



Cultura

9 Maggio 2024

Siamo ciò che mangiamo? | I Dialoghi di Pistoia quest'anno si dedicano al cibo



Il festival di approfondimento culturale dedicato all'antropologia del contemporaneo torna da venerdì 24 a domenica 26 maggio con un programma che si conferma ricco di spunti e riflessioni

Europea

il quotidiano sull'Unione europea

Il lavoro che verrà

x The Adecco Group

Linkiesta

LinkiestaClub

sostieni Linkiesta

Linkiesta Store

LinkiestaClub

Entra nel Club, sostieni Linkiesta e leggila senza pubblicità.

da

60€

anno



Dialoghi di Pistoia

Esiste un festival italiano che da quindici anni si occupa di approfondire i temi di quella che definisce “antropologia del contemporaneo”, con momenti di approfondimento culturale, confronto e arte, andando a toccare discipline diverse e all’apparenza distanti ma che si uniscono per offrire una visione più larga e completa possibile sulla società moderna.

Stiamo parlando di [Dialoghi di Pistoia](#), manifestazione giunta alla quindicesima edizione, ideata e diretta da Giulia Cogoli, professionista attiva nel mondo dell’editoria e della comunicazione culturale da oltre trent’anni.

Negli anni i temi trattati hanno spaziato lungo le più varie direttrici culturali, dall’identità al viaggio, dal gioco al linguaggio, per giungere quest’anno ad esplorare il mondo del nutrimento: “Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente”. Il richiamo al «Siamo ciò che mangiamo» di Ludwig Feuerbach è solo il punto di partenza delle riflessioni che accompagnano il tema dell’alimentarsi e del nutrirsi, in tutti i suoi riflessi culturali ma anche etici, religiosi, economici. Le nostre scelte in questo campo rispecchiano in primis il nostro gusto, ma anche le nostre scelte politiche, ideologiche, di coerenza o meno con le mode, e hanno impatti sempre più forti sul nostro futuro sia dal punto di vista ambientale che sociale.

Secondo Giulia Cogoli: «Mangiare, cucinare e produrre cibo sono esperienze sociali, espressioni culturali di collettività e frutti di scambi, che alimentano la nostra mente e il nostro vivere comune. Sono attività inserite nel dinamismo del pianeta, tra l’alternarsi delle stagioni e l’unicità di specie e territori, profondamente legate all’ecologia della Terra. Il cibo è anche un grande viaggiatore, e tutte le cucine “tradizionali” sono in realtà meticce: ogni tradizione culinaria è multiculturale e, in questo, il cibo è un’ottima metafora della cultura».

Entra



MAGAZINE

**Linkiesta Magazine 01/24 -
Climate Forward**

€15.00

Compra



K

K Volume 8 - Potere

€20.00

Compra



MAGAZINE

**Linkiesta Etc N°6 - Primavera
2024**

€20.00

Compra



LIBRI

L'Ucraina siamo noi

€9.99

Compra



Più Letti

1 **Baruffe chiozzotte e mezzo** |
Mentana, Gruber e la guerra
grottesca dei milionari (e dei
pannoloni)
di Guia Soncini

2 **Un orso o uno di X?** | La linea
rossa dello stupro e il mistero
del Pulitzer non dato al
sondaggio di TikTok
di Assia Neumann Dayan

3 **Campagna domiciliare** | Le
accuse a Toti, la fine della
legislatura ligure e il
regolamento di conti a destra
di Mario Lavia

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174



Giulia Cogoli, ph. Mattia Modica

Oltre cinquanta appuntamenti in programma favoriranno l'incontro e la conversazione tra antropologi, storici, filosofi, scienziati, scrittori, artisti, psicologi e naturalmente chef, con l'intento di approfondire la relazione che esiste tra gli esseri umani, indagando come, nel tempo, ogni società costruisce e trasforma la propria idea di gusto condiviso.

Il [programma degli incontri](#) è molto vasto. La conferenza inaugurale di venerdì 24, in Piazza del Duomo alle 18:30, avrà come protagonista Michela Marzano, filosofa e scrittrice, che cercherà di rispondere alla domanda "Di cosa hanno fame oggi i giovani?".



La serata sarà dedicata a due momenti artistici, entrambi in programma alle 21. Il primo, al teatro Manzoni di Pistoia, avrà come protagonisti due musicisti tra i più noti del panorama jazz contemporaneo internazionale, il trombettista e compositore Paolo Fresu e il pianista cubano Omar Sosa, che proporranno il loro spettacolo "Food", un percorso sonoro in cui i suoni tipici di cantine e ristoranti (registrati dal vivo nel corso di un intero anno) si alternano a voci narranti che, in italiano, sardo, francese, inglese, friulano e giapponese, raccontano ricette, ambientazioni culinarie e socialità.

