

## **Tavolo di discussione sulle forme di organizzazione delle cucine tra sostenibilità (economica e umana) e conflittualità politica**

A chi si rivolge una cucina popolare? Detta così potrebbe sembrare banale, ma questa domanda porta con sé molte incognite, riflessioni, prospettive, alternative, che sentiamo sempre di più l'esigenza di affrontare. In due anni e mezzo di esperienza, noi della Rete Eat the Rich abbiamo potuto contare su una partecipazione relativamente ampia e continuativa, ma che a livello sociale è stata sempre in qualche modo limitata e legata a più o meno consolidati circuiti "di movimento": un'età anagrafica che poco si discosta dai 20-30enni, studenti-precari-disoccupati ma in maggioranza arrivati\* a Bologna da fuori per fare l'università. Pochi sono gli appartenenti ad altre generazioni, pochi i/le migranti, poche le famiglie, poche le persone non legate a contesti universitari e post-universitari.

Porsi questo tema come nodo fondamentale porta con sé numerose altre questioni: se ciò che vogliamo fare è costruire comunità utilizzando il cibo e la cucina come forme di resistenza e di autodeterminazione, di quali relazioni e strumenti abbiamo bisogno? Per radicare la propria pratica maggiormente nei quartieri, cercando così una ridefinizione dello spazio sociale, è sufficiente una maggiore organizzazione? Quali altri interventi mirati possono servire e con quale orizzonte temporale? Alcuni di essi potrebbero essere la mappatura del territorio, la costruzione di relazioni con le realtà esistenti, i rapporti con gruppi e associazioni non esplicitamente militanti. A quali contraddizioni ciò ci potrebbe portare? Sarebbe necessario, per radicarci in contesti sociali con cui sentiamo di doverci relazionare, aumentare la frequenza della cucina stessa, magari fino ad arrivare a una cadenza giornaliera? E come questo può essere gestibile su un piano di sostenibilità del progetto politico, delle vite dei singoli, sul piano economico?

Dentro a queste riflessioni e contraddizioni, è necessario far sì che la conflittualità della pratica della cucina rimanga centrale per evitare che tutto ciò si trasformi in un servizio, in sussidiarietà, e interrogarci sulle ripercussioni che ci potrebbero essere sulle pratiche e gli obiettivi in cui crediamo in termini di accessibilità di un cibo buono e genuino (noi ad esempio praticiamo i principi del prezzo minimo o autogestito), e di costruzione di una filiera diversa e anticapitalista.

In queste riflessioni ci chiediamo quindi come si possono portare avanti questi obiettivi senza porci il tema dell'impegno e del tempo che i singoli dedicano a questa pratica. A tal riguardo, dall'esperienza di altre realtà amiche che praticano l'autoreddito, abbiamo cominciato a porci un certo ordine di questioni, a partire dal come autoreddito e "sostenibilità" economica della cucina possano venire praticati al di fuori di quei rapporti salariali capitalistici che rifiutiamo.

E infine, come considerare l'organizzazione e la gestione di una cucina popolare e "clandestina" in relazione a contesti diversi con diversi rapporti di forza sociali? E' il caso, per esempio, di esperienze di mutualismo e auto-organizzazione culinaria che vogliono nascere in contesti dove non sono già presenti centri sociali e spazi autogestiti, e dove magari i rapporti di forza anche solo con i vigili piuttosto che con la Usl possono risultare più complicati che altrove.

Crediamo che questi temi siano fondamentali per qualunque progetto di cucina popolare e autogestita che si veda davvero come strumento di resistenza e come pratica rivoluzionaria. Per questo motivo invitiamo le diverse esperienze a confrontarsi con noi su queste questioni, in modo da condividere le proprie esperienze e immaginarci pratiche, soluzioni, percorsi condivisi.