



SIAMO CIÒ CHE MANGIAMO? NUTRIRE IL CORPO E LA MENTE

DI DICOPPAEDICOLTELLO | 7 FEBBRAIO 2025

La famosa affermazione di Ludwig Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia" diventa dopo due secoli una domanda che dà il titolo al **nuovo volume antologico edito da UTET "Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente"** (pp.144 – € 17,00) appartenente alla serie **Dialoghi di Pistoia**, un quesito cui hanno risposto autori del calibro di **Stefano Liberti, Massimo Montanari, Elisabetta Moro, Marino Niola, Laura Pigozzi, Andrea Riccardi, Andrea Segrè e Luisa Stagi**.

In uscita martedì 25 febbraio, si tratta di una **raccolta di importanti saggi** oscillanti tra antropologia e storia, economia e psicoanalisi, illuminanti punti di vista di otto protagonisti della XV edizione del Festival dell'antropologia del contemporaneo, diretto da Giulia Cogoli e promosso dalla Fondazione Caript con il Comune di Pistoia.

Le riflessioni riguardano il nostro **rapporto con il cibo, inteso non solo come genere di autosostentamento, ma come un mezzo di scambio a**



tutti gli effetti in grado di plasmare e influenzare il mondo in cui viviamo; ciò che oggi meraviglia, però, è che siamo di fronte alla negazione della celebre frase di Feuerbach, come si capisce bene aprendo un qualsiasi menu o leggendo l'etichetta di un qualsivoglia prodotto alimentare, le cui informazioni inducono a realizzare fino a che punto ci identifichiamo piuttosto con ciò che non mangiamo sia per via delle varie scelte e rinunce legate a tabù religiosi, sia per motivazioni ecologiche, norme sociali o mode che ci suddividono in "tribù alimentari".



Ma allora ci chiediamo: "siamo ciò che mangiamo o è ciò che

non mangiamo a renderci umani?" E proprio a partire da questo interrogativo, le autrici e gli autori del libro ci invitano a riconoscere nelle **abitudini legate al mangiare – dalle diete agli sprechi, dal consumo bulimico all'astinenza totale – un termometro di salute sociale e psicologica**.

Per farsene un'idea basta leggere saggi come *I signori della carne* del giornalista Stefano Liberti che spiega in quale maniera gli allevamenti intensivi abbiano reso il mercato della carne una delle principali minacce per la salute del pianeta; o anche lo scritto dello storico Massimo Montanari *Vegetariani da quando? E perché?* che indaga i diversi approcci al vegetarianesimo e alle sue diverse motivazioni. Allo stesso modo *La dieta mediterranea, storia e benefici* dell'antropologa Elisabetta Moro racconta gli studi e le ricerche che hanno reso questo **modello nutrizionale** un vero e proprio patrimonio da salvaguardare. Solo qualche esempio, infine, di quanto questo volume, che porta a 25 il numero di titoli pubblicati nella serie Dialoghi di Pistoia, sia un **imprescindibile approfondimento culturale** intrapreso dal Festival dell'antropologia del contemporaneo, la cui XVI edizione è in programma dal 23 al 25

Cerca ...



ARTICOLI RECENTI

-  A PASQUA L'ABBACCHIO ROMANO IGP FA LA DIFFERENZA
17 aprile 2025
-  VINIVERI 2025. VINI SECONDO NATURA
27 marzo 2025
-  IL BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE, UNA BONTÀ DIVINA
19 marzo 2025
-  ROME WINE EXPO 2025
3 marzo 2025
-  FOOD SOUND. IL SUONO NASCOSTO DEL CIBO
25 febbraio 2025

SEGUIMI



CATEGORIE

- A Tu Per Tu (34) +
- Mangiare&BereBene (334) +
- News&Eventi (372)
- Ricette (115)
- Viaggi Di Gusto (1)

ARCHIVIO

Seleziona mese

TAG

- ASSOCUOCHE
- COCKTAIL
- DARIO ROSSI
- DAVIDE PALLUDA
- EATALY
- FEATURED
- FRANCESCO SCHIANO
- GAMBERO ROSSO

maggio 2025 e il cui tema sarà *Stare al mondo. Ecologie dell'abitare e del convivere.*

Clara Ippolito

www.dialoghidipistoia.it

Condividi:



[Ripubblica](#) ["Mi piace"](#) Di' per primo che ti piace.

Correlati



IDENTITÀ ALIMENTARI

27 aprile 2023
In "News&Eventi"



EARTH DAY. LA FINOCCHIONA IGP E IL PROGETTO API SENTINELLE

21 aprile 2022
In "News&Eventi"



A PROPOSITO DEL GUSTO

3 dicembre 2020
In "News&Eventi"

INVIATO SU NEWS&EVENTI · TAG FEATURED

Autore: dicoppaedicoltello



È tutta colpa del Galateo di Giovanni della Casa, se poi sono diventata una giornalista enogastronomica. Quella tesi di laurea, infatti, mi fece da apripista. Mettiamoci pure, poi, che ho scritto parecchio sul linguaggio della tavola per la Treccani, che ho lavorato per il glorioso Paese Sera, per il Gambero Rosso, Horeca Magazine, Saporie.com, Julienne ed Excellence Magazine. E per non farmi mancare nulla sono stata anche caporedattore di Gusto Magazine e poi direttore di Torte. Insomma, per non farla troppo lunga è un po' di tempo che parlo di cibo e di vino: da quattro anni anche sulle pagine del magazine italo-tedesco Buongiorno Italia e ora sul mio sito DiCoppa&DiColtello. [Vedi tutti gli articoli di dicoppaedicoltello](#)

Lascia un commento

SEGUIMI SU FB



[Segui DiCoppa&DiColtello](#)

LA MIA COMUNITÀ



