi 1973, Azienda Feralpi, 12 ottobre 1973; *ivi*, Accordi 1975, Azienda Ilfo, 6 maggio 1975 e Azienda Alfa, 15 settembre 1975.

52 *Ancora sulla mensa*, «Impegno di classe», gennaio 1970.

53 *La mensa è una mangiatoia*, «Unità e lotta», maggio 1975.

54 CLBs, *Fiom*, Accordi 1971, Azienda Carrozzeria Ruggeri, 14 ottobre 1971.

55 *Mensa, servizio sociale*, «Riscossa operaia», ottobre 1971.

56 Osvaldo Squassina - Renzo Bortolini, *Una lezione di umanità e democrazia. La Fiom di Brescia negli anni Settanta*, Gavardo, Liberedizioni, p. 161.

Marco Rota

Misure analoghe vennero adottate anche in imprese di dimensioni minori, come la Zoli di Gardone e la fonderia Osalmec di Macclodio, mentre un provvedimento simile era stato introdotto già nel 1971 alla Imet di Concesio⁵⁷.

Un ulteriore terreno di confronto riguardava il controllo dei tempi e delle modalità della pausa pranzo; nei grandi stabilimenti come la OM, dove le operazioni di montaggio dei componenti erano caratterizzate da ritmi di lavoro particolarmente serrati, si chiedeva ad esempio l'estensione della pausa pranzo da trenta a quarantacinque minuti, consentendo ai lavoratori di riposare o di distendersi con una partita a carte prima di riprendere il lavoro⁵⁸. Anche nelle lavorazioni di processo, come la siderurgia, le richieste degli addetti riflettevano le specificità del ciclo produttivo: emblematico un accordo siglato nel 1972 alla Eredi Gnutti, che impegnava l'azienda a realizzare un refettorio in prossimità degli impianti per fare in modo che agli addetti ai forni potessero organizzarsi autonomamente per consumare il pasto, purché fosse garantita la continuità della produzione e la qualità del fuso⁵⁹.

Infine, la questione della mensa assumeva una rilevanza significativa anche sul terreno della tutela della salute e del benessere della manodopera. Particolarmente significativo è un intervento apparso sul giornale di fabbrica «Riscossa operaia»: in assenza di spazi adeguati, alla Idra molti lavoratori erano costretti a consumare il pasto in condizioni precarie, mangiando con le mani ancora sporche e appoggiando il cibo sui cassetti, in mezzo a viti o bulloni. Inoltre, nel corso di un'assemblea era emerso come numerosi dipendenti soffrissero di ulcere e gastriti, causate dall'irrazionalità dei regimi alimentari; in questa prospettiva, la richiesta di istituire il servizio mensa veniva presentata come un passaggio essenziale per migliorare non solo l'organizzazione del lavoro e la dignità delle condizioni di vita in fabbrica, ma anche la tutela della salute⁶⁰.

57 CLBs, *Fiom*, Accordi 1971, Azienda Imet, 26 marzo 1971 e *ivi*, Accordi 1978, Azienda Osalmec, 9 gennaio 1978 e Azienda Zoli, 11 luglio 1978.

58 FM, *Fondo Pedrini*, b. 3, f. 4, Aperta la vertenza con la Fiat, 30 marzo 1971, p. 2.

59 CLBs, *Fiom*, Accordi 1972, Azienda Eredi Gnutti Metalli, 23 febbraio 1972.

60 *Mensa, servizio sociale*, «Riscossa operaia», ottobre 1971. Vedi anche *Vita sindacale*.

Il tema della mensa si configurava anche come un importante terreno di negoziazione sul piano retributivo. In sintonia con le istanze di miglioramento economico che caratterizzarono l’Autunno caldo, la dimensione di salario indiretto rappresentata dal pasto aziendale assunse un rilievo crescente, trovando espressione nella contrattazione del prezzo del servizio oppure nelle richieste di incrementare l’importo dell’indennità sostitutiva.

