



PISTOIA Dialoghi 2024

La relazione tra l'uomo e il cibo è il tema del 25° festival di antropologia contemporanea. Premio a Corrado Augias. Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente è il tema che guida le riflessioni di antropologi, storici, filosofi, scienziati, chef, scrittori, artisti e psicologi, che in 55 appuntamenti approfondiscono la relazione tra gli esseri umani e il cibo, indagando le modalità con cui, nel tempo, ogni società costruisce e trasforma la propria idea di gusto condiviso. 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. La quindicesima edizione del festival di antropologia del contemporaneo Dialoghi di Pistoia, da venerdì 24 a domenica 26 maggio 2024, quest'anno parla del nostro rapporto con il cibo, di sostenibilità, di prevenzione, di come gli alimenti hanno viaggiato e come cambieranno in futuro. Perché come ha scritto Ludwig Feuerbach «siamo ciò che mangiamo»: non basta, infatti, che una pianta o un animale siano commestibili; da sempre scegliamo il cibo per tabù, mode, norme sociali e religiose e sempre più per motivazioni ecologiche e prospettive sul futuro. Il festival, promosso dalla Fondazione Caript e dal Comune di Pistoia, è ideato e diretto da Giulia Cogoli. Con il patrocinio del MiC Ministero della Cultura e della Provincia di Pistoia. Con il patrocinio e il sostegno della Regione Toscana. Con il sostegno di Intesa Sanpaolo. [Corrado Augias al Maxxi nel 2020 Foto © Claudio Sforza] IL PREMIO INTERNAZIONALE Quest'anno il Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia, alla sua settima edizione, è assegnato a Corrado Augias, uno dei protagonisti più attenti e profondi della nostra società e della nostra cultura. Alla consegna del premio, sabato 25 maggio in piazza del Duomo, segue l'incontro Dialoghi e parole per l'Italia di oggi. In un'epoca di veloce transizione, di scomparsa di valori che credevamo intramontabili, di nuove paure e grande incertezza, Augias in colloquio con l'antropologo Marco Aime, vuole andare controcorrente, rallentare di fronte alla continua accelerazione di immagini e parole. [Dialoghi Pistoia. Ph Laura Pietra] IL PROGRAMMA NEL DETTAGLIO VENERDÌ Di cosa hanno fame oggi i giovani? La conferenza inaugurale della filosofa e scrittrice Michela Marzano, invita gli adulti a individuare ciò di cui i ragazzi e le ragazze di oggi hanno davvero bisogno. Non ci si nutre infatti solo di cibo, ma anche di parole. I giovani sono il riflesso della società, di un mondo in cui gli adulti non sono in grado di fornire loro punti di riferimento adeguati a consolidarne l'identità. Sul palco del teatro Manzoni a Pistoia salgono due degli artisti più noti del panorama jazz contemporaneo internazionale. Il trombettista e compositore Paolo Fresu e il pianista cubano Omar Sosa sono i protagonisti di Food, un concerto che indugia sul piacere del gusto, della convivialità, della scoperta e del dialogo, ma anche sull'importanza di una sana ed etica alimentazione. In occasione del ventennale dalla scomparsa di Tiziano Terzani, al teatro Pacini di Pescia e poi al Manzoni di Pistoia, l'attore Peppe Servillo, accompagnato dal pianista Natalio Luis Mangalavite, porta in scena il reading musicale tratto dal libro più amato del grande scrittore e viaggiatore: Un indovino mi disse. Percorrendo l'Asia in treno, in macchina, in nave, a piedi, Terzani diede vita a un racconto ricco di leggende e avventure, anticipando le grandi questioni del nostro tempo, dal rapporto con la natura e la tecnologia, all'etica materialista di un mondo sempre più interconnesso. Il fondatore della neurobiologia vegetale Stefano Mancuso, tra i massimi esperti internazionali impegnati a studiare e divulgare una nuova verità sulle piante, nella conferenza Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la Terra lancia un allarme: ogni anno in un semestre consumiamo la totalità delle risorse non rigenerabili a disposizione dell'umanità, vivendo di fatto per altri sei mesi con risorse sottratte alle generazioni future. Chiude la prima giornata dei Dialoghi il documentario Food for profit, di Pablo D'Ambrosi, film-maker italo britannico, e Giulia Innocenzi, giornalista d'inchiesta e conduttrice televisiva. L'indagine investigativa mette in luce l'orrore degli allevamenti intensivi, la connivente protezione politica loro garantita, e le principali problematiche legate a questo tipo di produzione industriale: perdita di biodiversità, inquinamento delle acque, sfruttamento dei migranti e antibiotico resistenza. SABATO Per il suo valore evocativo e simbolico il vino è espressione di pratiche colturali e culturali. Il vino contribuisce a definire la fisionomia dei paesaggi attraverso l'attività dei suoi produttori e rappresenta una risorsa economica di primaria importanza. In Cosa vuol dire vino Daniele Cernilli giornalista e critico enologico, tra i fondatori de Il Gambero Rosso, percorre i modi in cui il vino è stato raccontato, dall'antica Grecia alla letteratura moderna. Nel mondo un terzo di ciò che si produce non arriva sulle nostre tavole, e solo in Italia lo spreco alimentare domestico vale oltre sette miliardi di euro. Andrea Segrè, professore di economia circolare e fondatore di Last Minute Market, affronta il tema nella conferenza Per un'educazione alimentare a spreco zero Vegetariani, fruttariani, vegani, no carb, respirianici dividiamo in tante tribù alimentari,





