

Labirinti del gusto: cosa si nasconde dietro la passione del cibo...



sabato 24 settembre 2011, ore 17.00, in Auditorium Terzani, sarà presentato il libro *Mangiare: bisogno, desiderio, ossessione* di Paolo Rossi

Da sempre il cibo è una necessità comune a tutti i viventi. "Cosa" e "come si mangia" è tuttavia legato alla nostra cultura e alle nostre tradizioni; per questo, il cibo contrassegna identità culturali, religiose, di classe e al tempo stesso è scambio di culture diverse, frutto di incontri tra civiltà e popoli differenti. La San Giorgio ti accompagna in questo viaggio attraverso i "linguaggi del cibo" per approfondire la storia della nostra alimentazione, scoprire i nuovi studi e le nuove tendenze della gastronomia, capire cosa si nasconde dietro l'atto del mangiare, quando questo viene vissuto come un vero piacere o come un'insidiosa ossessione da cui liberarsi

cibo come bisogno

"La neve si era ormai sciolta, quando gli uomini cominciarono a gonfiare, era sopraggiunto l'edema da fame: visi gonfi, gambe come cuscini, acqua nelle budella, tutto il tempo a pisciarsi addosso, non avevano neppure il tempo di andare in cortile. E i loro bambini!... Bambini con un viso da vecchietto, tormentato, quasi fossero al mondo da settant'anni, e verso primavera non fu neanche più un viso, somigliava ora a una testolina d'uccello col suo beccuccio, ora al musetto d'una ranocchia, con quelle labbra larghe e sottili, altri ancora a dei piccoli ghiozzi, con la bocca spalancata. Non erano più visi umani"

Vasilij Grossman, *Tutto scorre*, Adelphi, 2010

Mangiare: bisogno, desiderio, ossessione di Paolo Rossi, il Mulino, 2011

Al cibo è dedicato l'ultimo libro di Paolo Rossi, uno dei nostri più insigni storici delle idee, che affronta con saggia pacatezza i molteplici punti di lettura sull'argomento, spaziando dal rapporto tra natura e cultura al digiuno praticato da asceti e militanti politici. Parla inoltre di cannibalismo e vampiri, del cibo come ossessione, degli apocalittici della globalizzazione e del primitivismo, e anche del culto di Ana (una contrazione della parola anoressia). Gli ultimi due capitoli affrontano argomenti che, purtroppo, stanno assumendo maggiore rilevanza nella nostra società dei consumi perché coinvolgono direttamente il rapporto dei giovani con il cibo e la loro percezione di quale debba essere il loro aspetto fisico per sentirsi gratificati e accettati socialmente

Terra madre: come non farci mangiare dal cibo di Carlo Petrini, Giunti, 2009

Carlo Petrini è il fondatore di Slow Food, il movimento internazionale nato nel 1986, che sostiene il piacere legato al cibo, le cucine locali e un'agricoltura sostenibile. Al centro dei suoi scritti è il tema del cibo, visto come necessità ineludibile per la nostra nutrizione, ma anche come elemento di equilibrio nel primordiale rapporto tra uomo e terra. Il cibo che oggi mangiamo è in gran parte "omologato, seriale, globale" e provoca seri danni al nostro fisico e all'ambiente che ci circonda. Nasce così "Terra madre", un nuovo soggetto politico, interconnesso e attivo ovunque, per contrastare l'agrobusiness internazionale. Terra Madre vuole anche essere una sorta di manifesto per uscire da una crisi che non è solo economica e finanziaria, ma anche etica





cibo come desiderio

"Anche sessant'anni dopo il lager mangiare per me significa una grande eccitazione. Mangio con tutti i pori. Quando mangio insieme ad altri divento sgradevole. Mangio con prepotenza. Gli altri non conoscono la felicità della bocca, sono socievoli e cortesi nel mangiare. Proprio mentre mangio mi attraversa la mente un gocciolo di felicità di troppo. Mangio con tanto gusto così che non mi venga voglia di morire, perché allora non potrò più mangiare"

