

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente

Dal 24 al 26 maggio a Pistoia la XV edizione del festival



La XV edizione del festival Dialoghi di Pistoia, dal 24 al 26 maggio, si ispira alla famosa affermazione «Siamo ciò che mangiamo» del filosofo Feuerbach, un'affermazione che può apparire un po' cinica, ma non così distante dal vero. Ogni società umana costruisce infatti una propria idea di gusto condiviso, scegliendo ciò che è buono da mangiare e cosa non lo è. Siamo anche, quando è possibile, consumatori "culturali" di cibo, il quale oltre a sfamare il corpo deve essere buono da pensare. Non nutriamo il corpo solo con cibo, acqua, vino... ma anche con la cultura e le passioni. Non basta, infatti, che una pianta o un animale siano commestibili per farli rientrare nella lista dei cibi che riteniamo buoni da mangiare. Scegliamo spesso per tabù religiosi, per motivazioni ecologiche, per norme sociali o mode, ci dividiamo così in "tribù" alimentari: vegetariani, vegani, fruttariani, strenui difensori dell'onnivoro. Il cibo è anche un grande viaggiatore e tutte le cucine "tradizionali" sono in realtà meticce: ogni tradizione culinaria è multiculturale e, in questo, il cibo è un'ottima metafora

della cultura. Mangiare, cucinare e produrre cibo sono infatti esperienze sociali, espressioni culturali di collettività e frutti di scambi, che alimentano la nostra mente e il nostro vivere comune. Sono inoltre attività legate all'ecologia della Terra, ma influenzate dalle mode e dalla comunicazione. Ecologia, cibo e politica si intrecciano infatti più di quanto non si immagini, visto che la produzione di cibo è la maggiore responsabile di emissioni di Co2 nell'atmosfera. Nonostante ciò milioni di persone soffrono ancora di denutrizione o di malnutrizione, mentre in alcune parti del mondo si spreca e si getta via il cibo in abbondanza, e le malattie legate alla sovralimentazione sono sempre più frequenti.

I Dialoghi quest'anno parleranno del nostro rapporto con il cibo, di educazione e patologie della nutrizione, di spreco, di sostenibilità, di prevenzione e di come gli alimenti cambieranno in futuro.

Giulia Cogoli,
direttrice Dialoghi di Pistoia

INFO

LA BIGLIETTERIA

Tutti gli eventi sono a pagamento, tranne: l'evento di apertura, i film, che sono gratuiti fino a esaurimento posti.

Gli eventi per bambini sono gratuiti ma con prenotazione obbligatoria a boemondoaps@gmail.com

Vendita online dal 30 aprile

su www.dialoghidipistoia.it

Il diritto di prevendita è pari al 10% del costo del biglietto

La biglietteria è aperta dal 30 aprile:

piazza del Duomo 12, Pistoia

Tel. 0573371011

biglietteria@dialoghidipistoia.it

dal lunedì al sabato: 9-13 e 16.30-19.30

domenica e festivi: 15-19

24-25-26 maggio: 9-22

Pescia: Fondazione POMA Liberatutti

piazza San Francesco 12, tel. 05721770011

lunedì-sabato 10-12.30 e 15.30-19.30 |

domenica 8-12 e 17.30-19.30

www.pomaliberatutti.it

Biglietteria last minute

I biglietti disponibili saranno venduti sul luogo dell'evento 30 minuti prima dell'inizio. Gli eventi durano circa 50-60 minuti. La direzione si riserva di effettuare modifiche al programma che saranno comunicate alla biglietteria, al punto info, sui social e sito.

Scarica il programma completo e il programma per bambini e ragazzi su

www.dialoghidipistoia.it

FOCUS

FUTURO GREEN

A parziale compensazione delle emissioni generate dal festival, **Giorgio Tesi Group**, da sempre **green partner dei Dialoghi**, donerà diversi alberi alla città di Pistoia che, piantati, andranno a qualificare il giardino della scuola Leonardo da Vinci, nel quartiere delle Fornaci.

24-25-26 MAGGIO 2024

Programma della XV edizione dei Dialoghi di Pistoia

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente



Paolo Fresu, Omar Sosa in concerto

Mangiare, cucinare e produrre cibo sono esperienze sociali e culturali, frutto di scambi, che sono alla base del nostro vivere comune. Sono attività legate all'ecologia della Terra, ma influenzate dalle mode e dalla comunicazione. I Dialoghi quest'anno parleranno del nostro rapporto con il cibo, di sostenibilità, di prevenzione, di come gli alimenti hanno viaggiato e come cambieranno in futuro.

venerdì 24 maggio - ore 18.30 - piazza del Duomo

INAUGURAZIONE

Giulia Cogoli, Ideatrice e Direttrice dei Dialoghi di Pistoia

Alessandro Tomasi, Sindaco di Pistoia

Lorenzo Zogheri, Presidente della Fondazione Caript

1. Conferenza di apertura - gratuito
Michela Marzano

Di cosa hanno fame oggi i giovani?

Di cosa hanno fame i giovani oggi? E se noi adulti dessimo loro ciò di cui non hanno fame, privandoli invece di ciò di cui hanno più bisogno? Cercheremo di capire cosa possa nutrire oggi le giovani generazioni e

cosa, invece, possa spingere tante ragazze e tanti ragazzi a chiudersi in sé stessi, rifiutando ciò che noi adulti proponiamo senza ascoltarli e senza vederli per quello che sono. I ragazzi, d'altronde, prima ancora di essere devastati da sintomi, che hanno bisogno di essere decifrati, sono sempre il riflesso della società in cui vivono: ne sono il segnale. Soprattutto quando noi adulti ci mostriamo incapaci di fornire loro dei punti di riferimento in grado di strutturarli e aiutarli a consolidare la loro identità. Non ci si nutre, del resto, solo di cibo, ma anche e soprattutto di parole - quelle che permettono di nominare le mille sfumature di ciò che ci circonda e di ciò che si prova. E poi di emozioni e di pensieri che però, se nominati male, creano disordine e confusione. Di cosa cibarsi, allora, per evitare di restare, sempre e comunque, affamati?