Un elemento ricorrente era rappresentato dalla rivendicazione del cosiddetto “prezzo politico” del pasto, vale a dire la possibilità di consumare il pranzo in mensa a un costo contenuto e in larga parte a carico dall’azienda; un obiettivo che assumeva un significato particolarmente rilevante, specie in un contesto segnato da crescenti tendenze inflazionistiche. In seguito all’istituzione della mensa aziendale, alla Idra venne siglato un accordo che stabiliva un calendario di adeguamenti programmati ogni nove mesi, destinati a trasferire progressivamente sull’impresa l’onere degli aumenti dovuti all’inflazione, evitando che questi si riflettessero direttamente sul costo del pasto a carico di lavoratori⁶¹.

Come si è accennato, la contrattazione tra le parti affrontava il nodo della rivalutazione dell’indennità sostitutiva. Accordi in tal senso vennero siglati in numerose aziende della provincia: la Tecnomeccanica di Brescia, la Mesdan di Salò, la Pinti Inox di Sarezzo, la Ferriera Valchiese e la Atb⁶². In alcuni casi si può ipotizzare che si trattasse di importi rimasti invariati per periodi piuttosto lunghi, il cui adeguamento avveniva solo in seguito alla pressione delle vertenze aziendali; un esempio è offerto dalla Italfond di Bagnolo Mella, dove l’indennità sostitutiva venne prima triplicata e poi quadruplicata nell’arco di un solo anno⁶³.

le aziendale, «Azione unitaria», novembre 1971.

61 CLBs, *Fiom*, Accordi 1973, Azienda Idra, 4 dicembre 1973.

62 CLBs, *Fiom*, Accordi 1969, Azienda Atb, 29 aprile 1969; *ivi*, Accordi 1970, Azienda Tecnomeccanica, 27 agosto 1970 e Azienda Mesdan, 14 ottobre 1970; *ivi*, Accordi 1971, Azienda Pinti Inox, 3 dicembre 1971; *ivi*, Accordi 1977, Azienda Ferriera Valchiese, 14 luglio 1977.

63 *Ivi*, Accordi 1970, Azienda Italfond, 3 giugno 1970.

Marco Rota

Grazie alle mobilitazioni operaie, in diverse realtà l'indennità di mensa fu introdotta *ex novo*, come alla Atis di Ponte San Marco, alla Zucchini di Brescia, alla Haval di Lonato o alla Frati di Nave⁶⁴.

Come si è visto, le lotte intorno al tema della mensa – intesa in senso ampio come insieme delle questioni relative al pasto durante la giornata lavorativa – interessarono il comparto metalmeccanico in maniera trasversale e con un'intensità significativa. Al di là dei singoli casi, ciò che emerge con chiarezza è l'estrema varietà delle situazioni esistenti; infatti, in assenza di un quadro normativo organico e vincolante, lo sviluppo delle vertenze e gli accordi dipendeva in larga misura dalla capacità di mobilitazione e dalla forza contrattuale espressa nei diversi contesti territoriali e aziendali⁶⁵. Ciò che risulta particolarmente evidente nel caso bresciano, è la compresenza di soluzioni differenti: accanto a forme più tradizionali legate alla monetizzazione del diritto al sostegno alimentare, infatti, si andarono gradualmente affermando nuove prospettive rivendicative legate alla crescente domanda di servizi di ristorazione.

3. Ristorazione collettiva, relazioni industriali e nuove culture alimentari (1975-1985)

Come si è detto, le mobilitazioni intorno al pasto aziendale emerse durante l'Autunno caldo rappresentarono un momento periodizzante nelle vicende della ristorazione collettiva nel nostro Paese. Un'interpretazione sostenuta dall'approfondita indagine promossa nel 1972 dalla Direzione generale dell'alimentazione del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Oltre a fornire una base quantitativa aggiornata, la rilevazione rappresentò il primo tentativo di delineare un

64 *Ivi*, Accordi 1970, Azienda Zucchini, 22 ottobre 1970, Azienda Atis, 23 ottobre 1970 e Azienda Haval, 3 novembre 1970; *ivi*, Accordi 1971, Azienda Frati, 7 giugno 1971.

