



TEMA DEL GIORNO



MARTEDÌ 21 MAGGIO 2024

Siamo ciò che mangiamo

IDA BOZZI

0 0

La XV edizione dei Dialoghi di Pistoia (24-26 maggio), diretta da Giulia Cogoli, è dedicata a «Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente». Oltre 50 appuntamenti in programma, con studiosi di diverse discipline, dall'antropologia alla psicologia, per approfondire il tema primario del cibo nel mondo d'oggi. Qui alcune anticipazioni sul programma.

La storia dell'alimentazione e l'antropologia raccontano le trasformazioni dei costumi alimentari dalla preistoria a oggi, ma il concetto di nutrimento è esteso, diventa metafora, riguarda le religioni, spiega lo sviluppo delle idee e il modo in cui la società si concepisce, e in più sa parlarci della casa, della famiglia, della convivialità, dell'ambiente, del nostro corpo. **La XV edizione dei Dialoghi di Pistoia**, la rassegna di antropologia contemporanea ideata e diretta da Giulia Cogoli, si svolgerà quest'anno da venerdì 24 a domenica 26 maggio sul tema *Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente* (dialoghidipistoia.it). In programma, 55 appuntamenti con studiosi di diverse discipline, dall'antropologia alla psicologia, per approfondire il tema primario del cibo nel mondo d'oggi. L'apertura del festival promosso dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia, è affidata venerdì 24 **alla filosofa e scrittrice Michela Marzano**, con la lectio *Di cosa hanno fame oggi i giovani?*, analisi dedicata alle nuove generazioni e ai loro desideri, diversi e diversamente espressi rispetto a quelli delle generazioni precedenti. Quattro gli eventi serali per la prima giornata: il concerto di Paolo Fresu e Omar Sosa, il reading di Peppe Servillo da Tiziano Terzani nel ventennale della scomparsa del giornalista e scrittore, la lectio del **fondatore della neurobiologia vegetale Stefano Mancuso**, intitolata *Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la terra*, e in chiusura la proiezione del documentario *Food for profit*, di Pablo D'Ambrosi e Giulia Innocenzi, sulla produzione industriale e i suoi problemi, come inquinamento e sfruttamento.

Nella giornata di sabato 25, oltre a vari incontri sul cibo e sulla sua tradizione, si discuteranno i dati forniti dallo specialista di economia circolare Andrea Segrè, nella conferenza *Per un'educazione alimentare a spreco zero*; seguirà la riflessione dell'antropologo Marino Nioli *Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù*, per continuare con un **aspetto curioso sul futuro del cibo**, *Agricoltura spaziale: piantare patate su Marte*, con Stefania De Pascale, responsabile del Laboratory of Crop Research for Space, nato in collaborazione con l'Agenzia Spaziale Europea.



Non può mancare il **focus sul novel food**, e a parlare di *Cavallette a colazione* sarà l'antropologa culturale Gaia Cottino, in un percorso tra abitudini alimentari già diffuse tra milioni di persone, ma ancora ripugnanti per una grande parte del mondo occidentale. Argomento connesso è quello della fame, di cui si occuperà Andrea Riccardi, mentre Enzo Bianchi, fondatore della Comunità di Bose, parlerà di *Cibo, tavola e condivisione*, e l'antropologa Elisabetta Moro si occuperà de *La dieta mediterranea, storia e benefici*, **alle radici di una riscoperta eredità culturale e alimentare**. Storia di un agricoltore e del suo allevamento è il film della serata, *Petit paysan - Un eroe singolare*, del francese Hubert Charuel.

Domenica 26 si torna a riflettere sull'**alimentazione come identità**, nell'incontro *Cosa mangio qui? Cibo, memoria, migrazioni* con l'antropologo Vito Teti, per esaminare poi le origini della scelta vegetariana nella conferenza *Senza carne* dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari. Tra gli altri incontri della giornata conclusiva, quello sulle cause dei disturbi della nutrizione come anoressia e bulimia, con lo psichiatra Vittorio Lingiardi; la tavola familiare con i suoi doni ma anche i suoi rischi (l'eccesso, la dipendenza affettiva) nella lectio *Educo come mangio*, con la psicologa Laura Pigozzi; per arrivare a una moda recente, il **«food porn»**, **la pratica di fotografare e riprendere il cibo sui social**, di cui parla la sociologa Luisa Stagi; e a una visione olistica della salute nella conferenza *Curarsi con il cibo: gli ingredienti della longevità* con il medico e autore bestseller Franco Berrino. C'è anche un dialogo sulle scelte etiche differenti che applichiamo agli animali che mangiamo, a quelli che cacciamo, a quelli che adottiamo: ne parlano il giallista Antonio Manzini e l'antropologo Marco Aime nell'incontro *Ero carnivoro ma sto cercando di smettere*. Chiude il film *Club Zero* della regista austriaca Jessica Hausner, un thriller claustrofobico su una scuola che diseduca al cibo.

I Dialoghi di Pistoia **sono anche per bambini**: da venerdì 24 a domenica 26 maggio, un festival nel festival, *Che bocca grande che hai*, organizza 18 appuntamenti a cura di associazione Boemondo, con atelier artistici, laboratori, giochi e letture animate per i più piccoli, sempre sul tema dell'alimentazione.

Nell'immagine: Piero Gilardi, «Mais», 1966, Courtesy Biasutti & Biasutti, Torino, opera esposta alla mostra

«Pop/Beat - Italia 1960-1979. Liberi di Sognare», fino al 30 giugno alla Basilica Palladiana di Vicenza.

Su «la Lettura» #651, in edicola e in questa App, gli articoli di Adriano Favole e Gaia Cottino sul nostro rapporto con il cibo in occasione del tema sarà trattato ai Dialoghi di Pistoia, dal 24 al 26 maggio.

CORRIERE DELLA SERA

Abbonati a Corriere della Sera | Gazzetta | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli | Quimamme | OFFERTE CORRIERE STORE
Copyright 2023 © RCS Mediagroup S.p.a. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità: CAIRORCS MEDIA SpA - Direzione Pubblicità - Direzione Pubblicità
RCS MediaGroup S.p.A. - Divisione Quotidiani Sede legale: via Angelo Rizzoli, 8 - 20132 Milano | Capitale sociale: Euro 270.000.000,00
Codice Fiscale, Partita I.V.A. e Iscrizione al Registro delle Imprese di Milano n.12086540155 | R.E.A. di Milano: 1524326 | ISSN 2499-0485

Chi Siamo | The Trust Project
Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy

