



**FOOD&WINE**  
ITALIA

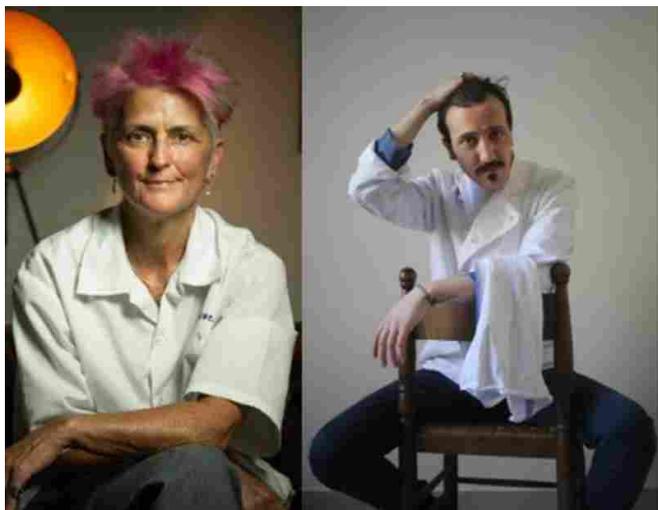


### Appuntamenti

## Cibo e antropologia: a Pistoia è atteso un evento che nutre corpo e mente

15 Maggio 2024 Redazione

*Dal 24 al 26 maggio nella cittadina toscana torna il festival culturale indaga la società contemporanea: il tema della 15esima edizione è la relazione tra l'uomo e la tavola, analizzata da diversi punti di vista. Tra gli ospiti anche Cristina Bowerman e Tommaso Melilli.*



Cosa ci fanno dei **cuochi** in mezzo ad antropologi, storici, filosofi, scienziati, scrittori, artisti e psicologi? Se incontrate **Cristina Bowerman** e **Tommaso Melilli** nella toscana "città dei pulpiti" **dal 24 al 26 maggio** sappiate che sono tra gli ospiti di **Dialoghi di Pistoia**, festival che dal 2010 approfondisce le tematiche antropologia del contemporaneo e che, in occasione della sua **15esima edizione**, propone un calendario di **55 eventi** con un focus sul **rapporto tra l'uomo e il cibo**.

Promosso dalla **Fondazione Caript** e dal **Comune di Pistoia**, l'evento è ideato e diretto da **Giulia Cogoli**, esperta di editoria e comunicazione, che ha invitato due grandi chef a riflettere sulle nuove tendenze al ristorante in risposta al tema di quest'anno: **Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente**. A mezzogiorno di **domenica 26 maggio** a prendere la parola al teatro Bolognini sarà la stellata **Cristina**

**Bowerman** che, con la scrittrice **Camilla Baresani**, dialogherà sull'**Alta cucina senza tabù**, quindi accessibile a tutti, che non crea isolamento, e apertura a ingredienti e ricette senza frontiere, fruibile anche per prezzi accessibili, sconti per i più giovani, percorsi di degustazione non imposti e un servizio empatico. Nel pomeriggio della stessa giornata, sempre in location, lo chef e scrittore **Tommaso Melilli** risponderà alla domanda **Perché andiamo al ristorante?** accompagnando il pubblico in un viaggio indietro nel tempo per intercettare le ragioni che ci spingono a mangiare fuori casa, ormai dal Settecento, da quando i ristoranti sono diventati luoghi necessari per la borghesia europea.

Come anticipato, la tre giorni sarà parecchio variegata sul fronte delle presenze e riesce ad arrivare anche a pubblici diversi. Dal botanico e saggista **Stefano Mancuso** che condurrà un intervento su **Specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la Terra** al giornalista e critico enologico **Daniele Cernilli** che farà la sua disamina su **Cosa vuol dire vino**, dall'economista Andrea Segrè, tra i massimi esperti di economia circolare, coinvolto **Per un'educazione alimentare a spreco zero** partendo dalla Campagna Spreco Zero (un'applicazione per l'educazione alimentare nelle scuole: lo Sprecometro) alle **Cavallette a colazione. I cibi del futuro fra gusto e disgusto** con **Gaia Cottino**, dottoressa di ricerca in Antropologia Culturale che dimostrerà quanto l'emergenza climatica imponga un ripensamento rispetto a cosa metteremo nel piatto nel prossimo futuro. Tra gli altri interessanti interventi, lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari farà luce sulla storia del vegetarianesimo e sul **Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?** mentre **Luisa Stagi**, docente universitaria specializzata in sociologia del cibo, proverà a risalire all'ossessione nei confronti dell'estetica degli alimenti durante **Food porn e dieta. La nuova comunicazione del cibo**.

L'aspetto artistico emergerà con performance musicali, come il **concerto Food**, scaturito da un lavoro a quattro mani di Paolo Fresu e Omar Sosa, rispettivamente trombettista e pianista, che riflette sul tema del cibo e sul suo mondo, raccontandolo in musica e trattandolo sotto il profilo del gusto, dell'estetica e dell'etica.

Maggiori informazioni

[dialoghidipistoia.it](http://dialoghidipistoia.it)



Condividi

Facebook Twitter LinkedIn

**Articoli correlati**