65 Guido Galeotti, *Refettori e mense aziendali nella legislazione e nelle norme contrattuali di lavoro*, in *Aspetti biologici e sociali dell'alimentazione del lavoratore*, a cura di Guido Galeotti – Alfonso Granati – Francesco Mancini, Roma, Istituto italiano di medicina sociale, 1966, pp. 283-291.

quadro d'insieme delle mense aziendali presenti sul territorio nazionale, estendendo l'osservazione tanto all'industria pubblica quanto al settore privato. Pubblicata nel 1974, l'inchiesta si proponeva infatti di «ampliare e completare» la conoscenza dei comportamenti alimentari degli italiani, con particolare attenzione alle «collettività» e alla crescente diffusione dei consumi extra-domestici⁶⁶.

Nell'arco di poco più di un decennio il numero di mense aziendali risultava sostanzialmente raddoppiato, passando dalle circa 1.500 stimate alla fine degli anni Cinquanta alle oltre 3.000 censite nel 1972. La Lombardia si confermava il principale polo di concentrazione di questi servizi, con 1.266 mense (pari al 41,8 per cento del totale nazionale); all'interno della regione spiccava in particolare la provincia di Milano, che da sola ne raccoglieva quasi un terzo. Secondo i dati forniti, le 35 mense censite nella provincia di Brescia costituivano un dato relativamente contenuto se confrontato con quello delle province di Bergamo, Como e Varese. Tuttavia, l'aspetto più interessante del caso bresciano risiedeva nella minore incidenza della classe di mense con meno di 150 frequentatori rispetto alla media nazionale; al contrario, le mense medio-grandi (con più di 500 frequentatori) pesavano in misura decisamente maggiore (17,2 per cento) rispetto alle altre provincie lombarde comparabili, nonché alla media nazionale (10,3 per cento)⁶⁷.

Inoltre, lo sviluppo della ristorazione aziendale deve essere letto alla luce di un altro elemento rilevato dai funzionari ministeriali: secondo quanto riportato, infatti, oltre il 90 per cento delle mense italiane somministrava più di un piatto, generalmente primo e secondo. Un dato che non solo suggeriva un progressivo riorientamento del servizio verso logiche di mercato tese ad una sempre maggiore soddisfazione del lavoratore-consumatore, ma che induceva a considerare la mensa aziendale «non più come una istituzione quasi di beneficenza [...] bensì come una *conquista sociale*»⁶⁸.

66 Direzione generale dell'alimentazione, *Indagine sulle mense aziendali, locali attrezzati per la refezione, ristoranti popolari e mense per studenti esistenti in Italia al luglio 1972*, Roma, Ministero dell'agricoltura e delle foreste, 1974, p. 11.

67 *Ivi*, pp. 23-25.

68 *Ivi*, p. 16.

Marco Rota

Durante gli anni Settanta la crescente diffusione delle mense andò di pari passo con il progressivo ricorso alla gestione in appalto del servizio, che finì per imporsi come uno dei tratti distintivi della ristorazione collettiva in ambito industriale. Per molti aspetti, tale dinamica può essere letta come uno degli esiti più visibili delle lotte condotte dalle lavoratrici e dai lavoratori a cavallo dell’Autunno caldo. Infatti, il ricorso all’esternalizzazione rappresentò una risposta al nuovo sistema di relazioni industriali plasmato dalle mobilitazioni operaie, nel quale il tema del pasto in fabbrica veniva ridefinito alla luce delle trasformazioni più ampie che stavano interessando i regimi alimentari⁶⁹.

Un ruolo significativo venne svolto dalle direzioni aziendali, chiamate a rivedere i propri orientamenti manageriali per far fronte all’iniziativa sindacale e alle difficoltà economiche emerse nella difficile congiuntura degli anni Settanta.

Le ragioni che spinsero molte imprese ad appaltare la gestione delle mense furono molteplici e spesso intrecciate tra loro. In un contesto segnato da forme di contrattazione permanente e da forti rivendicazioni operaie, la cessione in appalto del servizio consentiva anzitutto di alleggerire il coinvolgimento delle aziende in un terreno caratterizzato da intensa conflittualità, lasciando che fossero le imprese di ristorazione ad assorbire almeno in parte la pressione esercitata dalle rappresentanze sindacali.

