

## Dialoghi di Pistoia. Il cibo come strumento per raccontare le società'

"Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente" è il tema del 2024. La nuova edizione dell'atteso festival in programma dal 24 al 26 maggio. Dentro a un piatto, un mondo. Perché anche ciò che arriva in tavola racconta tanto, talvolta tutto, di noi: non solo banalmente i nostri gusti, ma anche la nostra appartenenza culturale, in qualche caso anche il nostro credo religioso, la nostra storia personale, familiare. Raccontare del cibo è parlare di tutte le società che popolano il mondo ed è attorno a questa considerazione che si incardina la quindicesima edizione del festival di antropologia Dialoghi di Pistoia, nato da un'idea di Giulia Cogoli e sostenuto da Fondazione **Caript** e Comune di Pistoia. Si apre dunque ufficialmente così, con il lancio del tema prescelto "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente", la cavalcata che condurrà dritti al 24 maggio, giorno d'inizio del festival che fino al 26 maggio discuterà sull'argomento secondo un programma ancora in fase di costruzione ma che come da tradizione chiamerà in città autorevoli esperti da ogni settore. Due intanto sono gli step preparatori, entrambi al teatro Bolognini alle 11, entrambi dedicati agli studenti delle scuole superiori: giovedì 18 gennaio con l'antropologo Marco Aime a presentare il tema del 2024 e martedì 5 marzo con l'antropologa Elisabetta Moro nella conferenza "Mangiare come Dio comanda". È con Aime, presenza fissa del festival pistoiense e consulente al programma dei Dialoghi, che tentiamo un focus sull'argomento scelto per il 2024. Come si determina il gusto di una cultura, di una popolazione del mondo? "Il gusto collettivo è nient'altro che una costruzione culturale. Ogni società umana ne crea uno specifico. Il senso è che non esiste un buono assoluto. Esistono semmai gusti prodotti dalla storia, da costrizioni o tabù religiosi o di altro tipo". Perché si definisce la cultura cibo per la mente? "La mente non è un elemento statico, è in continuo cambiamento e quindi deve essere con la stessa frequenza nutrita". A proposito di citazioni colte: "I migliori affari si fanno a tavola". Perché? "Partiamo da un assunto: mangiare è indispensabile, è necessario per ciascuno di noi. Farlo insieme, dividerlo, è segno di pace e di amicizia. È un gesto che allenta possibili tensioni o paure. Questo vale per i diffusissimi pranzi di lavoro, ma anche nella politica. Quante volte si sono prese decisioni a tavola?". Cibo buono inteso come buono per l'ambiente. La sensibilità sul tema è alta: a che punto siamo? "Di passi in avanti ne sono stati fatti tanti, ma il processo è lungo. Occorre prendere coscienza del fatto che certi modi di produzione del cibo non sono più sostenibili. Pensiamo agli enormi consumi d'acqua per produrre un semplice hamburger. Pensiamo, sul fronte etico, agli allevamenti intensivi. Infine il capitolo del vegetarianismo, del veganismo, del rapporto con gli animali: sono carne da mangiare o qualcosa di diverso? Il cibo ci può servire anche come lente per ripensare le nostre relazioni". Linda Meoni



"Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente" è il tema del 2024. La nuova edizione dell'atteso festival in programma dal 24 al 26 maggio. Dentro a un piatto, un mondo. Perché anche ciò che arriva in tavola racconta tanto, talvolta tutto, di noi: non solo banalmente i nostri gusti, ma anche la nostra appartenenza culturale, in qualche caso anche il nostro credo religioso, la nostra storia personale, familiare. Raccontare del cibo è parlare di tutte le società che popolano il mondo ed è attorno a questa considerazione che si incardina la quindicesima edizione del festival di antropologia Dialoghi di Pistoia, nato da un'idea di Giulia Cogoli e sostenuto da Fondazione **Caript** e Comune di Pistoia. Si apre dunque ufficialmente così, con il lancio del tema prescelto "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente", la cavalcata che condurrà dritti al 24 maggio, giorno d'inizio del festival che fino al 26 maggio discuterà sull'argomento secondo un programma ancora in fase di costruzione ma che come da tradizione chiamerà in città autorevoli esperti da ogni settore. Due intanto sono gli step preparatori, entrambi al teatro Bolognini alle 11, entrambi dedicati agli studenti delle scuole superiori: giovedì 18 gennaio con l'antropologo Marco Aime a presentare il tema del 2024 e martedì 5 marzo con l'antropologa Elisabetta Moro nella conferenza "Mangiare come Dio comanda". È con Aime, presenza fissa del festival pistoiense e consulente al programma dei Dialoghi, che tentiamo un focus sull'argomento scelto per il 2024. Come si determina il gusto di una cultura, di una popolazione del mondo? "Il gusto collettivo è nient'altro che una costruzione culturale. Ogni società umana ne crea uno specifico. Il senso è che non esiste un buono assoluto. Esistono semmai gusti prodotti dalla storia, da costrizioni o tabù religiosi o di altro tipo". Perché si definisce la cultura cibo per la mente? "La mente non è un elemento statico, è in continuo cambiamento e quindi deve essere con la stessa frequenza nutrita". A proposito di citazioni colte: "I migliori affari si fanno a tavola". Perché? "Partiamo da un assunto: mangiare è indispensabile, è necessario per ciascuno di noi. Farlo insieme, dividerlo, è segno di pace e di amicizia. È un gesto che allenta possibili tensioni o paure. Questo vale per i diffusissimi pranzi di lavoro, ma anche nella politica. Quante volte si sono prese decisioni a tavola?". Cibo buono inteso come buono per l'ambiente. La sensibilità sul tema è alta: a che punto siamo? "Di passi in avanti ne sono stati fatti tanti, ma il processo è lungo. Occorre prendere coscienza del fatto che certi modi di produzione del cibo non sono più sostenibili. Pensiamo agli enormi consumi d'acqua per produrre un semplice hamburger. Pensiamo, sul fronte etico, agli allevamenti intensivi. Infine il capitolo del vegetarianismo, del veganismo, del rapporto con gli animali: sono carne da mangiare o qualcosa di diverso? Il cibo ci può servire anche come lente per ripensare le nostre relazioni". Linda Meoni