2. venerdì 24 maggio - ore 21.00 - teatro Manzoni - €15

Paolo Fresu, Omar Sosa in concerto
FOOD

Il concerto FOOD nasce da un lavoro a quattro mani di Paolo Fresu e Omar Sosa e riflette sul tema del cibo e sul suo mondo, raccontandolo in musica

e trattandolo sotto il profilo del gusto, dell'estetica e dell'etica. Per un intero anno sono stati registrati i suoni di cantine e ristoranti e le voci di chi in questi luoghi lavora: delicati tintinnii di calici, suoni meccanici di presse, di olio che frigge, di vino versato in un bicchiere, di coltelli che tagliano carote. Un paesaggio sonoro che si arricchisce delle voci narranti in lingua italiana, sarda, friulana, spagnola, francese, inglese, giapponese, che parlano di ricette, ambientazioni culinarie e socialità. FOOD è un concerto che indaga e indugia sul piacere del gusto, della convivialità, della scoperta e del dialogo, ma anche sull'importanza di una sana alimentazione, invitandoci a riflettere sulla produzione globale. Esistono formazioni in grado di cambiare, oggi, il modo di *sentire* la musica: quando parliamo di Paolo Fresu e Omar Sosa, per sentire non intendiamo soltanto il mero ascolto, ma una questione di cuore, anima, empatia.

3. venerdì 24 maggio - ore 21.00 - teatro Pacini di Pescia - €7

Peppe Servillo, Natalio Luis Mangalavite

Reading musicale: Un indovino mi disse di Tiziano Terzani

In occasione del ventennale dalla scomparsa del grande scrittore e viaggiatore Tiziano Terzani, Peppe Servillo porta in scena il reading musicale tratto dal suo libro più amato: *Un indovino mi disse*. Nella primavera del 1976 un vecchio indovino cinese avverte Terzani: «Attento! Nel 1993 corri un gran rischio di morire. In quell'anno non volare. Non volare mai». Il 1993 diventa così un anno molto particolare di una vita già tanto straordinaria: spostandosi in treno, in nave, in auto, e talvolta anche a piedi, Terzani si trova a osservare paesi e persone da una prospettiva nuova, e spesso ignorata, ci aiuta a ritrovare il gusto del viaggio. Un racconto ricco di leggende e avventure che pongono già le grandi domande

del nostro tempo: il rapporto con la natura e con la tecnologia, l'etica materialista di un mondo sempre più interconnesso, quali sono i nutrimenti spirituali e reali dell'essere umano. Uno spettacolo per voce, musiche e immagini.

Voce: Peppe Servillo

Musica: Natalio Luis Mangalavite

Adattamento e regia: Lorenzo Pavolini

Una produzione Intesa Sanpaolo, The Italian Literary Agency

4. venerdì 24 maggio - ore 21.30 - piazza del Duomo - €3

Stefano Mancuso

Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la terra

Ogni anno consumiamo le risorse non rigenerabili, a disposizione dell'umanità, entro i primi giorni di luglio. In pratica, per sei mesi all'anno viviamo con risorse che stiamo sottraendo alle future generazioni. Siamo una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la terra? Stefano Mancuso, fondatore della neurobiologia vegetale, ci parlerà di quali possano essere le strategie da mettere in atto per rendere la nostra presenza sul pianeta compatibile con il nostro futuro.

5. venerdì 24 maggio - ore 22.30 - teatro Bolognini - gratuito

Proiezione del documentario

Food for Profit

di Pablo D'Ambrosi, Giulia Innocenzi

Food for Profit è il primo documentario che mostra il filo che lega l'industria della carne, le lobby e il potere politico: al centro ci sono i miliardi di euro che l'Unione Europea destina agli allevamenti intensivi, che maltrattano gli animali, inquinano l'ambiente e rappresentano un pericolo per future pandemie. In questo documentario investigativo con approccio cinematografico, Giulia Innocenzi e Pablo D'Ambrosi ci guidano, attraverso un serrato confronto con allevatori, multinazionali e politici, in un viaggio illuminante e scioccante in giro per l'Europa. *Food for Profit* non solo mostra l'orrore degli allevamenti intensivi e la connivente protezione politica loro garantita ma, con una squadra di esperti sotto copertura, affronta le principali problematiche legate a questo tipo di produzione industriale: perdita di biodiversità, inquinamento delle acque, sfruttamento dei migranti e antibiotico resistenza. L'appello alla fine del film è forte e chiaro: dobbiamo fermare

questo sistema corrotto se vogliamo salvare il pianeta. E noi stessi.

6. sabato 25 maggio - ore 10.00 - teatro Bolognini - €3

Daniele Cernilli

Cosa vuol dire vino

Un tempo il termine, che deriva da Voinos, Óinos, Vinum, identificava le bevande fermentate e alcoliche, prodotte non solo dall'uva, ma anche da miele, mele, fichi, persino dall'amido di riso e dal lattosio. Poi, in epoca greca, il vino è diventato qualcosa di simile a quello che conosciamo. È nel Simposio di Platone che troviamo il più nobile esempio del vino come bevanda "spirituale" e non solo alcolica, utilizzato per "rischiare la mente" prima che i saggi si occupassero dei problemi della polis. Ma il vino moderno nasce a Bordeaux, nel Settecento, grazie alla emergente classe borghese, soprattutto inglese, che ambisce agli stessi consumi dei nobili. La letteratura moderna del vino, ovvero il racconto del vino, viene dunque dalla Gran Bretagna alla Francia e infine l'Italia, con Luigi Veronelli e Mario Soldati fra i primi. Per questo, per il suo valore evocativo e simbolico, il vino non è solo alcol, ma è un'espressione di pratiche culturali e culturali, contribuisce ai paesaggi, diventa nel tempo una risorsa anche economica di primaria importanza; i suoi produttori sono veri custodi del territorio. Da sola la Natura non fa vino. Il vino, i vini, sono fatti da uomini e donne per uomini e donne. Alla Natura non serve il vino, serve a noi.

