



APPUNTAMENTI

## L'uomo e il suo rapporto con il cibo protagonisti a Dialoghi di Pistoia



Foto da freepik.com



21 maggio 2024

Dal 24 al 26 maggio la XV edizione del Festival vede protagonisti intellettuali e giornalisti per raccontarne gli aspetti culturali, psicologici e sociali.



Aggiungi un  
commento

Redazione

21 maggio 2024



Condividi

**PISTOIA – Al Festival Dialoghi** che si svolgerà dal 24 al 26 maggio in varie sedi di Pistoia si parlerà del **rapporto dell'uomo con il cibo, di sostenibilità, di prevenzione, di come gli alimenti hanno viaggiato e come cambieranno in futuro**. Mangiare, cucinare e produrre cibo sono esperienze sociali e culturali, frutto di scambi, che sono alla base del nostro vivere comune e sono attività legate all'ecologia della Terra, influenzate dalle mode e dalla comunicazione.

Tra i vari appuntamenti venerdì 24 maggio alle ore 21.30 **Stefano Mancuso** sarà il protagonista di *Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la Terra*. Il fondatore della neurobiologia vegetale parlerà di quali possano essere le **strategie da mettere in atto per rendere la nostra presenza sul pianeta compatibile con il nostro futuro**.

Sabato 25 maggio alle 10 **Andrea Segrè** parlerà di **educazione alimentare a spreco zero**. Solo in Italia lo spreco alimentare domestico vale oltre sette miliardi di euro, senza contare il costo economico e ambientale per smaltire i rifiuti e produrre gli alimenti con risorse limitate (terra, acqua, energia). Alle 16.30 **Adriano Favole** sarà il protagonista di *Tabù. Non mangerai di questo cibo*. **L'antropologia dell'alimentazione ha indagato le proibizioni** e le ha spiegate alla luce di ragioni materialistiche, simboliche e di differenziazione. Alle 19 **Stefano Liberti** racconterà le **Fabbriche di carne** analizzando l'impatto che questo modello di produzione ha avuto e sta avendo sempre di più sulle campagne, sulle città e sullo stesso rapporto uomo-animale.



Domenica 26 maggio alle 10 **Massimo Montanari** presenterà *Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?* Lo storico dell'alimentazione ci parlerà della **storia del vegetarianesimo** e delle motivazioni che hanno determinato il fenomeno. Alle 17 **Franco Berrino** parlerà di **come curarsi con il cibo**, degli ingredienti della longevità e di come l'industrializzazione della filiera produttiva del cibo ha avuto un ruolo determinante nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo contemporaneo. Alle 18.30 **Antonio Manzini e Marco Aime** saranno protagonisti di *Ero carnivoro ma sto cercando di smettere: tentativi di consapevolezza alimentare. Amiamo gli animali? Certo*, mai sentito qualcuno dire che li odia, però **qualcuno lo salviamo dalla nostra fame, altri invece no**. Alla base ci sono principi etici, economici e politici.

Il programma completo di Dialoghi 2024

Condividi su Facebook

Condividi su Tweet

Follow us

Tags

Pistoia

DA SAN GIMIGNANO ALL'HONDURAS  
UN CAMMINO UNICO

50 anni di bontà 1973 - 2023  
**diba 70**  
storie di caffè e momenti di piacere

PIANTAGIONI ORGANICHE  
UTILIZZO CIRCOLARE DELLE RISORSE  
NESSUN UTILIZZO DI PESTICIDI  
RISPETTO DEI LAVORATORI

**noi** abbiamo scelto  
**bancaetica**

www.bancaetica.it

Ti potrebbe interessare anche:

**APPUNTAMENTI**

A Pisa il verde non è solo un colore, ciclo di incontri e passeggiate

16 maggio 2024

**APPUNTAMENTI**

Incegnatore di Poggibonsi e Multiutility Toscana, incontro pubblico

14 maggio 2024

**APPUNTAMENTI**

L'antica arte delle erbe palustri, un corso gratuito di intreccio ad Altopascio

11 maggio 2024

Aggiungi un commento

Comment input field

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.