



**Politecnico
di Torino**

Corso di Laurea in Design e Comunicazione
A. A. 2024/2025
Sessione di Laurea di Settembre 2025

Design per la povertà alimentare: riqualificazione e risemantizzazione degli spazi della Mensa del Vescovo

Relatore: **Cristian Campagnaro**
Correlatore: **Raffaele Passaro**

Candidata: **Viola Spranzi**
Matricola: **s312615**



**Politecnico
di Torino**

Politecnico di Torino

Corso di Laurea in Design e Comunicazione

A.a. 2024/2025

Sessione di Laurea di Settembre 2025

Design per la povertà alimentare: riqualificazione e risemantizzazione degli spazi della Mensa del Vescovo

Relatori:

Cristian Campagnaro
Raffaele Passaro

Candidati:

Viola Spranzi
S312615

Indice

00. Abstract	8
01. Introduzione	11
02. Food Design e Social Design	13
03. La povertà alimentare	16
3.1. Food (in)security e povertà alimentare: le definizioni	17
3.2. I componenti della povertà alimentare	20
3.3. Alcuni dati - una rapida overview sullo scenario mondiale ed europeo con un approfondimento sul caso italiano	21
04. L'assistenza alimentare in Italia	25
4.1. Il diritto al cibo e la cornice di riferimento	26
4.2. Strategie di policy	26
4.3. Da dove provengono i fondi e i generi alimentari destinati agli indigenti?	27
4.4. Dati sul fenomeno e geografia della solidarietà	28
4.5. Conclusioni	29
05. Casi studio	30
Westside Men's Emergency Shelter	31
The Women's Lunch Place	32
Mensa del centro pastorale Santa Chiara	33
Refettorio Ambrosiano	34
Refettorio Paris	35

Shelter from the storm	36
Mensa Caritas diocesana "Beato Gabriele Ferretti"	37
Refettorio OzHarvest Sydney	38
The Nourish Hub	39
Mensa dell'Antoniano	40
Analisi e osservazioni	41

06. Contesto 43

6.1. Brief di progetto e analisi di scenario	44
6.2. Le dimensioni indagate e le aree di intervento emerse	44
6.3. Temi principali e outcomes	51
6.4. Considerazioni emerse per ogni dimensione	52

07. Prime attività 54

7.1. Prime mansioni svolte durante il tirocinio	55
7.2. Focus group (8 aprile 2025)	61
7.3. Proposte concept e organizzazione spaziale (13 maggio 2025)	64
7.4. Attività di dot voting (29 maggio 2025)	71
7.5. Proposte di allestimento (28 luglio 2025)	71

08. Progetto 78

8.1. Organizzazione spaziale	79
8.2. Simulazioni con figurini	81
8.3. Flussi e disposizione dei posti a sedere	82
8.4. Elementi visivi	84

8.5. Viste tecniche delle pareti	86
8.6. Selezione degli arredi	90
8.7. Render	94
8.8. Stima dei costi	96
09. Conclusioni e sviluppi futuri	97
10. Bibliografia e sitografia	99

00

Abstract

Abstract (versione in italiano)

In questo elaborato di tesi è racchiuso il lavoro che si propone di rinnovare e risemantizzare gli spazi della **Mensa del Vescovo**, gestita dalla Caritas diocesana, che si trova in Via Arcivescovado 2 (Reggio Emilia). L'intento generale delle proposte progettuali sviluppate è quello di **migliorare in maniera significativa l'esperienza di accesso e di consumo dei pasti** da parte degli utenti del servizio. A tale scopo, sono stati individuati degli obiettivi specifici:

- **restituire un'identità al luogo**, che attualmente è caratterizzato dalla mancanza di tratti visivi distintivi e carenza di elementi che favoriscono l'interazione e l'appropriazione dello spazio da parte di chi lo vive;
- **migliorare l'organizzazione degli spazi** oggi penalizzata dalla mancanza di una suddivisione chiara delle aree e delle loro destinazioni d'uso rendendo lo spazio poco intuitivo.

Il processo di lavoro è stato caratterizzato da **due momenti principali**.

Nella **prima parte** viene illustrato il **contesto**, arricchito da un'**analisi desk** riguardo ai temi della povertà alimentare e al ruolo dell'assistenza alimentare in Italia. Le dimensioni che sono state indagate in una fase preliminare, sulla base del toolkit di ricerca, sono state: la localizzazione, la dimensione sensoriale, quella cognitiva, fruitiva, psico-emotiva, sociale, organizzativa e partecipativa. È stata svolta un'attenta analisi delle esigenze delle persone che frequentano la mensa (ospiti e volontari/volontarie) per poi definire i requisiti dettagliati che lo spazio e ogni sua area deve soddisfare.

Nella **seconda parte** viene descritta la **fase progettuale**, durante la quale sono stati sviluppati i concept e presentati attraverso delle moodboard. In seguito sono state organizzate attività e riunioni che hanno coinvolto coordinatori, volontari, utenti e operatori, con una successiva restituzione e confronto sui materiali proposti. A partire dai feedback raccolti, sono state quindi elaborate le proposte di allestimento, definite sulla base delle preferenze espresse dall'utenza.

L'approccio adottato è stato orientato in tutte le fasi di lavoro all'**ascolto** e alla **partecipazione**, con il fine di formulare interventi che rispondessero concretamente ai bisogni emersi, che fossero capaci di generare valore sociale e di restituire un senso di appartenenza agli spazi della mensa.

Abstract (English version)

This thesis encompasses a project aimed at renewing and re-semanticizing the spaces of the Mensa del Vescovo, managed by the diocesan Caritas and located in Via Arcivescovado 2 (Reggio Emilia). The overall goal of the design proposals developed is to **improve the experience of accessing and consuming meals** for the users of the service. Once the main goal has been defined, specific objectives have been identified:

- To **restore an identity to the place**, which is currently characterized by a lack of distinctive visual features and by the absence of elements that foster interaction and the appropriation of space by those who inhabit it.
- To **improve the organization of the spaces**, which at present is hindered by the lack of a clear subdivision of areas and their intended functions, making the environment unintuitive.

The design process was articulated in two main phases.

In the **first part**, the **context** is outlined and supported by a **desk analysis** on the themes of food poverty and the role of food assistance in Italy. During the preliminary phase, and based on the adopted research toolkit, the following dimensions were investigated: spatial localization, sensory, cognitive, experiential, psycho-emotional, social, organizational, and participatory aspects. A thorough analysis of the needs of those attending the canteen (coordinators, guests and volunteers) was then carried out in order to define the detailed requirements that the space and each of its areas should meet.

In the **second part**, the **project phase** is described. During this stage, various concepts were developed and presented through moodboards. Subsequently, activities and meetings were organized involving coordinators, volunteers, users, and operators, followed by feedback sessions and discussions on the materials presented. Based on the feedback collected, proposals for the spatial set-up were elaborated, defined in accordance with the preferences expressed by the users.

Throughout all stages of the work, the adopted approach was guided by **listening** and **participation**, with the aim of formulating interventions that would concretely respond to the needs that emerged, generate social value, and foster a renewed sense of belonging to the spaces of the canteen.

01

Introduzione

Il mio coinvolgimento nel progetto della Mensa del Vescovo è iniziato durante il tirocinio svolto nel secondo semestre del terzo anno presso il **PoliTo Food Design Lab**. Sebbene l'iniziativa fosse già stata avviata e alcune attività portate a termine, ho avuto l'opportunità di entrare a far parte del gruppo di lavoro quando il percorso progettuale era ancora in una fase iniziale. La scelta di sviluppare questo tema nella mia tesi è maturata progressivamente, parallelamente all'approfondimento delle mie conoscenze e alla crescente consapevolezza riguardo al fenomeno della povertà alimentare e, in particolare, alla realtà della Mensa del Vescovo. Le mense per persone in condizione senza dimora, generalmente concepite come luoghi emergenziali, rispondono a un bisogno immediato ma raramente si configurano come ambienti di qualità e accoglienti, capaci di promuovere benessere e inclusione: proprio per questo motivo mi è interessato fin da subito sviluppare un elaborato che esplorasse delle proposte di reinterpretazione e organizzazione degli spazi della mensa per trasformarla da luogo di mera erogazione di pasti a spazio di relazione e socialità.

Ritengo importante fare un'ulteriore premessa: fin dai primi colloqui con i professori Cristian Campagnaro e Raffaele Passaro, è emerso come le tempistiche della Caritas di Reggio Emilia, ente che gestisce la Mensa del Vescovo, fossero incompatibili con quelle della sessione di laurea a cui avrei partecipato. Ciò significa che la fase esecutiva, ovvero la realizzazione degli interventi, avverrà

in uno step di progetto successivo (previsto verso ottobre). Di conseguenza, i temi che mi sono dedicati a sviluppare e raccontare in questo lavoro si inseriscono all'interno della **fase metaprogettuale** e **progettuale**. Su indicazione dei relatori, mi sono quindi concentrata sull'elaborazione di proposte coerenti con le linee guida e le tematiche emerse durante le riunioni, ma non eccessivamente vincolate da aspetti ancora incerti nella fase iniziale, come le risorse economiche e, appunto, i tempi di attuazione.

02

Food Design e Social Design

In questo breve capitolo vengono introdotti i contesti all'interno di cui il progetto si sviluppa: il Social Design e il Food Design. La disciplina del Social Design attenziona temi come ad esempio marginalità ed esclusione sociale, mentre Il Food Design si occupa di questioni legate alla progettazione nell'ambito del cibo.

Per comprendere appieno quanto trattato nelle pagine che seguono è doveroso spiegare nel dettaglio il contesto disciplinare all'interno del quale si colloca questo progetto. Il lavoro si sviluppa all'interno delle aree del Social Design e del Food Design.

- **SOCIAL DESIGN** (Resnik, 2019): branca del Design che si interessa ai fenomeni sociali complessi, persegue il benessere delle persone e comunità.
- **FOOD DESIGN** (Zampollo, 2016): area del Design che ha come oggetto di interesse il cibo e le azioni progettuali with/for/about food.

Il **Social Design** è una disciplina del design che si concentra sull'uso della progettazione come strumento di cambiamento sociale, con l'obiettivo di affrontare problemi complessi che riguardano comunità, gruppi vulnerabili o l'intera società. Il social design è **guidato dai bisogni sociali** ed è finalizzato a produrre **impatto positivo, inclusione e sostenibilità**. Victor Papanek – uno dei primi progettisti a sollevare le questioni sociali e inerenti alla sostenibilità nel campo del design – evidenzia come **La dimensione "Social" significa tendere al raggiungimento di uno degli obiettivi principali della progettazione per il sociale: migliorare il benessere delle persone, soprattutto per coloro che sono svantaggiati in partenza** (Papanek, 1971).

Il Social Design assume un **approccio**

sistemico e affronta problemi complessi (come povertà, disuguaglianze ed esclusione) con una visione olistica, progettando cambiamenti su lungo periodo. Un altro tratto distintivo del Social Design è l'attuazione di **processi collaborativi** che si sviluppano tramite co-progettazione coinvolgendo attivamente i beneficiari, le comunità locali, le istituzioni e gli stakeholder. In questo ambito, i progetti si concentrano non solo sulla creazione di soluzioni concrete, ma anche sull'**affiancamento ad organizzazioni non profit e al settore pubblico**, con l'obiettivo di migliorare servizi, sistemi e processi di risoluzione dei problemi.

Il **Food Design**, **Si occupa di progettazione e ricerca in campo alimentare rispetto a: prodotti edibili, artefatti, atti alimentari, servizi, sistemi, valorizzazione del territorio, nutrizione** (ADI 2021). A sua volta, il Food Design si suddivide nelle seguenti sottocategorie: Sustainable Food Design, Food System Design, Critical Food Design, Food Product Design, Design with Food, Eating Design Food Service Design, **Food Space Design** e **Design for Food**. In particolare, il presente progetto si sviluppa nel contesto delle ultime due categorie. Il Food Space Design può essere definito come la progettazione integrata degli spazi del cibo, con l'obiettivo di creare luoghi funzionali e al tempo stesso capaci di generare identità, relazione ed emozione attorno al cibo. Il Design for Food si concentra sullo sviluppo di strumenti, servizi, spazi, processi e strategie che supportano e migliorano il rapporto delle persone con il cibo, senza

progettare direttamente il cibo in sé (riguarda la progettazione di tutto ciò che sta “attorno” al cibo e ne influenza la fruizione).

Nel 2015 è stato pubblicato il **Food Design Manifesto**, un documento sviluppato con lo scopo di definire i confini disciplinari del food design e dare una base teorica e culturale a una pratica che, fino ad allora, era rimasta frammentata tra gastronomia, design del prodotto, comunicazione e architettura. Leggendo i dieci punti che compongono il manifesto, emerge come l'area del Food Design abbia una **vocazione sociale**.

Alla luce di queste considerazioni, possiamo dire che il progetto di riqualificazione della Mensa del Vescovo si colloca pienamente all'interno sia dei principi del Social Design che del Food Design, in questo caso **non risulta** infatti **possibile adottare una prospettiva esclusiva di una delle due discipline**.

Dal punto di vista del Social Design, sono stati **ripensati tutti gli elementi appartenenti alla dimensione semantica del luogo**: i processi relazionali e organizzativi sono stati ampiamente attenzionati durante tutto il percorso e gli spazi fisici sono stati pensati di conseguenza. Volontari, operatori e utenti finali sono stati coinvolti nelle varie fasi di progetto attraverso incontri, attività partecipative e momenti di confronto e ciò ha permesso di individuare chiaramente e fin da subito bisogni, aspettative e vissuti di chi vive quotidianamente lo spazio. In questo senso, l'intervento si è configurato come un processo condiviso che ha sempre perseguito l'intento

di creare uno spazio comunitario, accogliente e identitario.

Parallelamente, il progetto trova una collocazione anche nell'ambito del Food Design. Gli arredi, i percorsi, la disposizione delle sale e l'identità visiva sono stati riprogettati in modo da favorire comfort e convivialità agevolando dinamiche relazionali positive: la **qualità degli ambienti in cui il cibo viene consumato** è stata una questione centrale, con l'obiettivo di migliorare non solo la funzionalità degli spazi, ma anche l'esperienza complessiva del pasto.

Il ruolo sociale e culturale del cibo emerge in tutte le sezioni del presente lavoro: la mensa non è più un luogo in cui si eroga un servizio limitato al consumo di un pasto, ma un dispositivo culturale e comunitario. Voler ripensare gli spazi in questa direzione significa restituire dignità al gesto di mangiare insieme, trasformando il momento del mangiare insieme in un'esperienza di socialità, di cura e di riconoscimento reciproco.

In sintesi, la Mensa del Vescovo rappresenta un caso concreto di **intersezione tra Social Design e Food Design**: un intervento che, attraverso il design degli spazi e dei processi, riesce a rispondere a bisogni materiali e immateriali, promuovendo inclusione sociale, benessere e senso di comunità

03

La povertà alimentare

L'obiettivo di questo capitolo è offrire una panoramica sul complesso fenomeno della povertà alimentare, analizzando anche dati e numeri concreti. Si tratta infatti di un tema spesso poco approfondito e talvolta affrontato in maniera frammentaria, soprattutto nella letteratura scientifica.

3.1. Food (in)security e povertà alimentare: le definizioni

Cibo e nutrizione sono da tempo riconosciuti come essenziali per la salute; negli ultimi anni il loro contributo alle disuguaglianze sanitarie nei paesi più ricchi e industrializzati è stato più ampiamente riconosciuto e meglio caratterizzato. I concetti di sicurezza alimentare (food security) e povertà alimentare vengono spesso considerati sinonimi e utilizzati indifferentemente. Tuttavia, i termini contengono sfumature diverse, soprattutto in merito al loro ambito di origine e di applicazione.

Il termine **FOOD SECURITY** è ampiamente utilizzato a livello mondiale e trova origine nel 1974, quando fu presentato per la prima volta alla Conferenza Mondiale sull’Alimentazione presso la UN Food and Agriculture Organization (FAO) di Roma. La prima definizione del termine appare molto diversa da quella che conosciamo oggi e nacque in riferimento alle preoccupazioni della comunità internazionale in merito alla disponibilità delle risorse: *La sicurezza alimentare si definisce come la disponibilità in ogni momento di adeguate scorte mondiali di prodotti alimentari di base per sostenere una costante espansione del consumo alimentare e per compensare le fluttuazioni della produzione e dei prezzi.*

Successivamente l’accesso al cibo divenne il problema centrale: la fame può persistere anche in periodi di ab-

bondanza: non basta la produzione a ridurre la fame delle persone più vulnerabili della società. Da qui la definizione che la FAO adottò nel Summit Mondiale dell’Alimentazione.

nel 1996 dopo una lunga negoziazione diplomatica: *La sicurezza si verifica quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che garantiscano le loro necessità e preferenze alimentari per condurre una vita attiva e sana.* (World Food Summit, 1996).

Da questa definizione possono essere identificate le quattro principali dimensioni dell’insicurezza alimentare (*Figura 1*):

- **disponibilità** di cibo: disponibilità fisica di cibo in quantità e qualità adeguate e fornito attraverso la produzione e il commercio di alimenti;
- **accessibilità** al cibo: accesso sia fisico che economico agli alimenti adeguati a una dieta nutriente ed è determinato dai livelli di reddito e dall’andamento dei prezzi di mercato;
- **utilizzo**: qualità e adeguatezza nutrizionale degli alimenti e uso di fattori non alimentari - acqua pulita, strutture e assistenza sanitaria - per ottenere una dieta sana e un benessere fisico;
- **stabilità**: disponibilità fisica e materiale, accesso a un’alimentazione adeguata: ogni individuo deve poter accedere al cibo in ogni momento, anche in condizioni di avversità e crisi sociale, economica e ambientale.



Figura 1: dimensioni della sicurezza alimentare.

L'assenza di una o più di queste dimensioni determina una situazione di insicurezza alimentare (**food insecurity**). Questo termine viene attualmente utilizzato dalle principali organizzazioni internazionali per misurare e descrivere il fenomeno nelle diverse aree del mondo. Troviamo l'applicazione del concetto soprattutto in riferimento ai paesi in via di sviluppo (FAO et al., 2021). Tuttavia, la sua applicazione può essere riscontrata anche nei paesi occidentali a capitalismo avan-

zato, per descrivere le situazioni di povertà e disuguaglianza sociale che causano uno scarso accesso ad un cibo sano e di qualità.

A tal proposito, l'insicurezza alimentare può manifestarsi con diversi livelli di gravità. La FAO misura l'insicurezza alimentare utilizzando la Scala dell'Esperienza dell'Insicurezza Alimentare (**FIES – Food Insecurity Experience Scale**), illustrata nella Figura 2.

È importante specificare che nessuno strumento singolo può tenere conto delle molteplici dimensioni della sicurezza alimentare. Il FIES fornisce misure della seconda dimensione della sicurezza alimentare – l'accesso al cibo – a livello individuale o familiare e a diversi livelli di gravità dell'insicurezza alimentare.

Per quanto riguarda il termine **POVERTÀ ALIMENTARE**, non

Figura 2: Food Insecurity Experience Scale (FIES)

THE FOOD INSECURITY EXPERIENCE SCALE (FIES)

FOOD INSECURITY BASED ON THE FIES: WHAT DOES IT MEAN?



esiste una definizione riconosciuta ufficialmente: Maslen et al. (2013) evidenziano come con il progredire della comprensione del fenomeno e ad oggi non c'è ancora consenso per una definizione standardizzata. Questa disunità è problematica in quanto rappresenta un ostacolo all'esame accademico e politico e una difficoltà nell'accertare la quantità o le caratteristiche degli individui classificati come tali e vincoli nell'affrontare le relative richieste.

Ad ogni modo, le conoscenze che abbiamo riguardo a questo concetto nascono in ambiti anglofoni. In particolare, troviamo un grande utilizzo di questo termine nella letteratura britannica per descrivere l'esclusione sociale e l'accesso al cibo nel Regno Unito. Dowler e O'Connor (2012) hanno considerato la povertà alimentare da una prospettiva basata sui diritti, nel ruolo del governo e dei sistemi alimentari nella fornitura e nella sicurezza di cibo adeguato per una dieta nutrizionalmente soddisfacente. Ponendo un forte accento sugli accordi delle Nazioni Unite in materia di salute e nutrizione, è stato evidenziato che il governo ha la responsabilità di garantire che le popolazioni raggiungano pari capacità di raggiungere una dieta adeguata, in particolare nelle circostanze in cui gli individui non sono in grado di soddisfare tale bisogno.

Dowler (2012) definisce la povertà alimentare come: *L'incapacità di acquisire o consumare una qualità adeguata o una quantità sufficiente di cibo in modi socialmente accettabili, o l'incertezza di poterlo fare.*

Secondo O'Connor et al. (2014): *È importante notare che l'insicurezza alimentare può esistere senza la povertà alimentare come fattore contribuente, tuttavia la povertà alimentare non può esistere senza insicurezza alimentare. Inoltre, è possibile che l'insicurezza alimentare si sviluppi a seguito di pressioni su un singolo pilastro, mentre la povertà alimentare è guidata da una combinazione di pilastri. La distinzione per la povertà alimentare può essere identificata in cui l'accesso economico è la componente predominante, sebbene non sia l'unico elemento caratterizzante.*

Ciò è supportato da All-Party Parliamentary Group on Hunger and Food Poverty (APPG, 2014) che ha identificato i fattori chiave in: disoccupazione, debito e dipendenza dal welfare, accesso alle informazioni; e scarse competenze.

Inoltre, Coe (2013) ha affermato che: *La povertà alimentare non si verifica semplicemente a causa della mancanza di denaro, ma si sviluppa anche a causa di una serie di altri fattori, come la mancanza di conoscenze, competenze o attrezzature per preparare cibi sani.* Il posizionamento della povertà alimentare all'interno dell'insicurezza alimentare è attribuito al ruolo dei singoli pilastri, in cui l'accesso economico è stato determinato come l'influenza predominante e la disponibilità di beni come l'impatto minore.

3.2. I componenti della povertà alimentare

O'Connor et al. (2014) hanno tentato di individuare **quattro componenti** fondamentali della povertà alimentare, che possano essere riconosciuti e condivisi in diversi ambiti di ricerca.

- **ACCESSO ECONOMICO:** Questa componente fa riferimento alla possibilità di procurarsi cibo e determina quanto un individuo possa ottenere le risorse economiche necessarie per garantire una dieta nutriente, sia nel presente sia nel prossimo futuro, tenendo conto anche degli aspetti sociali. Per i consumatori a basso reddito, il **prezzo** rappresenta il **fattore principale nelle scelte alimentari**, insieme ad altri elementi come le caratteristiche demografiche, i comportamenti e lo stile di vita;
- **QUANTITÀ E QUALITÀ ADEGUATE:** Numerose ricerche mostrano come, a seguito di un reddito particolarmente basso, molte famiglie hanno smesso di acquistare prodotti o rinunciato ai pasti. Questo è accentuato dall'aumento dei prezzi che obbliga i consumatori a **spendere di più comprando di meno**. Inoltre, questa situazione comporta l'acquisto di articoli di scarsa qualità, i prodotti "economici" destinati ai redditi bassi sono spesso meno nutrienti e con alto contenuto di grassi, zuccheri e sale. Questo modifica il comportamento e le scelte delle famiglie, che tendono

consumare poca frutta e verdura;

- **DURATA:** L'insicurezza alimentare può essere **cronica** o **transitoria** (Tabella 1), e questa distinzione influisce su cause, rischi e possibili soluzioni. Nel Regno Unito, ad esempio, gli utenti delle banche alimentari sono stati identificati soprattutto come persone in difficoltà temporanea, mentre servizi come i pasti scolastici gratuiti o le mense popolari offrono un supporto continuativo a chi vive una condizione cronica.
- **DIMENSIONE SOCIALE:** Il cibo non soddisfa solo bisogni nutrizionali, ma anche **esigenze emotive, sociali e culturali**. L'accettabilità sociale influisce fortemente sulle scelte alimentari, poiché l'ambiente urbano contribuisce a rafforzare le disuguaglianze sociali. Studi condotti su famiglie a basso reddito hanno individuato quattro motivazioni principali per l'acquisto di cibo: saziarsi, comprare ciò che si desidera, ottenere alimenti adeguati quando il denaro scarseggia e procurarsi cibi legati a emozioni positive. Altri fattori che influenzano le scelte alimentari includono origine etnica, praticità, abitudini e percezione del corpo. Anche istruzione e competenze culinarie giocano un ruolo: un basso livello di istruzione è associato a diete meno sane e la diminuzione della cucina domestica ha ridotto la trasmissione di abilità alimentari tra generazioni.

Tabella 1: insicurezza alimentare cronica e transitoria.

	Insicurezza alimentare cronica	Insicurezza alimentare transitoria
Cosa è...	A lungo termine o persistente.	A breve termine e temporanea.
Si presenta quando...	Le persone non sono in grado di soddisfare le loro necessità alimentari minime per un periodo di tempo prolungato.	Si verifica un improvviso calo nella capacità di produrre o accedere a quantità sufficienti di cibo per mantenere un buon stato nutrizionale.
È il risultato di...	Periodi prolungati di povertà, mancanza di beni e accesso insufficiente a risorse produttive o finanziarie.	Shock e fluttuazioni a breve termine nella disponibilità e nell'accesso al cibo, comprese le variazioni annuali nella produzione alimentare interna, nei prezzi dei generi alimentari e nei redditi familiari.
Può essere superata attraverso...	Tipici interventi di sviluppo a lungo termine utilizzati anche per affrontare la povertà, come l'istruzione o l'accesso a risorse produttive, ad esempio il credito. Potrebbero inoltre avere bisogno di un accesso più diretto al cibo per poter aumentare la propria capacità produttiva.	L'insicurezza alimentare transitoria è relativamente imprevedibile e può emergere all'improvviso. Questo rende la pianificazione e la programmazione più difficili e richiede capacità e tipi di intervento differenti, tra cui sistemi di allerta precoce e programmi di protezione sociale.

3.3. Alcuni dati - una rapida overview sullo scenario mondiale ed europeo con un approfondimento sul caso italiano

NEL MONDO

Con l'avvicinarsi del 2030, il mondo è ancora ben lontano dal raggiungimento del secondo Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDG 2): **Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e migliorare la nutrizione**

e promuovere un'agricoltura sostenibile.

Anche prima della pandemia di COVID-19, i progressi erano in stallo, con la sicurezza alimentare che mostrava già segni di deterioramento e gli indicatori nutrizionali che mostravano scarsi miglioramenti. La pandemia e il conseguente aumento dei prezzi dei prodotti alimentari hanno ulteriormente esacerbato queste tendenze, spingendo la denutrizione globale ben al di sopra dei livelli pre-pandemici. Sebbene le stime globali aggiornate indichino segnali di miglioramento negli ultimi anni, i livelli globali di fame e insicurezza alimentare rimangono ben al di sopra di quelli registrati al momento del lan-

cio dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile nel 2015.

- Si stima che nel 2024 **tra 638 e 720 milioni di persone**, pari rispettivamente al 7,8 e all'8,8 percento della popolazione mondiale, **hanno sofferto la fame**. Considerando un valore medio (673 milioni nel 2024), ciò indica una diminuzione di 15 milioni di persone rispetto al 2023 e di 22 milioni rispetto al 2022.
- Si stima che nel 2024 **circa 2,3 miliardi di persone** nel mondo fossero in condizioni di **insicurezza alimentare moderata o grave**: 335 milioni in più rispetto al 2019, prima della pandemia, e 683 milioni in più rispetto al 2015, anno in cui è stata lanciata l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

IN EUROPA

In Europa, la crisi economica, gli alti tassi di disoccupazione, l'aumento della povertà assoluta e relativa e una recente crisi pandemica con un impatto devastante sulla salute umana e sulla sicurezza sociale hanno portato a un aumento del numero di persone che non sono in grado di accedere a cibo quantitativamente e qualitativamente sufficiente per le loro esigenze nutrizionali e preferenze alimentari (Eurostat, 2020). Nel 2019 **un cittadino su cinque** in Europa era a **rischio di povertà ed esclusione sociale**, con il **6,8% della popolazione europea** (quasi 27 milioni di persone) che non poteva permettersi un pasto a base di carne, pesce o l'equiv-

alente vegetariano, ogni due giorni. Nel 2022, la crisi economica in atto e le conseguenze sociali del covid19 si sono fatte sentire: 95,3 milioni di persone nell'UE erano a rischio di povertà o esclusione sociale, pari al 21,6% della popolazione totale.

IN ITALIA

Per il terzo anno consecutivo, ActionAid ha pubblicato in data 22 luglio 2025 un rapporto sui numeri relativi alla povertà alimentare in Italia. L'analisi si basa sui principali dati disponibili nel database ISTAT, a partire dall'indagine sulle condizioni di vita delle famiglie (EU-SILC), dalla FIES (la scala basata sull'esperienza dell'insicurezza alimentare) e dall'indagine sui consumi.

Nel 2023, circa il 12% degli over 16 (pari a circa sei milioni di persone) ha vissuto almeno una forma di deprivazione alimentare secondo l'indice di Deprivazione Alimentare Materiale o Sociale (DAMS). Tre milioni vivono difficoltà date dall'impossibilità economica di garantire un'alimentazione adeguata, mentre quasi due milioni hanno sperimentato esclusione sociale legata al cibo, come l'impossibilità di condividere i pasti con altri. Più di un milione di persone ha vissuto entrambe le situazioni.

Nonostante il numero complessivo di persone formalmente a rischio di povertà sia diminuito (da 9,7 a 9,2 milioni), è aumentata la quota di chi, all'interno di questa fascia, vive anche una condizione di povertà alimentare. Si osserva inoltre che 3,6 milioni

di persone, pur non essendo considerate in povertà secondo le soglie ufficiali, soffrano comunque deprivazione alimentare, spesso invisibile agli interventi pubblici. Secondo la FIES, il 3,6% della popolazione italiana (oltre 1,8 milioni di individui) ha vissuto insicurezza moderata o grave. I valori risultano più bassi rispetto al DAMS perché la FIES è pensata per contesti globali dove il problema è più diffuso e severo, ma resta uno strumento importante per cogliere la dimensione esperienziale del fenomeno.

Per quanto riguarda le categorie più colpite:

- Da un punto di vista geografico, la deprivazione alimentare è in aumento in tutte le macroaree del Paese, seppure con intensità differenti. Le situazioni più critiche si registrano nel Mezzogiorno: in termini percentuali, la Calabria ha l'incidenza più alta (31,7%), seguita da Puglia (21,3%) e Campania (18,4%). La Lombardia registra l'8,3%, il Lazio il 15,2%.
- Le persone tra i 35 e i 44 anni sono le più esposte, una fascia in cui si concentrano responsabilità economiche e familiari, spesso senza una sufficiente stabilità.
- Anche la condizione lavorativa è determinante: i tassi più alti si registrano tra disoccupati, lavoratori precari e persone escluse dal mercato del lavoro.
- La condizione abitativa è un altro fattore chiave: chi vive in affitto a prezzi di mercato è molto più es-

esposto rispetto a chi possiede casa o vive in alloggi agevolati.

- Anche la composizione del nucleo familiare influisce: le famiglie numerose, monogenitoriali o unipersonali sono più colpite, perché un solo reddito deve coprire spese elevate o perché le entrate non sono adeguate rispetto al costo della vita.
- Un ulteriore elemento di vulnerabilità è il background migratorio: tra le persone di origine extra-europea, il tasso di deprivazione alimentare è del 23,4%, contro il 18,2% tra chi ha origini europee e il 10,5% tra i nati in Italia. In particolare, le donne migranti che vivono nel Sud Italia risultano tra le più colpite dal momento che le disuguaglianze legate all'origine si sommano a quelle economiche, abitative e occupazionali, ampliando il divario nell'accesso a un'alimentazione dignitosa.

La questione della povertà alimentare è collegata non soltanto alla mancanza di denaro, ma anche alla mancanza di uno stipendio sufficiente per soddisfare bisogni primari, lavoro precario, affitti elevati, rincari, figli a carico, disparità di genere e origine migratoria. In questo contesto, il cibo diventa spesso la prima spesa su cui si pongono dei limiti, creando forme di esclusione silenziosa anche tra chi ha redditi medio-bassi. Non si tratta sempre di completa mancanza di cibo, bensì di rinunce quotidiane alla varietà, alla qualità, alla possibilità di scegliere e di condividere un pasto. Questa condizione incide pro-

fondamento sul rapporto con il cibo, generando **deprivazione non solo materiale, ma anche psicologica e relazionale.**

04

L'assistenza alimentare in Italia

Al fine di inquadrare al meglio il ruolo e il funzionamento delle mense sociali in Italia, in questo capitolo viene approfondito il tema dell'assistenza alimentare in Italia: le problematiche che lo caratterizzano, le politiche di contrasto alla povertà alimentare, la provenienza delle risorse destinate a questo settore e alcuni dati.

4.1. Il diritto al cibo e la cornice di riferimento

Affrontare l'insicurezza alimentare richiede una pluralità di strumenti, ma soprattutto una visione unitaria guidata dal riconoscimento del **diritto al cibo** (come già accennato nel capitolo precedente), inteso come diritto a un'alimentazione adeguata, dignitosa e culturalmente accettabile. Questo principio, oltre a garantire il soddisfacimento dei bisogni nutrizionali, contribuisce alla piena realizzazione delle capacità individuali e costituisce il fondamento per trasformare il sistema alimentare in chiave sostenibile e giusta.

In Italia, la povertà alimentare è stata tradizionalmente gestita da enti caritativi di matrice religiosa, mentre il settore pubblico ha avuto un ruolo marginale e frammentato. Lo Stato si è spesso dimostrato incapace di strutturare politiche organiche di sostegno agli indigenti (Maino et al., 2016). Come osserva Ferrera (1996), l'intervento pubblico rappresenta in Italia "l'ultima risorsa" quando famiglia e reti informali non riescono a far fronte ai bisogni.

Un punto di svolta si ebbe alla fine degli anni Ottanta con l'intervento dell'**Unione Europea**, che attraverso piani specifici per la distribuzione di derrate alimentari ha sostenuto le reti caritative locali. Tali misure hanno consentito la progressiva specializzazione degli enti del Terzo Settore nel garantire aiuti alimentari.

Il sostegno europeo si accompagna

Il sostegno europeo si accompagna a un quadro legislativo volto a regolamentare e incentivare il recupero delle eccedenze:

- **Legge del Buon Samaritano** (155/2003), che introduce la possibilità di donare eccedenze alimentari in sicurezza,
- **Legge Gadda** (166/2016), che semplifica le procedure e favorisce il recupero dei prodotti invenduti per finalità sociali.

4.2. Strategie di policy

Secondo **Maino** (2016), le politiche italiane di contrasto alla povertà alimentare possono seguire due principali strategie:

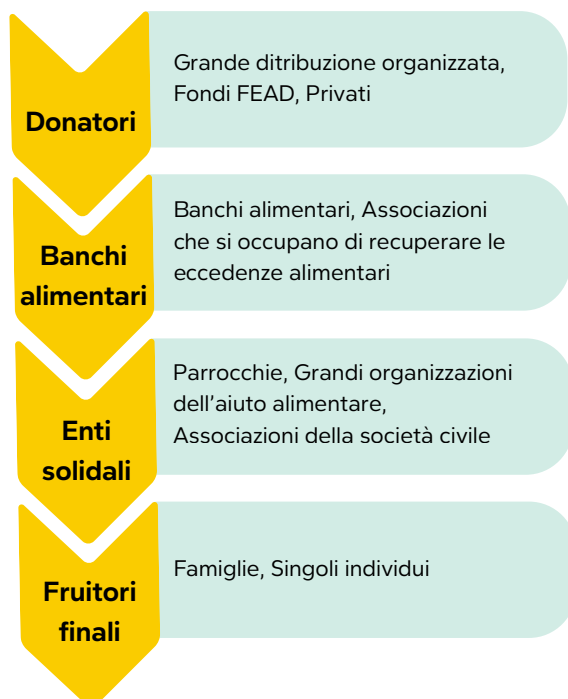
1. Le mense sociali – insieme ai centri di distribuzione di viveri o pacchi alimentari – sono strumenti che vengono utilizzati nella prima strategia, che mira ad una **riduzione immediata del bisogno**: viene offerto sostegno pubblico o caritativo sotto forma di beni alimentari destinati a persone e famiglie che non riescono a rifornirsi autonomamente sul mercato. Si tratta di iniziative gestite per lo più da organizzazioni di volontariato che raccolgono eccedenze dalla grande distribuzione o tramite campagne di donazione. Queste iniziative, generalmente a basso costo perché finanziate in gran parte da soggetti privati (profit e nonprofit) con il supporto di fondi europei (come ad esempio il **Fondo di aiuti europei agli indigenti**

- Fead), hanno colmato un vuoto nelle politiche pubbliche, che non dispongono ancora di misure strutturali contro la povertà estrema.

- 2 La seconda strategia si basa sulla **capacitazione e inclusione sociale**, e punta a integrare l'assistenza alimentare con strumenti capaci di generare reddito, incentivare l'autoproduzione e favorire forme di economia solidale. Si vuole intervenire sulle cause profonde dei processi di impoverimento, per permettere alle persone, di raggiungere capacità di costruire percorsi di uscita dalla povertà.

L'assistenza alimentare italiana è oggi caratterizzata da una rete di organizzazioni, che compongono la cosiddetta "filiera della solidarietà". Tra i principali attori figurano **Caritas Italiana, Banco Alimentare, Croce Rossa Italiana, Comunità di Sant'Egidio**.

Figura 3: la filiera della solidarietà.



Durante la pandemia da Covid-19 si è assistito alla nascita di iniziative spontanee di solidarietà: associazioni, gruppi di cittadini, negozi e supermercati hanno promosso pratiche innovative, sostenute anche da una forte partecipazione giovanile (Bernaschi, 2020).

4.3. Da dove provengono i fondi e i generi alimentari destinati agli indigenti?

Il sistema italiano di assistenza alimentare è finanziato attraverso **fondi pubblici** (nazionali, regionali o comunali) o privati (ovvero donazioni da parte di aziende o altri attori privati) e attraverso il **Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)**, che finanzia gran parte del cibo destinato all'aiuto alimentare. In particolare, durante i mesi di pandemia si è visto aumentare il numero di strutture richiedenti del fondo FEAD.

Inoltre, la filiera della solidarietà poggia anche sul **recupero delle eccedenze alimentari della grande distribuzione organizzata**. Un paradosso del nostro sistema alimentare è rappresentato infatti dallo spreco alimentare. Lo spreco alimentare (inteso come tutti quei prodotti alimentari scartati lungo la filiera agroalimentare per ragioni economiche, estetiche o perché in prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano) è un fenomeno di grandi dimensioni.

Rappresenta un costo economico ed ambientale, che può essere misurato attraverso i costi di produzione e le emissioni di CO2 (Carbon Footprint) impiegate per produrlo. L'UNEP ha pubblicato nel 2024 il rapporto "Food Waste Index Report", che ha evidenziato le seguenti questioni:

- Nel 2022, nel mondo si sono disperse 1050 milioni di tonnellate di cibo;
- La maggior parte dello spreco alimentare mondiale proviene dalle abitazioni (più di 1000 milioni di porzioni al giorno), e non solamente nei paesi più ricchi;
- La perdita e lo spreco di generi alimentari produce tra l'8% e il 10% delle emissioni mondiali di gas serra.

Oltre a contrastare lo spreco nel corso della filiera, il recupero e la redistribuzione delle eccedenze alimentari sembra una delle possibili soluzioni al problema ambientale. Il sodalizio che spesso si crea tra recupero dei cibi invenduti e distribuzione di questi ultimi alle persone in difficoltà nei paesi industrializzati rappresenta uno sforzo in questo senso.

4.4. Dati sul fenomeno e geografia della solidarietà

Stimare e descrivere la geografia della solidarietà alimentare nella sua totalità è un'impresa ardua (Toldo et al., 2019). I dati più recenti (Tabella 2) risalgono al 2014, resi disponibili in seguito ad un'indagine Istat-fio.PSD

Tabella 2: dati riguardo alla geografia della solidarietà.

Macro - regione	Quota di servizi (%)	Quota di persone in condizione senza dimora (%)
Nord - Ovest	35,2%	38,0%
Nord-Est	24,1%	18,0%
Centro	circa 19-20%	23,7%
Sud	circa 15%	11,1%
Isole	circa 6,5%	9,2%

che ha rilevato 768 servizi di mensa e accoglienza notturna operanti nei 158 comuni italiani inclusi nell'indagine, di cui 315 erano mense. Rispetto al 2011, questi servizi totali sono diminuiti del 4,2% (le mense da 328 a 315 e le accoglienze notturne da 474 a 453), sebbene il numero di pasti mensilmente erogati sia aumentato del 22% (da 402.006 a 489.255).

La stessa indagine fornisce la quota di servizi di mensa e accoglienza per macro-regioni.

(molti refettori sono collegati a dormitori, centri notturni, sportelli di ascolto, ambulatori medici...). In sintesi, le mense vanno interpretate sì come un servizio emergenziale, ma anche come nodi centrali della filiera della solidarietà, capaci di trasformare l'assistenza alimentare in un'opportunità di aggancio, accompagnamento e inclusione sociale.

4.5. Conclusioni

In Italia il sistema di assistenza alimentare si configura come un welfare mix, in cui il ruolo dello Stato è marginale ed è delegato a reti del Terzo Settore, finanziate da risorse europee. Da una parte, questo garantisce una risposta capillare e innovativa; dall'altra, si porta con sé il rischio di frammentazione e di interventi non sufficientemente tempestivi.

Rendere il diritto al cibo un principio guida e affrontare le cause strutturali della povertà sono le sfide decisive per il futuro, muovendosi in una direzione di sostenibilità sociale e ambientale.

All'interno di tale contesto, le mense in Italia, pur con i loro limiti e imperfezioni, svolgono un ruolo fondamentale all'interno del sistema di aiuto e assistenza sociale per coloro che si trovano in condizione di marginalità. Infatti, oltre a offrire pasti caldi, costituiscono uno spazio di accoglienza e di primo contatto con altri servizi

05

Casi studio

In questo capitolo vengono analizzati alcuni casi studio di progetti di mense per senza fissa dimora, selezionati in un contesto italiano e non solo. Per ognuno di questi sono stati riportati:

- l'anno e il luogo di apertura;
- una breve descrizione;
- i punti di interesse e in alcuni casi le criticità percepite;
- alcune immagini.

Westside Men's Emergency Shelter

Anno e luogo: 2003, Baltimore County.

Descrizione: Si tratta di una struttura di prima accoglienza per uomini con 154 posti letto, una mensa con cucina funzionante, sale per visite sanitarie, lavanderia, servizi igienici con docce e un ampio Centro Risorse. L'edificio include un giardino esterno per fornire alla cucina prodotti freschi e locali.

Punti di interesse: Il luogo intende fornire una comunità sicura, pulita e di supporto per aiutare a stabilizzare le persone senza dimora nella Contea di Baltimore, promuovendo il valore personale, incoraggiando le responsabilità individuali e offrendo collegamenti con risorse comunitarie.

Criticità: Gli spazi della struttura risultano poco identitari, asettici e respingenti. Infatti, osservando le fotografie delle aree si nota immediatamente l'assenza di colori vivaci e accoglienti, di decorazioni (come piante e interventi sulle pareti) e gli arredi sono sicuramente funzionali ma decisamente "infelici".

Figura 4



Figura 5



The Women's Lunch Place

Anno e luogo: 2011, Boston.

Descrizione: Il Women's Lunch Place è l'unico rifugio diurno per donne senza fissa dimora del quartiere Back Bay di Boston, per trasformare il seminterrato di una chiesa storica, ristrutturato l'ultima volta negli anni '50, in uno spazio accogliente e ospitale. Il team di progettazione ha trovato ulteriore spazio per creare una cucina moderna a vista, aperta su una nuova sala da pranzo che serve le ospiti dell'organizzazione non profit e ospita raccolte fondi per il rifugio.

Punti di interesse: Lo spazio è stato rinnovato mantenendo il valore storico del seminterrato della chiesa: i pilastri in mattoni storici e le fondamenta in pietrame sono messi in evidenza e uniti ad altri elementi più moderni al fine di creare un ambiente confortevole e fornito di tutti i servizi.

Criticità: Gli arredi scelti in questo caso risultano in contrasto con l'ambiente circostante: il materiale e i colori di sedie e tavoli non contribuiscono ad aumentare la percezione di accoglienza, bensì rendono l'ambiente piuttosto formale e poco conviviale.



Mensa del centro pastorale Santa Chiara

Anno e luogo: 2013, Bari.

Descrizione: Per la mensa del centro pastorale Santa Chiara è stata attuata una riqualificazione degli spazi interni nel 2013. All'interno della struttura è stata realizzata una cucina industriale capace di supportare duecento coperti e nella sala mensa, integrato con il sistema a boiserie, è presente un bassorilievo di notevole pregio creato e donato dal maestro A. Poli. di Verona.

Punti di interesse: Gli spazi della mensa Santa Chiara sono stati rinnovati in maniera efficiente e con una grande attenzione all'igiene, alla facilità nella pulizia e all'organizzazione.

Criticità: Anche in questo caso, analogamente a quanto osservato per il Westside Men's Emergency Shelter, gli interni appaiono impersonali e inospitali: gli arredi sono di colore bianco o nero, i tavoli in metallo e le pareti sono spoglie.



Refettorio Ambrosiano

Anno e luogo: 2015, Milano.

Descrizione: Il Refettorio Ambrosiano è un progetto che riunisce per la prima volta i mondi dell'alta cucina, dell'arte e del design e della solidarietà. Nasce dalla ristrutturazione di un teatro abbandonato nel quartiere periferico di Greco, a Milano, alla quale hanno partecipato moltissimi protagonisti dell'eccellenza italiana.

Punto di interesse: Questa iniziativa nasce con l'obiettivo di coniugare l'atto di offrire cibo a chi ne ha bisogno con i valori di arte e cultura. Le eccedenze dei supermercati vengono recuperate e utilizzate per preparare le pietanze all'interno del refettorio: l'intento è quello di far sentire accolti i beneficiari dei pasti all'interno di un luogo colmo di arte e bellezza.



Refettorio Paris

Anno e luogo: 2018, Parigi.

Descrizione: Il Refettorio Paris è un progetto solidale fondato per combattere lo spreco alimentare e l'esclusione sociale dallo chef Massimo Bottura, all'interno della cripta della Chiesa de La Madeleine.

Punti di interesse: La cripta della chiesa de La Madeleine è uno spazio storico e simbolico, ristrutturato da un team di architetti e artisti, con un'attenzione particolare all'estetica e all'ospitalità. Numerosi artisti hanno collaborato e collaboreranno alla storia e all'identità del Refettorio Paris, valorizzando l'edificio di grande importanza storica all'interno cui si trova.

Criticità: La mensa si trova all'interno di una cripta sotterranea, architettonicamente chiuso e con scarsa ventilazione naturale, condizioni potenzialmente critiche per la qualità dell'aria interna.



Shelter from the Storm

Anno e luogo: 2019, Londra.

Descrizione: Shelter from the Storm (SFTS) è una struttura di supporto per le persone senza fissa dimora con dormitorio, cucina e che fornisce tutti i servizi necessari per il reinserimento nella società.

Punto di interesse: Lo spazio mostra tracce del vecchio edificio, ma è stato ristrutturato e riadattato al fine di creare una struttura accogliente e intima: gli interni sono colmi di colori pastello che conferiscono allo spazio una sensazione di calore, le vecchie piastrelle rosa o verde salvia sono abbinate al parquet e le travi sono lasciate in cemento grezzo, mentre il soffitto ha tubature a vista e apparecchi luminosi sferici. le stanze sono anche state allestite con delle piante: alcune appese al soffitto, alcune da tavolo e alcune da terra.



Mensa Caritas diocesana “Beato Gabriele Ferretti”

Anno e luogo: 2021, Ancona.

Descrizione: In seguito all'ennesimo evento franoso nella zona, la sagrestia della chiesa in località Palombella (Ancona) viene ristrutturata e la nuova destinazione funzionale prevede l'utilizzo degli spazi per la realizzazione di una mensa della carità.

Punti di interesse: Il progetto di questo spazio si è concentrato principalmente sullo studio della nuova disposizione degli spazi interni. L'area della mensa è molto spaziosa e permette di accogliere un altissimo numero di coperti (160). Inoltre, la buona illuminazione naturale, permette di creare un ambiente piacevole.

Criticità: Lo spazio risulta poco identitario, privo di interventi sui muri (come quadri e stampe) o di elementi decorativi (ad esempio piante e arredi originali).



Figura 26



Figura 27



Figura 28



Figura 29

Refettorio OzHarvest Sydney

Anno e luogo: 2022, Sydney.

Descrizione: Il Refettorio OzHarvest Sydney è la prima collaborazione a impatto sociale in Australia tra OzHarvest e lo chef Massimo Bottura con la sua organizzazione benefica Food for Soul.

Punto di interesse: L'obiettivo era quello di rappresentare i valori di OzHarvest creando uno spazio accogliente e identitario, attraverso l'utilizzo dei colori rappresentativi del marchio OzHarvest e del paesaggio australiano. Sono state celebrate le caratteristiche e le texture naturali dell'edificio, aggiungendo dei simbolismi attraverso dei motivi ricorrenti all'interno dello spazio.

Criticità: Il refettorio si presenta come un ambiente curato e accogliente, ma la manutenzione può risultare critica: gli arredi in legno, seppur caldi e piacevoli, sono difficili da igienizzare e si usurano facilmente, mentre le mattonelle irregolari tendono a trattenere la polvere.

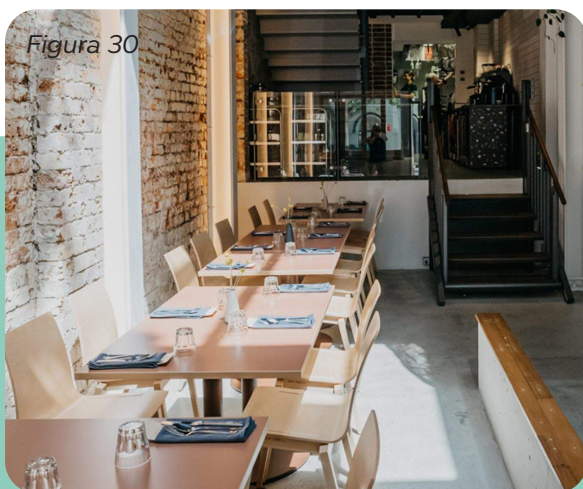


Figura 30



Figura 31



Figura 32



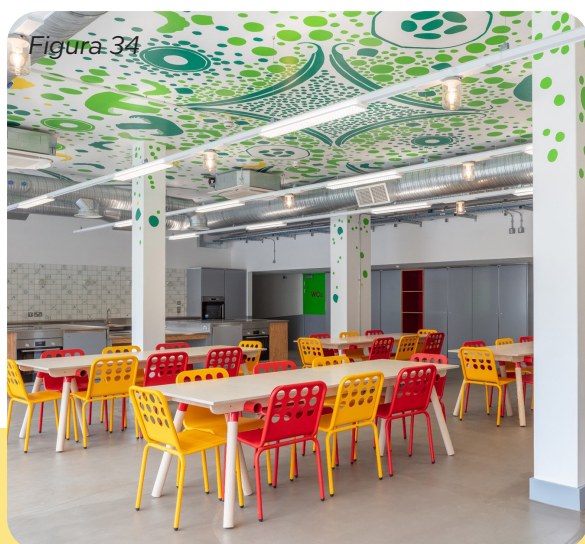
Figura 33

The Nourish Hub

Anno e luogo: 2022, Londra.

Descrizione: Gestito dall'organizzazione benefica UKHarvest, il Nourish Hub è un centro comunitario dedicato a combattere la povertà alimentare, promuovere l'inclusione sociale e offrire programmi educativi e formativi per sostenere l'occupazione.

Punto di interesse: L'obiettivo era rigenerare uno spazio pubblico inutilizzato e trasformarlo in un ambiente flessibile, inclusivo e dal forte impatto sociale, il layout è pensato per essere trasformabile con arredi modulari e zone flessibili che possono adattarsi facilmente a varie funzioni. Attraverso l'utilizzo di arredi e pareti di colori vivaci, inserimento di piante e un'organizzazione degli spazi intuitiva, l'ex ufficio postale è stato trasformato in un luogo accogliente e non stigmatizzante.



Mensa dell'Antoniano

Anno e luogo: 2022, Bologna.

Descrizione: La Mensa Padre Ernesto dell'Antoniano di Bologna è un servizio di accoglienza e sostegno rivolto a persone in difficoltà economica e sociale. I servizi e le attività che la mensa offre sono: mensa diurna, mensa serale per le famiglie, centro di ascolto e servizio guardaroba.

Punto di interesse: Lo spazio, rinnovato di recente, risulta ospitale, confortevole, rappresentativo e piacevole: c'è stato un ampio utilizzo di materiali legnosi, gli arredi sono colorati e i tavoli sono stati allestiti con alcune piante decorative.

Criticità: Un aspetto negativo è costituito dall'illuminazione. Non è presente luce naturale nel luogo in cui si consuma il pasto. Inoltre, le immagini in bianco e nero presenti sulle pareti non rendono l'ambiente piacevole, bensì risultano alquanto infelici.

Figura 38



Figura 39



Analisi e osservazioni

Ognuno dei casi studio analizzati è stato selezionato per degli aspetti rilevanti che lo caratterizzano, che siano questi positivi o negativi. Tutte le strutture prese in considerazione si presentano ordinate e all'apparenza facilmente pulibili e in grado di garantire condizioni igieniche adeguate. Non tutte, però, mostrano lo stesso livello di cura:

- I refettori facenti parte del progetto Food for Soul (Refettorio Ambrosiano, Refettorio Paris e Refettorio OzHarvest Sydney), si contraddistinguono per un'evidente qualità degli interni e cura dei dettagli e si possono collocare all'interno della categoria dei **social restaurant**, nei quali **Gli utenti sono considerati più come "clienti attivi" che come beneficiari passivi** (Baglioni et al., 2017);
- Per quanto riguarda i progetti "Shelter from the Storm" e la "Mensa dell'Antoniano", emerge invece una **dimensione quasi domestica**: l'impiego di colori pastello caldi, di materiali tipici delle abitazioni private (come il legno e le piastrelle) e di piante per arricchire gli ambienti contribuisce all'aumento della percezione di ospitalità;
- Infine, le strutture "Westside Men's Emergency Shelter", "The Women's Lunch Place", "Mensa del centro pastorale Santa Chiara" e la "Mensa Beato Gabriele Ferretti" sono casi studio da me

selezionati principalmente per la presenza di alcune criticità comuni che rendono gli ambienti sicuramente ordinati e facilmente pulibili, ma **poco accoglienti e respingenti**. Nessuno di questi luoghi è stato arricchito con delle decorazioni (come ad esempio piante e verde) o con degli interventi sulle pareti, e le forniture selezionate si presentano in colori spenti o poco adatti al contesto in cui si trovano.

Nella maggior parte dei casi, viene servito **un solo pasto caldo al giorno** in ogni mensa/hub (talvolta all'orario di pranzo e talvolta all'orario di cena). Solamente la struttura "The Women's Lunch Place" offre sia la prima colazione che il pranzo. Inoltre, "Westside Men's Emergency Shelter" e "Shelter from the Storm" sono luoghi in cui le persone in condizione senza dimora ricevono un supporto a 360 gradi: ciò significa che, oltre al luogo dedicato al consumo del pasto sono presenti anche dormitori ed eventuali spazi in cui ci si può riposare, dedicati a momenti di relax.

I casi studio analizzati mettono in luce che le diverse soluzioni adottate variano da spazi curati con accoglienza e dignità, a spazi più essenziali e funzionali che perdono la dimensione relazionale ed estetica. Fatta eccezione per queste differenze, ciò che accomuna queste esperienze è il fatto che la gestione quotidiana, le operazioni e anche la manutenzione degli spazi sono spesso **sostenute dall'impegno dei volontari**. Questo aspetto non solo evidenzia l'importanza della rete di solidarietà, ma sottolinea an-

che la struttura vulnerabile di molte di queste strutture che, pur rispondendo a bisogni fondamentali, continuano a basarsi su risorse limitate e sulla dedizione personale di chi vi opera.

06

Contesto

In questo capitolo viene presentata una descrizione dettagliata del contesto in cui si è sviluppato il progetto, insieme alle prime attività di analisi e confronto realizzate con la Caritas Diocesana di Reggio Emilia.

6.1. Brief di progetto e analisi di scenario

Il progetto della Mensa del Vescovo mi è stato introdotto da parte del Professore Raffaele Passaro durante una delle prime settimane del tirocinio presso il PoliTo Food Design Lab. Come già accennato nell'introduzione, il lavoro era già stato avviato e alcune attività terminate, ma si trovava ancora in una fase iniziale.

Le prime attività si sono svolte a partire da ottobre 2024, quando la Caritas di Reggio Emilia ha preso i primi contatti con il Politecnico di Torino esponendo le proprie esigenze e manifestando il bisogno di ripensare gli spazi della mensa in via Arcivescovado 2, non solo in termini funzionali e organizzativi, ma anche sotto il profilo identitario, relazionale e inclusivo.

Di seguito riporto le attività di analisi di scenario che sono state svolte precedentemente al periodo in cui ho iniziato a partecipare attivamente al progetto:

- Nel periodo tra novembre e dicembre 2024: prime riunioni con coordinatori/coordinatrici e volontari/e, osservazione del servizio mensa e del primo colloquio di accesso, osservazione del servizio mensa dal punto di vista del volontario/a. Queste attività di presentazioni e ascolto hanno permesso di raccogliere alcune osservazioni e richieste, di comprendere le procedure di accesso alla mensa e le dinamiche durante il momento di erogazione del pasto.
- Nel mese di febbraio 2025: ricerca, struttura focus group, interviste sulla base del toolkit di ricerca*, ricerca di casi studio e best practices, riorganizzazione delle osservazioni secondo le dimensioni del toolkit.

*Il toolkit di ricerca è uno strumento operativo e di co-progettazione che mira a favorire le trasformazioni degli spazi pubblici, nell'ambito dell'iniziativa Nuovi Contesti. Si tratta di un progetto di tesi sviluppato dalla studentessa Sofia Scognamillo con relatore il professore Cristian Campagnaro. È suddiviso in otto dimensioni, che rappresentano gli strumenti principali per analizzare gli spazi attraverso lenti diverse, evidenziando gli aspetti che caratterizzano accessibilità e inclusione.

6.2. Le dimensioni indagate e le aree di intervento emerse

In data 17 marzo 2025, si è svolta una riunione in presenza dedicata alla presentazione delle osservazioni emerse dalle attività di ricerca condotte tra ottobre 2024 e marzo 2025. Alla riunione (della durata di 40 minuti circa) hanno partecipato sei esponenti della Caritas di Reggio Emilia, con i professori Cristian Campagnaro e Raffaele Passaro e il Dottor Lorenzo Finotto. Anche in questo caso non avevo ancora iniziato a prendere parte al progetto, le informazioni di seguito riportate fanno riferimento ai documenti di lavoro condivisi e prodotti in seguito alle varie attività.

È stato tracciato un quadro complessivo sullo stato attuale della Mensa del Vescovo, con l'individuazione di specifiche aree di intervento, analizzate tramite le dimensioni del toolkit di ricerca. Come prioritarie sono

state definite la sala d'ingresso, la sala mensa e la zona caffè. Con minore priorità, sono stati identificati gli interventi relativi a wayfinding, postazione pasto serale, mentre la gestione dei servizi igienici e degli strumenti per l'asporto del pasto è stata assegnata a Caritas.

LE DIMENSIONI INDAGATE

- **Localizzazione:** come si colloca lo spazio nella città, in rapporto con altri servizi e con le persone;
- **Dimensione sensoriale:** luce, suoni e rumori, qualità dell'aria, texture e temperature, tutti gli stimoli sensoriali che caratterizzano lo spazio;
- **Dimensione cognitiva:** tutto ciò che riguarda l'orientamento, la navigabilità e la prevedibilità di uno spazio;

uno spazio

- **Dimensione fruitiva:** riguarda arredi, usabilità, funzionalità, narrazione e identità dello spazio;
- **Dimensione psico-emotiva:** come ci si sente all'interno del contesto, quali sono le emozioni più presenti;
- **Dimensione sociale:** tutto ciò che riguarda le modalità e le tipologie di interazione che si instaurano nello spazio;
- **Dimensione organizzativa:** tipologia e gestione dei servizi, del personale e delle persone;
- **Dimensione partecipativa:** quanto e come le persone hanno voce sullo spazio e sulle decisioni che lo riguardano.

LA DISPOSIZIONE DEGLI SPAZI

Scala metrica in centimetri



SALA INGRESSO

Figura 40: sala ingresso.



Figura 41: sala ingresso.



Figura 42: sala ingresso.



Figura 43: sala ingresso.



Figura 44: sala ingresso.



Stato attuale

- Sala utilizzata per tutta la durata di apertura della mensa come zona di attesa, socialità e riposo;
- Banco di accoglienza crea una barriera respingente, viene utilizzato come spazio per il primo colloquio di ingresso con l'educatore;
- Zona di passaggio per accesso ai servizi igienici;
- Lo spazio è ampio ma l'assenza di arredi lo rende dispersivo.

Esigenze emerse

- Adattare lo spazio per favorire i diversi utilizzi (attesa, socializzazione e riposo), sia sotto l'aspetto estetico che funzionale;
- Migliorare la percezione di accoglienza attraverso arredi e colori dello spazio;
- Aumentare privacy dei colloqui educatore-ospite;
- Utilizzare lo spazio per colloqui informali fra le operatrici del centro di ascolto e gli ospiti.

SALA MENSA

Figura 45: sala mensa.



Figura 46: sala mensa.



Figura 47: sala mensa.



Figura 48: sala mensa.



Stato attuale

- Tavoli e sedie usurati e privi di colore, non favoriscono il benessere emotivo degli ospiti;
- Due modalità di consumo del pasto: in condivisione o individualmente;
- La disposizione attuale dei tavoli non permette a tutti gli ospiti di consumare il pasto secondo le loro necessità.

Esigenze emerse

- Lavorare su colori e arredi all'interno dello spazio per aumentare la percezione di accoglienza;
- Diversificare le tipologie e la disposizione dei tavoli per consentire il consumo del pasto a seconda delle necessità degli ospiti

POSTAZIONE RITIRO PASTO



Figura 49: postazione ritiro pasto.



Figura 50: postazione ritiro pasto.



Figura 51: postazione ritiro pasto.

Stato attuale

- Fase finale del processo di ritiro del pasto;
- Non sono presenti coperture come per le precedenti postazioni, questo crea attrito fra ospiti e volontari;
- Passaggio che crea confusione e rallentamenti nel processo di erogazione del pasto.