ciascuna con le proprie ossessioni e preclusioni. Con i suoi totem e tabù, credenze e astinenze. Nella conferenza Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù alimentari l'antropologo della contemporaneità Marino Niola spiega come abbiamo trasformato l'alimentazione in una forma di ascetismo laico, e l'etica in dietetica. L'aumento della frequenza delle esplorazioni spaziali di lungo periodo è legata alla possibilità di creare ecosistemi artificiali, in cui le piante svolgono un ruolo centrale per rigenerare l'aria, purificare l'acqua e produrre cibo. Nel corso dell'incontro Agricoltura spaziale: piantare patate su Marte l'esperta di coltivazione vegetale in sistemi di controllo ambientale biorigenerativo Stefania De Pascale responsabile del Laboratory of Crop Research for Space nato in collaborazione con l'Agenzia Spaziale Europea illustra le più avanzate soluzioni a supporto della vita dell'uomo nello spazio, ma anche sulla Terra, per la coltivazione in ambienti estremi. In Cavallette a colazione. I (dis)gustosi cibi del futuro l'antropologa culturale Gaia Cottino guida il pubblico alla scoperta dei novel food, nuovi alimenti a basso impatto ambientale che, a causa dell'emergenza climatica, entreranno a far parte delle nostre abitudini alimentari. Nel 2022 circa 735 milioni di persone hanno sofferto la fame e 2,4 miliardi hanno vissuto in stato di insicurezza alimentare. Secondo le stime della Divisione Statistica della FAO, infatti, un terzo del cibo mondiale viene sprecato, per un valore totale di quasi mille miliardi di dollari. Nell'incontro Il pane e la parola. Cos'è la solidarietà, lo storico e studioso del fenomeno religioso Andrea Riccardi, fondatore della Comunità di Sant'Egidio, spiega perché la fame è anche questione di relazioni. Numerose culture hanno reso tabù alcuni cibi, come tartarughe, anguille, squali, maiali, bovini e, ovviamente, la carne umana. Nell'incontro Tabù. Non mangerai di questo cibo l'antropologo culturale Adriano Favole conduce alla scoperta dei cibi proibiti e delle ragioni simboliche, religiose, materialistiche che ne vietano il consumo. La dieta mediterranea è lo stile di vita più studiato al mondo; l'Organizzazione Mondiale della Sanità la raccomanda per tutte le età, la FAO la considera uno dei regimi più sostenibili e l'UNESCO l'ha riconosciuta come patrimonio culturale dell'umanità. In cosa consista davvero lo spiega l'antropologa Elisabetta Moro nella conferenza La dieta mediterranea, storia e benefici. Dall'Eucarestia al banchetto nuziale, dalla tavolata con gli amici alla preparazione di piatti dedicati a una ricorrenza speciale: il cibo è spesso oggetto di condivisione, tanto in senso religioso quanto in senso laico. Enzo Bianchi, monaco, saggista e fondatore della Comunità di Bose, è il protagonista della conferenza Cibo, tavola e condivisione. Se da un lato l'allevamento intensivo consente di produrre tanta carne in uno spazio ristretto, facilitando l'accesso alle proteine animali a fasce crescenti della popolazione, dall'altro ha enormi costi ambientali, sociali e sanitari. In Fabbriche di carne, il giornalista e regista Stefano Liberti parla degli allevamenti intensivi e dell'impatto che ha sulle campagne, sulle città, e sul rapporto uomo-animale. La seconda giornata del festival si conclude con la proiezione di Petit paysan. Un eroe singolare acclamata opera prima del cineasta francese Hubert Charuel: un film a metà fra il noir, il dramma rurale e il thriller sociale. DOMENICA L'esperienza del cibo contribuisce a formare la nostra mentalità e percezione del mondo. Il cibo che abbiamo conosciuto e la sua memoria consentono andate, ritorni, restanze, recuperi di persone, luoghi e pratiche alimentari del passato. L'antropologo Vito Teti, in Cosa mangio qui? Cibo, memoria, migrazioni analizza da un lato i mondi dell'obesità e dello spreco, dall'altro quelli della penuria, della fame e della sete. Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani? è il titolo della conferenza dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari, che ci conduce alle origini del vegetarianesimo e delle motivazioni che hanno determinato questa specifica scelta alimentare, conseguente a motivazioni di ordine culturale ed economico, ma anche principi simbolici, ideologici, etici, religiosi, e infine salutistici. Di anoressia, bulimia, binge eating dei disturbi dell'alimentazione e della nutrizione, ma anche di strategie terapeutiche, parla lo psichiatra e psicoanalista Vittorio Lingiardi nella conferenza Quando il cibo racconta il dolore psichico, in collaborazione con Fondazione Hapax Synapsis. La chef stellata Cristina Bowerman ha incentrato il suo lavoro sulla trasformazione dell'alta cucina in un'esperienza alla portata di tutti. Una cucina che non crea isolamento, bensì apertura a ingredienti e ricette che non hanno frontiere, con prezzi accessibili, percorsi di degustazione libertari. Ne discute con la scrittrice e critica gastronomica Camilla Baresani nell'incontro Alta cucina senza tabù. La psicologa e psicoanalista, Laura Pigozzi, in Educo come mangio, racconta come in famiglia l'eccesso di cibo, di amore, di controllo e di dipendenza rischia di interrompere un vero scambio con i figli. Questo incontro apre un ciclo di lezioni promosse da Fondazione Hapax Synapsis rivolte ai genitori. Il cibo non è infatti solo nutrimento, ma è un discorso, un esperanto relazionale: mangiare o non mangiare per un bambino significa comunicare qualcosa a chi lo cura. 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, una tendenza diffusasi paradossalmente in una società in cui la maggior parte delle persone è sempre a dieta. L'immersione nella gastro-pornografia spiega la sociologa Luisa Stagi nella conferenza Food porn e dieta. La nuova comunicazione del cibo ha prodotto un linguaggio specifico spesso per parlare di sé, dei propri posizionamenti identitari o anche solo per subliminare il desiderio di consumo. Mangiare bene è uno dei principali segreti per vivere più a lungo e felici. Molto



spesso ci ammaliamo perché mangiamo troppo e male: i nostri piatti sono pieni di cibi pronti, alimenti ultra processati, dolcificanti artificiali ed emulsionanti. Nell'incontro Curarsi con il cibo: gli ingredienti della longevità Franco Berrino, medico, patologo ed epidemiologo, decano degli studi sulla prevenzione, traccia le linee guida fondamentali per alimentarsi correttamente e vivere bene. I ristoranti esistono da più di due secoli e mezzo, per un motivo molto semplice: perché servivano. La borghesia europea aveva bisogno di un luogo dove incontrarsi con persone sconosciute, un luogo aperto a tutti, o quasi, gradevole e non necessariamente costoso, per fare affari, per inventare cose nuove, o per innamorarsi. Nella conferenza Perché andiamo al ristorante? lo chef e scrittore Tommaso Melilli parla di una delle consuetudini più radicate nella nostra società. Perché ci indigniamo per la caccia o per gli allevamenti intensivi di mammiferi e pollame, ma molto meno per la pesca e gli allevamenti ittici? Lo scrittore Antonio Manzini e l'antropologo Marco Aime in *Ero carnivoro* ma sto cercando di smettere: tentativi di consapevolezza alimentare discutono del fatto che gli esseri umani, pur essendo una specie onnivora, orientano gusti e preferenze sulla base di principi etici, influenzando così alcune scelte determinanti sul piano ambientale, economico e politico. In chiusura della manifestazione la proiezione del film *Club Zero* della regista austriaca Jessica Hausner, un thriller psicologico, inquietante e provocatorio, presentato all'ultima edizione del Festival di Cannes LA MOSTRA DIFFUSA La XV edizione del festival si arricchisce della mostra fotografica *Mercati, cibi e aromi* organizzata dai Dialoghi di Pistoia in collaborazione con Confcommercio. 60 scatti fotografici dell'antropologo e fotografo Marco Aime sono esposti, dal 23 maggio a fine giugno, in luoghi pubblici ed esercizi commerciali di tutta la città e negli spazi del festival. Le immagini che compongono il mosaico di questa mostra diffusa, curata da Giulia Cogoli, sono state catturate 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. IL NUOVO LIBRO Si arricchisce la serie di libri *Dialoghi di Pistoia*, edita da UTET, che con l'ultimo volume in uscita a maggio *Cavallette a colazione*. I (dis)gustosi cibi del futuro di Gaia Cottino raggiunge i 24 titoli pubblicati. M.F.C.S. Fonte: comunicato stampa del 29 aprile 2024 DIALOGHI DI PISTOIA 24 26 maggio 2024 www.dialoghidipistoia.it Facebook: @DialoghidiPistoia | Twitter: @DialoghiPistoia | Instagram: @dialoghidipistoia | YouTube: Dialoghi di Pistoia #DialoghiPistoia Navigazione articoli