Allo stesso tempo, l’esternalizzazione permetteva di contenere i costi e di definire con maggiore precisione il quadro delle spese, favorendo un controllo più stringente dei bilanci; inoltre, il disimpegno dalla gestione diretta offriva alle imprese la possibilità di concentrare risorse e competenze sulle attività strettamente produttive, abbandonando ambiti – dall’approvvigionamento delle derrate alla gestione degli impianti di cucina – che richiedevano competenze tecniche e organizzative sempre più specializzate⁷⁰.

69 Ernesto Pellegrini – Valberto Milani, *La mensa*, Milano, Pellegrini, 1982, pp. 13-15.

70 *Gli aspetti pratici nella conduzione diretta di mense aziendali*, «Le Convivenze Moderne», XI, n. 1 (1968) e *Conduzione diretta e gestione*, «La Rivista delle Convivenze», XV, 3-4 (1971).

Tale processo fu reso possibile anche dalla presenza di un comparto della ristorazione collettiva dinamico, che seppe cogliere le opportunità di sviluppo offerte dal mutamento delle strategie imprenditoriali e dalle mobilitazioni dei lavoratori. Già dalla fine degli anni Cinquanta, infatti, tale settore aveva conosciuto un primo consolidamento attraverso la specializzazione nelle forniture e l'introduzione di innovazioni organizzative e tecnologiche – dal self-service ai grandi impianti di cucina e lavaggio – che costituirono le basi per la successiva espansione del comparto. Le politiche di esternalizzazione rappresentarono così uno dei principali volani di crescita e di maturazione tecnico-organizzativa della moderna ristorazione collettiva, che già al principio degli anni Ottanta si configurava come un vero e proprio mercato di massa⁷¹.

A livello aziendale e di stabilimento, lungo tutto l'arco degli anni Settanta venne progressivamente delineandosi un sistema di gestione dei servizi di mensa imperniato sul triangolo formato dalle direzioni aziendali, dalle rappresentanze dei lavoratori e dalle imprese di ristorazione. Si trattava di un modello di relazioni industriali dinamico nel quale si combinavano istanze conflittuali e spazi di collaborazione, dando luogo – soprattutto con il progressivo normalizzarsi dell'ondata rivendicativa – a forme di gestione concertata del servizio.

Presupposto fondamentale di questo sistema era il contratto di appalto stipulato tra l'azienda e l'impresa di ristorazione, che codificava in maniera completa e puntuale gli aspetti organizzativi, qualitativi e igienico-sanitari del servizio⁷². Un esempio significativo è fornito dal capitolato per la mensa della Breda Meccanica Bresciana, sottoscritto nel dicembre 1969; il documento definiva con precisione i locali e le attrezzature messi a disposizione del gestore, stabilendo norme dettagliate in materia di manutenzione, sostituzione degli impianti e gestione delle dotazioni.

Allo stesso tempo, nel contratto venivano fissati il prezzo del pasto a carico dell'azienda, le modalità di fatturazione e i meccanismi

⁷¹ *Ristorazione collettiva: occasione privilegiata di educazione alimentare*, a cura di Regione Lombardia – Servizio Alimentazione, Milano, Regione Lombardia, 1980, p. 11.

⁷² Pellegrini – Milani, *La mensa*, pp. 134-139.

Marco Rota

di revisione periodica dell'importo. Un aspetto particolarmente rilevante riguardava la regolazione della composizione dei pasti: il gestore era tenuto al rispetto di grammature e tabelle dietetiche concordate, alla presentazione preventiva dei menu e all'impiego di derrate «sane, perfette e di buona qualità»⁷³.

Le prerogative delle rappresentanze sindacali nella vigilanza sul servizio potevano tuttavia variare sensibilmente da azienda ad azienda.

Nel capitolato Breda, ad esempio, non vi era un esplicito riferimento ai delegati dei lavoratori, ma era contemplata la possibilità di controllare in qualsiasi momento le operazioni di preparazione, distribuzione e stoccaggio delle derrate da parte di funzionari e «persone autorizzate» dall'azienda⁷⁴. In altri contesti il riconoscimento del ruolo degli organismi di rappresentanza veniva formalizzato in modo più esplicito: alla Cinematic di Brescia, un accordo siglato nel 1975 prevedeva la partecipazione del consiglio di fabbrica all'individuazione del gestore e la consegna del contratto di appalto, così da consentire verifiche sulla qualità e quantità dei pasti⁷⁵. In quegli stessi anni, alla Sabaf di Lumezzane il consiglio ottenne la sostituzione della società di gestione denunciandone le inadempienze, mentre alla Idra la direzione si impegnò a consultare preventivamente i delegati nella definizione delle modalità del futuro servizio mensa⁷⁶.

Più complessa si rivelò invece la situazione alla OM: qui i delegati chiedevano di poter accedere regolarmente alle cucine e ai magazzini per effettuare verifiche sulla qualità delle derrate, sulle modalità di preparazione e sulle condizioni igieniche del servizio; la direzione aziendale si oppose a tali richieste, appellandosi alle prerogative della commissione interna e arrivando a impedire fisicamente l'ingresso nei locali tramite l'intervento delle guardie di stabilimento.

⁷³ CLBs, *Fiom*, Accordi 1969, Azienda Breda Meccanica Bresciana, 29 dicembre 1969.

⁷⁴ *Ibidem*.

⁷⁵ *Ivi*, Accordi 1975, Azienda Cinematic, 6 ottobre 1975.

⁷⁶ *Ivi*, Accordi 1973, Azienda Idra, 4 dicembre 1973 e Accordi 1977, Azienda Sabaf, 19 agosto 1977.

Solo dopo mesi di tensioni i delegati riuscirono ad accedere indirettamente alla cucina tramite la commissione interna, che per parte sua riscontrò diverse irregolarità relative alla qualità dei cibi, all'inadeguatezza degli impianti e al mancato rispetto delle norme igieniche⁷⁷.

In seno ai consigli di fabbrica di varie aziende come la OM, la Atb e la Tem di Provaglio d'Iseo, furono istituite commissioni incaricate di controllare sull'andamento del servizio di mensa e di vigilare su eventuali inadempienze contrattuali relative ai menù, alla qualità delle derrate o al peso delle razioni⁷⁸. Un aspetto interessante risiedeva proprio nella delicatezza del ruolo di queste commissioni: infatti, la centralità della mensa nella vita quotidiana di fabbrica faceva sì che eventuali disservizi o carenze esponessero i commissari alle lamentele dei colleghi. In alcuni casi questa tensione emerge chiaramente nelle pagine dei giornali di fabbrica: alla Atb, ad esempio, i delegati sentirono il bisogno di precisare pubblicamente la propria estraneità rispetto alla scarsa qualità dei pasti, mentre alla OM diversi articoli furono dedicati a difendere l'operato dei membri del comitato ambiente, sottolineando come le insufficienze del servizio non potessero essere imputati alle rappresentanze dei lavoratori ma all'impresa che gestiva la mensa⁷⁹.

Tuttavia, l'atteggiamento degli organismi sindacali nei confronti dell'esternalizzazione dei servizi mensa appariva nel complesso improntato a un marcato pragmatismo; infatti, più che opporsi in linea di principio al ricorso alla gestione in appalto, i consigli di fabbrica sembravano orientati ad utilizzare questa soluzione come leva per migliorare le condizioni del servizio.

Rivelatore, in questo senso, è ancora una volta il caso dell'Atb, dove il consiglio manifestò una sostanziale disponibilità ad accettare l'esternalizzazione della mensa – che infatti venne succes-

⁷⁷ *Mensa OM: pericolo di ammalarsi*, «Impegno di classe», gennaio 1972 e *Mensa: più dolori che gioie*, «Impegno di classe», ottobre 1972.