Esigenze emerse

- Rendere il processo più definito e fluido, evitando rallentamenti, incomprensioni e frizioni fra ospiti e volontari;
- Comprendere se la posizione della postazione all'interno dello spazio è corretta oppure se è opportuno modificarla;
- Valutare l'opportunità di modificare la modalità di distribuzione del pasto serale.

ZONA CAFFÈ

Figura 52: zona caffè.

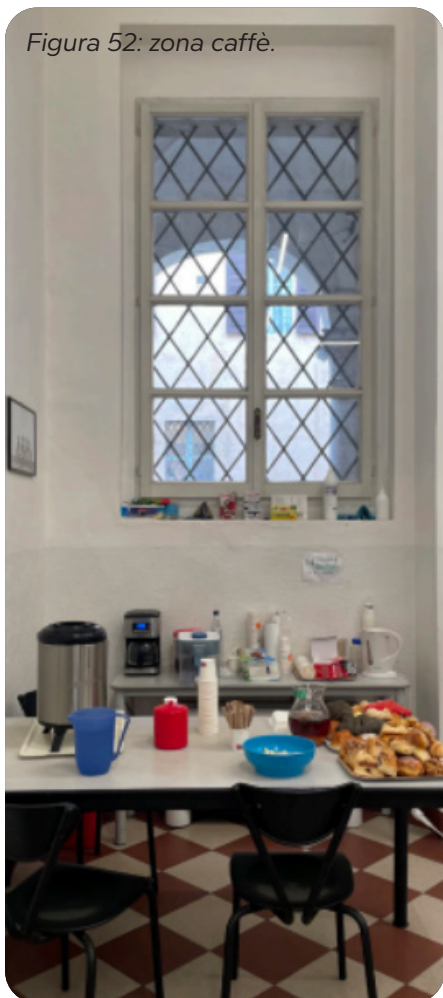


Figura 53: zona caffè.



Figura 54: zona caffè.



Stato attuale

- Non si distingue dagli altri spazi all'interno della sala mensa, non ha un'identità definita;
- Frequentata prima e dopo il ritiro e il consumo del pasto;
- Spazio di socialità;
- Lo spazio viene sfruttato dai volontari per dialogare con gli ospiti.

Esigenze emerse

- Attribuire un'identità distintiva alla zona caffè, separandola visivamente e funzionalmente dalle altre aree;
- Determinare la collocazione più adeguata all'interno dello spazio, ad esempio valutando se posizionarla nella sala d'ingresso, come area di accoglienza e relax, oppure all'interno della sala mensa.

WAYFINDING E COMUNICAZIONI

Figura 55: wayfinding e comunicazioni.

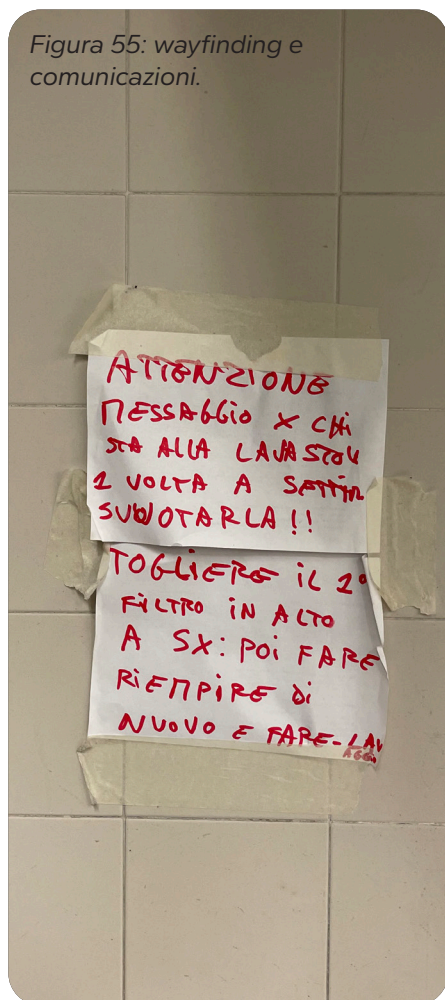


Figura 56: wayfinding e comunicazioni.

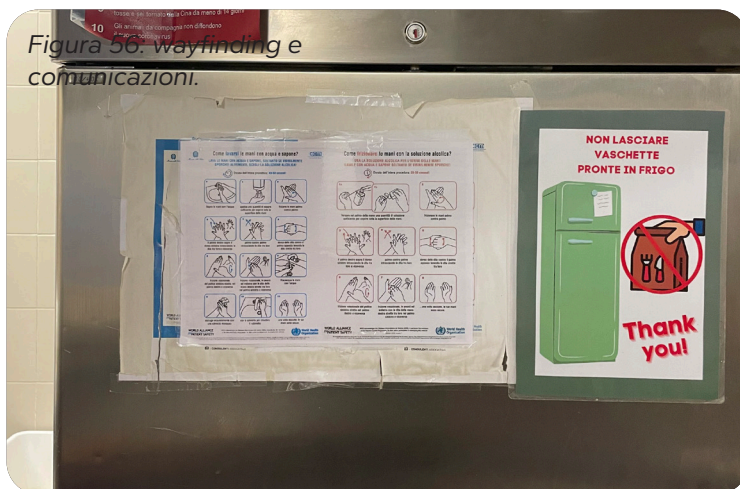


Figura 57: wayfinding e comunicazioni.



Figura 58: wayfinding e comunicazioni.



Stato attuale

- Il percorso dell'ospite all'interno della mensa è chiaro e intuitivo;
- Informazioni sparse nello spazio;
- Comunicazioni e informazioni dedicate ai volontari non sono uniformate a livello visivo e spaziale;
- Per venire a conoscenza di contatti e servizi Caritas è necessaria l'interazione fra l'ospite e l'educatore all'accoglienza.

Esigenze emerse

- Aumentare l'autonomia dell'ospite nel reperire informazioni;
- Uniformare le comunicazioni a livello visivo;
- Definire uno spazio dedicato alle comunicazioni.

6.3. Temi principali e outcomes

TEMI PRINCIPALI

Assenza di identità dello spazio

- Mancanza di tratti visivi distintivi che conferiscano allo spazio un'identità riconoscibile;
- Mancanza di una suddivisione chiara delle aree e delle loro destinazioni d'uso rendono lo spazio poco intuitivo;
- Carenza di elementi che favoriscono l'interazione e l'appropriazione dello spazio da parte di chi lo vive.

Carenza di arredi e colori

- Carenza di arredi e colori comporta la percezione di uno spazio spoglio e impersonale;
- Ambienti bianchi configurano spazio asettico e poco accogliente;
- I quadri alle pareti accentuano la percezione stigmatizzante del luogo;
- dinamiche durante il momento di erogazione del pasto. Nel mese di febbraio 2025.

dere più agevole la fruizione del servizio da parte degli utenti e creare una sequenza di ambienti riconoscibili e accoglienti.

- **Costruzione dell'identità dello spazio, trasformazione da ambiente neutro a luogo riconoscibile:** questo è uno degli obiettivi chiave del progetto dato che attualmente l'ambiente rischia di essere percepito come impersonale e anonimo. Costruire un'identità attraverso scelte progettuali mirate (colori, materiali, arredi, segnaletica) che definiscono una cifra stilistica permetterebbe di aumentare il senso di appartenenza legato al luogo.
- **Aumento della percezione di accoglienza e dello spazio come luogo personale:** è fondamentale creare un contesto in cui le persone si sentano accolte, rispettate e al sicuro attraverso interventi sulla disposizione degli spazi, sulla scelta dei materiali e sull'illuminazione.

OUTCOMES DEDOTTI

- **Miglioramento organizzazione spaziale, definizione di aree in base alla loro funzione:** Una distribuzione più chiara e ordinata degli spazi consentirebbe di migliorare i flussi di accesso, ridurre le situazioni di congestione, ren-

6.4. Considerazioni emerse per ogni dimensione

Dimensione del toolkit di ricerca	Considerazioni negative	Considerazioni positive (se presenti)
Localizzazione	Lo spazio risulta poco riconoscibile all'interno del contesto nel quale si trova.	/
Dimensione sensoriale	- Lo spazio è illuminato prevalentemente da luce artificiale fredda, dato che ci sono poche finestre; - Un'altra questione critica emersa in più occasioni è l'acustica: il soffitto molto alto amplifica i suoni e rende i rumori particolarmente fastidiosi; - Le superfici dei tavoli sulle quali si consumano i pasti sono molto danneggiate.	Sono stati applicati dei pannelli fonoassorbenti sul soffitto per attenuare il riverbero e diminuire i rumori forti.
Dimensione cognitiva	Le aree e le loro funzioni sono poco distinguibili l'una dall'altra;	Lo spazio è articolato in due stanze in modo da organizzare meglio il momento prima del pasto (accoglienza e attesa) e quello dopo (consumo di bevande calde/relax/lettura informazioni e comunicazioni).
Dimensione fruitiva	- Molti arredi sono poco curati e visibilmente danneggiati a causa di usura e pulizia frequente; - La disposizione degli arredi in pochi casi risulta efficiente rispetto alla funzione che ogni area deve svolgere; - Lo spazio risulta privo di identità.	Gli arredi, seppur rovinati ed esteticamente poco piacevoli, sono facilmente pulibili.

Dimensione del toolkit di ricerca	Considerazioni negative	Considerazioni positive (se presenti)
Dimensione psico - emotiva	• Lo spazio risulta respingente e poco ospitale a causa della mancanza di elementi distintivi come arredi e colori; • L'ambiente viene percepito come un luogo stigmatizzante.	/
Dimensione sociale	• Lo spazio non agevola in particolar modo dinamiche sociali quali i colloqui informali tra ospiti e volontari.	• Nella sala mensa alcuni tavoli sono collocati lungo le pareti, offrendo a chi lo desidera la possibilità di consumare il pasto in solitudine e con maggiore privacy.
Dimensione organizzativa	• Il servizio è gestito quasi interamente da volontari.	/
Dimensione partecipativa	• Nonostante l'impegno dei volontari, l'ambiente non si configura come uno spazio che trasmette l'identità e le caratteristiche della comunità che lo vive, risultando poco capace di stimolare la partecipazione attiva.	/

Tabella 3: considerazioni emerse.

07

Prime attività

Le prime attività sono state fondamentali per la definizione del concept, l'individuazione delle esigenze specifiche degli stakeholder (e dei requisiti a esse collegati) e la raccolta degli appunti progettuali. Esse hanno quindi costituito la base su cui si è sviluppato il progetto che con il tempo è diventato sempre più dettagliato e definito.

7.1. Prime mansioni svolte durante il tirocinio

Dopo aver compreso a fondo il progetto della Mensa del Vescovo e le attività già svolte, mi sono dedicata durante il tirocinio ad alcuni elaborati che sono risultati utili durante il processo di lavoro: ad esempio mi sono dedicata alla realizzazione di un **alzato di planimetria** con il programma Rhinoceros (a partire da un rilievo con misure e dimensioni precise prodotto da Lorenzo Finotto) e ad una prima **ricerca di casi studio**.

È stata realizzata un'analisi approfondita delle esigenze e dei requisiti, organizzata per ciascuna isola di intervento. Rispetto alle aree individuate nella riunione del 17 marzo, la suddivisione è stata modificata: non si parla più solo di sala mensa, postazione pasto serale, sala d'ingresso, zona caffè e area wayfinding/comunicazioni, ma di **area d'attesa, area accoglienza, area caffè/relax, area mensa e area comunicazioni/informazioni**.

Questa nuova classificazione nasce dalla scelta di non limitarsi a distinguere gli spazi in base alla loro collocazione fisica, ma di considerarne soprattutto le funzioni e i servizi che devono offrire.

A tal proposito è stata sviluppata una tabella da poter consultare durante tutto il processo di lavoro, al fine di mantenere una coerenza tra i bisogni emersi e le scelte progettuali. Sono stati individuati esigenze e requisiti

relativi ad ogni categoria appartenente alle aree di intervento, tenendo anche in considerazione la dimensione del toolkit di ricerca nella quale si agisce. in considerazione la dimensione del toolkit di ricerca nella quale si agisce.

- **Esigenza:** *bisogno fondamentale legato all'adempimento di una determinata attività. Ciò che è necessario per il normale svolgimento di una attività o di una funzione.*
- **Requisito:** *trasposizione in termini tecnici delle esigenze. Richiesta rivolta ad un determinato elemento edilizio di possedere caratteristiche di funzionamento tali da soddisfare determinate esigenze.*

ISOLA DI INTERVENTO: ATTESA

Tabella 4: esigenze e requisiti area attesa.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Igienizzazione rapida con velocità di lavaggio e pulizia.	Utilizzo di arredi di materiale non assorbente, superfici lisce, con poche fughe e nicchie "colleziona sporco".
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Durevolezza nel tempo e resistenza all'usura.	Materiali robusti, solidi, resistenti agli urti, agli spostamenti, che siano adatti al contatto con liquidi, cibo e materiale organico. Adatti all'utilizzo di detersivi e igienizzanti aggressivi (es: candeggina, alcol 90, sgrassatori, disinfettanti).
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Sociale - Psico - emotiva	Promuovere la socializzazione, l'interazione, il rapido riposo per gli ospiti nell'attesa di consumare il pasto o di essere colloquiati.	Utilizzo di arredi nella creazione di un "set" che favorisca la socialità e lo stazionamento nel luogo (es: bar, sala relax, area break, office pod).
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Sociale - Psico - emotiva	Favorire il colloquio informale ospite - operatore.	Utilizzo di arredi nella creazione di un "set" che favorisca la socialità e lo stazionamento nel luogo (es: bar, sala relax, area break, office pod).
Sedie	Fruitiva	Facilitare la seduta e l'alzata per persone con difficoltà motorie garantendo accoglienza e comfort.	Altezza adeguata delle sedute e dispositivi laterali (braccioli) che agilitino l'alzata senza compromettere la comodità.
Stazioni di ricarica	Fruitiva	Rendere esteticamente piacevoli i dock di ricarica.	Attuare interventi grafici sulle stazioni di ricarica per farle comunicare con lo spazio della mensa.

ISOLA DI INTERVENTO: ACCOGLIENZA

Tabella 5: esigenze e requisiti area accoglienza.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Bancone accoglienza	- Fruitiva - Psico - emotiva	Aumentare la percezione di accoglienza agli occhi dell'utente a livello viscerale (il bello e la prima impressione che conta).	Dimensioni, forma e colore, oggetti, set funzionale e organizzato e sicuro (per l'operatore), accogliente, curato (percepito) per l'utente.
Bancone accoglienza	- Fruitiva - Organizzativa	Garantire la sicurezza	Corretta distanza e separazione fisica rispetto agli ospiti, senza però assumere l'aspetto di una barriera comunicativa.
Bancone accoglienza	- Fruitiva - Organizzativa	Permettere lo spostamento rapido e repentino dalla sala ingresso alla sala mensa, in caso di emergenza.	Non devono essere presenti barriere strutturali e non devono essere utilizzati arredi che ostacolano il percorso verso la porta della mensa.

ISOLA DI INTERVENTO: COMUNICAZIONI E INFORMAZIONI

Tabella 6: esigenze e requisiti area comunicazioni e informazioni.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Comunicazioni per gli ospiti	- Fruitiva - Organizzativa - Cognitiva	Facilitare la fruizione delle comunicazioni per gli ospiti.	Unificare a livello spaziale le comunicazioni per gli ospiti.
Comunicazioni	- Fruitiva - Organizzativa - Cognitiva	Differenziare a livello grafico e spaziale le comunicazioni per ospiti e volontari.	Utilizzare colori e segni grafici distintivi (layout comune); differenziare il posizionamento delle comunicazioni nello spazio.
Comunicazioni	- Fruitiva - Organizzativa - Cognitiva	Rendere comprensibili a tutte e tutti le comunicazioni.	Scrivere le diverse comunicazioni nelle lingue più comuni per gli ospiti della mensa: italiano, francese, inglese e arabo.

ISOLA DI INTERVENTO: CAFFÈ/RELAX

Tabella 7: esigenze e requisiti area caffè/relax.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Igienizzazione rapida con velocità di lavaggio e pulizia.	Utilizzo di arredi di materiale non assorbente, superfici lisce, con poche fughe e nicchie "colleziona sporco".
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Durevolezza nel tempo e resistenza all'usura.	Materiali robusti, solidi, resistenti agli urti, agli spostamenti, che siano adatti al contatto con liquidi, cibo e materiale organico. Adatti all'utilizzo di detersivi e igienizzanti aggressivi (es: candeggina, alcol 90, sgrassatori, disinfettanti).
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Sociale - Psico - emotiva	Promuovere la socializzazione, l'interazione, il rapido riposo per gli ospiti nell'attesa di consumare il pasto o di essere colloquiati.	Utilizzo di arredi nella creazione di un "set" che favorisca la socialità e lo stazionamento nel luogo (es: bar, sala relax, area break, office pod).
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Sociale - Psico - emotiva	Favorire il colloquio informale ospite - operatore.	Utilizzo di arredi nella creazione di un "set" che favorisca la socialità e lo stazionamento nel luogo (es: bar, sala relax, area break, office pod).
Arredi e disposizione arredi	- Fruitiva - Cognitiva	Rendere riconoscibile e distinguibile la funzione di questo spazio in relazione alla funzione degli altri luoghi.	Applicazione di interventi (interventi sulle pareti, scelta di arredi, scelta di palette colori...) che si distingua dagli altri spazi

ISOLA DI INTERVENTO: MENSA

Tabella 8: esigenze e requisiti area mensa.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Igienizzazione rapida con velocità di lavaggio e pulizia.	Utilizzo di arredi di materiale non assorbente, superfici lisce, con poche fughe e nicchie "colleziona sporco".
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Organizzativa	Durevolezza nel tempo e resistenza all'usura.	Materiali robusti, solidi, resistenti agli urti, agli spostamenti, che siano adatti al contatto con liquidi, cibo e materiale organico. Adatti all'utilizzo di detersivi e igienizzanti aggressivi (es: candeggina, alcol 90, sgrassatori, disinfettanti).
Sedie e tavoli	- Fruitiva - Sociale	Promuovere la socializzazione e l'interazione senza compromettere il corretto comfort al consumo del pasto (spazio personale, di movimento, di posa del vassoio).	Layout (disposizione) spaziale delle postazioni (tavolo+seduta) all'interno della mensa che favoriscano l'interazione ed il comfort (per circa 30 coperti). Garantire i flussi di passaggio tra tavolo:tavolo; tavolo:corridoio, tavolo:muro.
Tavoli (a nastro, contro il muro)	- Fruitiva - Psico - emotiva	Garantire la riservatezza durante il consumo del pasto con un approccio singolo in postazione singola addossata al muro.	Dimensione tavoli e disposizioni adeguate per non sovra-occupare lo spazio, garantendo la riservatezza.
Sedie	Fruitiva	Facilitare la seduta e l'alzata per persone con difficoltà motorie garantendo accoglienza e comfort.	Altezza adeguata delle sedute e dispositivi laterali (braccioli) che agilitino l'alzata senza compromettere la comodità.
Processo e modalità di ritiro del pasto	- Fruitiva - Organizzativa - Cognitiva	Rendere il processo più definito e fluido, evitando rallentamenti, incomprensioni e frizioni fra ospiti e volontari.	Valutare l'opportunità di modificare la modalità di distribuzione del pasto serale.

ISOLA DI INTERVENTO: TRASVERSALE

Tabella 9: esigenze e requisiti dimensione trasversale.

Categoria	Dimensione del toolkit	Esigenza	Requisito
Piante e verde	• Psico - emotiva • Sensoriale • Partecipativa	Aumentare la dimensione domestica dei luoghi.	Individuare formule coerenti allo spazio per inserire elementi verdi, di dimensioni gestibili e di agilità di "gestione" sostenibili dallo staff (es: piante in vaso, sempreverdi, plastiche, grasse, no fiori recisi).
Colore	• Psico - emotiva • Sensoriale	Aumentare la percezione di accoglienza e la dimensione "domestica" dei luoghi.	Utilizzo di colori che rimandano a sensazioni di tranquillità e relax (es: tonalità tenue, colori pastello, prevalentemente caldi).
Identità	• Psico - emotiva • Partecipativa	Rendere il luogo lo "specchio" delle persone che lo vivono.	Attraverso la partecipazione di volontari ed ospiti nella scelta di creazione dell'identità dello spazio (es: scelta colori, layout pareti, colori e tipologie di arredi ecc.).
Illuminazione e illuminotecnica	• Psico - emotiva • Sensoriale	Aumentare la percezione di accoglienza e la dimensione "domestica" dei luoghi.	Dimensione tavoli e disposizioni adeguate per non sovra-occupare lo spazio, garantendo la riservatezza.
Illuminazione e illuminotecnica	• Fruitiva	Dotare lo spazio di tipologie di luci diverse.	Differenziare le tipologie di luci "spot" per agevolare le diverse attività che si svolgono come leggere il giornale, rilassarsi, consumare il caffè ecc...
Interventi sui muri (quadri, pannelli, stampe, poster)	• Psico - emotiva	Rendere lo spazio vivace, caloroso e ospitale.	Rimozione dei quadri che in questo momento rendono lo spazio respingente in favore dell'inserimento di altri che favoriscano lo sviluppo dell'identità dello spazio. Mantenere la vernice lavabile per garantire la pulizia dello spazio.

7.2. Focus group (8 aprile 2025)

L'8 aprile si è svolta un'attività in presenza condotta dal Dottor Finotto che ha coinvolto 12 volontari e volontarie della Mensa del Vescovo, con l'obiettivo di avviare una riflessione condivisa sull'identità futura dello spazio.

Nei giorni precedenti è stato preparato un repertorio di 114 immagini selezionate con attenzione, pensato come strumento di stimolo per i partecipanti. Le immagini, raffiguranti colori, texture, materiali, arredi e soluzioni decorative, avevano lo scopo di offrire suggestioni visive e facilitare l'espressione delle preferenze personali.

Questa metodologia, basata su input visivi, non solo ha permesso di raccogliere feedback concreti rispetto

agli elementi estetici più apprezzati, ma ha anche favorito un coinvolgimento attivo dei volontari, generando un processo di co-progettazione.

L'attività, della durata di 30 minuti, si è articolata in due momenti:

- in una prima fase, ogni partecipante ha analizzato una selezione di 114 immagini, annotando per ciascuna un'osservazione positiva o negativa;
- successivamente, le stesse immagini sono state suddivise collettivamente in otto categorie tematiche precedentemente individuate: arredi, colori e palette, materiali e matericità, pareti, piante e punti luce, relax, verde e piante, wayfinding e comunicazione.

Nelle pagine successive alcune delle immagini selezionate da Pinterest.

Figura 59: fotografia scattata durante l'attività.



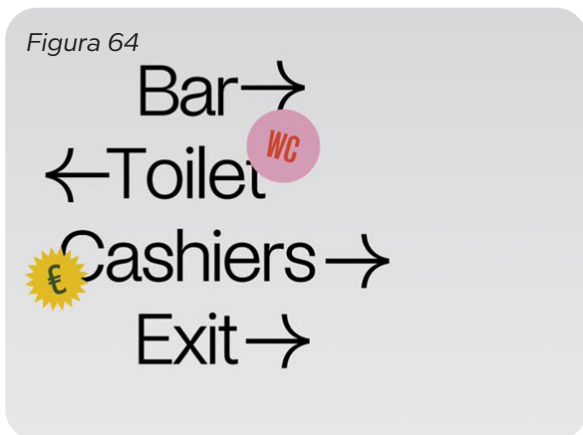
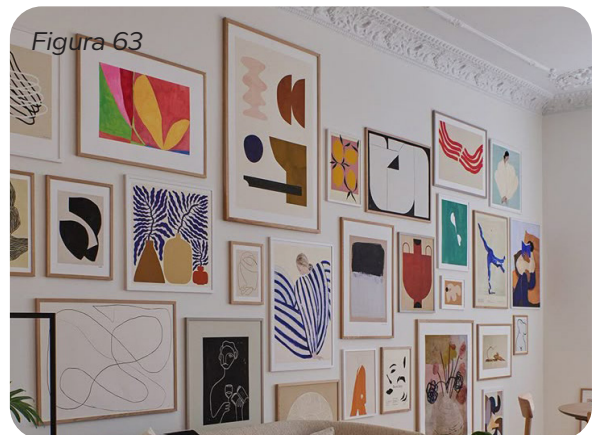


Figura 68



Figura 69



Figura 70



Figura 71



Figura 72



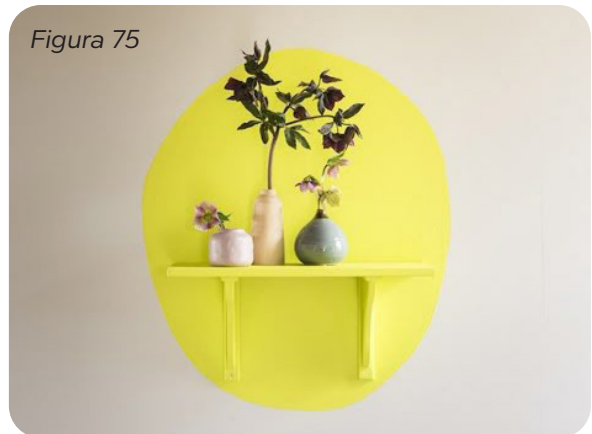
Figura 73



Figura 74



Figura 75



OUTCOMES DEDOTTI DALL'ATTIVITÀ

- Propendere per l'impiego di colori vivaci per ravvivare il luogo, rendendolo arioso ed illuminato. Pallette colori accese e briose.
- Privilegiare superfici e materiali facilmente lavabili, per garantire igiene e facilità di manutenzione quotidiana.
- Utilizzare il colore come strumento di wayfinding, assegnando tonalità diverse alle aree per renderle riconoscibili.
- Prediligere interventi murari puntuali e mirati, utilizzando forme decorative morbide e arredi visivamente leggeri.
- Preferire l'utilizzo di materiali resistenti che trasmettono solidità, evitare superfici piatte e facilmente deteriorabili.
- Optare per l'inserimento di luci calde per supportare le diverse funzioni dello spazio e per creare un'atmosfera accogliente.
- Progettare aree riconoscibili ma in continuità con lo spazio, evitando configurazioni chiuse e isolate.
- Integrare arredi personalizzabili, che permettono l'aggiunta di dettagli cromatici e decorativi per valorizzare lo spazio.
- Inserire piante semplici da mantenere, di dimensioni ridotte, in

punti circoscritti e sopraelevati, in grado di evocare cura e benessere.

- Impiego di sedute ergonomiche in grado di rispondere alle esigenze di ospiti con difficoltà motorie e fisiche.

7.3. Prime proposte del concept e dell'organizzazione spaziale (13 maggio 2025)

In data 13 maggio si è svolto un incontro in presenza (durato circa 50 minuti) presso gli uffici della Caritas di Reggio Emilia, in via Adua 83. L'obiettivo principale della riunione era quello di presentare e discutere insieme ai cinque esponenti di Caritas presenti due diverse proposte di concept progettuale, con l'intento di arrivare anche ad una scelta condivisa in merito alla futura organizzazione degli spazi e alla suddivisione delle aree funzionali.

Le due linee concettuali proposte sono state denominate "Giardino d'inverno" e "Super Pattern", entrambe illustrate attraverso moodboard pensate per rendere visivamente comprensibili le atmosfere, i riferimenti estetici e le possibili declinazioni progettuali.

Questa fase di confronto ha avuto un ruolo centrale nel percorso progettuale, in quanto

ha permesso ai partecipanti di valutare concretamente le due direzioni estetiche e funzionali ipotizzate, ponendo le basi per una decisione condivisa sul concept da sviluppare. Tuttavia, non è stato in questo momento che si è giunti ad una decisione definitiva riguardo al concept ma in durante l'attività di dot voting che si è svolta il giorno 29 maggio.

- Per il concept *Giardino d'inverno* sono state elaborate due moodboard: "**Orto botanico**", ispirata a un ambiente verde, naturale e ricco di elementi vegetali, e "**Giardino agrumato**", che richiama suggestioni fresche e luminose e dai colori caldi.

- Per il concept Super Pattern sono state invece presentate tre moodboard: "**Limoni e foglie**", che coniuga motivi naturali e geometrici; "**Cerchi e cerchi**", caratterizzata da forme tonde e ripetute; e "**Triangoli e triangoli**", costruita su dinamiche composizioni di forme triangolari.

ORTO BOTANICO



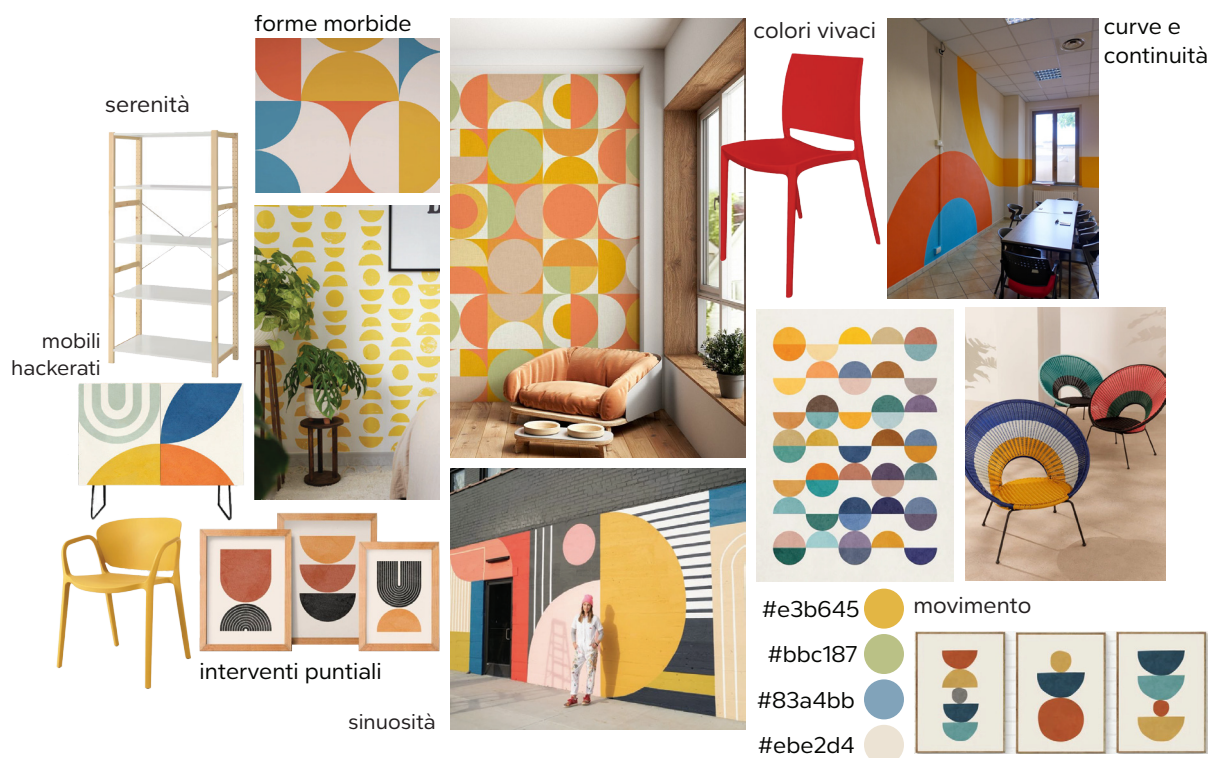
GIARDINO AGRUMATO



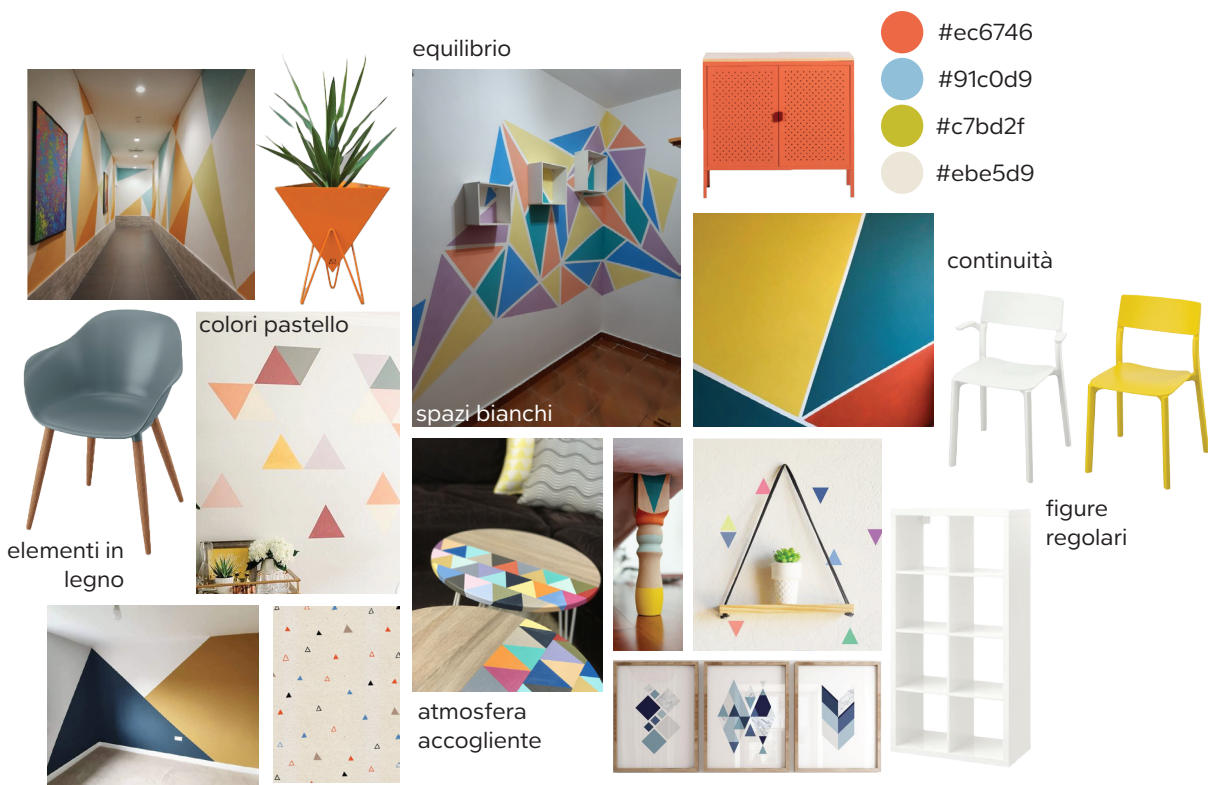
LIMONI E FOGLIE



CERCHI E CERCHI



TRIANGOLI E TRIANGOLI



Come già anticipato, la riunione aveva anche l'obiettivo di definire la disposizione delle aree funzionali all'interno dello spazio. A tal fine sono state presentate due possibili alternative.

La **prima proposta** prevede una configurazione degli spazi molto simile a quella attuale. Nella sala di ingresso troverebbero posto:

- l'area informazioni e comunicazioni,
- l'area attesa/relax,
- l'area accoglienza.

Nella sala mensa, invece, verrebbero mantenute:

- l'area destinata al consumo del pasto,

- la postazione per il ritiro del pasto serale,
- l'area caffè.

La **seconda proposta**, invece, prevede che nella sala di ingresso si trovino:

- l'area informazioni e comunicazioni,
- l'area attesa/relax,
- l'area accoglienza,
- l'area caffè.

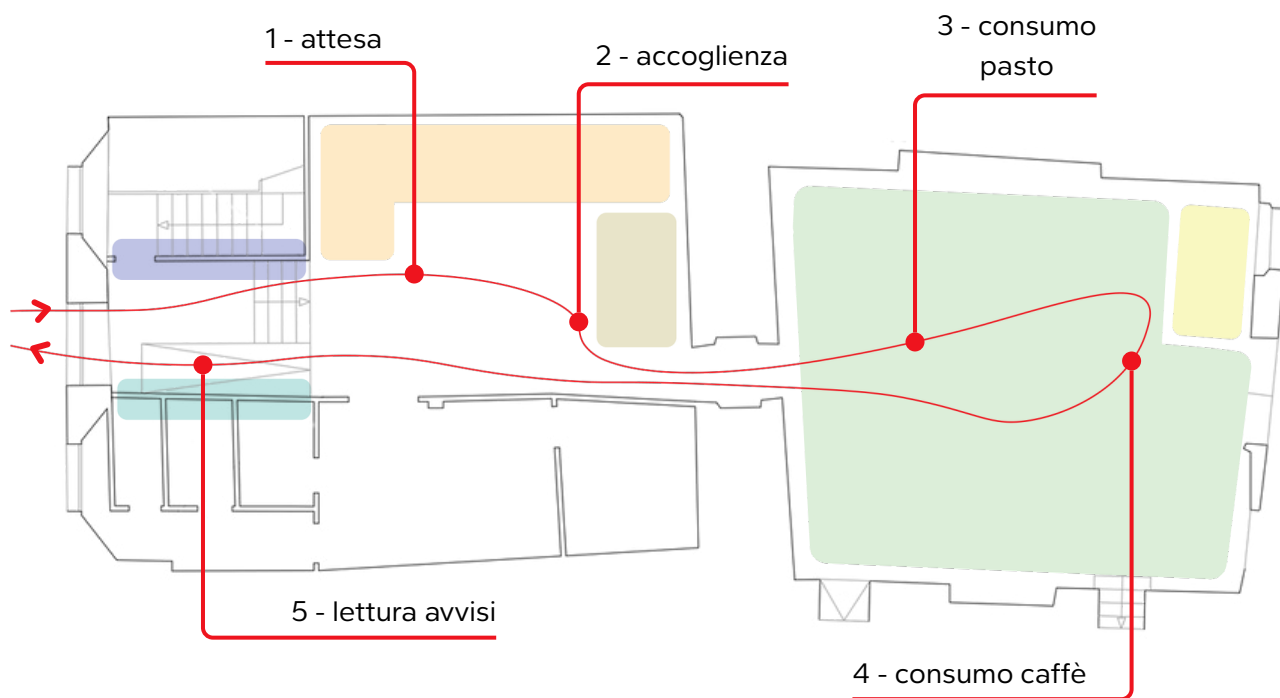
Mentre nella sala mensa verrebbe collocata solo:

- l'area di consumo del pasto (con la postazione del ritiro del pasto serale).

PROPOSTA 1

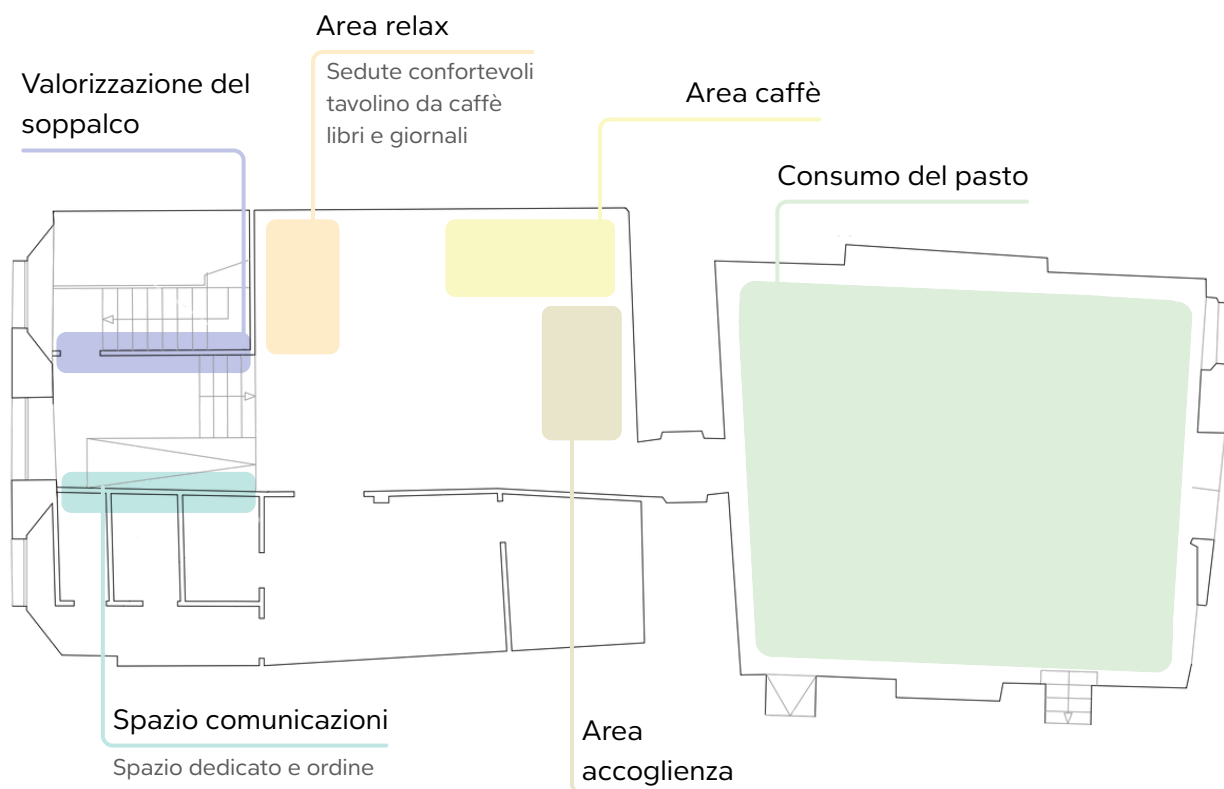
Scala metrica in centimetri

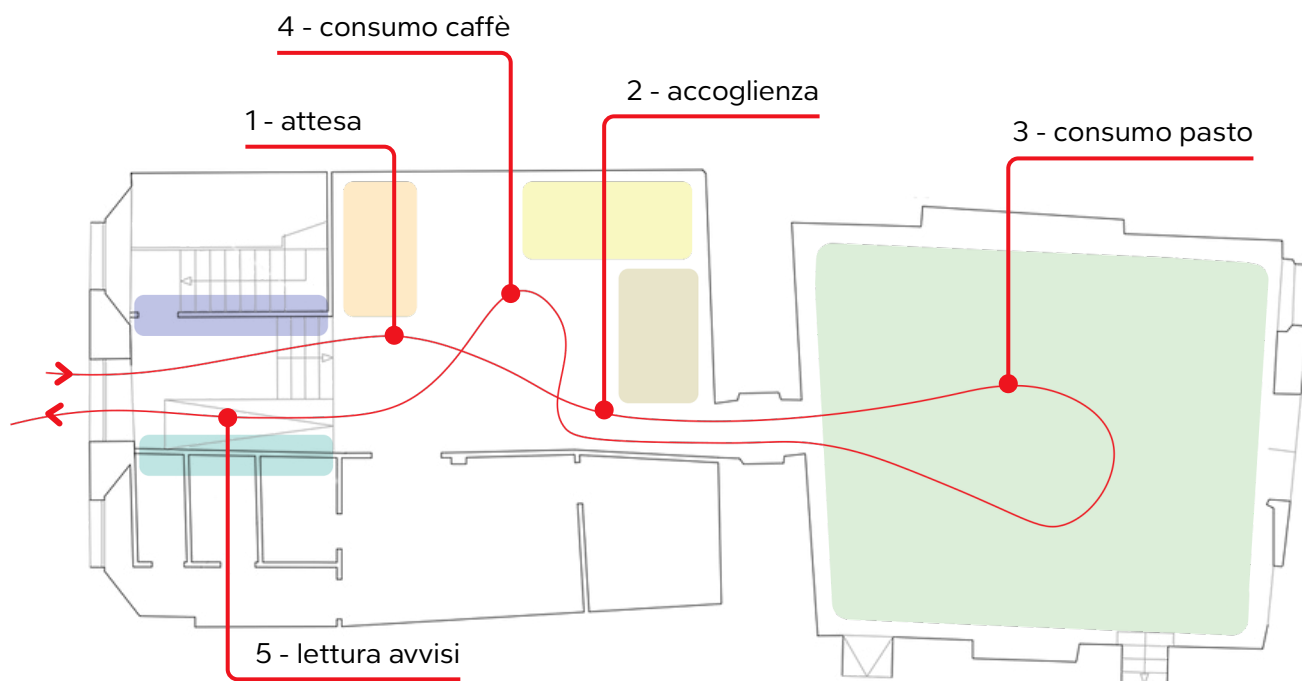




PROPOSTA 2

Scala metrica in centimetri





La differenza sostanziale tra le due proposte riguarda la collocazione dell'area caffè. Nella prima ipotesi essa rimane all'interno della sala mensa, mentre nella seconda ipotesi viene spostata nella sala di ingresso, in prossimità del bancone accoglienza.

