

RASSEGNA STAMPA

Www6367.wordpress.com

18 gennaio 2024

Pagina 1 di 3



GIORNALISTA INDIPENDENTE

Riproduzione Riservata – Testata Giornalistica n.168 del 20.10.2017

FESTIVAL – CULTURA – Dal Neolitico in cibo siamo. Introduzione di MARCO AIME “Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente” DIALOGHI DI PISTOIA 2024.



XV Edizione DIALOGHI DI PISTOIA 2024 (24-26 Maggio) / 18 Gennaio 2024 Pistoia, Teatro Bolognini incontro preparatorio Dialoghi di Pistoia 2024. Marco Aime spiega il tema della XV Edizione “Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente“. © Courtesy Ufficio Stampa Dialoghi di Pistoia.



Pistoia, Capitale Italiana della Cultura 2017

Foto ©Dialoghi di Pistoia

Il cibo geneticamente modificato che oggi mangiamo è il frutto dell'ispirazione che non ti aspetti dall'uomo del Neolitico e considerando il cibo un'esperienza sociale totale nel suo viaggiare dal Medio Oriente e dalle Americhe la prima discriminazione e non conoscenza di quello che è accaduto e accade, i nazionalismi e i loro estremismi nel mondo nascono proprio mentre mangiamo perché il

RASSEGNA STAMPA

Www6367.wordpress.com

18 gennaio 2024



Pagina 2 di 3

cibo come la vita per essere buono lo deve essere anche nel pensare. Ascolti un antropologo culturale neolitico nell'era di un futuro multiverso e virtuale, Marco Aime, e senti di poter dialogare nell'ascoltare senza le solite narrazioni o credenze. Dialoghi di Pistoia 2024, "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente". (m.g.)



Marco Aime, antropologo culturale.

Aspettando la XV edizione dei Dialoghi di Pistoia "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente"

Foto @Dialoghi di Pistoia

COMUNICATO STAMPA UFFICIO STAMPA DIALOGHI DI PISTOIA



@Dialoghi di Pistoia

Comunicato stampa

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente

L'antropologo Marco Aime racconta il tema dei Dialoghi 2024

[Www6367.wordpress.com](http://www6367.wordpress.com)

18 gennaio 2024

Pagina 3 di 3

Giovedì 18 gennaio, ore 11, teatro Bolognini | live-streaming dalle 11.15

Aspettando la XV edizione dei Dialoghi di Pistoia **giovedì 18 gennaio** alle ore 11, al teatro Bolognini, l'antropologo culturale **Marco Aime** approfondirà il tema di quest'anno: ***Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente.*** Come da tradizione le lezioni introduttive al festival di antropologia del contemporaneo si rivolgono a ragazzi e ragazze, insegnanti e appassionati di Pistoia ma sono seguite da un pubblico molto vasto grazie allo **streaming**, sui canali **Facebook** e **YouTube** del festival, che consente di raggiungere ogni angolo del Paese.

L'incontro prende avvio da un'analisi delle modalità con cui ogni comunità costruisce una propria idea di gusto condiviso: scegliamo per tabù religiosi, per motivazioni ecologiche, per norme sociali o mode e, nel tempo, ogni società costruisce una propria "commestibilità culturale". «Non ci cibiamo solo per nutrirci, ma siamo anche mangiatori sociali – spiega Marco Aime. Dobbiamo ribaltare il rapporto tra 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, ma da una scelta».

L'abitudine al consumo è anche l'elemento che determina la "tipicità" di un piatto, che se da un lato appaga il gusto – costruito e modellato proprio sulla consuetudine – su un piano simbolico si trasforma in una sorta di marchio d'identità.

Il cibo è anche un grande viaggiatore, e tutte le cucine "tradizionali" sono in realtà meticce. Ogni tradizione culinaria è multiculturale: i commerci, le scoperte, le esplorazioni hanno sempre portato cose nuove sulle tavole della gente. «Il nostro panorama alimentare dopo l'arrivo di Colombo nelle Americhe si è modificato. Alimenti come la patata, il pomodoro erano sconosciuti in Europa. Il mais non esisteva in quelle vallate alpine, dove la polenta viene oggi considerata il più autentico dei piatti, tanto da far pensare che sia sempre esistita – racconta Aime. La polenta è "tradizionale" non perché autoctona o perché storicamente legata a un territorio, lo è perché viene pensata così. La tradizione è spesso il prodotto di una proiezione del presente sul passato, piuttosto che il prodotto di una continuità storica profonda. Il cibo, in quanto risultato di una lunghissima serie di scambi, mescolamenti e rielaborazioni, è un'ottima metafora della cultura, con buona pace di chi si affanna a ricercarne i confini netti e la "purezza"».

«Con questo incontro – dice **Lorenzo Zogheri, presidente della Fondazione Caript** – comincia il percorso verso le giornate del festival di maggio. È un avvio dedicato agli studenti, cioè una delle platee che più siamo interessati a coinvolgere. In particolare quest'anno, perché i Dialoghi sviluppano un tema che, a esempio per le implicazioni sulla sostenibilità, è molto vicino alla sensibilità delle nuove generazioni».

Alla lezione di Aime seguirà martedì 5 marzo quella dell'antropologa Elisabetta Moro, dal titolo *Mangiare come Dio comanda*.

Info: www.dialoghidipistoia.it

Facebook: @DialoghidiPistoia | YouTube: Dialoghi di Pistoia