

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

191174

Siamo ciò che mangiamo?

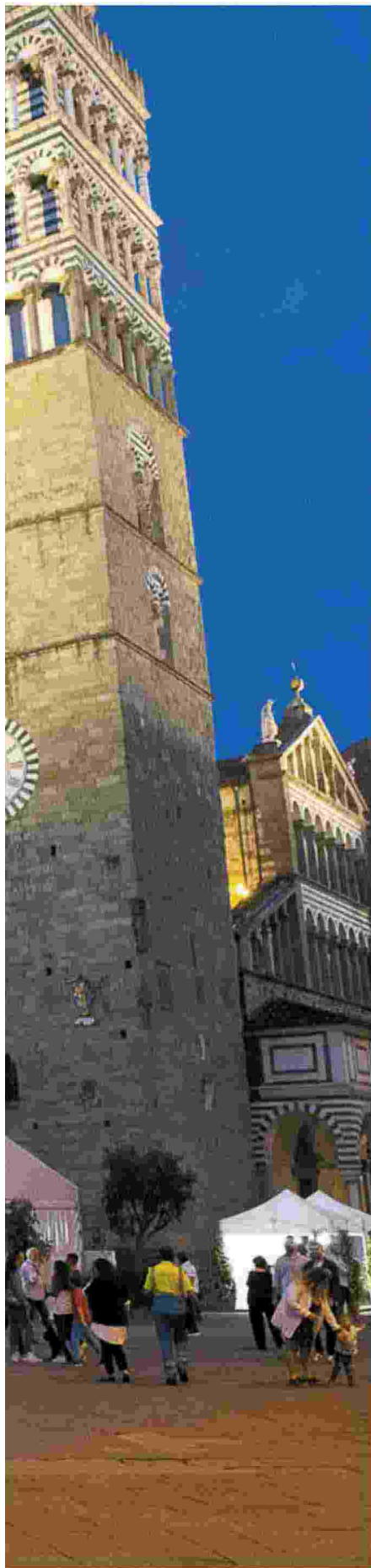
■ Torna la quindicesima edizione di Dialoghi di Pistoia

Un programma, o forse sarebbe meglio dire un menù, ricco di proposte per soddisfare ogni appetito. La quindicesima edizione di Dialoghi di Pistoia, il festival di antropologia del contemporaneo in programma nella città toscana da venerdì 24 a domenica 26 maggio, è dedicata all'alimentazione, nei suoi vari aspetti. "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente" è infatti il tema conduttore, ispirato ad una celebre frase del filosofo Ludwig Feuerbach, attorno a cui si confronteranno antropologi, storici, filosofi, scienziati, chef, scrittori, artisti e psicologi. L'iniziativa, promossa dalla Fondazione **Caript** e dal Comune di Pistoia, e diretta da Giulia Cogoli, prevede 55 appuntamenti, durante i quali verranno approfondite la relazione tra gli esseri umani e il cibo e le modalità con cui, nel tempo, ogni società ha costruito e trasformato la propria idea di gusto. "La scelta del cibo - spiega Cogoli - oggi è indicativa di gusti, ideologie, mode e persino di prospettive sul futuro. Ci dividiamo in "tribù" alimentari: vegetariani, vegani, fruttariani, strenui difensori dell'onnivoro, parlare di cibo dunque significa parlare di identità, culture, comunità ed ecologia.

di
**MAURO
CEREDA**

Senza dimenticare che ancora troppa gente soffre 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 all'alimentazione sono un dato sempre più in aumento".

La questione è cruciale: ci sono Paesi in cui le persone mangiano troppo e male, con gravi conseguenze sulla salute (i livelli di obesità negli Stati Uniti costituiscono un problema serio) e altri in cui scarseggiano le razioni minime per sopravvivere. Nel 2022 circa 735 milioni di individui hanno sofferto la fame e 2,4 miliardi hanno vissuto in stato di insicurezza alimentare. Eppure secondo le stime della FAO un terzo del cibo mondiale viene sprecato, per un valore totale di quasi mille miliardi di dollari. E c'è poi da considerare la questione ambientale legata alla produzione di alimenti. "Il tema di quest'anno - afferma il sindaco di Pistoia Alessandro Tomasi - va ben oltre l'attualità perché è una delle chiavi fondamentali per determinare il futuro del pianeta. Gli approfondimenti diventano un'occasione di arricchimento per ciascuno di noi, che con il proprio stile di vita incide sull'ambiente. Mi piace pensare a questo tipo di ambientalismo, a questa sostenibilità che ci





responsabilizza e ci coinvolge in prima persona e penso che conoscere e riflettere sui temi della provenienza, produzione e consumo del cibo, possa rappresentare una molla importante per grandi e piccoli cambiamenti”.

Gli ospiti saranno, come sempre, numerosi e qualificati. A cominciare dal giornalista e scrittore Corrado Augias, che riceverà il Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia, attribuito a una figura del mondo culturale che con le sue opere abbia testimoniato la centralità del dialogo per lo sviluppo delle relazioni umane. In precedenza il riconoscimento era stato assegnato allo scrittore David Grossman, al Premio Nobel per la Letteratura Wole Soyinka, alla fisica ed economista Vandana Shiva, al germanista Claudio Magris, alla scrittrice Dacia Maraini, all'antropologo e scrittore Amitav Ghosh.

Sabato 25 maggio Augias sarà protagonista dell'incontro “Dialoghi e parole per l'Italia di oggi”. Impossibile ripercorrere tutto il programma. Ecco allora qualche segnalazione (i dettagli sono sul sito dialoghidipistoia.it). Il festival si aprirà venerdì 24 maggio con una conferenza della filosofa e scrittrice Michela Marzano che si chiederà “Di cosa hanno fame oggi i giovani?”, a partire dall'idea che non ci si nutre solo di cibo, ma anche e soprattutto di parole. Sempre venerdì si terranno un reading musicale dell'attore Peppe Servillo sul libro “Un indovino mi disse”, in occasione del ventennale dalla scomparsa di Tiziano Terzani, e la proiezione del documentario “Food for profit”, di Pablo D'Ambrosi e Giulia Innocenzi, che getta luce inquietante sulla realtà degli allevamenti intensivi e sul loro impatto sull'am-

biente.

Sabato 25 Daniele Cernilli, giornalista e critico enologico, spiegherà i modi con cui è stato raccontato il vino, dall'antica Grecia alla letteratura moderna. Andrea Segrè, professore di economia circolare e fondatore di “Last Minute Market”, si interrogherà sul perché si butta via tanto cibo (solo in Italia lo spreco alimentare domestico vale oltre sette miliardi di euro). L'antropologo Marino Niola si districcherà fra le varie tribù alimentari (vegetariani, fruttariani, vegani, no carb, respiriani...), mentre la sua “collega” Gaia Cottino mostrerà i cibi del futuro, ovvero i nuovi alimenti a basso impatto ambientale che, a causa dell'emergenza climatica, entreranno a far parte delle abitudini occidentali (insetti, cactus, meduse e alghe, peraltro già consumati quotidianamente da



milioni di persone nel mondo). Da non perdere l'incontro con Enzo Bianchi, fondatore della Comunità di Bose, che parlerà del cibo e della tavola in quanto condivisione: condividere la mensa è il segno di un legame di fraternità, che assume un valore ancora più alto in tempi di scarsità. Domenica 26 lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari condurrà il pubblico alle origini del vegetarianesimo, una scelta paradossale se si pensa che la specie umana è biologicamente onnivora. Lo psichiatra Vittorio Lingiardi approfondirà invece il grave problema dei disturbi alimentari (anoressia, bulimia, binge eating) e delle strategie per affrontarli e risolverli. Il food porn, ovvero la proliferazione di discorsi e immagini intorno al cibo e l'ossessione per la cucina e per l'estetica degli alimenti, sarà invece al centro

della conferenza della sociologa Luisa Stagi. Altro appuntamento da segnare sarà con il medico Franco Berrino, decano degli studi sulla prevenzione, che farà riflettere su come il nutrirsi bene sia uno dei principali segreti per vivere più a lungo e felici: spesso ci ammaliamo perché mangiamo troppo e perché le nostre tavole sono piene di cibi pronti, alimenti ultra processati, dolcificanti artificiali ed emulsionanti. Ma nella "tre giorni" pistoiese si parlerà anche di dieta mediterranea, del rapporto fra il cibo e le religioni, della nascita (due secoli e mezzo fa) e dello sviluppo dei ristoranti, del pericoloso aumento del consumo di carne, di pesca e allevamenti ittici, dell'impatto della deforestazione sull'ambiente. Accanto al programma principale ce n'è anche uno pensato

per i più piccoli, con tanto di laboratori, atelier artistici e letture sceniche. Inoltre in occasione del festival verrà inaugurata una mostra fotografica diffusa (Mercati, cibi e aromi) con 60 scatti catturati in giro per il mondo dall'antropologo Marco Aime: dagli inebrianti negozi di spezie dell'India e dell'Iran alle profumate rivendite di pani dell'Asia centrale fino alle esili bancarelle dei mercati africani. Negli anni al festival si sono affiancate molte iniziative: incontri nelle scuole, una collana di 24 volumi edita da Utet, un ricco archivio con oltre 700 registrazioni audio e video originali. I contenuti sono fruibili gratuitamente sia sul canale YouTube dedicato, sia in formato audio sulle principali piattaforme (Spotify, Google Podcasts e Apple Podcasts).