



Dialoghi di Pistoia, edizione record

Il Festival dell'antropologia contemporanea si è chiuso ieri con grande apprezzamento del pubblico

A pagina 2

Comunità e condivisione I 'Dialoghi' fanno il tutto esaurito Successo dell'edizione 2024

Tante emozioni per il festival dell'antropologia contemporanea ideato e diretto da Giulia Cogoli. La grande manifestazione è promossa dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia

PISTOIA

Un successo certificato dal tutto esaurito. Si è chiusa così la quindicesima edizione dei Dialoghi di Pistoia, il festival dell'antropologia contemporanea ideato e diretto da Giulia Cogoli e promosso dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia. Anche quest'anno i Dialoghi – spiega una nota – sono stati caratterizzati da una vibrante atmosfera di partecipazione e interesse per i 29 appuntamenti in programma: un carrellone di alto profilo e interesse che ha richiamato tantissimo pubblico. Infatti un grande senso di comunità e condivisione culturale ha unito persone provenienti da tutta Italia. Amatissime e affollate anche le 18 attività pensate da Benedetta Ursino, per far scoprire a bambini e bambine il cibo e la capacità di attivare l'immaginazione e la creatività.

Come un filo rosso, il tema del cibo e dell'alimentazione ha attraversato le riflessioni e i dialoghi di antropologi e filosofi, psicologi e artisti, chef e scienziati. Nel cuore del centro storico si sono avvicendati nomi importanti del panorama culturale italiano: da Michela Marzano, che ha tenuto la lezione inaugurale, a Corrado Augias, al quale è stato conferito anche il Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia, giunto alla settima edizione. E ancora: la grande cucina stellata, con la chef Cristina

Bowerman; le riflessioni sulle cor-relazioni tra cibo e psiche, con Vittorio Lingiardi o quelle di Stefano Mancuso, per salvare il pianeta. Non sono mancati gli approfondimenti con antropologi dell'alimentazione, Elisabetta Moro, Marino Niola, Vito Teti e Gaia Cottino, autrice di Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto, l'ultimo titolo della serie di libri dei Dialoghi di Pistoia – Utet. E infine, standing ovation per il concerto di Paolo Fresu e Omar Sosa, e il reading musicale di Peppe Servillo e Natalio Luis Mangalavite, andato in scena anche a Pescia.

Grande soddisfazione dei promotori – Fondazione **Caript** e Comune di Pistoia – per la sempre crescente partecipazione del pubblico, soprattutto del mondo giovanile, sensibile alle tematiche fondamentali emerse negli incontri, come quelle della prevenzione e della sostenibilità ambientale. «Vi è la necessità di tornare a un rapporto sano e virtuoso con la terra, di pratiche alimentari più consapevoli e sostenibili, per salvaguardare la nostra salute e quella del pianeta – commenta la direttrice Giulia Cogoli. Più che fornire risposte, il festival da sempre propone un mosaico di stimoli e differenti chiavi di interpretazione. Auspichiamo che anche questa edizione sia stata generatrice di nuove idee e consapevolezze alimentari, etiche ed ecologiche». Successo anche per le sei

video interviste online sui temi del festival che hanno totalizzato oltre 1,2 milioni di visualizzazioni. Un vero e proprio boom. E ancora successo per i giovani che sono gli autori del libro Cucina selvaggia: 25 ricette impossibili per i nostri tempi, frutto del laboratorio di scrittura creativa realizzato in collaborazione con il Cfs - Centro Formazione Supereroi di Milano. Imprescindibile – sottolinea l'organizzazione – per l'ottima riuscita di questa edizione l'apporto dei 340 volontari il cui lavoro è stato davvero determinante per l'ottima riuscita degli eventi.

Quest'anno il festival si è arricchito di una mostra diffusa in tutta la città: tra mercati, cibi e aromi, c'erano anche 59 scatti fotografici dell'antropologo e fotografo Marco Aime. L'esposizione, realizzata in collaborazione con Confcommercio, rimarrà esposta negli esercizi commerciali fino al 30 giugno. E sarà un'occasione importante e preziosa poterla visitare.

PRESENTE

Affollate anche le attività pensate per far scoprire il cibo Ai più piccoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