⁷⁸ *Mensa OM: pericolo di ammalarsi*, «Impegno di classe», gennaio 1972; *Mensa mangiatoia?*, «Unità e lotta», ottobre 1976 e CLBs, *Fiom*, Accordi 1969, Azienda Tem e Piana, 24 marzo 1978.

⁷⁹ Vedi *La mensa è una mangiatoia*, «Unità e lotta», maggio 1975, *Ancora la mensa*, «Impegno di classe», gennaio 1973 e *Ambiente: alcuni passi avanti*, «Impegno di classe», aprile 1974.

Marco Rota

sivamente realizzata – ritenendo che essa potesse favorire una maggiore varietà dei piatti ed un più elevato standard igienico legato alla professionalizzazione del personale, concentrando gli sforzi rivendicativi sul nodo del prezzo del pasto⁸⁰.

Alla luce delle economie di scala che caratterizzavano la ristorazione professionale e della rigidità dei contratti d'appalto, il prezzo rappresentò sempre più il terreno d'intervento prioritario per le rappresentanze. L'obiettivo era anzitutto quello di evitare per quanto possibile aumenti a carico dei dipendenti, difendendo il principio del "prezzo politico" del pasto. Ad esempio, nel maggio 1976 le rappresentanze della OM rivendicarono di aver respinto il tentativo aziendale di introdurre un aumento sulla base di accordi già applicati negli stabilimenti torinesi del gruppo Fiat, ritenuti tuttavia non estendibili al contesto bresciano⁸¹. In altri casi l'azione sindacale riuscì a ottenere risultati ancora più favorevoli come alla Omca, dove un accordo siglato nel febbraio 1978 prevedeva la riduzione del prezzo del pasto a carico dei lavoratori da 800 a 500 lire, con l'impegno a mantenerlo invariato per i due anni successivi⁸².

Nel quadro della "grande trasformazione" dei modelli di consumo, l'osservazione delle pratiche alimentari sul lavoro restituisce un panorama articolato nel quale la persistenza di consuetudini tradizionali conviveva con significative aperture verso nuove forme di consumo e di organizzazione del pasto. Da un lato, numerose fonti e testimonianze mostrano come lo schema del pasto aziendale rimanesse saldamente ancorato al canone gastronomico costituito da primo, secondo e contorno. Inoltre, il consumo di un pranzo abbondante accompagnato all'assunzione di vino continuava a rappresentare un'abitudine profondamente radicata tra le maestranze, nonostante i ripetuti tentativi dei medici nutrizionisti di promuovere modelli alimentari più leggeri ed equilibrati⁸³.

80 *A proposito delle mense*, «Unità e lotta», giugno 1973.

81 *Respinto l'aumento del prezzo del pasto*, «Impegno di classe», aprile-maggio 1976.

82 CLBs, *Fiom*, Accordi 1978, Azienda Omca, 21 febbraio 1978.

83 Alfonso Granati, *Composizione ed orario dei pasti nell'alimentazione del lavoratore* in *Aspetti biologici e sociali*, pp. 178-184 e Cesare Rotta - Salvatore Fiandaca, *Inchiesta sull'alimentazione degli operai metalmeccanici*, «Minerva Dietologica», 3 (1961), pp. 190-192.

Assai diffusa era la diffidenza dei consumatori nei confronti dei sistemi di ristorazione differita e verso l'impiego di alimenti precotti e surgelati. Non a caso, le rappresentanze della OM non cessarono di domandare – senza successo – la realizzazione di mense decentrate a livello di reparto, in grado di cucinare sul posto e di superare gli inconvenienti tipici dei sistemi di cottura centralizzata⁸⁴. Anche in quelle realtà dove il numero limitato di frequentatori rendeva antieconomico l'impianto di una mensa e occorreva fare ricorso a centri cottura esterni, come accadeva alla Metalfer o presso gli impianti della Lmv di Brescia, le rappresentanze continuavano a preferire sistemi di preparazione a legume caldo rispetto alla distribuzione di pasti rigenerati o surgelati⁸⁵.