Herta Müller, *L'altalena del respiro*, Feltrinelli, 2010

Si fa presto a dire cotto: un antropologo in cucina di Marino Niola, Il mulino, 2009
Marino Niola, editorialista de "La Repubblica" e "L'Espresso", insegna antropologia dei simboli e antropologia dell'alimentazione all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Accanto all'insegnamento e alla ricerca, affianca la divulgazione: i suoi editoriali suggeriscono ai lettori interpretazioni sempre nuove, originali e divertenti dei fenomeni legati alla gastronomia, alle pratiche di cucina, al significato e all'uso degli alimenti. Molti di questi scritti, ampliati o riveduti, sono inseriti all'interno di questo piacevole saggio che, con tono amichevole, come recita il sottotitolo, racconta le esperienze di un antropologo in cucina. Racconta di cibo e di uomini, di storia e mitologia, di simboli e regole, offrendo al lettore aneddoti e curiosità dal mondo della gastronomia

Piccola etnologia del mangiare e del bere di Klaus E. Müller, Il mulino, 2005
"Quando spezziamo il pane e lo portiamo alla bocca non abbiamo il minimo sentore della storia che c'è in quel nostro gesto"; comincia così la prefazione del libro scritto da Klaus E. Müller, professore emerito dell'Università di Francoforte. Il testo documenta come la storia abbia profondamente segnato le nostre abitudini alimentari, consegnandoci usanze e abitudini che hanno origini molto lontane. Attorno al cibo ruotano spesso ruoli cerimoniali, significati, simboli, pratiche quotidiane che tutti noi ogni giorno compiamo, ma di cui non conosciamo il significato. Questo interessante testo costituisce un divertente e vivace repertorio delle forme che la sfera dell'alimentazione oggi assume

cibo come ossessione

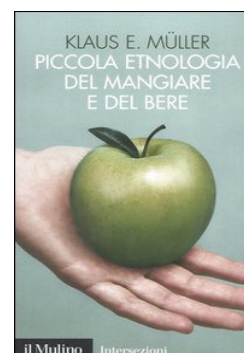
"Perché io - disse il digiunatore - sollevando un poco la sua piccola testa e parlando con le labbra appuntite, perché io non riesco a trovare il cibo che mi piace. Se l'avessi trovato, non avrei fatto tante storie. E mi sarei messo a mangiare a quattro palmenti come te e gli altri"

Franz Kafka, *Un digiunatore*, in *Il messaggio dell'imperatore*, Frassinelli, 1967

Volevo essere una farfalla di Michela Marzano, Mondadori, 2011
E' da poco uscito nelle librerie l'ultimo libro di Michela Marzano, affermata filosofa e docente dell'Università di Parigi, autrice di numerosi saggi e articoli di filosofia morale e politica. Racconta un'esperienza che ha profondamente segnato la sua vita, l'anoressia: "l'anoressia - scrive la Marzano - non è come un raffreddore. Non passa così da sola. Ma non è nemmeno una battaglia che si vince. L'anoressia è un sintomo. Che porta allo scoperto quello che fa male dentro". L'autrice riporta della sua infanzia, del rapporto con una madre che troppo presto si è allontanata, della figura del padre che la voleva "perfetta" a tutti i costi. Una vita all'insegna del dovere, un "diktat" che ha portato la giovane donna a dover sempre controllare tutto e tutti; dietro al suo impegno e agli sforzi per ottenere successi, si collocano le punizioni per il cibo ingerito, le calorie ingoiate, il desiderio di voler essere "leggera come una farfalla"

Come un chiodo: le ragazze, la moda, l'alimentazione di Giovanna Melandri, in collaborazione con Benedetta Silj, Donzelli, 2007

Giovanna Melandri, impegnata dal 2006 al 2008 nelle Politiche giovanili del Governo Prodi, ha voluto diffondere e ripercorrere le tappe del "Manifesto nazionale di autoregolamentazione della moda italiana contro l'anoressia": un impegno congiunto tra governo e mondo della moda, nato per contrastare le malattie che colpiscono, nella maggioranza dei casi, le donne. L'autrice illustra gli impegni contenuti nel manifesto (riportato in appendice), che vincola la moda nazionale a tracciare un netto confine, una forte linea di demarcazione tra corpo magro e corpo malato; l'icona della magrezza deve essere abbandonata per lasciare spazio a modelli culturali positivi che si basano sulla valorizzazione del proprio corpo



Via Sandro Pertini
51100 Pistoia
Tel. 0573 - 371600
Fax 0573 - 371601
sangiorgio@comune.pistoia.it
www.sangiorgio.comune.pistoia.it