

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente



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 le 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.

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

Gaiaitalia.com
17 gennaio 2024

Pagina 2 di 2

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*.

Info: www.dialoghidipistoia.it. Facebook: @DialoghidiPistoia | YouTube: Dialoghi di Pistoia.