Nel corso della riunione entrambe le soluzioni sono state analizzate e confrontate, fino a giungere a una scelta condivisa: la preferenza è ricaduta sulla seconda proposta. Questa opzione è stata ritenuta più adeguata per diversi motivi:

- consente di attribuire all'area caffè un'identità autonoma e chiaramente riconoscibile, distinguendola semanticamente dall'area dedicata al consumo dei pasti principali;
- libera spazio prezioso all'interno

della sala mensa, permettendo di aumentare il numero dei coperti disponibili per i commensali;

- contribuisce a rendere più fluidi e ordinati i flussi degli ospiti, migliorando l'organizzazione complessiva e la vivibilità degli ambienti.

Questa scelta, oltre a ottimizzare la distribuzione funzionale, sottolinea l'importanza di differenziare i momenti e gli spazi della convivialità, favorendo un'esperienza più chiara, piacevole e ben organizzata per chi frequenta la mensa.

Un ulteriore aspetto rilevante emerso durante l'incontro ha riguardato gli interventi sulle pareti. È stato infatti chiarito che non sarebbe stato possibile procedere con modifiche dirette, come l'applicazione di pitture

o tinteggiature, poiché l'edificio è un bene religioso di carattere storico. In questi casi, qualsiasi intervento strutturale richiederebbe l'autorizzazione della Soprintendenza.

Di conseguenza, le possibilità di intervento si limitano a **soluzioni non invasive e facilmente rimovibili**, come l'applicazione di pannelli decorativi, cornici o altri elementi che possano arricchire l'estetica degli ambienti senza compromettere l'integrità dell'edificio.

7.4. Attività di dot voting (29 maggio 2025)

Per individuare quale concept sviluppare, il 29 maggio 2025 è stata organizzata un'attività di **dot voting**, una metodologia partecipativa che consente ai presenti di esprimere in modo semplice e immediato le proprie preferenze. All'iniziativa hanno partecipato sia volontari e volontarie della mensa sia gli stessi ospiti e sono stati raccolti **64 voti**. I risultati dell'attività sono i seguenti:

- La moodboard più votata è stata "Limoni e foglie", con 27 voti;
- A seguire la moodboard "Orto botanico", con 21 voti;
- Successivamente la moodboard "Triangoli e triangoli", con 7 voti;
- Poi la moodboard "Giardino agrumato", con 6 voti;
- Infine la moodboard "Cerchi e cerchi", con 3 voti.

Considerando gli esiti della votazi-

one, a partire da questo momento sono quindi stati sviluppati e ampliati i concept "**Limoni e foglie**" e "**Orto botanico**".

7.5. Proposte di allestimento (28 luglio 2025)

Dopo aver definito i concept di riferimento e la suddivisione degli spazi, ci siamo concentrati sull'elaborazione di **proposte concrete per l'allestimento**, successivamente presentate in occasione di una riunione online tenutasi il 28 luglio 2025. L'incontro a distanza ha coinvolto quattro esponenti di Caritas ed è durato circa 30 minuti.

Le proposte hanno riguardato diversi aspetti progettuali, con l'obiettivo di dare forma a uno spazio accogliente, funzionale e coerente con le scelte concettuali precedentemente condivise:

- **Interventi sulle pareti**: sono state ideate soluzioni decorative basate sull'applicazione di cornici e pannelli, in modo da non intervenire direttamente con vernici e pitture e rispettare i vincoli imposti dalla soprintendenza. Per conferire colore e carattere sono state invece selezionate stampe e grafiche;
- **Arredi**: sono stati selezionati elementi provenienti dai cataloghi di grandi rivenditori – in particolare prodotti IKEA, per la loro affidabilità sia da un punto di vista di accessibilità economica sia per quanto riguarda trasporti e con-

segne puntuali – e arredi autoprodotti, pensati possibilmente con materiali di recupero.

- **Verde decorativo:** è stato previsto l'utilizzo di piante, sia vere (selezionando delle tipologie di piante facili da mantenere) che artificiali (dato che non hanno bisogno di manutenzione).
- **Organizzazione delle aree:** particolare attenzione è stata posta

alla disposizione dei posti a sedere e alla configurazione di ciascuna area, valutando le modalità più efficaci per favorirne la fruizione e garantire il corretto svolgimento delle diverse funzioni.

Di seguito alcuni render delle soluzioni proposte.

PROPOSTA 1: cornici e mensole



Figura 76: cornici di varie dimensioni con stampe nei toni della palette cromatica scelta, alternate a mensole con piante vive e artificiali.



Figura 77: desk accoglienza è separato dalla zona dedicata all'erogazione e al consumo delle bevande tramite un mobile scaffalato.



Figura 78: desk rialzato realizzato con lo stesso legno della zona erogazione bevande, per garantire continuità visiva e materiale.



Figura 79: rimozione di un tavolo e inserimento di due aree snack con mensole e sgabelli per il consumo del pasto in maniera sollevata.

PROPOSTA 2: cornici e mensole (seconda versione)



Figura 80: tavolino e sedute basse per un momento di pausa, consumo di bevande e colloqui informali.

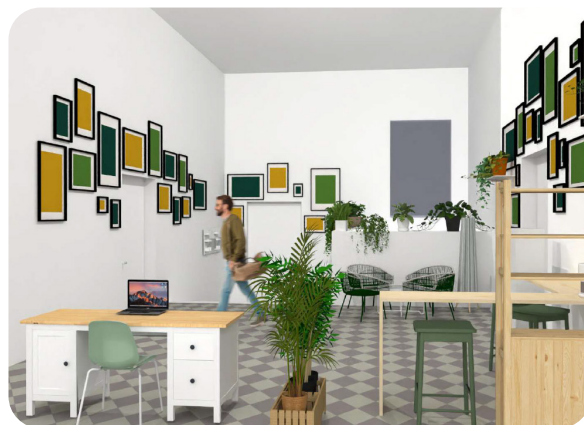


Figura 81: scrivania bianca con ripiano in legno.

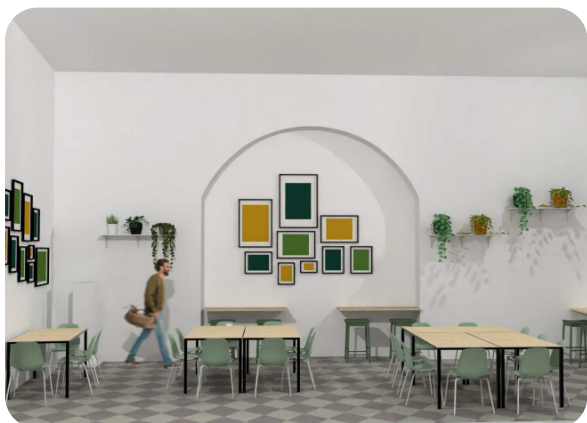


Figura 82

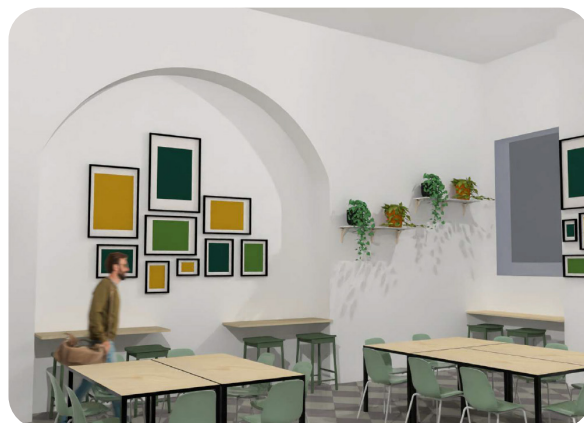


Figura 83: spazio dedicato al consumo del pasto rialzato su tre mensole distinte, ciascuna delle quali ospita due postazioni.

PROPOSTA 3: poster e stampe



Figura 84: cornici di varie dimensioni con stampe nei toni della palette cromatica scelta, alternate a mensole con piante vive e artificiali.



Figura 85: Desk rialzato realizzato con lo stesso legno della zona erogazione bevande, per garantire continuità visiva e materiale.

PROPOSTA 4: poster e stampe (seconda versione)



Figura 86: desk composto da una scrivania con cassetti per lo stoccaggio di materiali, combinata con una mensola laterale.



Figura 87: top dei tavoli di colore verde.

PROPOSTA 5: quadri e verde

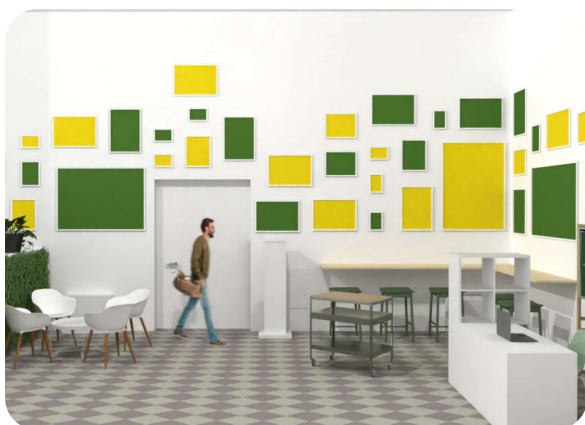


Figura 88: inserimento di cornici di varie dimensioni e stampe grandi con stampe nei toni della palette cromatica.



Figura 89: inserimento di un arredo su rotelle per rendere mobile la postazione dedicata all'erogazione delle bevande e facilitare gli spostamenti.



Figura 90: cornici di varie dimensioni con stampe nei toni della palette cromatica scelta, alternate a mensole con piante vive e artificiali.

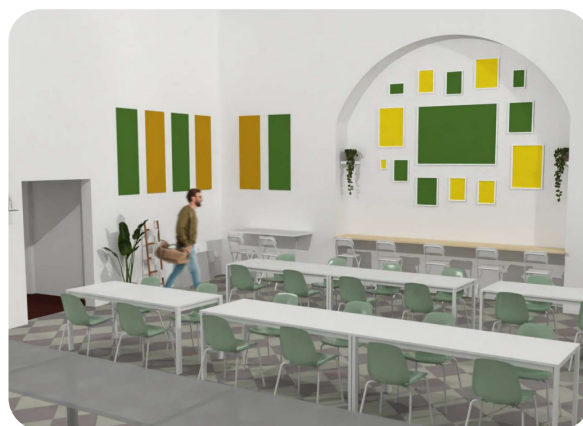


Figura 91: Desk rialzato realizzato con lo stesso legno della zona erogazione bevande, per garantire continuità visiva e materiale.

Oltre ai render progettuali, sono state presentate anche alcune immagini di riferimento volte a illustrare **tre differenti tipologie di stile** pensate per i possibili elementi decorativi delle pareti. Le proposte comprendevano:

- **figure biomorfe**, ispirate a forme organiche e naturali, utili a introdurre un senso di fluidità e leggerezza nello spazio;
- **immagini reali**, fotografie o illustrazioni dal forte impatto evocativo, pensate per arricchire l'ambiente con riferimenti concreti e immediatamente riconoscibili.

A collection of 15 different patterned paper samples, including polka dots, floral motifs, geometric shapes, and abstract designs in various colors like yellow, green, and orange.

FIGURE BIOMORFE



IMMAGINI REALI



Ogni proposta è stata attentamente osservata e commentata insieme alla committenza, e le questioni che sono emerse sono le seguenti:

- Per quanto riguarda gli interventi sulle pareti, sono state apprezzate maggiormente le proposte in cui sono state utilizzate le cornici e non i pannelli di grandi dimensioni. Inoltre, è stata condivisa una riflessione riguardo all'utilizzo di un grande numero di chiodi e viti per appendere tutte le cornici: per evitare di applicarne una quantità eccessivamente alta sono state pensate delle soluzioni che prevedono l'utilizzo di grandi pannelli o griglie di legno da applicare per tutta la grandezza della parete in modo da avere una superficie secondaria e non effettuare interventi troppo invasivi direttamente sui muri. Un'altra soluzione è quella di realizzare a mano dei grandi collage unendo varie cornici, in modo da avere un unico grande elemento da appendere;
- Gli elementi visivi raffiguranti pattern e motivi biomorfi sono stati maggiormente apprezzati rispetto alle immagini reali;
- È importante che la postazione del consumo delle bevande rimanga fissa e stabile;
- La disposizione dei tavoli in due file (come nella proposta 5) è stata poco apprezzata in quanto risulta poco conviviale.
- La scrivania nell'area accoglienza deve mantenere il passaggio

libero verso la sala della mensa, poiché nel caso in cui si verifichi un'emergenza il/la volontario/a deve potersi muovere agilmente e rapidamente tra le due stanze.

08

Progetto

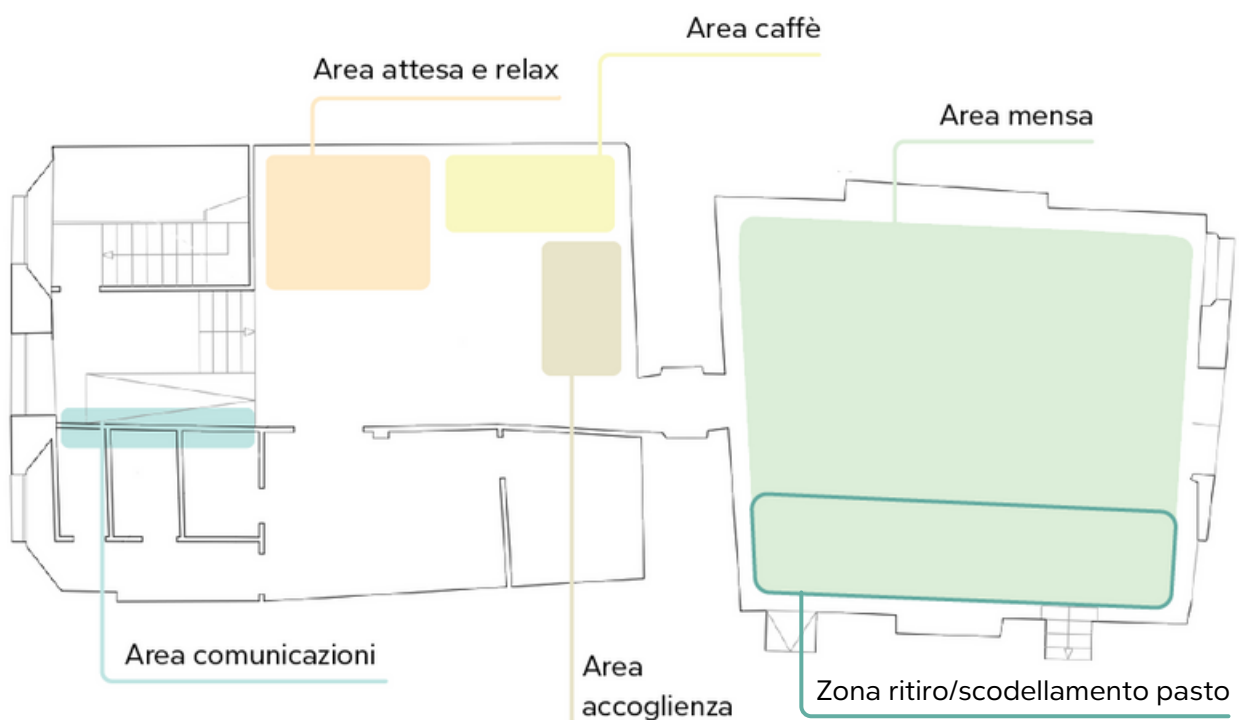
In questo capitolo saranno illustrate le diverse componenti del progetto, evidenziando tutte le scelte compiute, frutto del dialogo tra vincoli e possibilità creative, di riflessioni condivise e di un'attenta valutazione delle sperimentazioni svolte e delle proposte sviluppate, fino a giungere alla definizione della soluzione finale.

Dopo tutte le fasi preliminari di analisi, ricerca e confronto partecipativo, il percorso di questo progetto di tesi è giunto a un punto di svolta con l'elaborazione della mia proposta di allestimento, sviluppata inizialmente per la riunione del 28 luglio. Questa prima versione ha rappresentato una prima versione di lavoro concreta, utile a tradurre i concept e le suggestioni emerse fino a quel momento in soluzioni visive e spaziali. Successivamente, il progetto è stato affinato e ridefinito alla luce degli outcomes emersi durante l'incontro e dei consigli ricevuti dai docenti nelle revisioni, dando vita a una **proposta più completa e coerente**.

In questa fase mi sono dedicata a sviluppare delle scelte progettuali, che riguardano diversi livelli dell'allestimento: dalla disposizione degli arredi agli interventi sulle pareti, dalla selezione dei colori alla definizione della cifra stilistica complessiva. Ogni decisione è stata assunta con l'obiettivo di creare uno spazio che non fosse solo funzionale e soddisfacesse le esigenze dell'utenza, ma anche capace di comunicare un'identità chiara e accogliente, coerentemente con le linee guida di condivisione e inclusione che caratterizzano il contesto.

8.1. Organizzazione spaziale

Scala metrica in centimetri



- **AREA COMUNICAZIONI:** l'area comunicazioni serve per raccogliere tutte le informazioni (volantini, brochure, schede...) che gli ospiti possono consultare e trovare utili. Si tratta semplicemente di una **bacheca** che si trova su una parete all'entrata per permettere a tutti di leggere comodamente e intuitivamente le comunicazioni. Dato che ci sono alcune persone che non parlano bene l'italiano è fondamentale che le informazioni vengano riportate in **diverse lingue**.
- **AREA ACCOGLIENZA:** l'area accoglienza è la postazione nella quale rimane un/una volontario/a per controllare coloro che entrano nella mensa. Gli/le ospiti devono transitare davanti alla scrivania per accedere alla sala per il consumo del pasto e un/una volontario/a segna la loro presenza sul tablet. L'area accoglienza deve rimanere ben distinta dall'area caffè alla quale è adiacente e mantenere un'**identità formale e autoritaria** garantendo la sicurezza della persona che si occupa di registrare le presenze.
- **AREA MENSA:** l'area mensa è la sala nella quale viene consumato il pasto della giornata. L'atmosfera deve essere piacevole e gli arredi confortevoli, facilmente pulibili e resistenti. La configurazione dei posti a sedere deve permettere che ognuno abbia **spazio a sufficienza per mangiare in tranquillità** e deve garantire anche alcune postazioni più isolate per coloro che desiderano consumare il pasto in solitudine. La zona del ritiro del pasto è l'area in cui si trova il bancone per il ritiro del pasto serale. È importante che davanti ad esso ci sia spazio per permettere agli/alle ospiti di disporsi in una fila ordinata e aspettare il proprio turno senza che si creino attriti.
- **AREA CAFFÈ:** l'area caffè è la postazione in cui si può consumare una **bevanda calda** al termine del pasto, la zona è allestita con alcuni tavolini alti con riferimento ai banconi da bar in modo che ci si possa sedere prima di lasciare la mensa. Un/una volontario/a che si occupa della preparazione delle bevande ha in questa situazione la possibilità di iniziare un colloquio informale.
- **AREA ATTESA/RELAX:** nell'area attesa/relax gli/le ospiti possono sostare e sedersi su alcune sedute comode mentre attendono di entrare nella sala mensa, di essere colloquiati o di caricare il telefono. Anche in questo caso viene agevolata la dinamica del colloquio informale tra volontario/a e ospite. È quindi importante che si crei un'**atmosfera piacevole, serena e tranquilla** in un luogo che richiama in qualche modo una dimensione domestica e informale dello spazio.

