



TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TURISMO EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI

ISTITUZIONI SOSTENIBILITA' E HI-TECH APPROFONDIMENTI ▾ CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI



Cosa mi metto

zalando

Scopri di più →

LIBRI

Home » Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e...



Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente

08/02/2025 18:00 Redazione Agenfood LIBRI, NL

Stampa

PDF (in inglese)

eBook

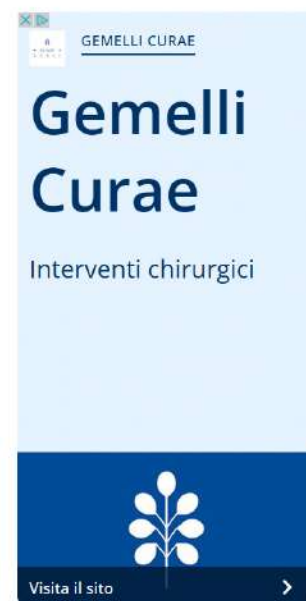


(Agen Food) – Pistoia, 08 feb. – Esce martedì 25 febbraio 2025 *Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente*, il nuovo volume antologico della serie Dialoghi di Pistoia, edito da **UTET**, che raccoglie i saggi di **Stefano Liberti**, **Massimo Montanari**, **Elisabetta Moro**, **Marino Niola**, **Laura Pigozzi**, **Andrea Riccardi**, **Andrea Segrè**, **Luisa Stagi**.

Tra antropologia e storia, economia e psicoanalisi, otto protagonisti della XV edizione del Festival dell'antropologia del contemporaneo, diretto da **Giulia Cogoli** e promosso dalla **Fondazione Caripit** e dal **Comune di Pistoia**, riflettono sul nostro rapporto con il cibo, inteso non solo come genere di autosostentamento, ma come un mezzo di scambio a tutti gli effetti, in grado di plasmare il mondo in cui viviamo.

Se nemmeno due secoli fa Feuerbach affermava che "l'uomo è ciò che mangia", oggi sembra quasi vero il contrario: basta aprire un menu o leggere l'etichetta di qualsiasi prodotto alimentare per realizzare fino a che punto ci identifichiamo piuttosto con ciò che *non* mangiamo, tra scelte e rinunce dettate da tabù religiosi, motivazioni ecologiche, norme sociali o mode che ci dividono a loro volta in "tribù alimentari". Dunque, siamo ciò che mangiamo o è ciò che non mangiamo a renderci umani?

A partire da questo interrogativo, le autrici e gli autori ci invitano così a riconoscere nelle abitudini legate al mangiare – dalle diete agli sprechi, dal consumo bulimico all'astinenza totale – un termometro di salute sociale e psicologica. Nel saggio *I signori della carne* il giornalista **Stefano Liberti** spiega come gli allevamenti intensivi abbiano reso il mercato della carne una delle principali minacce per la salute del pianeta. Lo storico **Massimo Montanari** in *Vegetariani da quando? E perché?* indaga



CELIAKE' INTERVISTA AGLI ORGANIZZATORI



LE INTERVISTE



i diversi approcci al vegetarianesimo e le sue diverse motivazioni, da quelle religiose a quelle ambientaliste. In **La dieta mediterranea, storia e benefici** l'antropologa **Elisabetta Moro** racconta gli studi e le ricerche che hanno reso questo modello nutrizionale un vero e proprio patrimonio da salvaguardare. **Di che cibo sei?** è invece l'interrogativo da cui muovono le riflessioni di **Marino Niola**, che spiega come le nostre scelte in fatto di cibo abbiano trasformato l'alimentazione in una forma di ascetismo laico. La psicoanalista e psicologa **Laura Pigozzi**, nel suo saggio **Il cibo parla**, riflette sul significato relazionale del cibo all'interno del nucleo familiare. Al pane, alimento dal profondo significato spirituale e simbolico, è dedicato il saggio **Il pane e la parola** di **Andrea Riccardi**, che riflette sui valori di solidarietà e condivisione a esso associati. **Andrea Segrè**, in **La dieta sprecata**, analizza una delle questioni più urgenti legate al cibo, quella dello spreco, raccontando anche alcune buone pratiche per stimolare un consumo più consapevole. Infine, il saggio della sociologa **Luisa Stagi** **Food porn e dieta** indaga le ragioni della tendenza al consumo sempre più compulsivo di contenuti legati al cibo, proposti dalle tv e dai social network.

Con questo volume sale a 25 il numero di titoli pubblicati nella serie Dialoghi di Pistoia, diretta da Giulia Cogoli, e promossa dalla Fondazione Caripit. La serie amplia il percorso di approfondimento culturale intrapreso dal Festival, la cui **XVI edizione è in programma dal 23 al 25 maggio 2025** e sarà dedicata al tema *Stare al mondo. Ecologie dell'abitare e del convivere*.

GLI AUTORI

Stefano Liberti è giornalista e filmmaker. Tra i suoi libri ricordiamo *Tropico Mediterraneo. Viaggio in un mare che cambia* (2024).

Massimo Montanari insegna Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna. Tra i libri da lui curati ricordiamo *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* (2021).



Andrea Riccardi, fondatore della Comunità di Sant'Egidio, è storico del mondo contemporaneo e in particolare della Chiesa cattolica. È editorialista per "Corriere della Sera" e "Famiglia Cristiana".

Andrea Segrè è direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher – Campagna Spreco Zero e insegna Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna.

Luisa Stagi insegna Sociologia generale all'Università degli Studi di Genova ed è condirettrice di "AG – About Gender. Rivista internazionale di studi di genere".



Andrea Riccardi, fondatore della Comunità di Sant'Egidio, è storico del mondo contemporaneo e in particolare della Chiesa cattolica. È editorialista per "Corriere della Sera" e "Famiglia Cristiana".

Andrea Segrè è direttore scientifico dell'Osservatorio internazionale Waste Watcher – Campagna Spreco Zero e insegna Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna.

Luisa Stagi insegna Sociologia generale all'Università degli Studi di Genova ed è condirettrice di "AG – About Gender. Rivista internazionale di studi di genere".

Primo Piano

Siamo ciò che mangiamo?

UTET



Celiakè, Daniele Cavalleri di Pasticceria Napoleoni: dolci gluten-free scelta gustosa e raffinata per tutti

21/04/2025 18:00



Celiakè, Migliori Olive Ascolane: lavoriamo con spirito di servizio, quella dei celiaci non è una moda ma un'esigenza delicata di salute

18/04/2025 19:45



14/04/2025 19:45



Celiakè, Maya Senza Glutine e la cucina che sa di felicità: la celiachia è il mio superpotere

11/04/2025 19:00



Celiakè, Maya Senza Glutine e la cucina che sa di felicità: la celiachia è il mio superpotere

11/04/2025 19:00



Celiakè, Mastromauro: con la malattia di mia figlia è nata la mia 'missione'

08/04/2025 19:45

DALLE ISTITUZIONI



Il ministro Santanchè all'inaugurazione di Euroflora 2025

22/04/2025 13:30