7. sabato 25 maggio - ore 10.00 - teatro Manzoni - €3

Andrea Segrè

Per un'educazione alimentare a spreco zero

Perché si spreca tanto cibo? Nel mondo un terzo di ciò che si produce non arriva alle nostre tavole. Solo in Italia lo spreco alimentare domestico vale oltre sette miliardi di euro, senza contare il costo economico e ambientale per smaltire i rifiuti e per produrre gli alimenti con risorse limitate (terra, acqua, energia). Il problema, fra gli altri, è che abbiamo perso il valore del cibo, che non è solo economico. Non sappiamo più cos'è, lo diamo per scontato e lo vogliamo scontato. Gettare nella spazzatura del cibo ancora buon da mangiare è un gesto inconsapevole.

Andrea Segrè, professore di economia circolare, fra i massimi studiosi dei vari aspetti dello spreco alimentare,

illustrerà anche nelle buone pratiche, uno dei temi più attuali e urgenti, partendo dalla Campagna Spreco Zero (un'applicazione per l'educazione alimentare nelle scuole: lo Sprecometro). La sfida per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 (Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile) parte da qui e da noi.

8. sabato 25 maggio - ore 11.00 - piazza del Duomo - €3

Marino Niola

Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù alimentari

Una volta si diceva: siamo quel che mangiamo. Oggi siamo forse piuttosto: siamo quel che non mangiamo. Vegetariani, fruttariani, vegani, no carb, respiriani... Viviamo prevalentemente nelle città, ma ci dividiamo in tante tribù alimentari, ciascuna con le proprie passioni, le proprie ossessioni e preclusioni. Con i suoi totem e tabù. Credenze e astinenze. Precetti e fioretti. Così l'alimentazione è diventata una forma di ascetismo laico, una religione del corpo e non più dell'anima. Trasformando l'etica in dietetica e mettendo l'Io al posto di Dio. Ecco perché siamo sempre a dieta. Ce ne parla l'antropologo culturale Marino Niola, attento indagatore della contemporaneità, docente di Miti e riti della gastronomia contemporanea.

9. sabato 25 maggio - ore 12.00 - teatro Bolognini - €3

Stefania De Pascale

Agricoltura spaziale: piantare patate su Marte

Le esplorazioni spaziali sono sempre più frequenti e di lunga durata, e per questo richiedono un diverso approccio nell'approvvigionamento delle risorse vitali e del cibo per gli astronauti. La possibilità di realizzare missioni spaziali di lungo periodo, la lunga permanenza dell'uomo a bordo di piattaforme spaziali orbitanti o in colonie spaziali su Luna o su Marte è, infatti, legata alla possibilità di creare un ecosistema artificiale (un sistema di controllo ambientale biorigenerativo di supporto alla vita) in cui le piante svolgeranno il ruolo biologico centrale di rigenerare l'aria grazie alla fotosintesi, purificare l'acqua attraverso la traspirazione e produrre cibo riutilizzando parzialmente gli scarti organici dell'equipaggio, anche su suoli lunari o marziani. La ricerca di possibili soluzioni per il supporto alla vita dell'uomo

nell'esplorazione spaziale produce conoscenze e tecnologie che possono essere utilizzate per la coltivazione delle piante in ambienti estremi sulla Terra quali i deserti, i Poli o le moderne megalopoli e per la messa a punto di soluzioni più sostenibili per l'agricoltura terrestre.

10. sabato 25 maggio - ore 15.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3
Gaia Cottino

Cavallette a colazione. I (dis)gustosi cibi del futuro

L'emergenza climatica impone un ripensamento rispetto a cosa metteremo nel piatto nel prossimo futuro, con l'introduzione di nuovi alimenti a basso impatto ambientale, il cui consumo contribuisca a innescare un circolo virtuoso nella produzione alimentare.

Tuttavia, molti di questi cibi, detti novel food, sono ospiti inediti della tavola occidentale. Insetti, cactus, meduse e alghe non sono considerati commestibili nonostante ci siano milioni di persone al mondo che li consumano quotidianamente. Guardando ai lunghi processi di inclusione di nuovi alimenti (patate, mais, pomodoro ecc.) avvenuti nel passato e alle dinamiche culturali di costruzione dei (dis)gusti, ci interrogheremo sulle resistenze al loro consumo e sulle strategie per una loro integrazione.

11. sabato 25 maggio - ore 15.00 - teatro Bolognini - €3
Andrea Riccardi

Il pane e la parola. Cos'è la solidarietà

Nel 2022 circa 735 milioni di persone hanno sofferto la fame e 2,4 miliardi hanno vissuto in stato di insicurezza alimentare moderata o grave. Queste le cifre elaborate dalla Divisione Statistica della FAO, che però dieci anni prima aveva stimato che circa un terzo del cibo mondiale andava sprecato ogni anno, per un totale di 1,3 miliardi di tonnellate ed un valore di quasi mille miliardi di dollari buttati via. La fame non è dunque una questione legata alla mancanza di cibo sul pianeta, ma di scelte. Non riguarda solo popolazioni lontane, ma è presente anche nei paesi ricchi fra le fasce più deboli della popolazione. Un grande Padre della Chiesa Gregorio Magno scriveva: "Insieme al pane date al povero la parola". Perché la fame è questione non solo di cibo ma di relazioni.

12. sabato 25 maggio - ore 16.30 - teatro Manzoni - €3

Adriano Favole

Tabù. Non mangerai di questo cibo

Si dice che l'essere umano è onnivoro, ma non è affatto vero. Noi non mangiamo di tutto e tutto quello che potremmo mangiare. Siamo al contrario piuttosto selettivi. Molte culture umane hanno scelto di rendere tabù alcuni cibi: tartarughe, anguille, squali, maiali, bovini, canguri. E tra i cibi proibiti ovviamente c'è anche la carne umana. L'antropologia dell'alimentazione ha indagato queste proibizioni e le ha spiegate alla luce di ragioni materialistiche: il maiale per esempio è un "concorrente" dell'essere umano e richiede molta acqua e molto cibo per crescere, non sempre è conveniente allevarlo. Ci sono però anche ragioni simboliche alle origini delle proibizioni: serpenti e vermi sono cattivi da pensare, oltre che da mangiare. E poi ci sono le ragioni della differenziazione: come le lingue cambiano spesso per opposizione a quelle dei vicini, così accade per il cibo. Insomma: "noi siamo ciò che voi non mangiate"! Adriano Favole ci racconterà i tabù alimentari con un viaggio che tocca diverse località in cui ha fatto ricerca.