Un esempio significativo è offerto dalla Fiat, dove l'apertura delle mense in tutti gli impianti del Paese si accompagnò all'impiego estensivo di alimenti surgelati; in questo contesto, le rappresentanze della OM continuarono a difendere gelosamente il sistema di ristorazione "tradizionale" in vigore a Brescia, configurandosi come una sorta di eccezione rispetto al modello adottato nel resto degli stabilimenti del gruppo⁸⁶.

La diffidenza nei confronti delle manipolazioni industriali degli alimenti rifletteva, almeno in parte, alcune delle contraddizioni che accompagnarono l'evoluzione dei consumi alimentari nel nostro Paese; se da un lato l'espansione dell'industria agroalimentare e la diffusione dei prodotti trasformati contribuirono a ridefinire le abitudini di consumo, dall'altro permanevano orientamenti culturali che continuavano ad attribuire grande valore alla genuinità e alla naturalità dei cibi.

Un elemento che contribuisce a spiegare tali atteggiamenti può essere individuato nella persistenza e nell'intensità dei legami tra i mondi operai e il retroterra rurale; infatti, per ampi settori della manodopera industriale le origini contadine costituivano un passato

84 *Ancora la mensa*, «Impegno di classe», gennaio 1973.

85 CLBs, *Fiom*, Accordi 1978, Azienda LMV, 15 luglio 1978 e *ivi*, Accordi 1981, Azienda Metalfer, 24 marzo 1981

86 *Ambiente: alcuni passi avanti*, «Impegno di classe», aprile 1974. Sulla vertenza del gruppo Fiat, si veda Adorni – Magagnoli, *Mangiare in Fiat*, pp. 118-122.

Marco Rota

prossimo che continuava a orientare abitudini e valori alimentari, attraverso la ricerca di un rapporto il più possibile diretto e “naturale” con il cibo⁸⁷. Un reportage pubblicato sull'*house organ* «Illustrato Fiat» e dedicato alla vita quotidiana di una squadra della OM di Brescia restituisce, ad esempio, immagini emblematiche di queste culture alimentari: dal lavoratore che disertava la mensa per consumare un pranzo al sacco a base di polenta e osei cacciati da lui stesso, fino all'orgoglio con cui alcuni operai portavano in fabbrica pomodori dell'orto, salame nostrano o vino da far assaggiare ai colleghi⁸⁸.

Allo stesso tempo, tuttavia, occorre rilevare come le pratiche alimentari della manodopera rivelassero anche atteggiamenti dinamici e pragmaticamente aperti al cambiamento. Ciò emergeva, per esempio, nell'adozione del sistema self-service, nell'accettazione di intervalli più brevi che consentivano di anticipare l'uscita dagli stabilimenti, nel gradimento per possibilità di scelta più ampie e individualizzate, oppure nella progressiva attenuazione delle barriere che per decenni avevano separato le mense operaie da quelle impiegate⁸⁹.

Parallelamente, la diffusione di nuovi dispositivi di consumo come i distributori automatici e la crescente propensione verso prodotti di marca, percepiti come garanzia di qualità e sicurezza, segnalavano l'inserimento dei lavoratori nei circuiti della modernizzazione alimentare. Anche la crescente attenzione verso il corpo e la salute, alimentata dalle trasformazioni culturali degli anni

87 Alberto Capatti – Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2011, pp. 12-13, Luca Vercelloni, *La modernità alimentare*, in *Storia d'Italia. Annali*, vol. 13, *L'alimentazione*, a cura di Alberto Capatti – Alberto A. De Bernardi – Angelo Varni, Torino, Einaudi, 1998, pp. 951-954. Un aspetto di notevole interesse che purtroppo non è stato possibile approfondire a causa della tipologia di fonti consultate, è quello delle culture alimentari dei lavoratori meridionali; su questo tema, rimandiamo al bel saggio di Marta Margotti, *Il cibo degli operai. Trasformazioni sociali e culture alimentari a Torino dal 1945 al 1980*, in *Il cibo dell'altro. Movimenti migratori e culture alimentari nella Torino del Novecento*, a cura di Marcella Filippa, Roma, Edizioni Lavoro, 2003, pp. 103-162.

