

Iscriviti alle Newsletter



Sfoglia il quotidiano

ACCEDI

ABBONATI

MENU

TOSCANA

ITALIA MONDO

SPORT

TEMPO LIBERO

VIDEO

PODCAST

SHIPPING

CERCA

SCEGLI L'EDIZIONE

Livorno Firenze Cecina-Rosignano Empoli Grosseto Lucca Massa-Carrara Montecatini Piombino-Elba Pisa Pistoia Pontedera Prato Versilia

A TAVOLA

Si apre Dialoghi sul cibo a Pistoia, filosofia e menu oltre i tabù alimentari

di Irene Arquint



L'antropologo Marco Aime tra provocazioni e stimoli culturali: «Il lardo di Colonnata? Una magnifica invenzione»

23 maggio 2024

3 MINUTI DI LETTURA

E se Feuerbach sosteneva che siamo ciò che mangiamo, oggi potremmo scoprire che in realtà siamo l'esatto opposto, ossia ciò che non ingeriamo. Cavallette, bovini per gli indiani, maiali per i musulmani, carne per i vegetariani, formaggi per gli allergici ai latticini la società dei "no qualcosa" è sempre più nutrita. Da domani a domenica Dialoghi di Pistoia organizza un fitto programma (cinquantacinque) di incontri, concerti (Paolo Fresu, Peppe Servillo) e proiezioni (anche "Food for Profit") per indagare la relazione fra gli esseri umani e il cibo con storici, filosofi, cuochi, scienziati, antropologi, psicologi. «E dato che ci cibiamo attraverso la natura, con Stefano Mancuso ci chiediamo per quanto ancora la nostra alimentazione sarà sostenibile», spiega l'antropologo Marco Aime, consulente scientifico insieme ad Adriano Favole per la rassegna di Pistoia ideata da Giulia Cogoli. «Analizziamo i tabù alimentari con Adriano Favole, parliamo di ingredienti del futuro con Gaia Cottino e di viaggi spaziali con Stefania De Pascale, di eticità ed economicità degli allevamenti intensivi con Stefano Liberti, del rapporto tra alimentazione e salute con Franco Berrino, di storia del vegetarianesimo con Massimo Montanari. Cerchiamo di toccare molti aspetti, nelle declinazioni sociali e culturali».

A Dialoghi di Pistoia ascolteremo Marco Aime in due occasioni: per la consegna del premio a Corrado Augias e con Antonio Manzini che in modo ironico racconterà la personale scelta di abbandonare la carne. «A volte scartiamo un alimento per ragioni storiche, altre ecologiche per cui perde di convenienza e lo abbandoniamo – commenta l'antropologo – In alcuni casi intervengono i tabù religiosi: il maiale in certi climi, la mucca in India perché è più utile da viva per trainare l'aratro. In altri casi subentrano scelte culturali che una volta consolidate diventano difficili da scardinare perché entrano a fare parte del nostro orizzonte culturale».

Le ultime

Il caso
Ilaria Salis è stata scarcerata: si trova ai domiciliari a Budapest

Religione
Proclamato santo Carlo Acutis, il quindicenne patrono di Internet

Il caso
L'influencer Siu gravissima in ospedale: chi è il marito arrestato, è accusato di tentato omicidio

Ciao Franchino

Il ricordo

È la cultura che influenza l'alimentazione o viceversa?

«Normalmente è la cultura, però legata all'ambiente. Teniamo conto che in Occidente oggi attingiamo ad alimenti provenienti da tutto il mondo. In passato non c'erano così tante possibilità di scelta, come ancora accade in alcune parti del mondo dove è la disponibilità a dettare le regole».

Lei sostiene che il cibo crea storie, anche dove non ne esisterebbero i presupposti. Pensiamo al lardo di Colonnata, famoso in tutto il mondo al pari dello speck altoatesino nonostante non vi siano importanti allevamenti in zona.

«Quella di radicare un alimento in una narrazione territoriale per conferire un'identità diversa, è una pratica piuttosto moderna che spesso diventa motore di attrazione molto efficace».

Quindi il lardo di Colonnata è un'invenzione del cibo?

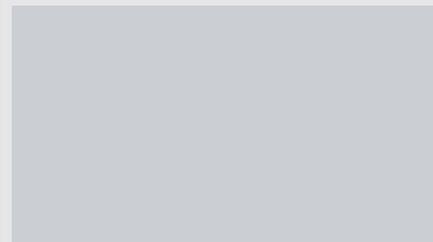
«Sono tradizioni un po' inventate che una volta entrate diventano buone da pensare. Come diceva Lévi Strauss: un alimento viene scelto da un popolo perché è sì buono da mangiare ma anche perché soddisfa un certo immaginario, un appetito simbolico».

Cibo e viaggio, un rapporto stretto che vedremo anche nella mostra allestita in città con fotografie da lei scattate in giro per il mondo. Pensiamo a quanto le esplorazioni di Colombo abbiano cambiato la nostra alimentazione con l'introduzione di mais, patate, pomodoro. Dunque cibo perfetto esempio di integrazione fra culture?

«Sì. Le nostre tavole sono profondamente multiculturali. Se cercassimo le origini di ciò che mangiamo quotidianamente e che riteniamo tradizionale, troveremmo storie che vengono da molto lontano: la pizza dal mondo arabo, gli spaghetti dalla Cina, molta frutta da paesi esotici, il pomodoro dall'America».

Franchino: l'esordio all'Insomnia, il compleanno show, la frase nel 2000 e una vita di magia. Parla Antonio Velasquez

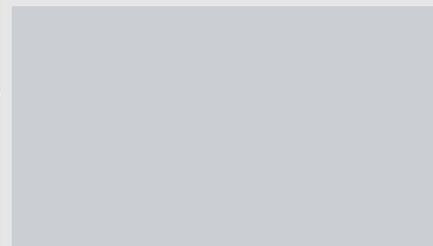
di Mario Moscadelli



Il mito

Addio Franchino, il ricordo di Paolo Kighine: «Un genio, il nostro primo incontro a Genova e quel boato magico»

di Tommaso Silvi



Il ritratto

Addio Franchino: gli anni da parrucchiere, "la grande botta", i successi e la malattia

di Mario Moscadelli