13. sabato 25 maggio - ore 17.00 - teatro Bolognini - €3

Elisabetta Moro

La dieta mediterranea, storia e benefici

La dieta mediterranea è lo stile di vita più studiato al mondo. E non si smentisce mai. Fa bene al corpo e fa bene alla mente. Al punto che l'Organizzazione Mondiale della

Sanità la raccomanda per tutte le età, la FAO la considera uno dei regimi più sostenibili al mondo e l'UNESCO l'ha riconosciuta come patrimonio culturale dell'umanità. Ma pochi sanno in cosa consista davvero la dieta mediterranea e ancora meno che è stata scoperta proprio in Italia. Ce ne parla, raccontandone la storia e gli importanti benefici per la salute, l'antropologa Elisabetta Moro, i cui studi e libri sulla dieta mediterranea hanno fatto riaffiorare le virtù e il valore di questa grande eredità culturale.

14. sabato 25 maggio - ore 18.00 - piazza del Duomo - €3

Enzo Bianchi

Cibo, tavola e condivisione

Dall'Eucarestia al banchetto nuziale, passando per la tavolata con gli amici o per la preparazione di piatti dedicati a una speciale festa, il cibo è molto spesso oggetto di condivisione. Tanto in senso religioso, quanto in senso laico, condividere la mensa è il segno di un legame forte, di fraternità, che assume un valore ancora più alto e simbolico in momenti di scarsità. Fondamentale per la sopravvivenza, il cibo diventa centrale nel fare nascere un legame comunitario: sedersi alla stessa tavola, spartirsi il pane, il companatico e le bevande, sancisce una sorta di patto tra i commensali. Per questo ritroviamo la condivisione del pane e del cibo in culture anche molto diverse e distanti tra loro, perché è un gesto profondamente umano.

15. sabato 25 maggio - ore 19.00 - teatro Bolognini - €3

Stefano Liberti

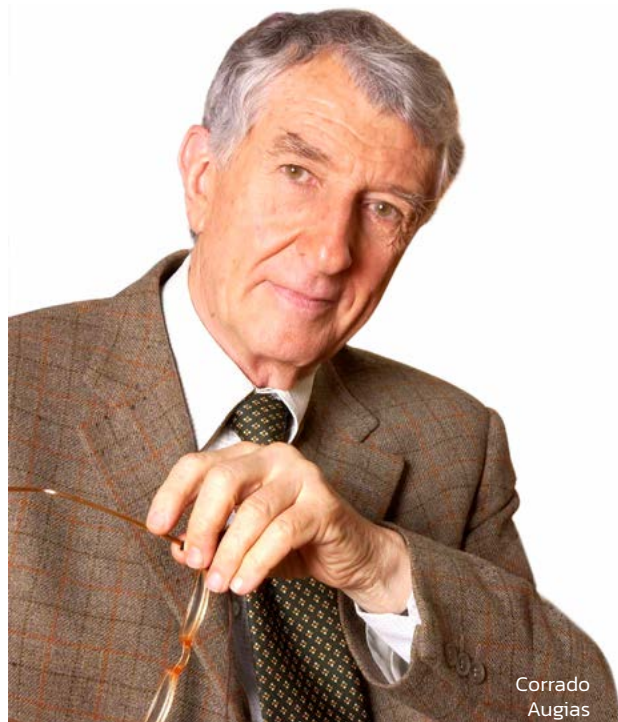
Fabbriche di carne

L'incremento del consumo di carne negli ultimi anni ha portato a un aumento vertiginoso dei capi animali a livello globale. Se da una parte l'allevamento intensivo consente di produrre tanta carne in uno spazio ristretto e facilita l'accesso alle proteine animali per fasce crescenti della popolazione mondiale, dall'altra ha enormi costi ambientali, sociali e sanitari.

Nel corso della conferenza Stefano Liberti, ripercorrerà la storia di questi allevamenti, dalla nascita ai giorni nostri, analizzando l'impatto che questo modello di produzione ha avuto e sta avendo sempre di più sulle campagne, sulle città e sullo stesso rapporto uomo-animale. Una realtà che non si può ignorare.



Elisabetta Moro



Corrado Augias

16. sabato 25 maggio - ore 21.00 - piazza del Duomo - €3
Consegna del Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia a Corrado Augias
Corrado Augias, Marco Aime

Dialoghi e parole per l'Italia di oggi

Corrado Augias vince la VII edizione del *Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia*, conferito a una figura del mondo culturale, che con il proprio pensiero e lavoro abbia testimoniato la centralità del dialogo e della cultura per lo sviluppo delle relazioni umane.

Quali parole per l'Italia di oggi e di domani? In un'epoca di veloce transizione, di scomparsa di valori che credevamo intramontabili, di nuove paure e grande incertezza, diventa importante discuterne con Corrado Augias, uno dei protagonisti più attenti e profondi della nostra società e della nostra cultura. Un dialogo che, nello stile caratteristico di Augias, vuole andare controcorrente, rallentare di fronte alla continua accelerazione di immagini e parole. La vita s'impara, recita il titolo del suo ultimo libro, e imparare richiede tempo e studio, una cifra che diventa lo spunto per riflettere su quali prospettive ci si presentano davanti e quali strade percorrere domani, a partire da oggi.

17. sabato 25 maggio - ore 21.15 - teatro Manzoni - €7
Peppe Servillo, Natalio Luis Mangalavite
Reading musicale: Un indovino mi disse di Tiziano Terzani

18. sabato 25 maggio - ore 22.30 - teatro Bolognini - gratuito
Proiezione del film

Petit paysan - Un eroe singolare
Regia di Hubert Charuel

Giovane allevatore di vacche da latte, Pierre è legato anima e corpo alla sua terra. L'amore per i suoi animali rappresenta il pendolo della vita di Pierre, scandita dal rapporto conflittuale con la sorella, veterinaria incaricata al controllo sanitario della regione. Il futuro dell'azienda familiare è messo in pericolo quando un'epidemia vaccina si diffonde in Europa, finendo per colpire una delle sue vacche. Pierre sarà trascinato in un vortice di colpe e speranze, spingendosi sino ai limiti estremi della legalità pur di salvare i suoi amati animali. A metà fra il noir, il dramma rurale e il thriller sociale, *Petit paysan* è un'opera intensa e coinvolgente: presentato a La Semaine de la Critique del Festival di Cannes, è stato insignito del Premio Foglia d'Oro al Festival France Odeon di Firenze e di numerosi Premi César.