88 *OM di Brescia: questa è la mia squadra*, «Illustrato Fiat», XXV, 1 (1977), pp. 4-7.

89 *Mensa, servizio sociale*, «Riscossa operaia», ottobre 1971; *Ancora la mensa*, «Impegno di classe», gennaio 1973; *Mensa mangiatoia?*, «Unità e lotta», ottobre 1976.

Settanta, contribuiva a ridefinire almeno in parte gli atteggiamenti nei confronti dell'alimentazione, specie tra le generazioni operaie più giovani⁹⁰. Come si è visto nel caso bresciano, l'analisi delle mutevoli configurazioni del pasto aziendale delinea un quadro nel quale i legami tra mondo rurale e mondo industriale appaiono intensi e persistenti, trovando una declinazione specifica anche sul piano delle pratiche alimentari in ambito lavorativo. La diffusione delle mense aziendali, più contenuta rispetto ad altre province lombarde e inizialmente concentrata nei maggiori stabilimenti cittadini, si accompagnava infatti alla diffusa presenza di modelli fondati sulla monetizzazione del sostegno alimentare. Nelle aree periferiche della provincia, la maggiore incidenza dell'indennità sostitutiva rinviava non solo ai caratteri specifici delle relazioni industriali, ma anche alla persistenza di culture alimentari e modelli di mobilità che mantenevano uno stretto rapporto con la dimensione domestica e con il retroterra rurale.

A cavallo dell'Autunno caldo, questi assetti conobbero alcune trasformazioni di rilievo: l'intensificarsi della conflittualità, il rafforzamento della contrattazione aziendale e i mutamenti intervenuti nelle forme della rappresentanza favorirono una più ampia diffusione dei servizi di mensa anche nelle imprese di dimensioni medio-piccole, contribuendo a ridefinire in maniera significativa le modalità di consumo del pasto durante la giornata lavorativa. In altri termini, anche nel caso bresciano, il ciclo di mobilitazioni dell'Autunno caldo si conferma come un passaggio periodizzante nelle vicende della ristorazione aziendale, accompagnandosi al progressivo ricorso all'esternalizzazione e all'affermazione della ristorazione professionale, nonché a un lento ma significativo riorientamento degli stili alimentari.

Accanto agli elementi di innovazione, persistevano pratiche e rappresentazioni legate a schemi alimentari consolidati, dando

⁹⁰ Vedi Adorni - Magagnoli, *Mangiare in Fiat*, pp. 120-121 e Gianpiero Fumi, *The coin-operated food selling and the machine-vending industry in 20th-century Italy*, in *Eating on the Move from the Eighteenth Century to the Present*, a cura di Rita d'Errico - Stefano Magagnoli - Peter Scholliers - Peter Atkins, New York, Routledge, 2023, pp. 92-107.

Marco Rota

luogo a una dinamica complessa nella quale rotture e continuità tendevano a intrecciarsi. In questa prospettiva, uno degli elementi più significativi che emergono dal caso bresciano è la centralità della mensa come forma di salario indiretto, configuratasi come un elemento di lunga durata, capace di attraversare le diverse fasi considerate e di rimodularsi all'interno dei nuovi assetti della ristorazione collettiva. Anche nel contesto dell'esternalizzazione, il carattere retributivo del pasto continuò infatti a rappresentare un nodo cruciale della contrattazione, trovando espressione nelle rivendicazioni relative al cosiddetto "prezzo politico" e nella costante attenzione al rapporto tra costo del servizio e potere d'acquisto dei lavoratori.

In questo intreccio di continuità e mutamento, la mensa aziendale e la situazione del pasto in fabbrica si configurano come uno spazio privilegiato di osservazione delle trasformazioni sociali e culturali che investivano le classi popolari nel cuore della società industriale del secondo dopoguerra. Proprio nel quotidiano della pausa pranzo, tra tradizione alimentare e innovazioni della ristorazione collettiva, è possibile leggere e ripercorrere le ritmicità, le contraddizioni e i conflitti che accompagnarono l'ingresso dei mondi operai nella moderna società dei consumi.