8.2. Simulazioni con figurini

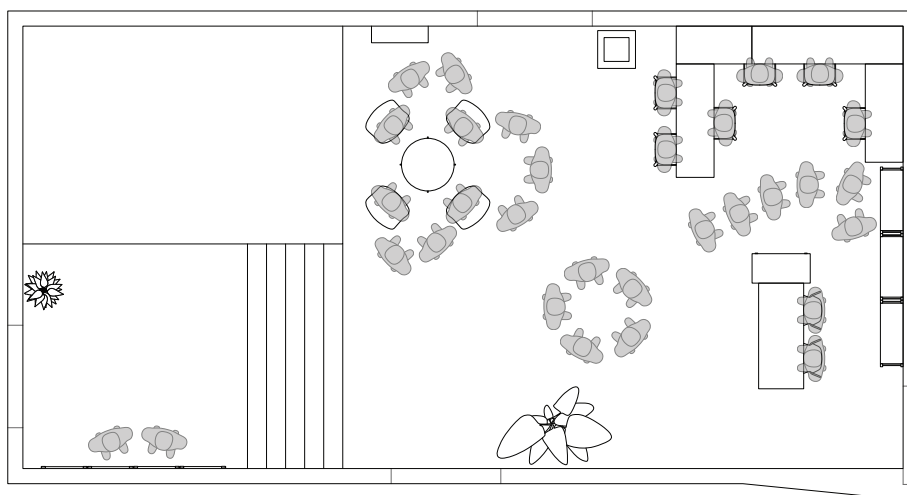
Per valutare con maggiore precisione la coerenza della distribuzione degli spazi, ho realizzato delle tavole in cui, oltre alla rappresentazione della sala d'ingresso e della sala mensa, sono stati inseriti anche dei figurini visti dall'alto, utili a simulare la presenza effettiva delle persone negli ambienti.

Queste rappresentazioni hanno permesso non solo di visualizzare in modo più realistico la disposizione degli arredi in relazione all'uso quotidiano, ma anche di analizzare i flussi di movimento e le possibili dinamiche di affollamento. Le rappresentazioni hanno dunque fornito un supporto progettuale per verificare la funzionalità degli spazi, evidenziare eventuali criticità e affinare la distribuzione delle aree in un'ottica di comfort e fruibilità.

SALA INGRESSO

Sono stati posizionati 32 figurini per valutare la capienza dello spazio. 29 ospiti e 3 volontari (due nella postazione desk accoglienza e uno che si occupa della distribuzione delle bevande calde). Lo spazio non è accessibile a persone che utilizzano la sedia a rotelle.

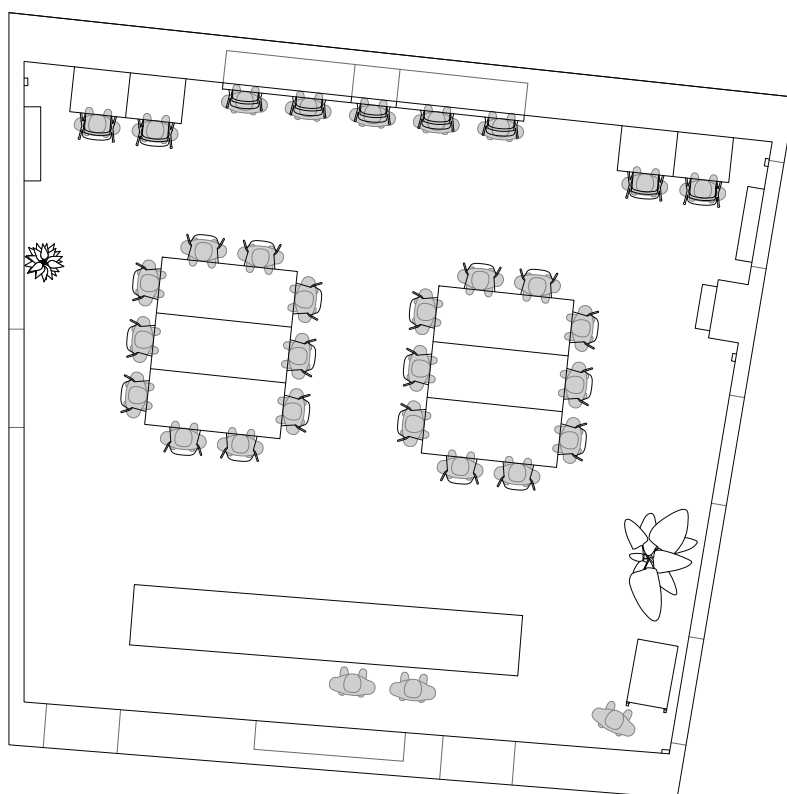
Scala 1:100



SALA MENSA

Sono stati posizionati 32 figurini per valutare la capienza dello spazio. 29 ospiti e 3 volontari (due nella dietro al bancone per il ritiro del pasto serale e uno vicino alla postazione dolci e frutta). Lo spazio non è accessibile a persone che utilizzano la sedia a rotelle.

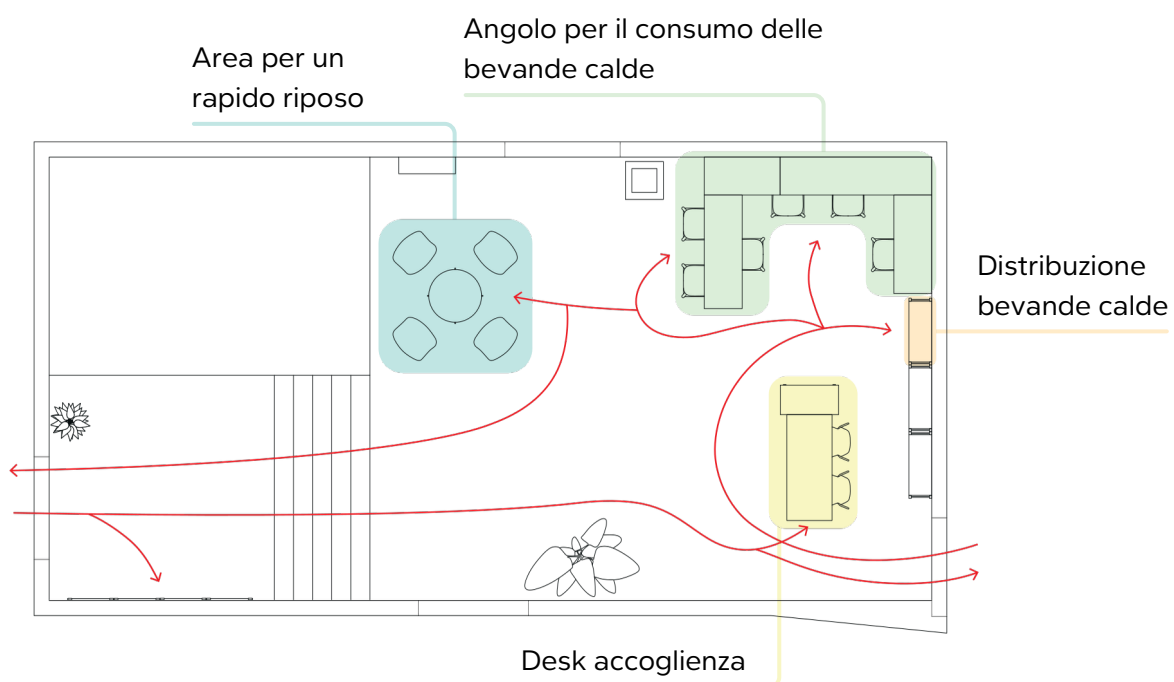
Scala 1:100



8.3. Flussi degli ospiti e distribuzione degli arredi

SALA INGRESSO

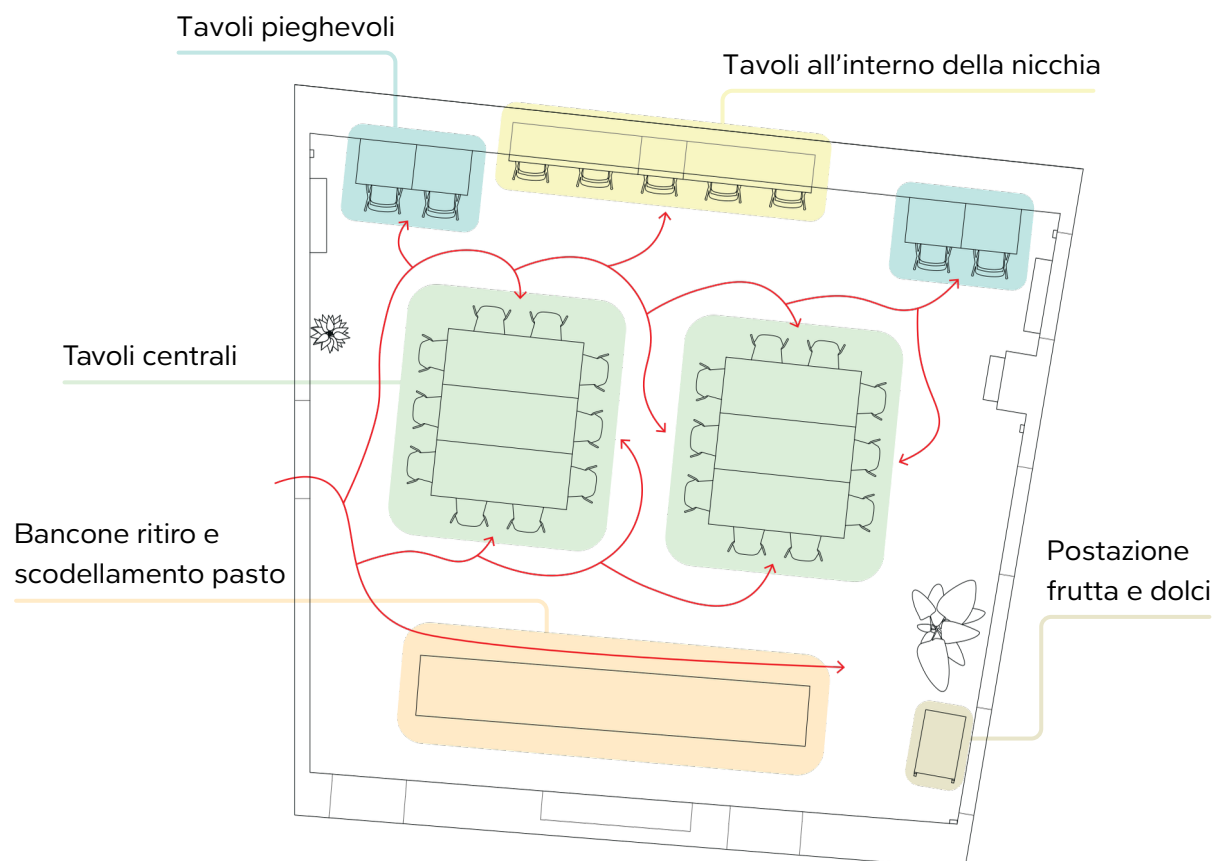
Scala 1:100 →: flussi degli ospiti



- **Angolo per il consumo delle bevande calde:** tavoli con sgabelli in stile "bancone da bar" per il consumo delle bevande calde, presenza di sei posti a sedere, posizionati accanto al dock di ricarica in modo da poter ricaricare i propri dispositivi durante la pausa.
- **Area per un rapido riposo:** l'area è stata allestita con un tavolino da caffè e quattro sedie confortevoli, pensata come uno spazio accogliente e versatile. Qui le persone possono concedersi un momento di pausa, conversare in tranquillità, attendere il proprio turno o svolgere brevi colloqui informali.
- **Postazione per la distribuzione delle bevande calde:** è stato inserito un mobile IKEA, destinato a ospitare tutto l'occorrente per l'erogazione delle bevande calde (come bollitore, bicchieri, zucchero...) in modo ordinato e facilmente accessibile. Di fronte al mobile è stata lasciata un'area libera, pensata per consentire alle persone di mettersi in fila senza creare intralci o situazioni di sovraffollamento.
- **Desk di accoglienza:** scrivania con due posti a sedere per i volontari.

SALA MENSA

Scala 1:100 → : flussi degli ospiti



- **Tavoli centrali**: tavoli centrali in cui si consuma il pasto vicino ad altre persone, rispettando comunque lo spazio personale. Inizialmente erano stati proposti in una disposizione su due file, ma non è stata particolarmente apprezzata in quanto risulta poco conviviale.
- **Tavoli all'interno della nicchia**: tavoli per coloro che preferiscono consumare il pasto in solitudine, senza nessuno di fronte.
- **Tavoli pieghevoli**: anche in questo caso sono pensati per coloro che preferiscono consumare il pasto in solitudine. Inoltre, sono dei tavolini pieghevoli in modo che possano essere richiusi quando non vengono utilizzati.
- **Bancone per la distribuzione e lo scodellamento del pasto**: gli ospiti si possono posizionare in fila davanti al bancone per ritirare il pasto.
- **Postazione frutta e dolci**: postazione per la distribuzione di frutta e, quando sono presenti, di dolci.

genza di caratterizzare lo spazio con elementi visivi capaci di comunicare accoglienza, vitalità e armonia.

Nella pagina successiva sono state riportate alcune delle immagini scelte.

8.4. Elementi visivi

Come già anticipato nei passaggi precedenti, le scelte estetiche che hanno incontrato maggiore consenso da parte della committenza si sono orientate verso l'impiego di **pattern grafici** e **figure biomorfe**, declinati principalmente nei toni del **verde** e del **giallo**.

Questa preferenza risponde all'esi-

Immagine 92: composizione con alcune delle immagini scelte.

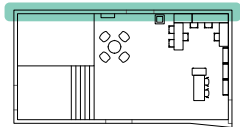


8.5. Viste tecniche delle pareti

SALA INGRESSO

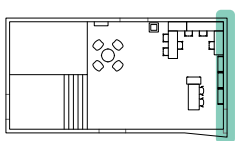
Misure in centimetri

Scala 1:100



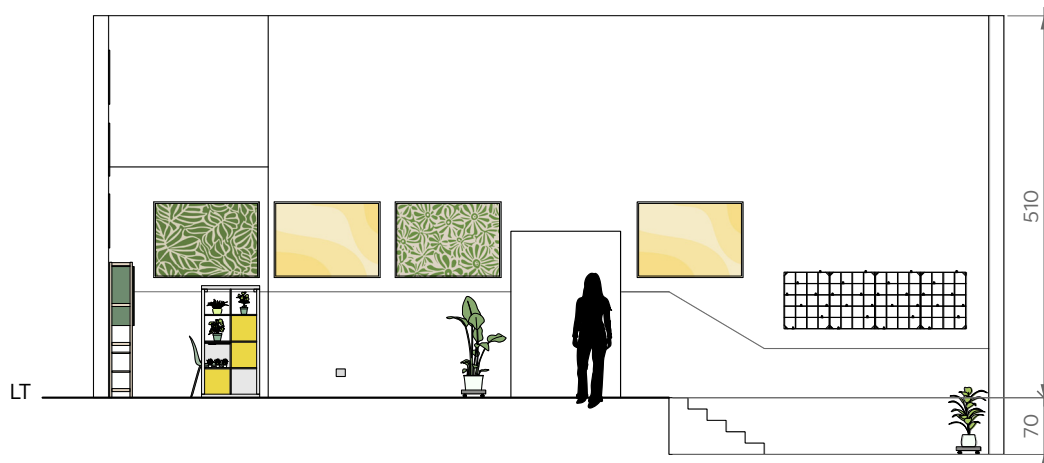
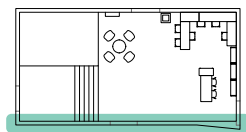
Misure in centimetri

Scala 1:100



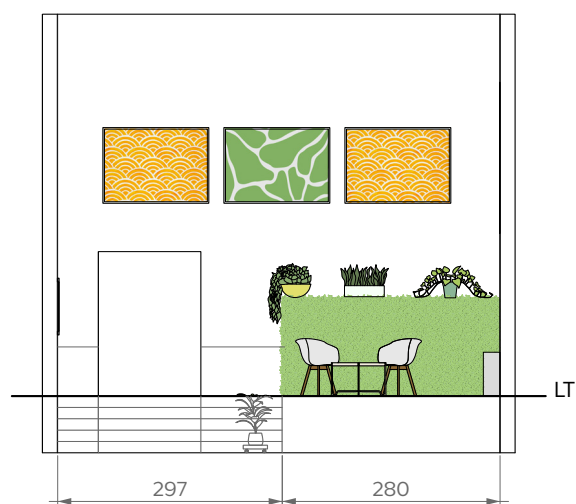
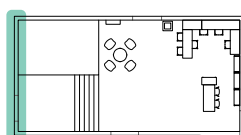
Misure in centimetri

Scala 1:100



Misure in centimetri

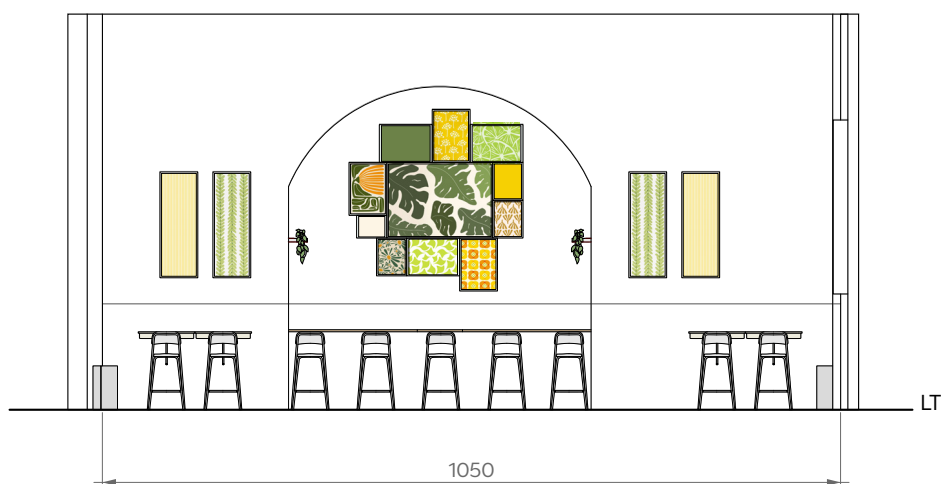
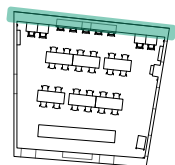
Scala 1:100



SALA MENSA

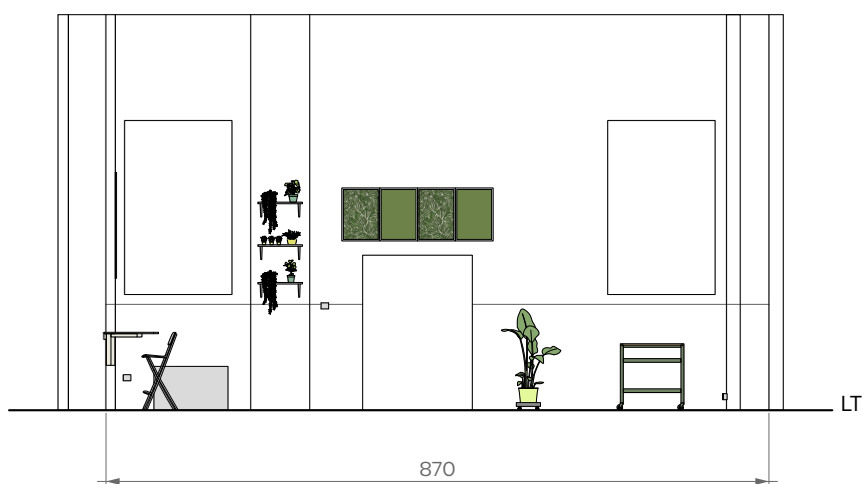
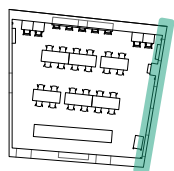
Misure in centimetri

Scala 1:100



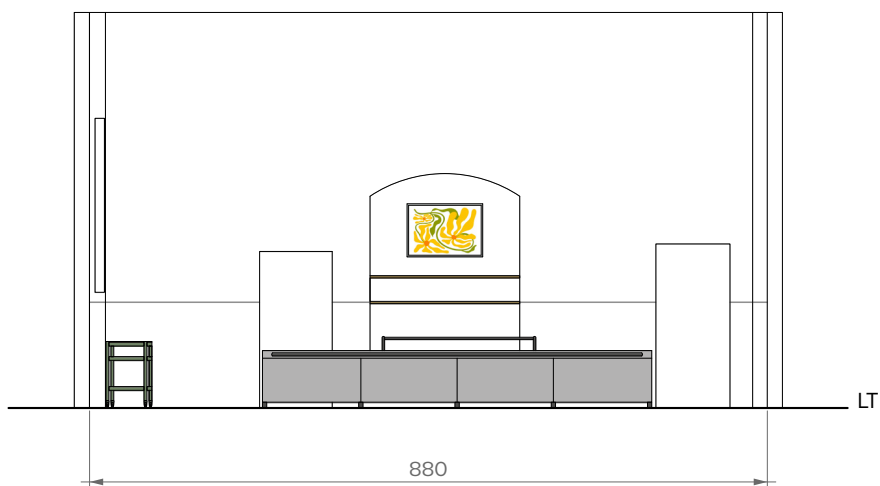
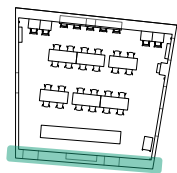
Misure in centimetri

Scala 1:100



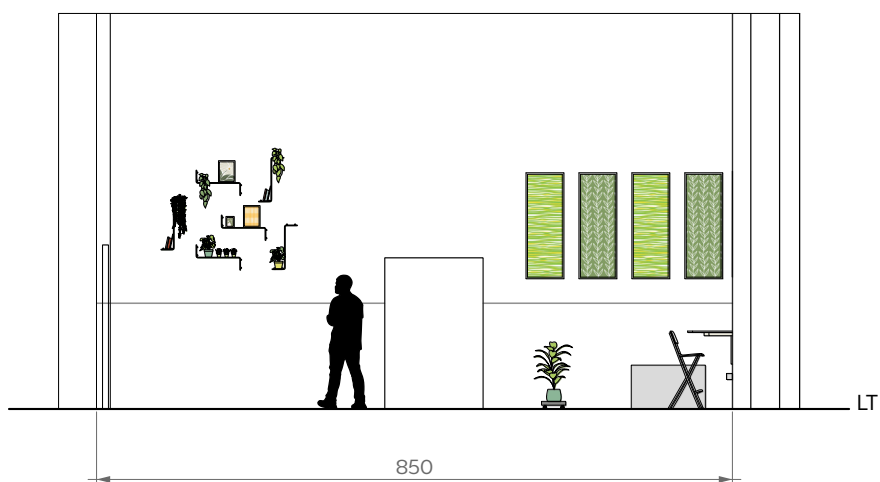
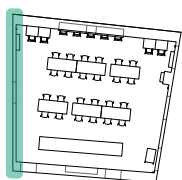
Misure in centimetri

Scala 1:100



Misure in centimetri

Scala 1:100



8.6. Selezione degli arredi

Per la selezione degli arredi si è scelto di fare riferimento ai cataloghi IKEA, individuando in questa soluzione una serie di vantaggi:

- Accessibilità economica degli articoli offerti;
- Possibilità di acquistare in grandi quantità, che garantisce uniformità nelle forniture e facilita la gestione logistica;
- L'affidabilità per eventuali consegne;

- Varietà di colorazioni disponibili, che offre la flessibilità necessaria per adattare gli arredi all'identità visiva e allo stile dello spazio;
- Vicinanza di uno store fisico alla mensa, che semplifica sia l'approvvigionamento iniziale sia eventuali riassortimenti futuri;
- Facilità con cui i prodotti IKEA possono essere hackerati o personalizzati (totalmente o in parte), permettendo interventi di modifica o adattamento in linea con le esigenze specifiche del progetto.

Principali arredi selezionati:

Tabella 10: alcuni degli arredi IKEA scelti.

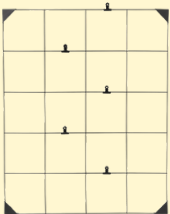
Immagine (dal sito di IKEA)	Nome e codice articolo	Prezzo unitario	Quantità	Prezzo totale
	SÖSDALA 804.233.88	€ 13,00	4	€ 52,00
	KALLAX / LAGKAPTEN 094.816.84	€ 122,45	1	€ 122,45
	BERGSHULT / SANDSHULT 593.260.25	€ 30,50	7	€ 213,50

Immagine (dal sito di IKEA)	Nome e codice articolo	Prezzo unitario	Quantità	Prezzo totale
	GRÖNSTA 905.578.8	€ 70,00	4	€ 280,00
	KROKHOLMEN 803.364.66	€ 39,95	1	€ 39,95
	RÖNNINGE 005.129.01	€ 85,00	7	€ 210,00
	IVAR 695.081.62	€ 110,40	1	€ 110,40
	LIDÅS 294.814.09	€ 40,00	22	€ 880,00
	VIÅLS 595.785.13	€ 79,00	6	€ 474,00

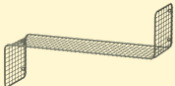
Immagine (dal sito di IKEA)	Nome e codice articolo	Prezzo unitario	Quantità	Prezzo totale
	SVENSHULT 905.572.59	€ 9,95	5	€ 49,75
	NORBERG 301.805.04	€ 50,00	4	€ 200,00
	FRANKLIN 904.048.79	€ 39,95	9	€ 359,95
	BROR 805.473.84	€ 149,00	1	€ 149,00
	CLUSIA 702.345.62	€ 4,95	2	€ 9,00
	FEJKA 304.933.50	€ 9,95	2	€ 19,90

Figura 93: moodboard degli arredi scelti.



8.7. Render



Figura 94: render ingresso 1.



Figura 95: render ingresso 2.



Figura 96: render mensa 1.



Figura 97: render mensa 2.

8.8. Stima dei costi

Una volta concluse le proposte di allestimento, è stato necessario procedere con una **valutazione economica complessiva**, al fine di comprendere la sostenibilità del progetto e verificare l'impatto finanziario degli interventi ipotizzati. La stima dei costi ha preso in considerazione tutte le componenti previste: gli arredi, le stampe, le cornici, gli elementi decorativi come le piante, fino ai materiali di supporto. Una questione importante da sottolineare è che fin dalle prime fasi del progetto, e nei contatti iniziali con Caritas, **non è mai stato indicato un tetto di spesa preciso, né è stata fornita una stima di massima da utilizzare come riferimento**. Questa assenza di vincoli economici stringenti ha inevitabilmente orientato le scelte progettuali verso soluzioni che fossero al tempo stesso concrete, realizzabili e coerenti con gli obiettivi,

senza la necessità di aderire a limiti prestabiliti. Per rendere il processo il più chiaro possibile, ho suddiviso la stima dei costi in base alle diverse **categorie di intervento** (arredi, cornici, stampe, piante e altri elementi), in modo da poter facilmente visualizzare l'incidenza economica di ciascuna sezione. Successivamente, sommando i valori relativi a ogni categoria, è stato possibile ottenere una stima complessiva del budget necessario alla realizzazione degli interventi.

In questo quadro, l'analisi economica svolta per la proposta elaborata all'interno del presente progetto di tesi ha consentito di stimare un costo complessivo pari a circa **5.250 euro**. Si tratta quindi di un valore che restituisce un ordine di grandezza realistico, utile per inquadrare l'entità delle risorse economiche necessarie, pur in assenza di un budget definito a priori.

Tabella 11: stima dei costi per categoria.

Categoria	Costo per categoria (€)	Costo totale (€)
Arredi (mobili, mensole, tavoli, sedie...)	€ 3055,00	€ 5250,00
Cornici	€ 650,00	
Piante (piante vere, piante finte, vasi, porta vasi)	€ 445,00	
Stampe	€ 700,00	
Altro (vernici, plance di legno, viteria, tasselli...)	€ 400,00	

09

Conclusione e sviluppi futuri

Il percorso di ricerca e di progetto condotto sulla Mensa del Vescovo ha rappresentato non soltanto un'occasione di sperimentazione progettuale, ma anche un esercizio di responsabilità sociale del design. Ripensare gli spazi destinati a persone senza dimora significa infatti confrontarsi con una dimensione complessa, dove il bisogno materiale di nutrimento si intreccia con aspetti emotivi, relazionali e simbolici.

Attraverso le fasi di analisi, co-progettazione e definizione delle proposte, è emersa con chiarezza la necessità di considerare la mensa non solo come un luogo funzionale, ma come uno spazio capace di generare dignità, accoglienza e senso di comunità. In questo senso, ogni scelta progettuale – dagli arredi alla disposizione degli spazi, dai colori agli elementi decorativi – è stata pensata come strumento per facilitare relazioni, aumentare la dimensione di accoglienza dello spazio e rendere ogni area efficiente rispetto alle funzioni che deve svolgere.

Se da un lato questa tesi offre una proposta progettuale specifica ed elaborata durante mesi di lavoro, attenzione e cura, dall'altro è stata per me occasione di riflessione in merito ad un principio ben più ampio: il design, quando applicato a contesti di vulnerabilità sociale deve assumere la responsabilità di immaginare scenari inclusivi e generativi (Papanek, 1973).

Il lavoro qui presentato non intende porsi come una conclusione definitiva bensì come una proposta proget-

tuale, che a breve dovrà essere nuovamente discussa con i committenti e sarà oggetto di possibili cambiamenti frutto dei feedback ricevuti. Lo step successivo sarà quello di avviare la fase esecutiva e allestire gli spazi, coinvolgendo gli utenti del servizio, i volontari e i responsabili della mensa.

Questa prima sperimentazione di Food Space Design rappresenta un esempio concreto che, se esteso alle altre mense di Caritas Reggio Emilia, potrebbe costituire il punto di partenza per riqualificare altri spazi rendendoli più accoglienti, non stigmatizzanti e attenti alla dignità dei beneficiari, che tornano così a essere riconosciuti come persone e non soltanto come utenti di un servizio.

10

Bibliografia e sitografia

Bibliografia

- Zampollo, F. (2016). *What is Food Design? The complete overview of all Food Design sub-disciplines and how they merge*. ResearchGate. https://www.researchgate.net/publication/310706545_What_is_Food_Design_The_complete_overview_of_all_Food_Design_sub-disciplines_and_how_they_merge.
- Passaro, R. (2023). *Food Social Design. Design contro la Povertà Alimentare*. <https://iris.polito.it/handle/11583/2979878?mode=simple>.
- Felici, F. B., Bernaschi, D., & Marino, D. (2022). *La povertà alimentare a Roma: Una prima analisi dell'impatto dei prezzi*. In pasSAGGI (Anno 8, n. 12). CURSA – Consorzio Universitario per la Ricerca Socioeconomica e Ambientale. <https://www.cursa.it/wp-content/uploads/2023/06/articolo-marzo-pasSAGGI-Anno-8-n.12-2022.pdf>.
- Dowler, E. A., & O'Connor, D. (2012). *Rights-based approaches to addressing food poverty and food insecurity in Ireland and UK*. *Social Science and Medicine*, 74(1), 44–51. <https://doi.org/10.1016/j.socscimed.2011.08.036>.
- Beacom, E., Furey, S., Hollywood, L. E., Humphreys, P. (2021). *Stakeholder-informed considerations for a food poverty definition*. *British Food Journal*, 123 (2), 441–454. <https://www-emerald-com.ezproxy.biblio.polito.it/bfj/article/123/2/441/65333/Stakeholder-informed-considerations-for-a-food>.
- O'Connor, N., Farag, K; Baines, R. (2016) *What is food poverty? A conceptual framework*. *British Food Journal*, 118(2), 429–449. <https://www-emerald-com.ezproxy.biblio.polito.it/bfj/article/118/2/429/64926/What-is-food-poverty-A-conceptual-framework>.
- ActionAid Italia. (2025). *Fragili equilibri: Rapporto sulla povertà alimentare in Italia*. ActionAid. https://s3.eu-central-1.amazonaws.com/actionaid.it/uploads/2025/07/fragili_equilibri_report.pdf.
- FAO, IFAD, UNICEF, WFP, & WHO. (2023). *The State of Food Security and Nutrition in the World 2023: Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum*. FAO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e612e779-ec47-44c2-a3e0-499569c3422d/content>.
- EStà – Economia e Sostenibilità & Heinrich-Böll-Stiftung Paris. (2024). *Climate, poverty and policies: Food systems in France, Germany and Italy*. Milano: EStà. <https://assesta.it/wp-content/uploads/2025/07/food-climate-poverty-policies-fr-de-it-2024-esta.pdf>.

- CURSA. (2024, dicembre). *OIPA – Documento di visione*. Osservatorio sull'In-sicurezza Alimentare e l'Accesso al Cibo (OIPA). <https://www.cursa.it/wp-content/uploads/2024/12/OIPA-documento-di-visione.pdf>.
- FAO. (1996). *Rome Declaration on World Food Security and World Food Summit Plan of Action*. World Food Summit, 13–17 November 1996, Rome. FAO. <https://www.fao.org/4/al936e/al936e00.pdf>.
- UNEP. (2024). *Food Waste Index Report 2024*. United Nations Environment Programme. <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>.
- ISTAT. (2015). *Le persone senza dimora*. Istituto Nazionale di Statistica. https://www.istat.it/it/files/2015/12/Persone_senza_dimora.pdf.
- Maino, F., Lodi Rizzini, C., Bandera, L. (2016). *Povert  alimentare in Italia: quale nesso?*. Povert  alimentare in Italia: le politiche del secondo welfare (pp. 8–14). Bologna: Il Mulino. https://www-darwinbooks-it.ezproxy.biblio.polito.it/doi/10.978.8815/328724/_10_17.
- Maino, F. (2016). *Pubblico, non pubblico, Unione europea e governi locali: un crocevia di attori per contrastare la povert  alimentare*. Povert  alimentare in Italia: le politiche del secondo welfare (pp. 48–54). Bologna: Il Mulino. <https://www-darwinbooks-it.ezproxy.biblio.polito.it/doi/10.978.8815/328724/page/49>.
- Maino, F., Lodi Rizzini, C., Bandera, L. (2016). Secondo welfare e povert  alimentare tra rischi e opportunit . Povert  alimentare in Italia: le politiche del secondo welfare (pp. 156–162). Bologna: Il Mulino. https://www-darwinbooks-it.ezproxy.biblio.polito.it/doi/10.978.8815/328724/_10_17.
- Scognamillo, S. (2024). *Inclusione dei minori con disabilit  negli spazi pubblici. Toolkit come strumento operativo di co-progettazione = Inclusion of minors with disabilities in public spaces. An operational co-design toolkit*. <https://webthesis.biblio.polito.it/33809/>.
- Papanek, V. (1973). *Design for the Real World: Human Ecology and Social Change*. New York: Pantheon Books. https://monoskop.org/images/f/f8/Papanek_Victor_Design_for_the_Real_World.pdf

Sitografia

- ADI – Associazione per il Disegno Industriale. (s.d.). *Un Manifesto per l'Alimentazione*. <https://www.adi-design.org/un-manifesto-per-l-alimentazione.html>.

- FAO. (s.d.). *Food security* [FAOTERM]. FAO. <https://www.fao.org/faoterm/viewentry/en/?entryId=178369>.
- FAO. (s.d.). *About the Food Insecurity Experience Scale (FIES)*. FAO. <https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-%28fies%29/en>.
- Commissione Europea. (s.d.). *Fondo di aiuti europei agli indigenti (FEAD)*. Direzione Generale Occupazione, Affari sociali e Inclusione. https://employment-social-affairs.ec.europa.eu/policies-and-activities/funding/fund-european-aid-most-deprived-fead_it.
- ActionAid Italia. (s.d.). *Povertà alimentare: una crisi diffusa*. ActionAid. <https://www.actionaid.it/poverta-alimentare-crisi-diffusa/>.
- JMT Architecture. (s.d.). *Westside Homeless Shelter*. <https://jmtarchitecture.com/project/westside-homeless-shelter/>.
- Women's Lunch Place. (s.d.). *Women's Lunch Place*. <https://womenslunch-place.org/>.
- Archilovers. (s.d.). *Nuova mensa Caritas per i poveri e i senza fissa dimora annessa al Centro Pastorale Santa Chiara*. Archilovers. <https://www.archilovers.com/projects/121970/nuova-mensa-caritas-per-i-poveri-e-i-senza-fissa-dimora-annessa-al-centro-pastorale-santa-chiara.html>.
- Refettorio Ambrosiano. (s.d.). *Il progetto. Refettorio Ambrosiano*. <https://refettorioambrosiano.it/il-progetto/>.
- Refettorio Paris. (s.d.). *Refettorio Paris. Food for Soul*. <https://www.refettorioparis.com/>.
- Holland Harvey Architects. (s.d.). *Shelter from the Storm. Holland Harvey*. <https://www.hollandharvey.com/work/shelter-from-the-storm>.
- Studio Molini. (s.d.). *Mensa Caritas Diocesana Beato Gabriele Ferretti. Studio Molini*. <https://www.studiomolini.it/progetti/mensa-caritas-diocesana-beato-gabriele-ferretti/>.
- OzHarvest. (s.d.). *Refettorio OzHarvest Sydney*. OzHarvest. <https://www.ozharvest.org/refettorio-ozharvest-sydney/>.
- Nourish Hub. (s.d.). *Nourish Hub. Hammersmith & Fulham Council*. <https://www.nourishhub.org.uk/>.

- Antoniano. (s.d.). *Nuova mensa Antoniano. Antoniano Bologna*. <https://www.antoniano.it/nuova-mensa-antoniano/>.

Riferimenti iconografici

- Figura 1. *Le quattro dimensioni della povertà alimentare*. https://www.cursa.it/wp-content/uploads/2023/06/articolo-marzo-pasSAGGI-Anno-8-n.12-2022.pdf?utm_source.
- Figura 2. *The Food Insecurity Experience Scale (FIES)*. [https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-\(fies\)/en](https://www.fao.org/measuring-hunger/access-to-food/about-the-food-insecurity-experience-scale-(fies)/en).
- Tabella 1. *Insicurezza alimentare cronica e insicurezza alimentare transitoria*. https://www.fao.org/4/al936e/al936e00.pdf?utm_source.
- Figura 3. *La filiera della solidarietà*. https://www.cursa.it/wp-content/uploads/2023/06/articolo-marzo-pasSAGGI-Anno-8-n.12-2022.pdf?utm_source.
- Tabella 2. *Geografia della solidarietà alimentare*. https://www.istat.it/it/files/2015/12/Persone_senza_dimora.pdf.
- Figure 4,5. *Westside Men's Homeless Shelter Baltimore County*. <https://jmtarchitecture.com/project/westside-homeless-shelter/>.
- Figure 6, 7, 8, 9. *The Women's Lunch Place*. <https://www.architectmagazine.com/project-gallery/the-womens-lunch-place>.
- Figure 10, 11, 12, 13. *Mensa del centro pastorale Santa Chiara*. <https://www.archilovers.com/projects/121970/nuova-mensa-caritas-per-i-poveri-e-i-senza-fissa-dimora-annessa-al-centro-pastorale-santa-chiara.html>.
- Figure 14, 15, 19, 17. *Refettorio Ambrosiano*. <https://www.rampelloandpartners.com/progetto/refettorio-ambrosiano/>.
- Figure 18, 19, 20, 21. *Refettorio Paris*. <https://www.jr-art.net/news/refettorio>.
- Figure 22, 23, 24, 25. *Shelter From The Storm (SFTS)*. <https://www.hollandharvey.com/work/shelter-from-the-storm&sa=D&source=docs&ust=1756853181349983&usg=AOvVaw2dHhtv6IVP-a7nyXWA8S4q>.

- Figure 26, 27, 28, 29. *Mensa Caritas diocesana "Beato Gabriele Ferretti"*. [google.com/url?q=https://www.studiomolini.it/progetti/mensa-caritas-diocesana-beato-gabriele-ferretti/&sa=D&source=docs&ust=1756853240468939&usg=AOvVaw1d-8lbXVIZkdJB5aOoruNZ](https://www.studiomolini.it/progetti/mensa-caritas-diocesana-beato-gabriele-ferretti/&sa=D&source=docs&ust=1756853240468939&usg=AOvVaw1d-8lbXVIZkdJB5aOoruNZ).
- Figure 30, 31, 32, 33. *Refettorio OzHarvest*. <https://www.frostcollective.com/work/refettorio-ozharvest>.
- Figure 34, 35, 36, 37. *The Nourish Hub*. <https://rcka.co.uk/our-projects/nourish-hub/>.
- Figure 38, 39. *Mensa dell'Antoniano*. <https://www.antoniano.it/nuova-mensa-antoniano/>.

Ringraziamenti

Desidero ringraziare i miei relatori, Prof. Campagnaro e il Prof. Passaro, per avermi dato l'opportunità di dedicarmi a questo progetto, per i suggerimenti, per le preziose indicazioni e per il supporto continuo.

Grazie anche a Lorenzo, per la disponibilità e lo spirito positivo che ha sempre mostrato.

Grazie a mia mamma Chiara e a mio papà Marco, alla mia famiglia e ai miei amici: sono grata per l'appoggio continuo che ricevo, mi fate sempre sentire piena di amore.