

13/05/2024 22

redazione@teatronaturale.it

**TEATRO NATURALE**  
 AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

REGISTRATI / ACCEDI

RACCONTI ▾ TRACCE ▾ STRETTAMENTE TECNICO ▾ PENSIERI E PAROLE ▾ MULTIMEDIA

TN ▶ Tracce ▶ Cultura ▶ Due grandi chef ai dialoghi di Pistoia 2024 raccontano le nuove tendenze al ristorante e perché ci si va

Cultura 13/05/2024

## Due grandi chef ai dialoghi di Pistoia 2024 raccontano le nuove tendenze al ristorante e perché ci si va



*Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente è il tema che guida le riflessioni multidisciplinari dei numerosi relatori di quest'anno, che approfondiranno la relazione tra gli esseri umani e il cibo*



Da venerdì 24 a domenica 26 maggio si terrà la quindicesima edizione dei Dialoghi di Pistoia, il festival di antropologia del contemporaneo promosso dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia, ideato e diretto da Giulia Cogoli. Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente è il tema che guida le riflessioni multidisciplinari dei numerosi relatori di quest'anno, che approfondiranno la relazione tra gli esseri umani e il cibo, indagando le modalità con cui, nel tempo, ogni società costruisce e trasforma la propria idea di gusto condiviso.



Domenica 26 maggio, alle 12, al teatro Bolognini la chef stellata Cristina Bowerman dialoga con la scrittrice Camilla Beresani a proposito di Alta cucina senza tabù. Bowerman parla del suo lavoro sulla trasformazione dell'alta cucina in un'esperienza alla portata di tutti. Una cucina che non crea isolamento, bensì apertura a ingredienti e ricette che non hanno frontiere, grazie a prezzi accessibili, sconti per i clienti più giovani, percorsi di degustazione libertari e un servizio empatico.

Cristina Bowerman è una chef italiana che nel 2010 riceve una stella Michelin e nel 2020 le Tre Forchette del Gambero Rosso. Nel 2023 viene inserita da Forbes tra le 100 donne di successo che hanno contribuito alla crescita dell'Italia. In virtù del suo impegno per la sostenibilità alimentare la Guida Michelin l'ha recentemente inserita nella sua selezione mondiale di Green Initiative. Nel 2005 arriva al Glass Hostaria di Roma, di cui è Chef Patron. Ha pubblicato: Da Cerignola a San Francisco e ritorno. La mia vita da chef controcorrente (Mondadori, 2014), Chef Cristina Bowerman incontra Eugenio Tibaldi (con Eugenio Tibaldi e Maria Paola Poponi, Maretti, 2019).

Camilla Baresani, scrittrice. Collabora con Il Corriere della sera, con Il Foglio e con Grazia. È presidente del Centro Teatrale Bresciano. Nel 2011, per CoolTour (programma quotidiano di informazione culturale di Rai5), ha condotto "CoolChef", una rubrica di interviste ai migliori cuochi italiani. Per Rai3 ha ideato il format del programma Romanzo italiano. Tra i suoi libri: La cena delle meraviglie (Feltrinelli, 2007), Vini, amori (Bompiani, 2014), Gli sbafatori (Mondadori, 2015). Il suo ultimo romanzo è Gelosia (La nave di Teseo, 2019).

Domenica 26 maggio, alle 17, al teatro Bolognini, lo chef e scrittore Tommaso Melilli accompagna il pubblico in un viaggio indietro nel tempo per intercettare le ragioni che ci spingono ad andare al ristorante. Perché andiamo al ristorante? è un incontro incentrato su una delle consuetudini più radicate nella nostra società, dal Settecento in poi, quando i ristoranti diventano luoghi necessari per la borghesia europea. E oggi?

Tommaso Melilli è chef e scrittore. Da quattro anni cura su Il Venerdì di Repubblica la rubrica di ricette "Pentole e parole" ed è uno dei fondatori de L'Integrale. Rivista di pane, vino e cultura. Scrive inoltre per l'edizione francese di Slate. In Italia ha pubblicato I conti con l'oste (Einaudi, 2020) e Cucina aperta (66thand2nd, 2024). In Francia nel 2018 è uscito il libro Spaghetti Wars, e nel 2025 pubblicherà per Stock un volume dedicato al tema della sua conferenza ai Dialoghi.

di C. S.



i nostri partners