

LeMieNotizie.com

Cultura a tutto tondo. Registrazione Per. Trib. di Brescia del 25/10/2001 – n. 54/2001. Il sito utilizza cookie specialmente tecnici, gestiti da wordpress.com (leggi la loro informativa sulla privacy). Continuando la lettura degli articoli e la navigazione del sito, si accetta l'utilizzo dei cookie.

GENNAIO 17, 2024

L'antropologo Marco Aime racconta il tema dei Dialoghi 2024

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 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.



ARTICOLI RECENTI

- L'antropologo Marco Aime racconta il tema dei Dialoghi 2024
- Fotografia Europea 2024 "La natura ama nascondersi" a Reggio Emilia
- Otium a Sirmione
- La "Disputa sulle indulgenze"
- "Archi e frecce" per Visioninmusica

COMMENTI RECENTI



drkingpowerfully su Scipione Sangiovanini: un conce...



Suor Emanuela su In festa per Suor Pura



Suor Emanuela su 'E se provassimo a ri-sc...



Suor Emanuela su "Pura Pagani. Piccola, grande...



Suor Emanuela su Fluo-geometrie

ARCHIVI

- gennaio 2024
- dicembre 2023
- novembre 2023
- ottobre 2023
- agosto 2023
- luglio 2023
- giugno 2023
- Maggio 2023
- aprile 2023



- marzo 2023
- febbraio 2023
- gennaio 2023
- dicembre 2022
- novembre 2022
- ottobre 2022
- settembre 2022
- agosto 2022
- luglio 2022
- giugno 2022
- Maggio 2022
- aprile 2022
- marzo 2022
- febbraio 2022
- gennaio 2022
- dicembre 2021
- novembre 2021
- ottobre 2021
- settembre 2021
- agosto 2021
- luglio 2021
- giugno 2021
- Maggio 2021
- aprile 2021
- marzo 2021
- febbraio 2021
- gennaio 2021
- dicembre 2020
- novembre 2020
- ottobre 2020
- settembre 2020
- agosto 2020
- luglio 2020
- giugno 2020
- Maggio 2020
- aprile 2020
- marzo 2020
- febbraio 2020
- gennaio 2020
- dicembre 2019
- novembre 2019
- ottobre 2019
- settembre 2019
- agosto 2019
- luglio 2019
- giugno 2019
- Maggio 2019
- aprile 2019
- marzo 2019
- febbraio 2019
- gennaio 2019
- dicembre 2018
- novembre 2018
- ottobre 2018
- settembre 2018
- agosto 2018
- luglio 2018
- giugno 2018
- Maggio 2018
- aprile 2018
- marzo 2018

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*.

Delos (anche per la fotografia)

Share this:

[Twitter](#)
[Facebook](#)

Caricamento...

Questa voce è stata pubblicata in [Eventi culturali](#) con tag [Dialoghi di Pistoia](#), [Marco Aime](#), [Pistoia](#).

Aggiungi il [permalink](#) ai segnalibri.

[Lascia un commento](#)

← PRECEDENTI

RISPONDI

Questo sito utilizza Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come vengono elaborati i dati derivati dai commenti.](#)