Nel secondo, al teatro Pacini di Pescia, l'attore Peppe Servillo, accompagnato dal pianista Natalio Luis Mangalavite, porterà in scena il reading musicale tratto dal libro più amato dello scrittore e viaggiatore Tiziano Terzani, "Un indovino mi disse", un racconto ricco di episodi che ha anticipato le grandi questioni del nostro tempo, dal rapporto con la natura e la tecnologia, all'etica materialista di un mondo sempre più interconnesso (replica sabato 25 al teatro Manzoni di Pistoia).

Stefano Mancuso, botanico e saggista, nella conferenza "Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la terra", in Piazza del Duomo alle 21:30, illustrerà le possibili strategie da mettere in atto per conciliare la nostra presenza sul pianeta con un consumo di risorse sempre più aggressivo.

Chiude la giornata di venerdì alle 22:30 la proiezione, al Teatro Bolognini di Pistoia, di "Food for profit", il documentario di Pablo D'Ambrosi, film-maker italo britannico, e Giulia Innocenzi, giornalista d'inchiesta e conduttrice televisiva che approfondisce le ombre degli allevamenti intensivi illustrandone le conseguenze, come perdita di biodiversità, inquinamento, sfruttamento dei migranti e antibiotico resistenza.

Il programma di sabato 25 è fitto di incontri interessanti per chi ama il mondo del cibo in tutte le sue declinazioni, da "Cosa vuol dire vino" con il giornalista e critico enologico Daniele Cernilli a "Per un'educazione alimentare a spreco zero" con il professore Andrea Segrè, fondatore di Last Minute Market, da "Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù alimentari" con l'antropologo della contemporaneità Marino Niola a "Agricoltura spaziale: piantare patate su Marte" con l'esperta di coltivazione vegetale in sistemi di controllo ambientale biorigenerativo Stefania De Pascale. E ancora: "Cavallette a colazione. I (dis)gustosi cibi del futuro", con l'antropologa culturale Gaia Cottino, "La dieta mediterranea, storia e benefici", con l'antropologa Elisabetta Moro, "Cibo, tavola e condivisione" con Enzo Bianchi, monaco, saggista e fondatore della Comunità di Bose, e tanti altri.

Alle 21 l'incontro "Dialoghi e parole per l'Italia di oggi" vedrà sul palco di Piazza del Duomo l'antropologo Marco Aime conversare con Corrado Augias, giornalista e scrittore tra i più attenti e profondi conoscitori della



nostra società e della nostra cultura nonché vincitore di quest'anno del Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia. Questo riconoscimento, giunto alla settima edizione, viene infatti conferito a una figura del mondo culturale che con il proprio pensiero e lavoro abbia testimoniato la centralità del dialogo e della cultura per lo sviluppo delle relazioni umane.

Momento artistico in chiusura di giornata con la proiezione del film "Petit paysan. Un eroe singolare" del cineasta francese Hubert Charuel, al Teatro Bolognini alle 22:30.

Gli incontri riprendono la domenica con ad esempio "Cosa mangio qui? Cibo, memoria, migrazioni", con l'antropologo Vito Teti, "Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?", con lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari, "Quando il cibo racconta il dolore psichico", con lo psichiatra e psicoanalista Vittorio Lingiardi; "Alta cucina senza tabù", con la chef stellata Cristina Bowerman e la scrittrice e critica gastronomica Camilla Baresani e "Perché andiamo al ristorante?" con lo chef e scrittore Tommaso Melilli. Il programma si chiude domenica alle 20 con la proiezione del film "Club Zero" della regista austriaca Jessica Hausner

Per chi non potrà partecipare di persona o per chi nell'attesa desidera già entrare nel tema, la parte "viva" del festival sarà preceduta dai Dialoghi online: dal 7 maggio in poi infatti verranno pubblicati gratuitamente sul sito della manifestazione (oltre che sui social e sul canale YouTube del festival) una serie di video-interviste a cura di Laura Filattiera, Elisa Brivio e Giulia Cogoli. Si inizia il 7 maggio con "[Chimica dell'alimentazione](#)" con Dario Bressanini, seguono "Prevenzione a tavola" con Giulia Ciccarelli (9 maggio), "Alimentazione e sport" con Elena Casiraghi (11 maggio), "Agricoltura naturale" con Maurizio Carucci (14 maggio), "Stile di vita vegano" con Annalisa Chessa (16 maggio) e "La comunicazione del cibo" con Sonia Peronaci (18 maggio).

Il festival infine si arricchisce dal lato artistico grazie alla mostra fotografica "Mercati, cibi e aromi": sessanta scatti fotografici dell'antropologo e fotografo Marco Aime che saranno esposti, dal 23 maggio a fine giugno, in luoghi pubblici ed esercizi commerciali di tutta la città e negli spazi del festival.



India, Jaisalmer, foto di Marco Aime

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174



Condividi:



dialogo

festival

Gastronomika

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174