19. domenica 26 maggio - ore 10.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3
Vito Teti

Cosa mangio qui? Cibo, memoria, migrazioni

L'essere umano è ciò che mangia o anche ciò che cerca e desidera mangiare. La sua esperienza del cibo forma la sua mentalità, la sua percezione del mondo, la sua memoria. Ad esempio la mia memoria del "mangiare", attraverso la mia "autobiografia alimentare", oscilla tra il cibo locale della mia infanzia, tra i consumi alimentari del periodo del boom economico e quelli dei decenni successivi, fino ad arrivare a quelli del tempo presente. Il cibo che abbiamo conosciuto e la sua memoria consentono andate, ritorni, restanze, recuperi di persone, luoghi, culture, pratiche alimentari del passato. *Cosa mangio qui?* Questa domanda, ispirata al libro di Bruce Chatwin, è quella che *Homo Sapiens* si pone da sempre in tutti i contesti storici e culturali in cui è vissuto, ed è quella che si sono posti tutti i migranti, i viaggiatori, quella che ci poniamo anche noi, adesso, nel periodo in cui i luoghi e il cibo stanno diventando "eccessivi" o "inesistenti". Da un lato i mondi (specie quello Occidentale) obesi e dello spreco, dall'altro i mondi della penuria, della fame e della sete.

20. domenica 26 maggio - ore 10.00 - teatro Bolognini - €3

Massimo Montanari
Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?

Perché mangiare solo o prevalentemente vegetali? È una scelta solo contemporanea o questa scelta alimentare ha alle spalle una lunga storia? La specie umana è biologicamente onnivora. E qui sta il paradosso: potendo mangiare *di tutto*, le comunità e gli individui non mangiano *tutto*, ma scelgono cosa mangiare. Ed ecco scendere in campo la cultura, che definisce queste scelte, governando i modi di mangiare come e più degli istinti naturali. Ma la cultura cambia nello spazio e nel tempo, seguendo principi economici (cosa è più conveniente nel rapporto fra costi e benefici?), ma anche principi simbolici e ideologici, etici, filosofici, religiosi, e poi salutistici. Senza dimenticare le ragioni del gusto giacché piacere e necessità viaggiano sempre assieme quando si tratta di mangiare. Lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari ci parlerà della storia del vegetarianesimo e delle motivazioni che l'hanno determinata, una riflessione più che mai attuale.



Massimo Montanari

21. domenica 26 maggio - ore 11.00 - piazza del Duomo - €3

Vittorio Lingiardi
Quando il cibo racconta il dolore psichico

«Il corpo c'è, e c'è, e c'è», ripete con implacabile semplicità la poetessa Wisława Szymborska. E «prova dolore, deve mangiare e respirare e dormire, ha la pelle sottile, e subito sotto - sangue». Quel «deve mangiare» sarà la nostra porta d'accesso al mondo dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, un

viaggio diagnostico e inevitabilmente culturale in quadri clinici denominati anoressia, bulimia, binge eating. Poiché la diagnosi prelude al trattamento, parleremo anche delle diverse strategie terapeutiche, riflettendo sul ruolo giocato dalla personalità nel manifestarsi del disagio alimentare. Ancora una volta scopriremo, come direbbe Freud, che «l'lo è innanzitutto un'entità corporea».

Un incontro su anoressia, bulimia e altri disturbi dell'alimentazione e della nutrizione, tema di sempre crescente attualità e urgenza, con lo psichiatra e psicoanalista Vittorio Lingiardi.

In collaborazione con Fondazione Hapax - Synapsis

22. domenica 26 maggio - ore 12.00 - teatro Bolognini - €3

Cristina Bowerman, Camilla Baresani

Alta cucina senza tabù

Quando ci si riferisce a qualcosa di "alto", che sia moda, design oppure cucina, immediatamente gran parte di noi si sente esclusa, pensa ad abiti, oggetti e ristoranti riservati a pochi eletti, a stili di vita cristallizzati con rituali e costi che li rendono inaccessibili. Invece, Cristina Bowerman, chef (una stella Michelin) ha lavorato sulla trasformazione dell'alta cucina in un'esperienza accessibile, che non crea isolamento (i tavoli distanziati, il servizio di formalità raggelante) bensì apertura a ingredienti e ricette che non hanno frontiere, con prezzi accessibili e con sconti per i clienti più giovani, con percorsi di degustazione libertari (si possono usare le mani e non solo le posate), e con l'apporto di un servizio empatico, per nulla sussiegoso. La sua declinazione dell'alta cucina è anzitutto un'altra cucina, priva di tabù.

23. domenica 26 maggio - ore 15.00 - teatro Bolognini - €3

Laura Pigozzi

Educo come mangio

La gestione del cibo è uno degli elementi centrali del funzionamento di una famiglia. A partire dalle scelte di allattamento del neonato che la madre fa, fino alla preparazione e cura del desco famigliare, ai figli si veicola non solo il nutrimento, ma anche una educazione all'altro. Attraverso esempi di casi veri, la psicologa e psicoanalista Laura Pigozzi analizzerà il dibattito sociale riguardante il tema della famiglia, in cui talvolta l'eccesso di cibo, di amore, di controllo e di dipendenza rischia di interrompere un

vero scambio con i figli. Il cibo nutre, il cibo avvelena: e ciò non dipende da una sua qualità intrinseca, ma anche dai rituali e dalle parole che lo accompagnano. Il cibo non è solo nutrimento, ma è un discorso che facciamo all'altro: mangiare o non mangiare per un bambino significa infatti comunicare qualcosa a chi lo cura. Il cibo è un esperanto relazionale. Educiamo, nutriamo, condividiamo il cibo in maniera consapevole.

In collaborazione con Fondazione Hapax - Synapsis

24. domenica 26 maggio - ore 15.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3

Luisa Stagi

Food porn e dieta. La nuova comunicazione del cibo

Il food porn, ovvero la proliferazione di discorsi e immagini intorno al cibo, è l'ossessione per la cucina e per l'estetica degli alimenti. Si è diffuso in una società dove, paradossalmente, la maggior parte delle persone è costantemente a dieta. Questo fenomeno è evidente nei palinsesti televisivi che da anni propongono una ridondanza di trasmissioni di cucina, ricette e gare culinarie ma, anche, svariati format che si occupano della forma fisica. Nel frattempo gli chef televisivi sono diventati delle vere celebrità chiamate come testimonial nei più diversi contesti, i politici realizzano selfie o dirette social con il cibo (gastro-post) ed è stato istituito il Carbonara-day. L'immersione nella "gastro-pornografia" ha prodotto un linguaggio specifico che è spesso utilizzato per parlare di sé, dei propri posizionamenti identitari e politici o anche solo per sublimare il desiderio di consumo.

25. domenica 26 maggio - ore 17.00 - teatro Manzoni - €3

Franco Berrino

Curarsi con il cibo: gli ingredienti della longevità

Mangiare bene è uno dei principali segreti per vivere più a lungo e felici. Purtroppo numerose ricerche epidemiologiche hanno evidenziato che l'industrializzazione della filiera produttiva del cibo ha avuto un ruolo determinante nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo contemporaneo. Molto spesso ci ammaliamo perché mangiamo troppo e male: i nostri piatti si riempiono di cibi pronti, bevande zuccherate, alimenti processati ricchi

di conservanti, dolcificanti artificiali ed emulsionanti. La raccomandazione principale per una sana alimentazione è quella di scegliere ingredienti semplici e naturali, prestando sempre la massima attenzione alla varietà e alla biodiversità dei cibi. Franco Berrino, decano degli studi sulla prevenzione e sulla corretta alimentazione, traccia le linee guida fondamentali per alimentarsi correttamente, perdere peso e vivere bene, ammalandosi di meno.

26. domenica 26 maggio - ore 17.00 - sala teatro Bolognini - €3

Tommaso Melilli

Perché andiamo al ristorante?

I ristoranti esistono da più di due secoli e mezzo, ma – contrariamente a ciò che racconta una famosa leggenda – sono stati inventati ben prima della Rivoluzione Francese, e per un motivo molto semplice: perché servivano. La borghesia europea aveva bisogno di un nuovo tipo di luogo: aperto a tutti, o quasi, non sgradevole, non necessariamente costoso, ma retto da alcune semplici regole. Un luogo dove incontrarsi con persone sconosciute, per capire se era il caso approfondire la conoscenza. I ristoranti, i piatti, i menu, le prenotazioni e le recensioni erano in origine un elegantissimo pretesto per decidere, durante la cena, se valeva la pena di rivedere la persona seduta davanti a noi: per fare affari, per inventare cose nuove, o per provare ad amarsi. Tommaso Melilli, chef e scrittore ci accompagna in una sorta di analisi antropologia sul perché andiamo al ristorante.

Franco Berrino





Marco Aime

**27. domenica 26 maggio - ore 18.30
- piazza del Duomo - €3**

**Antonio Manzini, Marco Aime
Ero carnivoro ma sto cercando
di smettere: tentativi di
consapevolezza alimentare**

Amiamo gli animali? Certo, mai sentito qualcuno dire che li odia, però qualcuno lo salviamo dalla nostra fame, altri invece no. Perché? Ci indigniamo per la caccia e per gli allevamenti intensivi di mammiferi e di pollame, ma molto meno per la pesca e gli allevamenti ittici. Perché? E i vegetali non soffrono, quando vengono mangiati? Sono molti i fattori che ci indicano che dobbiamo cambiare il nostro stile alimentare, ma non è facile, le abitudini sono dure a morire. Il cibo non è solo un carburante per il nostro corpo, ma anche un elemento che ci connette al mondo animale e vegetale. Di questo discutono lo scrittore Antonio Manzini e l'antropologo Marco Aime, del fatto che siamo una specie onnivora, ma che possiamo orientare i nostri gusti sulla base di principi etici e di conseguenza influenzare alcune scelte sul piano ambientale, economico e politico. Tentativi di consapevolezza alimentare.

**28. domenica 26 maggio - ore 20.00 - teatro Bolognini - gratuito
Proiezione del film**

Club Zero

Regia di Jessica Hausner

La signorina Novak si unisce al corpo docente di una scuola di élite per insegnare *alimentazione consapevole*. Il suo corso si basa sul principio innovativo che mangiare meno sia salutare. L'insegnante approfitta delle paure dei ragazzi e abusa della loro fiducia, piegandoli alla sua pericolosa ideologia: il suo metodo, assicura, purifica il corpo e aiuta a salvare il pianeta. Gli altri professori e la dirigente scolastica sono lenti ad accorgersi di quello che sta succedendo e quando i genitori, lontani o distratti, cominciano a rendersene conto, il *Club Zero* è ormai diventato una realtà. Thriller psicologico inquietante e provocatorio, *Club Zero* è stato presentato all'ultima edizione del Festival di Cannes, nella Selezione Ufficiale.

MOSTRE

MERCATI, CIBI E AROMI

Mostra fotografica di Marco Aime

Il 23 maggio, nell'ambito della XV edizione del festival di antropologia **Dialoghi di Pistoia**, promosso da Fondazione Caripit e dal Comune di Pistoia, inaugura la mostra **Mercati, cibi e aromi: 60 scatti fotografici dell'antropologo e fotografo Marco Aime** - scrittore, fotografo e docente di Antropologia culturale all'Università di Genova - collegheranno, come un filo rosso, vari luoghi della città intessendo una narrazione visiva, carica di emozioni, su cibi e aromi. Un percorso per immagini tra bancarelle e botteghe in diversi angoli del mondo, che ci raccontano storie di cibo, ma anche di sguardi, di parole, di scambi che trasformano le nostre tavole in una

piacevole storia fatta di parole talvolta venute da lontano. La mostra, dal titolo evocativo che richiama il sentimento di un tempo, di gente e terre distanti e vicine, è un progetto realizzato dal festival, quest'anno sul tema: Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente, in collaborazione con Confcommercio.

Le immagini che compongono il mosaico di questa mostra diffusa, sono state catturate da Aime in diversi angoli di mondo: dagli inebrianti negozi di spezie dell'India e dell'Iran, alle profumate rivendite di pani dell'Asia centrale. Dalle esili bancarelle dei mercati africani, a quelle dei nostri mercati. Un mondo che vive al di fuori dei centri commerciali e che spesso non si limita a essere luogo di acquisto e di vendita, ma si trasforma in momento di incontro e di scambio, dove a circolare è soprattutto la parola. Il cibo diventa allora motore di convivialità, occasione di incontro. Talvolta venditore e cliente abbandonano i loro ruoli, le loro funzioni, per avviare un dialogo che va al di là del semplice atto dell'acquisto e della vendita. Recita un proverbio africano: "Il mercato è la casa di nessuno", è uno spazio di tutti, come lo era l'agorà nella Grecia antica, uno spazio di dialogo e di condivisione.

Le fotografie sono esposte in luoghi pubblici ed esercizi commerciali di tutta la città e negli spazi del festival. Progetto e piantina sul sito www.dialoghidipistoia.it e sito Confcommercio.

Mercati, cibi e aromi. Mostra fotografica di Marco Aime

Dal 23 maggio, a cura di Giulia Cogoli

Realizzata da Dialoghi di Pistoia e Confcommercio



CHE BOCCA GRANDE CHE HAI!

Storie e giochi intorno al tavolo

Negli spazi del Polo Culturale Puccini Gatteschi, vicolo del Malconsiglio 7, Pistoia



La XV edizione dei Dialoghi di Pistoia anche quest'anno propone un programma dedicato ai giovanissimi, nelle fasce di età dai 4 ai 12 anni, un vero e proprio festival alla loro portata. Il programma si svolge contemporaneamente a quello dedicato al pubblico adulto, offrendo l'opportunità a genitori e bambini di partecipare insieme ai Dialoghi di Pistoia.

CHE BOCCA GRANDE CHE HAI! Storie e giochi intorno al tavolo invita bambine e bambini a scoprire ciò di cui ci nutriamo: cibo, fiabe, giochi e avventure. Atelier artistici, laboratori, letture animate diventeranno una cucina in cui condividere e mescolare esperienze e alimenti per saziare l'inesauribile fame di scoperte.

A cura dall'associazione Boemondo con il supporto di Unicoop Firenze.

- Nel programma sono indicate le fasce di età alle quali ogni laboratorio è più specificamente rivolto. Le atelieriste suddivideranno i partecipanti declinando e predisponendo lo stesso laboratorio in relazione all'età.
- La durata di ogni atelier è di circa un'ora.
- I partecipanti sono pregati di essere

accompagnati almeno 15-20 minuti prima dell'inizio.

-Nei tempi di attesa ci saranno piccoli giochi di conoscenza e condivisione.

Tutte le iniziative sono gratuite con prenotazione obbligatoria a boemondoaps@gmail.com. Nella mail di iscrizione è necessario indicare:

- nome e cognome del/la bambino/a
 - la fascia di età
 - giorno e ora dell'evento che si vuole prenotare
- Si ricorda che i/le bambini/e svolgeranno le varie attività con le atelieriste senza la presenza di genitori o familiari. Si consiglia di indossare un abbigliamento comodo.

VENERDÌ 24 MAGGIO

ore 18.30 - **Racconti d'appetito**

Laboratorio di gioco e di narrazione. Un grande appetito regna nel bosco delle fiabe: lupi, bambini, vecchine, orchi e uccellini producono l'avventura per pura fame. Fame di cibo, di casa, di nuove scoperte: c'è sempre un vuoto da riempire, qualcosa da ritrovare. Per saziarla non ci resta che metterci in ascolto e seguire la traccia di briciole

di pane, di sicuro troveremo qualche buon racconto!

a cura di ass. Boemondo
età 4-7 e 8-12

ore 21.00 - **Sogni di latte**

Laboratorio artistico di Stampa al Latte

Cosa succede quando in cucina inizia a calare la notte? E se il sogno incontrasse la realtà?

Un laboratorio per creare un dipinto collettivo attraverso la Stampa al latte e dare vita ad un esperimento tra la scienza e l'arte.

a cura di ass. Boemondo
età 4-7 e 8-12

Sabato 25 maggio

ore 10.00 - **Condimento sonoro**

Laboratorio musicale

Immaginiamo di associare il gusto dolce al jazz, l'amaro al rock, l'acido al pop e il frizzante alla musica dance. Componiamo il nostro personalissimo "piatto gourmet", mescolando sapori e melodie, creando un'armonia unica tra cibo e musica. Un'esperienza sensoriale indimenticabile che soddisferà sia il palato che l'anima.

a cura di ass. Boemondo
età 6-8 9-12 anni

ore 11.00 - **Cosa mangia il mondo**

Laboratorio interculturale

Un viaggio tra le culture del mondo alla scoperta delle preferenze culinarie e dei cibi tipici attraverso la spesa settimanale tipo acquistata da famiglie di diversa origine geografica.

a cura di ass. Boemondo
età 6-8 9-12 anni

ore 12.00 - **L'avanzo che avanza**

Laboratorio di riciclo e di educazione civica

Ogni volta che mangiamo frutta e verdura ci sono delle parti che buttiamo via: dal torsolo della mela al seme dell'avocado, fino alle parti ormai germogliate di una patata che era stata dimenticata sul fondo della

dispensa. Ma se da tutti questi scarti vegetali potessero germogliare nuove bellissime piante? Un'esperienza di condivisione per imparare a coltivare sia la natura che la creatività! a cura di ass. Boemondo età 4-7 8-12 anni

ore 15.00 – Un piatto in equilibrio
Laboratorio di educazione alimentare
Tutto ha bisogno della giusta misura, soprattutto l'alimentazione. Poco sale o troppo zucchero? Senza paura di sbagliare, via libera alla creatività per organizzare un piatto ben bilanciato: se qualcosa non torna un'esperta ci aiuterà a rimettere tutto in equilibrio! a cura di ass. Boemondo in collaborazione con Vittoria Niccolai, dott.ssa in Scienze dell'Alimentazione età 6-9 10-12 anni

ore 16.00 – Dalla tavola alla tavolozza: dipingere con il cibo
Laboratorio d'arte
La cucina è da sempre il regno delle ricette, ma non solo di quelle che servono a riempirci la pancia. Scovando i giusti ingredienti, ognuno può trasformarsi in un pittore e realizzare la propria tavolozza di colori. Qualche spennellata di violetto del cavolo rosso, un po' di rosa delle barbabietole, un tocco di giallo ottenuto dalla cipolla, e infine il verde derivante dagli spinaci: et voilà, il dipinto è servito! a cura di ass. Boemondo età 4-7 8-12 anni

ore 17.00 – I Piastrucciani
Laboratorio di narrazione
Le storie raccontate da Marisa Schiano hanno sempre un sapore speciale: ingredienti della tradizione miscelati con grande sapienza oratoria e conditi da tante risate. Non ci resta che prendere posto e ascoltare di gusto! a cura di Marisa Schiano età 4-90 anni

ore 18.00 – Campionario di semi
Laboratorio di educazione naturale
"Per fare l'albero ci vuole il seme" recita una famosa canzone. E per fare tutte le piante del mondo? Di semi ce ne vogliono tantissimi, tutti diversi nella forma e nei colori! Ma come riconoscerli e distinguerli? Il mondo delle fiabe ci verrà in aiuto per cominciare a prendere confidenza con qualcuno di questi semini e a scoprire quali segreti sono racchiusi in loro. a cura di ass. Boemondo età 4-7 8-12 anni

ore 21.00 – L'ingrediente segreto
Laboratorio di narrazione e gioco
I migliori chef al mondo hanno sempre

un cavallo di battaglia, una persona cara prepara una pietanza che per te è gustosa. Tutti loro conoscono ricette che hanno un piccolo pizzico di magia. Quali segreti si nascondono dietro a quei piatti, per renderli così unici? Non li scopriremo mai, ma sicuramente ricorderemo molto bene la zuppa alla Edgar, la pappa al pomodoro e le tagliatelle di nonna Pina! a cura di ass. Boemondo età 4-7 e 8-12

DOMENICA 26 MAGGIO

ore 10.00 – Gnam gnam! Mi faccio un biscotto
Laboratorio creativo
Un pizzico di lustrini, poche gocce d'essenza di nuvola, una spolverata di polvere di stelle e altri ingredienti speciali, freschi freschi di giornata servono per preparare un biscotto originale. Con cuore e fantasia creerete una magia... Un toccasana per cuori solitari o birichini, bambole malconce o amici un po' tristi: perfetto da regalare a chi ha perso il sorriso o semplicemente a chi vuoi tu! a cura di ass. Boemondo età 4-7 e 8-12

ore 11.00 – Ci metto la faccia (Arcimboldo)
Laboratorio d'arte e collages
Naso di carota, bocca di fragola, orecchie a carciofo e il dipinto è servito! Ispirati dal pittore Giuseppe Arcimboldo prepariamo originali e improbabili autoritratti. a cura di ass. Boemondo età 4-7 e 8-12

ore 12.00 – Attenti al pane!
Laboratorio di panificazione
Beve acqua, mangia farina, cresce con il caldo, si addormenta con il freddo. Cos'è? Il lievito madre! Un mucchio di acqua e farina abitato da lieviti e batteri selvaggi, amici invisibili capaci di trasformare impasti appiccicosi in bellissime pagnotte. E allora, mani in pasta e paura in tasca: fare il pane è una magia. a cura di Pan di Serpe età 4-7 8-12

ore 15.00 – I sapori della salute
Laboratorio di cibo sensoriale
Facciamo un gioco. Che sapore hanno il pane o una mela? Che odore ha il cioccolato? E il limone? Mettendo in gioco i sensi, attraverso il gusto e l'olfatto scoprirai consapevolmente il cibo che mangi, nella sua stagionalità e sostenibilità: ogni piatto, avrà così un sapore ed un odore tutto suo e tu diventerai una

sentinella della salute del mondo. a cura di Martina Notari Giornalista e Naturopata età 6-8 e 9-12

ore 16.00 – Racconti delle foglie di tè
Laboratorio di gioco e immaginazione
La merenda è preparata con cura, gli ospiti sono in arrivo. Attorno al tavolo apparecchiato la bocca si riempie di cibo e parole, condividiamo focaccia, tè, biscotti e anche pezzetti delle nostre esperienze. Ma qui qualcuno è arrivato, ha mangiato tutto e non ci ha aspettato! Chi era? Cosa ha raccontato? Storie da scoprire e da inventare in un laboratorio che inizia quando sembra sia già tutto finito. a cura di ass. Boemondo età 6-8 9-12 anni

ore 17.00 – Concerto a tavola
Laboratorio musicale
Come si presenterebbe un concerto tradizionale a tavola? Immagina... Sulla tavola, le posate diventano percussioni, i bicchieri suonano come campane e i piatti si uniscono in un coro sincopato. I commensali diventano il pubblico, ridendo e applaudendo mentre il banchetto diventa un concerto gastronomico indimenticabile. a cura di ass. Boemondo età 4-7 e 8-10

ore 18.30 – Panem et Circenses
Laboratorio di giocoleria
Due piaceri della vita, il cibo e il gioco. Ma cos'altro accomuna il pane e il circo? Anche il circo ha le sue ricette, servono gli attrezzi giusti mescolati con maestria. E non bisogna scordare il lievito che fa crescere l'impasto: la creatività dei piccoli-grandi artisti che trasforma pochi semplici oggetti in uno spettacolo gustosissimo! a cura di ass. Teatro Insonne età 4-7 e 8-12

Dalle ore 11.00 alle 18.00 – Dialoghi con le bambole

L'Ospedale delle bambole si trasforma e diventa Ospedale da campo e con la sua nutrita équipe di medici, sarte, parrucchiere, aggiustasogni, scaccia-tristezza predispone visite, diagnosi, prognosi ed eventuale ricovero di giocattoli malconci. Le prestazioni di cura e di restyling sono gratuite. Per tutte le fasce di età.

Progetto sostenuto dal Comitato Provinciale UNICEF di Pistoia e in collaborazione con gli educatori della LudoBiblio dell'Ospedale Pediatrico Meyer – Firenze.