



Pistoia, la città dei **Dialoghi** Oggi l'anteprima con Aime

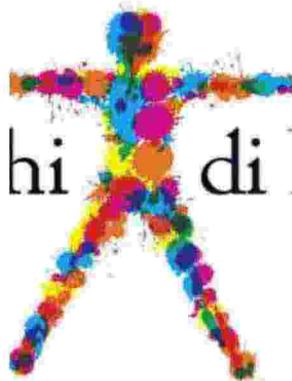
“Nutrire il corpo e la mente” apre la quindicesima edizione



Marco Aime, antropologo, aprirà oggi l'edizione numero quindici dei Dialoghi di Pistoia

Pistoia Inizia oggi, alle 11 al teatro Bolognini, il viaggio nell'edizione numero quindici dei Dialoghi di Pistoia, il più riuscito festival di antropologia del contemporaneo promosso dalla Fondazione **Caripit** e dal Comune. Un'edizione che sarà aperta dall'antropologo Marco Aime, consulente di Delos, che per primo, stimolerà il ragionamento con il quesito e la proposizione: "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente". Il tema dell'alimentazione, eviscerato in tutte le sue componenti filosofiche e religiose, verrà poi ripreso il 5 marzo dall'antropologa Elisabetta Moro, la cui lezione verterà sul tema "Mangiare come Dio comanda".

Ideato e diretto da Giulia Cogoli, il festival si terrà da venerdì 24 a domenica 26 maggio, nel solco di un successo in continua crescita. Nelle prime 14 edizioni, i dialoghi hanno ospitato 400 relatori e visto la partecipazione di 250.000 persone. Sono stati circa 4700 i volontari coinvolti, 700 le registrazioni video e audio di-



Il logo dei Dialoghi

sponibili gratuitamente nel sito e sulle principali piattaforme audio e video. 23 i volumi pubblicati, l'ultimo in uscita a febbraio. Un evento quindi dai grandi numeri e dal consolidato successo, che ha visto nel corso delle sue edizioni la presenza di ospiti del calibro di Zygmunt Bauman, il sociologo che per primo ha teorizzato l'esistenza della "società liquida", della scrittrice Dacia Maraini e degli attori Neri Marcoré e Tony Servillo nella

parte degli spettacoli al teatro Manzoni e al teatro Bolognini. L'avvio dei Dialoghi di Pistoia viene salutato con particolare entusiasmo da Lorenzo Zogheri, presidente della Fondazione **Caripit**: «Con questo incontro comincia il percorso verso le giornate del festival di maggio. È un avvio dedicato agli studenti, cioè una delle platee che siamo più interessati a coinvolgere. In particolare quest'anno, perché i Dialoghi sviluppano un tema che, ad esempio per le implicazioni sulla sostenibilità, è molto vicino alle sensibilità delle nuove generazioni».

L'incontro di oggi con Marco Aime parte da un'analisi delle modalità con cui ogni comunità costruisce una propria idea di gusto condiviso: scegliamo il nostro cibo per tabù religiosi, per motivazioni ecologiche, per norme sociali o mode e, nel tempo, ogni società costruisce una propria "comestibilità culturale". Questo fa affermare a Marco Aime: «Non ci cibiamo solo per nutrirci, ma siamo anche grandi mangiatori sociali».

Dobbiamo ribaltare il rapporto fra il gusto e l'abitudine a mangiare un determinato alimento: non è vero che non mangiamo una cosa perché non ci piace non ci piace perché non la mangiamo. Il gusto collettivo non nasce quindi da un'attitudine innata bensì da una scelta».

Il cibo è anche un grande "viaggiatore nel tempo e nello spazio" e tutte le cucine tradizionali sono in realtà "mesticce", come farà giustamente notare nella lezione di oggi Marco Aime: «Il nostro panorama alimentare dopo l'arrivo di Colombo nelle Americhe si è modificato. Alimenti come la patata e il pomodoro erano sconosciuti in Europa. Il mais non esisteva in quelle vallate alpine dove oggi la polenta viene considerato il più autentico dei piatti locali, tanto da far pensare che sia sempre esistita in quel determinato luogo. La polenta quindi, è tradizionale non perché autoctona o storicamente legata a un territorio. Lo è perché viene pensata così».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

