la Repubblica.it

www.ecostampa.it

adv

Quando il cibo nutre (anche) la mente: "Siamo ciò che mangiamo?"

di Martina Liverani

▲ La passata edizione (foto di Laura Pietra)

Al festival Dialoghi di Pistoia sarà in tema centrale. Tra gli ospiti Marino Niola, Massimo Montanari e Corrado Augias

24 MAGGIO 2024 ALLE 09:04

2 MINUTI DI LETTURA

Dal 24 al 26 maggio, la XV edizione del festival di antropologia culturale Dialoghi di Pistoia riporta alla ribalta la celeberrima

GREEN AND BLUE

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la Repubblica.it

www.ecostampa.it

massima che il filosofo Ludwig Feuerbach scrisse nel 1850 ("l'uomo è ciò che mangia"), creando quello che sarebbe diventato, nei secoli a venire, un tormentone adottato da pubblicitari e dietologi, cuochi e politici, scrittori e sociologi. E, naturalmente, antropologi. Anche se Feuerbach con quella frase poneva il cibo alla base delle differenze di classe, il cibo ha avuto anche, e soprattutto, il ruolo di azzerare le differenze e unire le persone. Certamente oggi ha il ruolo di creare scambi e condivisione. Ecco perché, il festival di antropologia del contemporaneo ideato e diretto da Giulia Cogoli, quest'anno fa ruotare i propri dialoghi attorno a questo tema: "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente". Mettendo così un punto di domanda interrogativo a quel che scrisse Feuerbach.

Non basta che sia commestibile: «La scelta del cibo oggi è indicativa di gusti, ideologie, mode e persino di prospettive sul futuro - spiega Cogoli - Ci dividiamo in "tribù" alimentari: vegetariani, vegani, fruttariani, strenui difensori dell'onnivoro, parlare di cibo dunque significa parlare di identità, culture, comunità ed ecologia. Senza dimenticare che ancora troppa gente soffre di denutrizione o di malnutrizione, mentre in alcune parti di mondo si spreca e si getta via il cibo in abbondanza, e le malattie legate all'alimentazione sono un dato sempre più in aumento». Per tre giorni dunque, con un programma ricco di decine di appuntamenti e ospiti di alto profilo provenienti da diversi ambiti del sapere, il festival affronta il tema del cibo da un punto di vista antropologico e culturale. «Ci sembrava attuale ma soprattutto urgente in questa quindicesima edizione parlare di cibo e alimentazione- continua Cogoli - argomenti che hanno a che fare con la cultura, l'attualità, la sostenibilità e la prevenzione. Ci interessa aumentare la consapevolezza del pubblico su questi temi: più che dare risposte, vogliamo offrire riflessioni originali. Per questo motivo ogni ospite porterà un contributo specifico pensato apposta per il festival, e creeremo un mosaico di stimoli e di riflessioni. Vogliamo stimolare un confronto, che generi nuove idee e nuove consapevolezze».

Fotovoltaico da balcone, come funziona e perché è conveniente
DI FEDERICO TURRISI

Leggi anche

Farinetti: "Con Fico ho fatto flop, ma con Gran Tour Italia farò centro"

Nel brodo o nella marmellata: è l'anno del collagene

Shokunin, l'arte giapponese di cercare la perfezione

IL GUSTO

Cancro al colon e al retto, una delle cause sono le microplastiche che ingeriamo col cibo
DI GIORGIO E CATERINA CALABRESE

Il Gusto delle Cose: le ricette e dieci curiosità da sapere sul film con Juliette Binoche
DI NICOLETTA MONCALERO

Storie uniche di coraggio: il meglio dei vini eroici in degustazione a Moncalieri

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la Repubblica.it

www.ecostampa.it

▲ Giulia Cogoli (foto di Mattia Modica)

Paolo Fresu, Stefano Mancuso, Giulia Innocenzi, Andrea Segrè, Marino Niola, Massimo Montanari sono solo alcuni dei nomi che animeranno il programma con dibattiti, incontri e conferenze. Franco Berrino racconterà come curarsi con il cibo e quali sono gli ingredienti della longevità, mentre Vittorio Lingiardi spiegherà quando il cibo racconta il dolore psichico; e ancora Vito Teti affronterà il tema di cibo, memoria e migrazioni, mentre Gaia Cottino presenterà il suo nuovo libro *Cavallette a colazione. I cibi del futuro fra gusto e disgusto*, Peppe Servillo sarà invece protagonista del reading musicale *Un indovino mi disse* di Tiziano Terzani. Non solo: «Il nostro è un approccio multidisciplinare e il programma si articola in una commistione di generi: dal concerto di musica jazz alla proiezione di film, e poi conferenze, mostre fotografiche e anche un programma speciale per bambini e ragazzi, vista l'importanza del tema cibo anche per la crescita e lo sviluppo. Di fatto, il cibo è un modo di parlare di storia, economia, educazione, psicologia o salute. Del resto, sono proprio gli stessi antropologi a dirci che molto dell'identità si basa sul cibo e che la condivisione in particolare, sin dai tempi molto antichi, è basata sul cibo. E per noi fare cultura significa proprio fare condivisione», conclude Cogoli.

Ci sarà anche Corrado Augias, al quale quest'anno andrà il Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia, un riconoscimento attribuito, ogni edizione, a una figura del panorama culturale contemporaneo che ha messo al centro del proprio pensiero e del

DI LARA LORETI

Le Signore delle ricette: le tre donne che hanno insegnato agli italiani come si cucina

DI ANTONIO SCUTERI

leggi tutte le notizie di Il Gusto >

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

la Repubblica.it

www.ecostampa.it

proprio lavoro l'importanza della cultura e del dialogo per lo sviluppo delle relazioni umane e per migliorare lo scambio interculturale. Un festival di cultura condivisa tutto da gustare. Il programma completo su: dialoghipistoia.it

Dialoghi di Pistoia

XV edizione | 24-26 maggio 2024

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente

Argomenti

Saperi del cibo | Eventi

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE