

Il cibo raccontato dalle fotografie grazie agli scatti di **Marco Aime**

Nei giorni dei Dialoghi la mostra itinerante sui diversi mercati nel mondo

Pistoia Il festival I Dialoghi di Pistoia, che inizia oggi, si esprimerà anche attraverso le immagini. Questo grazie a una mostra itinerante di 60 scatti per raccontare e illustrare le forme del cibo nel mondo. Le foto faranno bella mostra di sé in varie zone della città. Si tratta dell'esposizione ideata e realizzata dall'antropologo e fotografo Marco Aime con Giulia Cogoli, direttrice dei Dialoghi. Una mostra legata al tema del festival ("Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente") che è stata inaugurata ieri nella sede di viale Adua di Confcommercio, alla presenza del presidente Gianluca Spampani, dell'autore o Aime e della direttrice del festival Cogoli, del presidente della Fondazione Caript Lorenzo Zogheri e del presidente di Assipan Confcommercio Pistoia e Prato Alessandro Cioni.

Aime ha scattato le foto in varie aree del pianeta: dagli inebrianti negozi di spezie dell'India e dell'Iran, alle profumate rivendite di pani dell'Asia centrale. Non si possono annusare gli odori, ma senz'altro ap-

prezzare i colori. Dalle esili bancarelle africane a quelle dei nostri mercati le foto mostrano momenti di incontro e scambio. Una condivisione che oltrepassa la semplice vendita. Uno spazio di tutti, intriso di dialogo e condivisione.

La mostra evidenzia i rapporti fra culture tramite il cibo. Una idea che la Confcommercio ha sposato con entusiasmo. Ben 60 esercizi aderiscono all'iniziativa: Macelleria Vettori, Supermercato Sigma, Macelleria Lenzi, Antico forno da Vladi, Macelleria Gavazzi, la Bottega dei Pippi, Macelleria Calanchi, Macelleria Ferrari, Norcineria Dima, Bottega del lievito, Vitium, Le Cotte, Caffè Le Blanc, La Macelleria, Pizzeria La Sala, Magno Gaudio, La Sostanza, Voronoi, Que Tapas, Caffè Manzoni, La nicchia sulla Sala, Gargantua, Café du Globe, Frisco Burger Bar, Caffè Valiani, Santinello, Coevo, La Serra di Monteuliveto, Contemporaneo piazza Duomo, Contemporaneo villa Parri, Macelleria Alimentari di via Ariosto, Al Trentaquattro by Le Forri, La Bettola, Pastic-

ceria Armando, Casa Lola, la Degna Tana, La Pagnotta, Panificio fratelli Fiorentini, Alimentari Marco & Federica, Conad Margherita, Antica Norcineria Orsi, Pasta alla Bolognese, La Vinicola, Enoteca da David, Enoteca Nati Stanchi, Norcineria De Santis Agostino, La Botteghina, Forno della Paura, Alimentari Maestripieri, Lo Storno, D'Erà Bistrot, Il Giardino del Vinaino, Lo Spaccio, Macelleria Baldi e Gori, Forno Garbo, Locanda del Capitano del Popolo, Enoteca di Nonna Francesca, Pizzeria Garofalo, Osteria i Fratelli.

Altra novità è "Pane e Cultura", che si terrà domani e domenica in via Roma, dove sarà presente uno stand di Assipan Confcommercio che offrirà assaggi di prodotti artigianali, come il pane e le schiacciate, accompagnati da spiegazioni sui processi di lavorazione. I panificatori lavoreranno in collaborazione con gli studenti dell'Alberghiero Martini di Montecatini. «Siamo felici – è il commento di Gianluca Spampani – dell'adesione di moltissime attività associate

su un tema che caratterizza trasversalmente il nostro lavoro. La valorizzazione di una cultura enogastronomica ampia rappresenta una linea strategica per la crescita di tutto il territorio».

«I mercati – dice Aime – sono dei teatri, dove il cibo non è relegato in asettiche confezioni, il cibo vive, ci parla, come ci parla il venditore. Il mercato è una piazza e ogni piazza è un piccolo mondo». «Le fotografie esposte – aggiunge Zogheri – si affiancheranno alle parole degli incontri e alla musica degli spettacoli contribuendo, con il loro specifico linguaggio, ad arricchire e veicolare gli importanti contenuti del festival». Infine Alessandro Cioni racconta il rapporto tra i pistoiesi e il pane: «Storicamente, ha caratterizzato le nostre tradizioni. Già Plauto definiva i pistoiesi come fornai, riferendosi al termine latino pistores, cioè "impastatori di pane". Un prodotto dalla valenza trasversale e fortemente simbolica, da sempre in grado di riunire le persone in dialogo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Carlo Bardini**

Domani e domenica ci sarà anche uno stand in via Roma dedicato al pane

La conferenza stampa di ieri

