



Home › CRONACHE › PISTOIA

# Pistoia, aspettando i Dialoghi: la prima lezione

Di Redazione 17 Gennaio 2024

11 0

f Facebook

X Twitter

p Pinterest

WhatsApp

**PISTOIA** – Aspettando la XV edizione dei Dialoghi di Pistoia giovedì 18 gennaio alle ore 11, al teatro Bolognini, l'antropologo culturale Marco Aime approfondirà il tema di quest'anno: Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Come da tradizione, lelezioni introduttive al festival di antropologia del contemporaneo si rivolgono a ragazzi e ragazze, insegnanti e appassionati di Pistoia. L'incontro prende avvio da un'analisi delle modalità con cui ogni comunità costruisce una propria idea di gusto condiviso: scegliamo per tabù religiosi, per motivazioni ecologiche, per norme sociali o mode e, nel tempo, ogni società costruisce una propria "commestibilità culturale".

*L'antropologo Marco Aime*

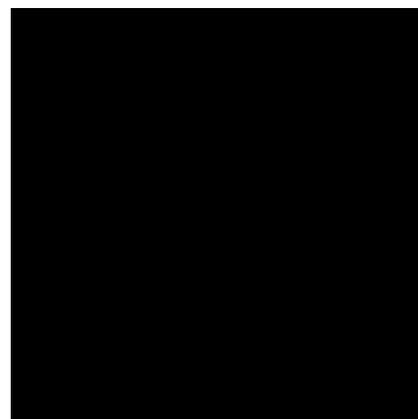
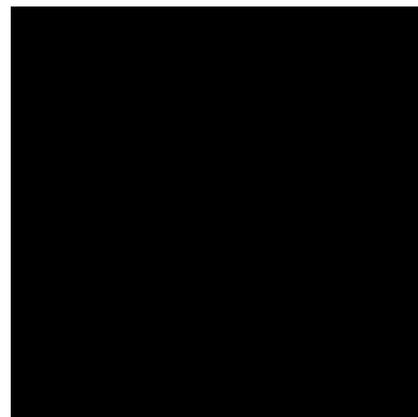
«Non ci cibiamo solo per nutrirci, ma siamo anche mangiatori sociali – spiega Marco Aime. Dobbiamo ribaltare il rapporto tra il gusto e l'abitudine a mangiare un determinato alimento: non è vero che non mangiamo una cosa perché non ci piace, non ci piace perché non la mangiamo. Il gusto collettivo non nasce quindi da un'attitudine innata, ma da una scelta».

L'abitudine al consumo è anche l'elemento che determina la "tipicità" di un piatto, che se da un lato appaga il gusto – costruito e modellato proprio sulla consuetudine – su un piano simbolico si trasforma in una sorta di marchio d'identità.

Il cibo è anche un grande viaggiatore, e tutte le cucine "tradizionali" sono in realtà meticce. Ogni tradizione culinaria è multiculturale: i commerci, le scoperte, le esplorazioni hanno sempre portato cose nuove sulle tavole della gente.

«Il nostro panorama alimentare dopo l'arrivo di Colombo nelle Americhe si è modificato. Alimenti come la patata, il pomodoro erano sconosciuti in Europa. Il mais non esisteva in quelle vallate alpine, dove la polenta viene oggi considerata il più autentico dei piatti, tanto da far pensare che sia sempre esistita – racconta Aime. La polenta è "tradizionale" non perché autoctona o perché storicamente legata a un territorio, lo è perché viene pensata così. La tradizione è spesso il prodotto di una proiezione del presente sul passato, piuttosto che il prodotto di una continuità storica profonda. Il cibo, in quanto risultato di una lunghissima serie di scambi, mescolamenti e rielaborazioni, è un'ottima metafora della cultura, con buona pace di chi si affanna a ricercarne i confini netti e la "purezza"».

«Con questo incontro – dice **Lorenzo Zogheri, presidente della Fondazione Caript** – comincia il percorso verso le giornate del festival di maggio. È un avvio dedicato agli



## ULTIME SU PISTOIA



PISTOIA

**Pistoia, un bando per le imprese colpite dall'alluvione**



PISTOIA

**Giaccherino, la saletta "spesso usata per il taglio della torta"**



PISTOIA

**Una mostra sulla Pop Art e tante iniziative nel 2024 di Pistoia Musei**



PISTOIA

studenti, cioè una delle platee che più siamo interessati a coinvolgere. In particolare quest'anno, perché i Dialoghi sviluppano un tema che, a esempio per le implicazioni sulla sostenibilità, è molto vicino alla sensibilità delle nuove generazioni».

Alla lezione di Aime seguirà il 5 marzo quella dell'antropologa Elisabetta Moro dal titolo Mangiare come Dio comanda. Si può partecipare alle lezioni con prenotazione alla mail [dialoghi@comune.pistoia.it](mailto:dialoghi@comune.pistoia.it).



**Pistoia, aperte le iscrizioni alle scuole dell'infanzia statali e comunali**



PISTOIA

**La biodiversità dell'Appennino, convegno in Comune**

Carica altro >

Condividi
 Facebook
 Twitter
 Pinterest
 +

PRECEDENTE

**Pistoia, un bando per le imprese colpite dall'alluvione**

Redazione

LEGGI ANCHE



RISPONDI

Commento:

Nome:\*

Email:\*

Sito web: