



PROGRAMMA DIALOGHI DI PISTOIA, XV EDIZIONE

24-25-26 maggio 2024

Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente

La XV edizione del festival Dialoghi di Pistoia, da 24 al 26 maggio, si ispira alla famosa affermazione «Siamo ciò che mangiamo» del filosofo Feuerbach, non basta, infatti, che una pianta o un animale siano commestibili per farli rientrare nella lista dei cibi che riteniamo buoni da mangiare. Scegliamo spesso per tabù religiosi, per motivazioni ecologiche, per norme sociali o mode, ci dividiamo così in “tribù” alimentari: vegetariani, vegani, fruttariani, strenui difensori dell’onnivoro. Il cibo è anche un grande viaggiatore e tutte le cucine “tradizionali” sono in realtà meticce: ogni tradizione culinaria è multiculturale e, in questo, il cibo è un’ottima metafora della cultura. Mangiare, cucinare e produrre cibo sono esperienze sociali e culturali, frutto di scambi, che sono alla base del nostro vivere comune. Sono attività legate all’ecologia della Terra, ma influenzate dalle mode e dalla comunicazione. I Dialoghi quest’anno parleranno del nostro rapporto con il cibo, di sostenibilità, di prevenzione, di come gli alimenti hanno viaggiato e come cambieranno in futuro.

venerdì 24 maggio - ore 18.30 - piazza del Duomo

Inaugurazione

Giulia Cogoli, *Ideatrice e Direttrice dei Dialoghi di Pistoia*

Alessandro Tomasi, *Sindaco di Pistoia*

Lorenzo Zogheri, *Presidente della Fondazione Caript*

1. Conferenza di apertura - gratuito

Michela Marzano

Di cosa hanno fame oggi i giovani?

Di cosa hanno fame i giovani oggi? E se noi adulti dessimo loro ciò di cui non hanno fame, privandoli invece di ciò di cui hanno più bisogno? Cercheremo di capire cosa possa nutrire oggi le giovani generazioni e cosa, invece, possa spingere tante ragazze e tanti ragazzi a chiudersi in sé stessi, rifiutando ciò che noi adulti proponiamo senza ascoltarli e senza vederli per quello che sono. I ragazzi, d’altronde, prima ancora di essere devastati da sintomi, che hanno bisogno di essere decifrati, sono sempre il riflesso della società in cui vivono: ne sono il segnale. Soprattutto quando noi adulti ci mostriamo incapaci di fornire loro dei punti di riferimento in grado di strutturarli e aiutarli a consolidare la loro identità. Non ci si nutre, del resto, solo di cibo, ma anche e soprattutto di parole – quelle che permettono di nominare le mille sfumature di ciò che ci circonda e di ciò che si prova. E poi di emozioni e di pensieri che però, se nominati male, creano disordine e confusione. Di cosa cibarsi, allora, per evitare di restare, sempre e comunque, affamati?

Michela Marzano, filosofa e scrittrice, dopo aver studiato alla Scuola Normale Superiore di Pisa e aver conseguito un dottorato di ricerca in Filosofia, dal 1998 vive a Parigi dove è docente di filosofia morale all’Université Paris Descartes. Ha diretto il Dipartimento di scienze sociali della Sorbona. È editorialista di *Repubblica* e autrice di numerosi libri tradotti in molte lingue, tra cui: *Straniero nel corpo* (Giuffrè, 2004), *Estensione del dominio della manipolazione* (Mondadori, 2009), *Sii bella e stai zitta. Perché l’Italia di oggi offende le donne* (Mondadori, 2010), *La filosofia del corpo* (Il Melangolo, 2010), *Etica oggi*.

Direttrice
Giulia Cogoli
direzione@dialoghidipistoia.it

www.dialoghidipistoia.it

Sede Direzione
Giulia Cogoli Comunicazione
via C. Goldoni, 34
20129 Milano

Sede Legale
Fondazione Caript
via de’ Rossi, 26
51100 Pistoia



Fondazione
Caript





Fecondazione eterologa, “guerra giusta”, nuova morale sessuale e altre grandi questioni contemporanee (Erickson, 2011), *Volevo essere una farfalla* (Mondadori, 2011), *L'amore è tutto: è tutto ciò che so dell'amore* (UTET, 2013, Premio Bancarella), *Papà, mamma e gender* (UTET, 2015), *L'amore che mi resta* (Einaudi, 2017), *Idda* (Einaudi, 2019), *Stirpe e vergogna* (Rizzoli, 2021) e *Sto ancora aspettando che qualcuno mi chieda scusa* (Rizzoli, 2023).

2. venerdì 24 maggio - ore 21.00 - teatro Manzoni - €15

Paolo Fresu, Omar Sosa in concerto

FOOD

Il concerto FOOD nasce da un lavoro a quattro mani di Paolo Fresu e Omar Sosa e riflette sul tema del cibo e sul suo mondo, raccontandolo in musica e trattandolo sotto il profilo del gusto, dell'estetica e dell'etica. Per un intero anno sono stati registrati i suoni di cantine e ristoranti e le voci di chi in questi luoghi lavora: delicati tintinnii di calici, suoni meccanici di presse, di olio che frigge, di vino versato in un bicchiere, di coltelli che tagliano carote. Un paesaggio sonoro che si arricchisce delle voci narranti in lingua italiana, sarda, friulana, spagnola, francese, inglese, giapponese, che parlano di ricette, ambientazioni culinarie e socialità. FOOD è un concerto che indaga e indugia sul piacere del gusto, della convivialità, della scoperta e del dialogo, ma anche sull'importanza di una sana alimentazione, invitandoci a riflettere sulla produzione globale. Esistono formazioni in grado di cambiare, oggi, il modo di *sentire* la musica: quando parliamo di Paolo Fresu e Omar Sosa, per sentire non intendiamo soltanto il mero ascolto, ma una questione di cuore, anima, empatia.

Paolo Fresu è un trombettista, compositore, flicornista e scrittore italiano. Inizia lo studio dello strumento all'età di undici anni nella banda del suo paese natale, Berchidda, e si diploma presso il Conservatorio di Cagliari nel 1984, affermandosi rapidamente come uno dei più importanti nomi del jazz contemporaneo a livello internazionale. Il suo stile intriso di atmosfere malinconiche e notturne deve molto a grandi maestri del jazz quali Chet Baker, Bill Evans e Miles Davis. Docente e responsabile di importanti realtà didattiche nazionali e internazionali, ha suonato in ogni continente e con i nomi più importanti della musica afroamericana degli ultimi trent'anni. Ha registrato quasi quattrocento dischi di cui quasi un centinaio a proprio nome o in leadership ed altri in collaborazione con grandi nomi della musica contemporanea internazionale, spesso lavorando su progetti “misti”, che mescolano jazz, musica etnica, world music, musica contemporanea, musica leggera, musica antica ecc. Nel 2010 ha aperto la sua etichetta discografica, Tùk Music. Nell'estate del 2011, in occasione dei suoi cinquant'anni, ha realizzato un tour di cinquanta concerti in Sardegna, affiancato da artisti come Ludovico Einaudi, Gianmaria Testa, Uri Caine, Danilo Rea, Paola Turci ed Enrico Rava. Dirige il Festival *Time in jazz* di Berchidda, in Sardegna, che nel 2021 ha festeggiato trentacinque anni di successi. Fra i suoi libri ricordiamo *Chet & Miles* (Postcart 2014), *La musica siamo noi* (Il Saggiatore, 2017), *Poesie jazz per cuori curiosi* (Rizzoli, 2018) e *La storia del jazz in 50 ritratti* (con V. Albani, Centauria, 2021).

Omar Sosa è un pianista cubano e un “poliglotta musicale”: il mix vincente di jazz, musica cubana e world music, con forti radici africane, fa di Sosa uno straordinario ambasciatore del pianismo contemporaneo e una tra le figure più innovative e stimolanti del jazz. Partendo da una preparazione classica e dallo studio delle percussioni al conservatorio municipale della sua città, Sosa ha allargato i suoi orizzonti musicali prendendo spunto, oltre che dalla musica della sua Cuba, dalle musiche etniche africane e dalle molte sintesi nate nel Centro e Sud America. Nella sua pratica del pianoforte, che suona da autodidatta, si ritrovano molti stilemi tipici del jazz oltre che un'immane influenza delle percussioni: è il suo stile personale, di grande audacia ritmica, diventato ormai il suo tratto caratterizzante. Ha diretto le orchestre di Parigi, Londra, Roma, Madrid, Barcellona, New York, Miami, Buenos Aires, la OSBA, l'Orchestra Sinfonica di Bahia con Carlinhos Brown come solista e compositore, la Petrobras Symphonic Orchestra nella sua città natale, e la Beiras Philharmonic Orchestra al Municipale Estadio de Aveiro, in Portogallo, arrangiando opere di Gilberto Gil, che ha accompagnato come solista. A partire dal 2009 ha suonato con Gil nel progetto “String Concert”.



3. venerdì 24 maggio - ore 21.00 - teatro Pacini di Pescia - €7

Peppe Servillo, Natalio Luis Mangalavite

Reading musicale: *Un indovino mi disse* di Tiziano Terzani

In occasione del ventennale dalla scomparsa del grande scrittore e viaggiatore Tiziano Terzani, Peppe Servillo porta in scena il reading musicale tratto dal suo libro più amato: *Un indovino mi disse*. Nella primavera del 1976 un vecchio indovino cinese avverte Terzani: «Attento! Nel 1993 corri un gran rischio di morire. In quell'anno non volare. Non volare mai». Il 1993 diventa così un anno molto particolare di una vita già tanto straordinaria: spostandosi in treno, in nave, in auto, e talvolta anche a piedi, Terzani si trova a osservare paesi e persone da una prospettiva nuova, e spesso ignorata, ci aiuta a ritrovare il gusto del viaggio. Un racconto ricco di leggende e avventure che pongono già le grandi domande del nostro tempo: il rapporto con la natura e con la tecnologia, l'etica materialista di un mondo sempre più interconnesso, quali sono i nutrimenti spirituali e reali dell'essere umano. Uno spettacolo per voce, musiche e immagini.

Voce: Peppe Servillo

Musica: Natalio Luis Mangalavite

Adattamento e regia: Lorenzo Pavolini

Una produzione Intesa Sanpaolo, The Italian Literary Agency

Peppe Servillo è un cantante, compositore, attore cinematografico e teatrale. Autodidatta, debutta nel 1980 con gli Avion Travel, di cui è da allora cantante e frontman e con cui, nel 2000, vince il Festival di Sanremo con la canzone *Sentimento*. Al cinema ha lavorato diretto fra gli altri da M. Calopresti, F. Bentivoglio, J. Torturro, Manetti Bros., C. Santamaria. A teatro ha lavorato con il fratello Toni nel 2010 in *Sconcerto* e nel 2015 in *La parola canta*, un concerto-reading che celebra Napoli attraverso poesia e canzone. Nel 2016 è il protagonista del *Borghese gentiluomo* di Molière accompagnato dall'Ensemble Berlin e sempre nello stesso anno interpreta Peachum nell'*Opera da tre soldi* di Bertolt Brecht al Piccolo Teatro Strehler di Milano per la regia di Damiano Michieletto. Nel 2018 partecipa al Festival di Sanremo, cantando con Enzo Avitabile. Fra i suoi album ricordiamo con Avion Travel *Danson Metropoli – Canzoni di Paolo Conte* vincitore di un disco d'oro, e il disco di inediti *Privè* del 2018; Peppe Servillo & Solis String Quartet *Spassiosamente* omaggio alla cultura e alla canzone classica napoletana. Nel 2023 debutta assieme a una parte dell'Orchestra di Piazza Vittorio con lo spettacolo *Nevica sulla mia mano* basato sulla storica collaborazione Dalla/Roversi.

Natalio Luis Mangalavite è un pianista, arrangiatore e compositore argentino di origini italiane. Vive e lavora in Europa da oltre vent'anni. In Italia ha collaborato con artisti come Fabio Concato e Ornella Vanoni, con la quale ha suonato per più di quindici anni, e ha inciso dischi con grandi nomi della musica jazz, pop ed etno-folk fra cui Javier Girotto, Fabrizio Bosso, Tosca, Paolo Fresu e Peppe Servillo.

4. venerdì 24 maggio - ore 21.30 - piazza del Duomo - €3

Stefano Mancuso

Una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la Terra

Ogni anno consumiamo le risorse non rigenerabili, a disposizione dell'umanità, entro i primi giorni di luglio. In pratica, per sei mesi all'anno viviamo con risorse che stiamo sottraendo alle future generazioni.

Siamo una specie senza limiti: come fare a non mangiarsi la Terra?

Stefano Mancuso, fondatore della neurobiologia vegetale, ci parlerà di quali possano essere le strategie da mettere in atto per rendere la nostra presenza sul pianeta compatibile con il nostro futuro.

Stefano Mancuso, botanico e saggista insegna arboricoltura generale e coltivazioni arboree presso l'Università di Firenze ed è membro ordinario dell'Accademia dei Georgofili. Dirige il Laboratorio Internazionale di Neurobiologia Vegetale con sedi a Firenze, Kitakyushu, Bonn e Parigi. Nel 2014 fonda PNAT, una start-up dell'Università di Firenze per la creazione di tecnologia ispirata dalle piante. Fondatore della neurobiologia vegetale, e tra le massime autorità impegnate a studiare e divulgare una nuova verità sulle piante, creature intelligenti e sensibili capaci di scegliere, imparare e ricordare. In qualità di scrittore esordisce nel 2013 pubblicando con Giunti il pluripremiato best-seller *Verde brillante*. Sempre per Giunti esce nel 2018 *Uomini che amano le piante. Storie di scienziati del mondo vegetale*. Nello stesso



anno, il libro *Plant Revolution* vince il Premio Galileo 2018. Seguono con Laterza *L'incredibile viaggio delle piante* (2018), *La Nazione delle Piante* (2019) vincitore del Premio Capalbio e dell'Earth Prize, *La pianta del mondo* (2021) vincitore del Premio Pozzale Luigi Russo e *Fitopolis, la città vivente* (2023). Nel 2022 ha pubblicato con Einaudi *La tribù degli alberi*. Nel 2022 è stato insignito del Fiorino d'Oro, il massimo riconoscimento della Città di Firenze, ed è stato nominato direttore scientifico della neonata Fondazione per il futuro delle città.

5. venerdì 24 maggio - ore 22.30 - teatro Bolognini - gratuito

Proiezione del documentario

Food for Profit

di Giulia Innocenzi e Pablo D'Ambrosi

Food for Profit è il primo documentario che mostra il filo che lega l'industria della carne, le lobby e il potere politico: al centro ci sono i miliardi di euro che l'Unione Europea destina agli allevamenti intensivi, che maltrattano gli animali, inquinano l'ambiente e rappresentano un pericolo per future pandemie. In questo documentario investigativo con approccio cinematografico, Giulia Innocenzi e Pablo D'Ambrosi ci guidano, attraverso un serrato confronto con allevatori, multinazionali e politici, in un viaggio illuminante e scioccante in giro per l'Europa. *Food for Profit* non solo mostra l'orrore degli allevamenti intensivi e la connivente protezione politica loro garantita ma, con una squadra di esperti sotto copertura, affronta le principali problematiche legate a questo tipo di produzione industriale: perdita di biodiversità, inquinamento delle acque, sfruttamento dei migranti e antibiotico resistenza. L'appello alla fine del film è forte e chiaro: dobbiamo fermare questo sistema corrotto se vogliamo salvare il pianeta. E noi stessi.

Giulia Innocenzi, è giornalista e conduttrice, conosciuta soprattutto per le sue indagini sugli allevamenti intensivi. Dal maggio 2014 conduce su LA7, in prima serata, il talk politico *Announo*. Dal marzo 2017 torna in televisione con il programma *Animali come noi*, in onda in seconda serata su Rai 2. È stata direttrice editoriale della testata online *Giornalettismo*. Ha collaborato al programma televisivo *Le Iene*, dove si occupava di aggiornamenti e sviluppo dei servizi.

Attualmente lavora per *Report* (Rai3), per cui ha firmato inchieste su importanti marchi come Fileni e Prosciutto di Parma. Recentemente è riuscita a entrare nell'allevamento-grattacielo di maiali in Cina: la sua indagine sotto copertura è stata ripresa da prestigiose testate internazionali. Ha pubblicato tra gli altri: *Meglio fottere (che farsi comandare da questi)* (Editori Internazionali Riuniti, 2011) e *VacciNazione. Oltre ignoranza e pregiudizi, tutto quello che davvero non sappiamo sui vaccini in Italia* (Baldini&Castoldi, 2017). Il suo libro *Tritacarne* (Rizzoli, 2016), che svela la realtà dell'industria della carne e del formaggio in Italia, è diventato un bestseller.

Pablo D'Ambrosi, è un film-maker italo britannico, specializzato nel genere documentaristico. Ha lavorato per documentari musicali su artisti del calibro dei Rolling Stones, Jamiroquai, Paul McCartney, Adele, Joe Strummer e The Clash. Ha una lunga esperienza anche nei documentari investigativi, avendo lavorato per diverse inchieste di BBC *Panorama* e collaborato a film come *This World*, vincitore del Prix Europa come miglior documentario di attualità.

6. sabato 25 maggio - ore 10.00 - teatro Bolognini - €3

Daniele Cernilli

Cosa vuol dire vino

Un tempo il termine, che deriva da *Voinos*, *Óinos*, *Vinum*, identificava le bevande fermentate e alcoliche, prodotte non solo dall'uva, ma anche da miele, mele, fichi, persino dall'amido di riso e dal lattosio. Poi, in epoca greca, il vino è diventato qualcosa di simile a quello che conosciamo. È nel *Simposio* di Platone che troviamo il più nobile esempio del vino come bevanda "spirituale" e non solo alcolica, utilizzato per "rischiare la mente" prima che i saggi si occupassero dei problemi della *polis*. Ma il vino moderno nasce a Bordeaux, nel Settecento, grazie alla emergente classe borghese, soprattutto inglese, che ambisce agli stessi consumi dei nobili. La letteratura moderna del vino, ovvero il racconto del vino, viene dunque dalla Gran



Bretagna alla Francia e infine l'Italia, con Luigi Veronelli e Mario Soldati fra i primi. Per questo, per il suo valore evocativo e simbolico, il vino non è solo alcol, ma è un'espressione di pratiche culturali e culturali, contribuisce ai paesaggi, diventa nel tempo una risorsa anche economica di primaria importanza; i suoi produttori sono veri custodi del territorio. Da sola la Natura non fa vino. Il vino, i vini, sono fatti da uomini e donne per uomini e donne. Alla Natura non serve il vino, serve a noi.

Daniele Cernilli, giornalista e critico enologico, è stato tra i fondatori e direttore del *Gambero Rosso*, dopo avere collaborato con altre riviste di settore, come *Vini & liquori*, *Il Vino*, *Le Pagine del Vino*. Curatore della guida *Vini d'Italia* dal 1987 al 2011. Ha ideato la classificazione dei vini in *bicchieri* da uno a tre e l'omonimo premio. È stato fra gli autori e direttore del canale tematico Gambero Rosso Channel. Socio Onorario dell'Associazione Italiana Sommelier, di cui ha il diploma di sommelier e di relatore ai corsi di degustazione. Nel 2011 apre il sito web www.doctorwine.it. Nel 2013 ha ricevuto il titolo di Maestro Assaggiatore Onorario dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vini, di cui dal 2015 è nel direttivo e della quale è anche relatore in lezioni del II livello. È "consultant editor" della rivista *Spirito di Vino*.

Ha scritto: *Memorie di un assaggiatore di vini* (2006) e *I racconti (e i consigli) di Doctor Wine* (2014) per Einaudi; *Guida Essenziale ai Vini d'Italia* (Mondadori e successivamente pubblicata da DoctorWine). Dall'aprile 2016 è direttore responsabile della rivista trimestrale *L'Assaggiatore*.

È giudice internazionale di vini e ha partecipato alle commissioni d'assaggio dei concorsi Decanter World Wine Award, Best Italian Wine Award e del Concours Mondial de Bruxelles.

Dal 2019 è Chairman di 5StarsWines – the Book concorso organizzato da Vinitaly International.

7. sabato 25 maggio - ore 10.00 - teatro Manzoni - €3

Andrea Segrè

Per un'educazione alimentare a spreco zero

Perché si spreca tanto cibo? Nel mondo un terzo di ciò che si produce non arriva alle nostre tavole. 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 per produrre gli alimenti con risorse limitate (terra, acqua, energia). Il problema, fra gli altri, è che abbiamo perso il valore del cibo, che non è solo economico. Non sappiamo più cos'è, lo diamo per scontato e lo vogliamo scontato. Gettare nella spazzatura del cibo ancora buon da mangiare è un gesto inconsapevole.

Andrea Segrè, professore di economia circolare, fra i massimi studiosi dei vari aspetti dello spreco alimentare, illustrerà anche nelle buone pratiche, uno dei temi più attuali e urgenti, partendo dalla Campagna Spreco Zero (un'applicazione per l'educazione alimentare nelle scuole: lo Sprecometro). La sfida per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2030 (Agenda Onu per lo Sviluppo Sostenibile) parte da qui e da noi.

Andrea Segrè, professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, è stato preside della Facoltà di Agrarie e direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie agroalimentari. Fondatore di Last Minute Market-impresa sociale, spin off accreditato dell'Università di Bologna, ideatore della campagna Spreco Zero e direttore scientifico dell'Osservatorio Waste Watcher International on Food and Sustainability. Presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige (2015-20) e del Centro Agroalimentare di Bologna (2012-22). Consigliere speciale del Sindaco di Bologna per le Politiche alimentari urbane e metropolitane (dal 2022). Premio internazionale Pellegrino Artusi, San Giusto d'Oro e Premio Internazionale Don Pino Puglisi. Tra i suoi libri: *A che ora è la fine del mondo. Scivolando verso il futuro* (con I. Pertot, Edizioni Ambiente, 2020), *Le parole del nostro tempo* con il Cardinale M. Zuppi (EDB, 2020), *...E poi? Scegliere il futuro* (con I. Pertot, Edizioni Ambiente, 2021), *L'insostenibile pesantezza dello spreco alimentare. Dallo spreco zero alla dieta mediterranea* (a cura di D. Girardi, Castelveccchi, 2022), *D(i)ritto al cibo* (Scienza Express, 2022), *Lo spreco alimentare in Italia e nel mondo* (con E. Rizzo, Castelveccchi, 2023) e *Globesity. La fame del potere* (Minerva Edizioni, 2024).



8. sabato 25 maggio - ore 11.00 - piazza del Duomo - €3

Marino Niola

Di che cibo sei? Religioni, diete e tribù alimentari

Una volta si diceva: siamo quel che mangiamo. Oggi siamo forse piuttosto: siamo quel che non mangiamo. Vegetariani, fruttariani, vegani, no carb, respiriani... Viviamo prevalentemente nelle città, ma ci dividiamo in tante tribù alimentari, ciascuna con le proprie passioni, le proprie ossessioni e preclusioni. Con i suoi totem e tabù. Credenze e astinenze. Precetti e fioretti. Così l'alimentazione è diventata una forma di ascetismo laico, una religione del corpo e non più dell'anima. Trasformando l'etica in dietetica e mettendo l'Io al posto di Dio. Ecco perché siamo sempre a dieta. Ce ne parla l'antropologo culturale Marino Niola, attento indagatore della contemporaneità, docente di Miti e riti della gastronomia contemporanea.

Marino Niola antropologo e giornalista, Professore ordinario di Antropologia dei Simboli presso l'Università di Napoli Suor Orsola Benincasa, dove insegna anche Mitologie gastronomiche contemporanee. Editorialista di *Repubblica*, ha una rubrica settimanale sul *Venerdì* intitolata «Miti d'oggi». Scrive per *D-la Repubblica* e per *Nouvel Observateur*. È condirettore del MedEatResearch (Centro di Ricerche Sociali sulla Dieta Mediterranea) del suo ateneo. Tra i suoi libri: *Si fa presto a dire cotto. Un antropologo in cucina* (2009), *Non tutto fa brodo* (2012), *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari* (2015) per il Mulino; *Il presente in poche parole* (Bompiani, 2016); *Anime. Il purgatorio a Napoli* (Meltemi, 2022); *L'Italia dei miracoli. Storie di santi, magia e misteri* (Cortina, 2024). Con Elisabetta Moro ha pubblicato: *Andare per i luoghi della dieta mediterranea* (2017), *I segreti della dieta mediterranea* (2020), *Il presepe* (2022) per il Mulino; *Baciarsi* (2021) e *Mangiare come Dio comanda* (2023) per Einaudi.

9. sabato 25 maggio - ore 12.00 - teatro Bolognini - €3

Stefania De Pascale

Agricoltura spaziale: piantare patate su Marte

Le esplorazioni spaziali sono sempre più frequenti e di lunga durata, e per questo richiedono un diverso approccio nell'approvvigionamento delle risorse vitali e del cibo per gli astronauti. La possibilità di realizzare missioni spaziali di lungo periodo, la lunga permanenza dell'uomo a bordo di piattaforme spaziali orbitanti o in colonie spaziali su Luna o su Marte è, infatti, legata alla possibilità di creare un ecosistema artificiale (un sistema di controllo ambientale biorigenerativo di supporto alla vita) in cui le piante svolgeranno il ruolo biologico centrale di rigenerare l'aria grazie alla fotosintesi, purificare l'acqua attraverso la traspirazione e produrre cibo riutilizzando parzialmente gli scarti organici dell'equipaggio, anche su suoli lunari o marziani. La ricerca di possibili soluzioni per il supporto alla vita dell'uomo nell'esplorazione spaziale produce conoscenze e tecnologie che possono essere utilizzate per la coltivazione delle piante in ambienti estremi sulla Terra quali i deserti, i Poli o le moderne megalopoli e per la messa a punto di soluzioni più sostenibili per l'agricoltura terrestre.

Stefania De Pascale, professore ordinario di Orticoltura e Floricoltura dell'Università degli Studi di Napoli Federico II e docente di Materie di origine vegetale nel corso di laurea in Scienze Gastronomiche Mediterranee presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, componente del Consiglio Direttivo dell'Accademia dei Georgofili e *Italian representative* nel *Council* della *International Society of Horticultural Science (ISHS)*. Da circa trent'anni si interessa della coltivazione di piante in sistemi di controllo ambientale biorigenerativo a supporto della vita nello Spazio. Responsabile del *Laboratory of Crop Research for Space* nato presso il DiA dalla collaborazione con l'*European Space Agency (ESA)* nell'ambito del programma MELiSSA – *Micro-Ecological Life Support System Alternative* che studia, dal 1987, i sistemi di supporto vitale a ciclo chiuso con un approccio di tipo ecosistemico. Componente del Comitato Tecnico Scientifico dell'Agenzia Spaziale Italiana. Ha ricevuto il premio Apollodoro di Damasco 2024, per il contributo alla ricerca di soluzioni sostenibili per la coltivazione di piante in ambienti estremi, inclusi quelli extraterrestri. Sta per pubblicare: *Piantare patate su Marte. Lezioni di agricoltura spaziale* (Aboca, 2024).



10. sabato 25 maggio - ore 15.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3

Gaia Cottino

Cavallette a colazione. I cibi del futuro fra gusto e disgusto

L'emergenza climatica impone un ripensamento rispetto a cosa metteremo nel piatto nel prossimo futuro, con l'introduzione di nuovi alimenti a basso impatto ambientale, il cui consumo contribuisca a innescare un circolo virtuoso nella produzione alimentare.

Tuttavia, molti di questi cibi, detti *novel food*, sono ospiti inediti della tavola occidentale. Insetti, cactus, meduse e alghe non sono considerati commestibili nonostante ci siano milioni di persone al mondo che li consumano quotidianamente. Guardando ai lunghi processi di inclusione di nuovi alimenti (patate, mais, pomodoro ecc.) avvenuti nel passato e alle dinamiche culturali di costruzione dei (dis)gusti, ci interrogheremo sulle resistenze al loro consumo e sulle strategie per una loro integrazione.

Gaia Cottino, dottore di ricerca in Antropologia Culturale, è ricercatrice presso l'Università di Genova. Ha svolto le sue ricerche di campo tra isole e montagne, prevalentemente in Oceania e sulle Alpi, dove si è specializzata sui temi del cibo, del corpo e della salute, dei saperi indigeni in ambito ecologico e dalle politiche locali e globali in materia di agricoltura, orticoltura e nutrizione. Oltre a numerosi articoli su riviste internazionali, ha pubblicato le monografie: *Il peso del corpo. Un'analisi antropologica dell'obesità a Tonga* (Unicopli 2013, n.e. 2022), *Verso Monte. Nuove mobilità e culture del cibo nelle Alpi occidentali* (Unicopli, 2023). A maggio uscirà nella serie Dialoghi di Pistoia – UTET *Cavallette a colazione. I cibi del futuro tra gusto e disgusto*.

11. sabato 25 maggio - ore 15.00 - teatro Bolognini - €3

Andrea Riccardi

Il pane e la parola. Cos'è la solidarietà

Nel 2022 circa 735 milioni di persone hanno sofferto la fame e 2,4 miliardi hanno vissuto in stato di insicurezza alimentare moderata o grave. Queste le cifre elaborate dalla Divisione Statistica della FAO, che però dieci anni prima aveva stimato che circa un terzo del cibo mondiale andava sprecato ogni anno, per un totale di 1,3 miliardi di tonnellate ed un valore di quasi mille miliardi di dollari buttati via. La fame non è dunque una questione legata alla mancanza di cibo sul pianeta, ma di scelte. Non riguarda solo popolazioni lontane, ma è presente anche nei paesi ricchi fra le fasce più deboli della popolazione. Un grande Padre della Chiesa Gregorio Magno scriveva: "Insieme al pane date al povero la parola". Perché la fame è questione non solo di cibo ma di relazioni.

Andrea Riccardi, storico, studioso del fenomeno religioso, ha insegnato in diverse università italiane ed europee. Noto anche per essere il fondatore nel 1968 della Comunità di Sant'Egidio, che è divenuta un progetto internazionale, per l'impegno sociale e i numerosi progetti di sviluppo nel Sud del mondo, ed è conosciuta per il suo lavoro a favore della pace e del dialogo. Dal 2011 al 2013 è stato chiamato a ricoprire l'incarico di Ministro per la Cooperazione internazionale e l'Integrazione. Dal 2015 è Presidente della Società Dante Alighieri per la diffusione della lingua e cultura italiane nel mondo. Acuto osservatore del presente, è una delle personalità più affermate della ricerca storica e religiosa. Collabora con diversi periodici e quotidiani tra cui il *Corriere della Sera*. Tra i suoi volumi più recenti: *Il cristianesimo al tempo di papa Francesco* (Laterza, 2018), *Il professore e il patriarca. Umanesimo spirituale tra nazionalismi e globalizzazione* (Jaca Book, 2018), *Paolo VI. Sfide della storia e governo della Chiesa* (Jaca Book, 2018), *La preghiera, la parola, il volto* (San Paolo, 2019), *Roma. La Chiesa e la città nel XX secolo* (San Paolo, 2020), *Italia carismatica* (Morcelliana, 2021), *La Chiesa brucia. Crisi e futuro del cristianesimo* (Laterza, 2021), *La guerra del silenzio. Pio XII, il nazismo, gli ebrei* (Laterza, 2022) e *Il grido della pace* (San Paolo, 2023).

12. sabato 25 maggio - ore 16.30 - teatro Manzoni - €3

Adriano Favole

Tabù. Non mangerai di questo cibo



Si dice che l'essere umano è onnivoro, ma non è affatto vero. Noi non mangiamo di tutto e tutto quello che potremmo mangiare. Siamo al contrario piuttosto selettivi. Molte culture umane hanno scelto di rendere tabu alcuni cibi: tartarughe, anguille, squali, maiali, bovini, canguri. E tra i cibi proibiti ovviamente c'è anche la carne umana. L'antropologia dell'alimentazione ha indagato queste proibizioni e le ha spiegate alla luce di ragioni materialistiche: il maiale per esempio è un "concorrente" dell'essere umano e richiede molta acqua e molto cibo per crescere, non sempre è conveniente allevarlo. Ci sono però anche ragioni simboliche alle origini delle proibizioni: serpenti e vermi sono cattivi da pensare, oltre che da mangiare. E poi ci sono le ragioni della differenziazione: come le lingue cambiano spesso per opposizione a quelle dei vicini, così accade per il cibo. Insomma: "noi siamo ciò che voi non mangiate"! Adriano Favole ci racconterà i tabu alimentari con un viaggio che tocca diverse località in cui ha fatto ricerca.

Adriano Favole è professore ordinario di Antropologia culturale presso il Dipartimento di Culture, Politica e Società dell'Università di Torino dove insegna Antropologia culturale, Antropologia della comunicazione e Cultura e potere. Ha fondato e dirige il Laboratorio "Arcipelago Europa". È stato *visiting professor* presso le Università della Nuova Caledonia, della Polinesia francese e di La Réunion. Ha viaggiato e compiuto ricerche a Futuna (Polinesia occidentale), in Nuova Caledonia, a Vanuatu, in Australia, a La Réunion e in Guyana Francese. I suoi ambiti di ricerca principali sono l'antropologia politica, l'antropologia dell'ambiente e l'antropologia insulare. Da anni collabora con "La lettura" del *Corriere della Sera*. È autore di: *Vie di fuga. Otto passi per uscire dalla propria cultura* (2018), *Il mondo che avrete. Virus, antropocene, rivoluzione* (con M. Aime e F. Remotti, 2020) per UTET; *La palma del potere* (Il Segnalibro, 2000); *L'Europa d'Oltremare* (Raffaello Cortina, 2020); *Isole nella corrente* (La ricerca folklorica, Grafo, 2007); *Resti di umanità. Vita sociale del corpo dopo la morte* (2003), *Oceania. Isole di creatività culturale* (2010), *La bussola dell'antropologo* (2015) e *La via selvatica. Storie di umani e non umani* (2024) per Laterza.

13. sabato 25 maggio - ore 17.00 - teatro Bolognini - €3

Elisabetta Moro

La dieta mediterranea, storia e benefici

La dieta mediterranea è lo stile di vita più studiato al mondo. E non si smentisce mai. Fa bene al corpo e fa bene alla mente. Al punto che l'Organizzazione Mondiale della Sanità la raccomanda per tutte le età, la FAO la considera uno dei regimi più sostenibili al mondo e l'UNESCO l'ha riconosciuta come patrimonio culturale dell'umanità. Ma pochi sanno in cosa consista davvero la dieta mediterranea e ancora meno che è stata scoperta proprio in Italia.

Ce ne parla, raccontandone la storia e gli importanti benefici per la salute, l'antropologa Elisabetta Moro, i cui studi e libri sulla dieta mediterranea hanno fatto riaffiorare le virtù e il valore di questa grande eredità culturale.

Elisabetta Moro è Professore Ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Insegna anche Storia della gastronomia dei paesi del Mediterraneo all'Università Federico II di Napoli. È Co-Direttrice del Museo Virtuale della Dieta Mediterranea (www.mediterraneandietvm.com) e del MedEatResearch (Centro di ricerche sociali sulla Dieta Mediterranea) del suo Ateneo. Ha lavorato con Stanley Tucci al programma CNN «Searching for Italy» (Emmy Award 2021). Collabora con il *Corriere della Sera*, il *Mattino*, e con programmi RAI come *GEO* e *MAESTRI*. È componente dell'Assemblea della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO e presiede il Comitato Scientifico della Cattedra UNESCO in Intangible Cultural Heritage and Comparative Law dell'Università di Roma Unitelma Sapienza. Tra i suoi libri: *Sirene. La seduzione dall'antichità ad oggi* (il Mulino, 2019); con Marino Niola ha scritto: *Andare per i luoghi della dieta mediterranea* (il Mulino, 2017); *I segreti della dieta mediterranea* (il Mulino, 2020); *Baciarsi* (Einaudi, 2021); *Il presepe* (il Mulino, 2022); *Mangiare come Dio comanda* (Einaudi, 2023). Ha curato l'antologia di testi celebri da Omero, Kafka, Bachmann a Joyce intitolata *Sirene. Il mistero del canto* (Marsilio, 2023).



14. sabato 25 maggio - ore 18.00 - piazza del Duomo - €3

Enzo Bianchi

Cibo, tavola e condivisione

Dall'Eucarestia al banchetto nuziale, passando per la tavolata con gli amici o per la preparazione di piatti dedicati a una speciale festa, il cibo è molto spesso oggetto di condivisione, elemento fondamentale per creare e mantenere viva ogni comunità. Tanto in senso religioso, quanto in senso laico, condividere la mensa è il segno di un legame forte, di fraternità, che assume un valore ancora più alto e simbolico in momenti di scarsità. Fondamentale per la sopravvivenza, il cibo diventa centrale nel fare nascere un legame comunitario: sedersi alla stessa tavola, spartirsi il pane, il companatico e le bevande, sancisce una sorta di patto tra i commensali, come se dicessero: ci riconosciamo l'uno con l'altro. Per questo ritroviamo la condivisione del pane e del cibo in culture anche molto diverse e distanti tra loro, perché è un gesto profondamente umano.

Enzo Bianchi, monaco e saggista, è il fondatore della Comunità monastica di Bose di cui è stato priore sino al 2017; nel 1983 ha creato la casa editrice Edizioni Qiqajon. Ha insegnato Teologia biblica alla Facoltà di Filosofia dell'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano; gli è stata conferita la Laurea Honoris Causa dall'Università degli Studi di Torino nel 2000 e dall'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo nel 2016. È membro del Consiglio del Comitato cattolico per la collaborazione culturale con le Chiese ortodosse e orientali del Pontificio Consiglio per la promozione dell'unità dei cristiani. Nel 2014 Papa Francesco lo ha nominato Consultore del Pontificio Consiglio per la promozione dell'unità dei cristiani e nel 2018 "uditore" al Sinodo dei vescovi sui *Giovani, la Fede e il Discernimento Vocazionale*. Ha ricevuto diversi premi: "Premio Grinzane Terra d'Otranto" (2007), "Premio Cesare Pavese" (2009), "Premio Cesare Angelini" per il libro *Il pane di ieri*, "Premio internazionale della pace" (2013), "Premio Artusi" (2014), "Premio Europeo Emmanuel Heufelder per l'opera di Ecumenismo e Dialogo" (2016). È membro della redazione della rivista biblica *Parola Spirito e Vita*, di cui è stato direttore fino al 2005; collabora con *La Stampa*, *la Repubblica*, *Jesus*, *Vita Pastorale* e *L'Osservatore Romano*. Tra i suoi libri, ricordiamo: *Il pane di ieri* (2008), *L'altro siamo noi* (2010), *Fede e fiducia* (2013), *Dono e perdono* (2014), *Spezzare il pane* (2015), *Gesù e le donne* (2016) per Einaudi; *Raccontare l'amore* (Rizzoli, 2015); *La vita e i giorni* (2018), *Cosa c'è di là. Inno alla vita* (2022) per il Mulino; *Vivere la morte* (nuova ediz. 2023), *Lontano da chi? Lontano da dove?* (nuova ediz. 2023) per EDB; *L'amore scandaloso di Dio* (2016), *Il vangelo celebrato* (2017), *L'arte di scegliere* (2018), *Dove va la Chiesa?* (2023) *L'arte della preghiera* (2024) per edizioni San Paolo.

15. sabato 25 maggio - ore 19.00 - teatro Bolognini - €3

Stefano Liberti

Fabbriche di carne

L'incremento del consumo di carne negli ultimi anni ha portato a un aumento vertiginoso dei capi animali a livello globale. Se da una parte l'allevamento intensivo consente di produrre tanta carne in uno spazio ristretto e facilita l'accesso alle proteine animali per fasce crescenti della popolazione mondiale, dall'altra ha enormi costi ambientali, sociali e sanitari.

Nel corso della conferenza Stefano Liberti, ripercorrerà la storia di questi allevamenti, dalla nascita ai giorni nostri, 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. Una realtà che non si può ignorare.

Stefano Liberti, giornalista e regista, pubblica da anni reportage di politica internazionale, sulla crisi ambientale su testate italiane (*il manifesto*, *L'Espresso*, *Ventiquattro*) e straniere (*El País semanal*, *Le Monde diplomatique*). Come regista ha lavorato al programma di Rai 3 *C'era una volta*. Ha diretto il documentario *L'inferno dei bimbi stregoni*, co-diretto con Andrea Segre il documentario *Mare chiuso* e con Enrico Parenti il film *Container 158*. Nel 2017 ha realizzato con Mario Poeta il film *Herat football club*, sulla squadra femminile di calcio di Herat in Afghanistan. Ha pubblicato *A sud di Lampedusa. Cinque anni di viaggi sulle rotte dei migranti* (Minimum Fax, 2008), *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo* (Minimum Fax, 2011), *Il grande carrello. Chi decide cosa mangiamo* (con F. Ciconte, Laterza



2019), *Terra bruciata. Come la crisi ambientale sta cambiando l'Italia e la nostra vita* (Rizzoli, 2020), *I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta* (Minimum Fax, 2021).

16. sabato 25 maggio - ore 21.00 - piazza del Duomo - €3

Consegna del Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia a Corrado Augias

Corrado Augias, Marco Aime

Dialoghi e parole per l'Italia di oggi

Corrado Augias vince la VII edizione del *Premio Internazionale Dialoghi di Pistoia*, conferito a una figura del mondo culturale, che con il proprio pensiero e lavoro abbia testimoniato la centralità del dialogo e della cultura per lo sviluppo delle relazioni umane.

Quali parole per l'Italia di oggi e di domani? In un'epoca di veloce transizione, di scomparsa di valori che credevamo intramontabili, di nuove paure e grande incertezza, diventa importante discuterne con Corrado Augias, uno dei protagonisti più attenti e profondi della nostra società e della nostra cultura. Un dialogo che, nello stile caratteristico di Augias, vuole andare controcorrente, rallentare di fronte alla continua accelerazione di immagini e parole. La vita s'impara, recita il titolo del suo ultimo libro, e imparare richiede tempo e studio, una cifra che diventa lo spunto per riflettere su quali prospettive ci si presentano davanti e quali strade percorrere domani, a partire da oggi.

Corrado Augias, giornalista, scrittore, autore teatrale e televisivo. Attivo nel movimento dell'avanguardia romana sin dai primi anni Sessanta, è stato inviato speciale (da Parigi e New York) per *L'Espresso*, *Panorama* e la *Repubblica* di cui è editorialista e cura la rubrica *La mia Babele* sul supplemento settimanale *Il Venerdì*. Ha ideato e condotto programmi di divulgazione culturale televisivi, si ricordano *Telefono giallo*, *Babele*, *Domino*, *Enigma*. Su Rai 3 ha condotto per diverse stagioni la striscia *Le Storie - Diario italiano*, un approfondimento culturale quotidiano; le prime tre edizioni del programma *Quante storie*; dal 2018 *Città segrete*, dal 2021 il programma di attualità e politica *Rebus* e l'anno successivo *La gioia della musica*, programma di approfondimento musicale. Dal 2023 è su La7 con *La torre di Babele*. Nel 2015 gli è stato conferito il Premio Hemingway per la letteratura e nel 2022 il Premio Chiara alla carriera. Ha pubblicato romanzi e saggi fra cui: la trilogia *Quel treno da Vienna* (1981), *Il fazzoletto azzurro* (1983) e *L'ultima primavera* (1985); *Quella mattina di luglio* (1995), *Il disagio della libertà* (2012), *I segreti d'Italia* (2012), *Inchiesta su Maria* (con M. Vannini, 2013), *Il paese in vendita* (2013), *Tra Cesare e Dio* (2014) per Rizzoli; *I segreti di Parigi* (1996), *I segreti di Roma* (2005), *Inchiesta su Gesù* (con M. Pesce, 2006), *Leggere. Perché i libri ci rendono migliori, più allegri e più liberi* (2007), *Inchiesta sul cristianesimo* (con R. Cacitti, 2008), *Disputa su Dio e dintorni* (con V. Mancuso, 2009) e *I segreti del Vaticano* (2010) per Mondadori. Per Einaudi ha scritto *Le ultime diciotto ore di Gesù* (2016), *I segreti di Istanbul* (2016), *Questa nostra Italia* (2018), *Racconti parigini* (2018), *Breviario per un confuso presente* (2020), *Modigliani. L'ultimo romantico* (2021), *Il grande romanzo dei Vangeli* (n.e. 2021), *La fine di Roma* (2022), *La vita s'impara* (2024). Per Rai Libri è uscito nel 2023 *Paolo. L'uomo che inventò il Cristianesimo*.

Marco Aime, antropologo, scrittore, fotografo. Docente di Antropologia culturale all'Università di Genova. Ha condotto ricerche sulle Alpi e in Africa Occidentale (Benin, Burkina Faso, Mali). Ha a lungo viaggiato, spesso fotografando i luoghi visitati e le persone che ha incontrato. Ha pubblicato favole per ragazzi, testi di narrativa e saggi, tra cui: *Verdi tribù del Nord* (Laterza, 2012); *Gli specchi di Gulliver* (2006), *Timbuctu* (2008), *Il diverso come icona del male* (con E. Severino, 2009), *Gli uccelli della solitudine* (2010), *Cultura* (2013), *L'isola del non arrivo* (2018), *Il grande gioco del Sahel* (con A. De Georgio, 2021) per Bollati Boringhieri; *La macchia della razza* (2013), *Etnografia del quotidiano* (2014), *Conversazioni in alto mare* (con R. Gatti, 2021), *Il patto delle colline* (2024) per eleuthera; *Tra i castagni dell'Appennino* (2014), *Senza sponda* (2015), *Il mondo che avrete* (con A. Favole, F. Remotti, 2020) per UTET; *Comunità* (il Mulino, 2019); *Classificare, separare, escludere. Razzismi e identità* (Einaudi, 2020); *Confini. Realtà e invenzioni* (con D. Papotti, 2023) per EGA. Per Add editore ha curato *Atlante delle frontiere* (2018) e pubblicato *Pensare altrimenti. Antropologia in 10 parole* (2020). Tra le ultime pubblicazioni *La carovana del sultano* (Einaudi, 2023), *Di pietre, di sabbia, di erba, di carta* (2024, per Bollati Boringhieri).



17. sabato 25 maggio - ore 21.15 - teatro Manzoni - €7

Peppe Servillo, Natalio Luis Mangalavite

Reading musicale: *Un indovino mi disse* di Tiziano Terzani

18. sabato 25 maggio - ore 22.30 - teatro Bolognini - gratuito

Proiezione del film

Petit paysan - Un eroe singolare

Regia di Hubert Charuel

Giovane allevatore di vacche da latte, Pierre è legato anima e corpo alla sua terra. L'amore per i suoi animali rappresenta il pendolo della vita di Pierre, scandita dal rapporto conflittuale con la sorella, veterinaria incaricata al controllo sanitario della regione. Il futuro dell'azienda familiare è messo in pericolo quando un'epidemia vaccina si diffonde in Europa, finendo per colpire una delle sue vacche. Pierre sarà trascinato in un vortice di colpe e speranze, spingendosi sino ai limiti estremi della legalità pur di salvare i suoi amati animali. A metà fra il noir, il dramma rurale e il thriller sociale, *Petit paysan* è un'opera intensa e coinvolgente: presentato a La Semaine de la Critique del Festival di Cannes, è stato insignito del Premio Foglia d'Oro al Festival France Odeon di Firenze e di numerosi Premi César.

Hubert Charuel, regista e sceneggiatore, cresce nel Nord della Francia in una famiglia di allevatori e lavora nella piccola fattoria lattearia dei genitori prima di intraprendere gli studi di cinematografia. Nel 2011 si laurea in regia all'École de Cinéma La Fémis di Parigi: il suo corto di presentazione, *Diagonale du vide*, viene selezionato in numerosi concorsi internazionali. Con il suo primo lungometraggio, *Petit paysan - Un eroe singolare*, si aggiudica il prestigioso Premio César per la migliore opera prima.

19. domenica 26 maggio - ore 10.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3

Vito Teti

Cosa mangio qui? Cibo, memoria, migrazioni

L'essere umano è ciò che mangia o anche ciò che cerca e desidera mangiare. La sua esperienza del cibo forma la sua mentalità, la sua percezione del mondo, la sua memoria. Ad esempio la mia memoria del "mangiare", attraverso la mia "autobiografia alimentare", oscilla tra il cibo locale della mia infanzia, tra i consumi alimentari del periodo del boom economico e quelli dei decenni successivi, fino ad arrivare a quelli del tempo presente. Il cibo che abbiamo conosciuto e la sua memoria consentono andate, ritorni, restanze, recuperi di persone, luoghi, culture, pratiche alimentari del passato. *Cosa mangio qui?* Questa domanda, ispirata al libro di Bruce Chatwin, è quella che *Homo Sapiens* si pone da sempre in tutti i contesti storici e culturali in cui è vissuto, ed è quella che si sono posti tutti i migranti, i viaggiatori, quella che ci poniamo anche noi, adesso, nel periodo in cui i luoghi e il cibo stanno diventando "eccessivi" o "inesistenti". Da un lato i mondi (specie quello Occidentale) obesi e dello spreco, dall'altro i mondi della penuria, della fame e della sete.

Vito Teti, già ordinario di Antropologia Culturale presso l'Università della Calabria, si è occupato di storia e antropologia dell'alimentazione (il suo *Il pane, la beffa, la festa* è stato pubblicato nel 1976 da Guaraldi), dei percorsi della costruzione identitaria, il motivo della melanconia e della nostalgia, di storia e antropologia dello spopolamento e della rigenerazione dei luoghi. È autore di reportage fotografici, documentari etnografici nel Sud Italia, in Calabria e in Canada per conto della Rai, di racconti e narrazioni in cui intreccia, in maniera originale, etnografia, storia, autobiografia, memoria orale e memoria individuale. Tra i suoi scritti più recenti: *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati* (Donzelli 2004; n. ed. ampliata 2023), *Pietre di pane. Un'antropologia del restare* (Quodlibet 2012; n. ed. 2024), *Maledetto Sud* (Einaudi, 2013), *Terra Inquieta* (Rubbettino, 2015; n. ed. 2023), *A filo doppio. Un'antologia di scritture calabro-canadesi* (con Francesco Loriggio, Donzelli, 2017), *Quel che resta* (Donzelli, 2017), *Il vampiro e la melanconia* (Donzelli, 2018), *Il colore del cibo* (Meltemi, 1999; n. ed. 2019), *Pathos* (con Salvatore Piermarini, Rubbettino, 2019), *Prevedere l'imprevedibile* (Donzelli, 2020), *Nostalgia* (Marietti 1820, 2020), *Homeland* (Rubbettino, 2022), *La restanza* (Einaudi, 2022).



20. domenica 26 maggio - ore 10.00 - teatro Bolognini - €3

Massimo Montanari

Senza carne. Perché abbiamo imparato a essere (anche) vegetariani?

Perché mangiare solo o prevalentemente vegetali? È una scelta solo contemporanea o questa scelta alimentare ha alle spalle una lunga storia? La specie umana è biologicamente onnivora. E qui sta il paradosso: potendo mangiare *di tutto*, le comunità e gli individui non mangiano *tutto*, ma scelgono cosa mangiare. Ed ecco scendere in campo la cultura, che definisce queste scelte, governando i modi di mangiare come e più degli istinti naturali.

Ma la cultura cambia nello spazio e nel tempo, seguendo principi economici (cosa è più conveniente nel rapporto fra costi e benefici?), ma anche principi simbolici e ideologici, etici, filosofici, religiosi, e poi salutistici. Senza dimenticare le ragioni del gusto giacché piacere e necessità viaggiano sempre assieme quando si tratta di mangiare. Lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari ci parlerà della storia del vegetarianesimo e delle motivazioni che l'hanno determinata, una riflessione più che mai attuale.

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato e dirige il Master "Storia e cultura dell'alimentazione". È stato pioniere in questo campo di studi. I suoi lavori (una trentina di volumi e numerosi saggi) hanno avuto risonanza internazionale e sono tradotti in molte lingue. Ha tenuto corsi e conferenze in tutta Europa, in Giappone, negli Stati Uniti, in Canada, nell'America latina. Nel 2002 è stato insignito dal presidente Azeglio Ciampi del titolo di Ufficiale all'onore della Repubblica per meriti scientifici. Ha scritto: *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storie di una cultura* (Rizzoli, 2015); *Il cibo come cultura* (2006), *I racconti della tavola* (2016), *Il sugo della storia* (2018), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro* (2019), *Cucina politica. Il linguaggio del cibo fra pratiche sociali e rappresentazioni ideologiche* (2021), *Alimentazione e cultura nel Medioevo* (n. ed. 2022), *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa* (n. ed. 2023), *Amaro. Un gusto italiano* (2023) per Laterza.

21. domenica 26 maggio - ore 11.00 - piazza del Duomo - €3

Vittorio Lingiardi

Quando il cibo racconta il dolore psichico

«Il corpo c'è, e c'è, e c'è», ripete con implacabile semplicità la poetessa Wisława Szymborska. E «prova dolore, deve mangiare e respirare e dormire, ha la pelle sottile, e subito sotto – sangue». Quel «deve mangiare» sarà la nostra porta d'accesso al mondo dei disturbi della nutrizione e dell'alimentazione, un viaggio diagnostico e inevitabilmente culturale in quadri clinici denominati anoressia, bulimia, binge eating. Poiché la diagnosi prelude al trattamento, parleremo anche delle diverse strategie terapeutiche, riflettendo sul ruolo giocato dalla personalità nel manifestarsi del disagio alimentare. Ancora una volta scopriremo, come direbbe Freud, che «l'Io è innanzitutto un'entità corporea».

Un incontro su anoressia, bulimia e altri disturbi dell'alimentazione e della nutrizione, tema di sempre crescente attualità e urgenza, con lo psichiatra e psicoanalista Vittorio Lingiardi.

In collaborazione con Fondazione Hapax - Synapsis

Vittorio Lingiardi, psichiatra e psicoanalista, è Professore ordinario di Psicologia dinamica alla Facoltà di Medicina e Psicologia della Sapienza Università di Roma e Senior Research Fellow della Scuola Superiore di Studi Avanzati Sapienza (SSAS). Dal 2020 è Presidente della Society for Psychotherapy Research-Italy Area Group (SPR-IAG). Ha ricevuto numerosi premi tra cui il *Premio Musatti* della *Società Psicoanalitica Italiana* (2018), il *Research Award* della *Society for Psychoanalysis* dell'*American Psychological Association* (2020), il *Sigourney Award* (2023). Per Raffaello Cortina dirige la collana «Psichiatria, Psicoterapia e Neuroscienze». Collabora con *Repubblica* e *il Venerdì* di *Repubblica*, dove dal 2015 tiene la rubrica «Psycho» su cinema e psicoanalisi. Con Nancy McWilliams è coordinatore scientifico del progetto *Psychodynamic Diagnostic Manual* (Cortina, 2018). Tra i suoi ultimi libri: *Mindscapes. Psiche nel paesaggio* (Cortina, 2017), *Diagnosi e destino* (Einaudi, 2018), *Al cinema con lo psicoanalista* (Cortina,



2020), *Arcipelago N. Variazioni sul narcisismo* (Einaudi, 2021), *Consulenza psicologica e psicoterapia* (con N. Nardelli, G. Giovanardi e A.M. Speranza, Cortina, 2023), *I meccanismi di difesa* (con F. Madeddu, Cortina, 2002, n.e. 2023), *L'ombelico del sogno* (Einaudi, 2023).

22. domenica 26 maggio - ore 12.00 - teatro Bolognini - €3

Cristina Bowerman, Camilla Baresani

Alta cucina senza tabù

Quando ci si riferisce a qualcosa di “alto”, che sia moda, design oppure cucina, immediatamente gran parte di noi si sente esclusa, pensa ad abiti, oggetti e ristoranti riservati a pochi eletti, a stili di vita cristallizzati con rituali e costi che li rendono inaccessibili. Invece, Cristina Bowerman, chef (una stella Michelin) ha lavorato sulla trasformazione dell’alta cucina in un’esperienza accessibile, che non crea isolamento (i tavoli distanziati, il servizio di formalità raggelante) bensì apertura a ingredienti e ricette che non hanno frontiere, con prezzi accessibili e con sconti per i clienti più giovani, con percorsi di degustazione libertari (si possono usare le mani e non solo le posate), e con l’apporto di un servizio empatico, per nulla sussiegoso. La sua declinazione dell’alta cucina è anzitutto un’altra cucina, priva di tabù.

Cristina Bowerman, chef italiana, nel 2010 riceve una stella Michelin, unica donna in Italia per quell’anno, e nel 2020 le Tre Forchette del Gambero Rosso (riconfermate negli anni seguenti). Nel 2023 viene inserita da *Forbes* tra le 100 donne di successo che, con il loro impegno e capacità di leadership, hanno contribuito alla crescita dell’Italia. In virtù del suo impegno per la sostenibilità alimentare *Guida Michelin* l’ha recentemente inserita nella sua selezione mondiale di Green Initiative. Consegue la laurea in Culinary Arts ad Austin, perfezionando la propria disciplina e lavorando in particolare sulla concentrazione dei sapori. Nel 2005 arriva al Glass Hostaria di Roma, di cui è Chef Patron da diciotto anni. La sua cucina è un crossing culturale che racconta il gusto attraverso il dialogo costante fra tradizioni, culture, memoria e luoghi. Impegnata nella formazione e insegnamento, è socio fondatore e Presidente dal 2016 di Ambasciatori del gusto. Ha fatto parte del comitato Tecnico di Coordinamento per l’Anno del Cibo Italiano, ha aderito a Chef Manifesto, che ha come obiettivo quello di porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare e promuovere l’agricoltura sostenibile entro il 2030. Da sempre cerca di rappresentare un role model per le donne nella ristorazione – un ambiente estremamente sbilanciato verso la rappresentanza maschile – e non solo. Ha pubblicato: *Da Cerignola a San Francisco e ritorno. La mia vita da chef controcorrente* (Mondadori, 2014), *Chef Cristina Bowerman incontra Eugenio Tibaldi* (con E. Tibaldi e M.P. Poponi, Maretti, 2019).

Camilla Baresani, scrittrice e gourmet. Nata a Brescia, vive tra Roma e Milano. Ha scritto e condotto il programma quotidiano *Mangiafuoco* di Radiol. Per Rai3 ha ideato il format del programma *Romanzo italiano*. Collabora con *Il Corriere della sera*, con *Il Foglio* e con *Grazia*. Ha insegnato Scrittura creativa al Master di Giornalismo Multimediale della IULM di Milano e in seguito all’Accademia Molly Bloom. È presidente del Centro Teatrale Bresciano. Sull’inserito culturale *Domenica del Sole 24 Ore* per otto anni ha raccontato i ristoranti italiani (con la rubrica “Diario di una golosa”). Nel 2011, per *CoolTour* (programma quotidiano di informazione culturale di Rai5), ha condotto “CoolChef”, una rubrica di interviste ai migliori cuochi italiani. Tra i suoi libri: *La cena delle meraviglie* (Feltrinelli, 2007), *Un’estate fa* (Bompiani, 2010), *Vini, amori* (Bompiani, 2014), *Il sale rosa dell’Himalaya* (Bompiani, 2014), *Gli sbafatori* (Mondadori, 2015). L’ultimo romanzo pubblicato è *Gelosia* (La nave di Teseo, 2019). Il suo sito è camillabaresani.com

23. domenica 26 maggio - ore 15.00 - teatro Bolognini - €3

Laura Pigozzi

Educo come mangio

La gestione del cibo è uno degli elementi centrali del funzionamento di una famiglia. A partire dalle scelte di allattamento del neonato che la madre fa, fino alla preparazione e cura del desco familiare, ai figli si veicola non solo il nutrimento, ma anche una educazione all’altro. Attraverso esempi di casi veri, la psicologa e psicoanalista Laura Pigozzi analizzerà il dibattito sociale riguardante il tema della famiglia, in cui talvolta l’eccesso di cibo, di amore, di controllo e di dipendenza rischia di interrompere un vero scambio con i figli. Il cibo nutre, il cibo avvelena: e ciò non dipende da una sua qualità intrinseca, ma anche dai rituali e dalle



parole che lo accompagnano. Il cibo non è solo nutrimento, ma è un discorso che facciamo all'altro: mangiare o non mangiare per un bambino significa infatti comunicare qualcosa a chi lo cura. Il cibo è un esperanto relazionale. Educiamo, nutriamo, condividiamo il cibo in maniera consapevole.

In collaborazione con Fondazione Hapax - Synapsis

Laura Pigozzi, è psicologa clinica, psicoanalista, filosofa. È Membro del Direttivo della Fondation Européenne pour la Psychanalyse, e rappresentante italiana delle Associazioni Psicoanalitiche Europee: Fondation Européenne pour la Psychanalyse e Centre Recherche International Voix Analyse. È nel comitato scientifico e docente della Società Italiana di Musicoterapia Psicoanalitica. Autrice di: *Chi è la più cattiva del reame? Figlie, madri e matrigne nelle nuove famiglie* (et. al., 2012); *Mio figlio mi adora. Figli in ostaggio e genitori modello* (2016), *Adolescenza zero. Hikikomori, cutters, Adhd e la crescita negata* (2019) per Nottetempo; *A nuda voce. Vocalità, Inconscio, Sessualità* (2016), *Il plusmaterno. La solitudine delle madri in un'epoca che chiede loro troppo* (a cura di, 2018), *Voci smarrite. Godimento femminile e sublimazione* (2022) per Poiesis; *Troppa famiglia fa male. Come la dipendenza materna crea adulti bambini (e pessimi cittadini)* (2020), *Sorelle. Il mistero di un legame tra conflitto e amore* (2021), *Amori tossici. Alle radici delle dipendenze affettive in coppia e in famiglia* (2023) per Rizzoli. Collabora con *doppiozero.it*, gli *asini* e riviste di psicoanalisi. Ha ideato e conduce il podcast: *Uscire dalle dipendenze affettive*.

24. domenica 26 maggio - ore 15.00 - sala Palazzo dei Vescovi - €3

Luisa Stagi

Food porn e dieta. La nuova comunicazione del cibo

Il food porn, ovvero la proliferazione di discorsi e immagini intorno al cibo, è l'ossessione per la cucina e per l'estetica degli alimenti. Si è diffuso in una società dove, paradossalmente, la maggior parte delle persone è costantemente a dieta. Questo fenomeno è evidente nei palinsesti televisivi che da anni propongono una ridondanza di trasmissioni di cucina, ricette e gare culinarie ma, anche, svariati format che si occupano della forma fisica. Nel frattempo gli chef televisivi sono diventati delle vere celebrità chiamate come testimonial nei più diversi contesti, i politici realizzano selfie o dirette social con il cibo (gastro-post) ed è stato istituito il Carbonara-day. L'immersione nella "gastro-pornografia" ha prodotto un linguaggio specifico che è spesso utilizzato per parlare di sé, dei propri posizionamenti identitari e politici o anche solo per sublimare il desiderio di consumo.

Luisa Stagi è docente presso l'Università di Genova dove insegna Sociologia, Cibo, cultura e comunicazione e Sociologia dell'immaginario. Sul cibo e l'alimentazione ha scritto molti saggi e volumi e pubblicato numerosi articoli in riviste internazionali. È co-direttrice della rivista AG – AboutGender, rivista internazionale di studi di genere e del Laboratorio di Sociologia visuale (<https://www.laboratoriosociologiavisuale.it>). Tra i volumi pubblicati: *Nel nome del padre. Incursione nei territori della paternità* (con G. Petti, Ombre Corte, 2015), *Food porn. L'ossessione del cibo in TV e nei social media* (Egea, 2016), *Pink is the new black. Stereotipi di genere nella scuola dell'infanzia* (con E. Abbatecola, Rosenberg & Sellier, 2017), *Dopo la rivoluzione. Paesaggi giovanili e sguardi di genere nella Tunisia contemporanea* (con L. Queirolo Palmas, Ombre Corte, 2017), *Aggiungi un selfie a tavola* (con S. Benasso, Egea 2021).

25. domenica 26 maggio - ore 17.00 - teatro Manzoni - €3

Franco Berrino

Curarsi con il cibo: gli ingredienti della longevità

Mangiare bene è uno dei principali segreti per vivere più a lungo e felici. Purtroppo numerose ricerche epidemiologiche hanno evidenziato che l'industrializzazione della filiera produttiva del cibo ha avuto un ruolo determinante nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo contemporaneo. Molto spesso ci ammaliamo perché mangiamo troppo e male: i nostri piatti si riempiono di cibi pronti, bevande zuccherate, alimenti processati ricchi di conservanti, dolcificanti artificiali ed emulsionanti. La raccomandazione principale per una sana alimentazione è quella di scegliere ingredienti semplici e naturali,



prestando sempre la massima attenzione alla varietà e alla biodiversità dei cibi. Franco Berrino, decano degli studi sulla prevenzione e sulla corretta alimentazione, traccia le linee guida fondamentali per alimentarsi correttamente, perdere peso e vivere bene, ammalandosi di meno.

Franco Berrino è medico, patologo, ed epidemiologo. Ha lavorato all'Istituto Nazionale Tumori di Milano, dove ha diretto l'Unità di Epidemiologia e il Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva. Attualmente è responsabile del progetto MeMeMe, una sperimentazione clinica finanziata dallo European Research Council per prevenire l'incidenza delle malattie croniche associate all'età. Nel 2015 ha fondato l'associazione «La Grande Via» per promuovere la prevenzione e la longevità in salute. I suoi studi hanno analizzato lo sviluppo dei tumori in Italia e in Europa, e in particolare il rapporto fra stile alimentare, livelli ormonali e successiva incidenza del cancro. Oggi promuove la corretta alimentazione come prezioso strumento per prevenire l'incidenza di malattie cardiovascolari, diabete, cancro. Tra i suoi libri: *Il cibo dell'uomo* (sec. ed. 2016), *Medicina da mangiare* (2018), *Alimentare il Benessere* (2022) per Franco Angeli; *La grande via* (con L. Fontana, 2017), *Ventuno giorni per rinascere* (con D. Lumera e D. Mariani, 2018), *La via della leggerezza. Perdere peso nel corpo e nell'anima* (con D. Lumera, 2020), *Il cibo della saggezza. Che cosa ci nutre davvero* (con M. Montagnani, 2020), *Il mandala della vita* (con E. Bortolazzi, 2022) per Mondadori; *La foresta di perle* (con E. Bortolazzi, 2022), *Manuale della longevità felice* (con E. Bortolazzi, 2023) e *Fermare il Tempo. Con piccole dosi di cibo e benessere* (2023) per Solferino.

26. domenica 26 maggio - ore 17.00 - teatro Bolognini - €3

Tommaso Melilli

Perché andiamo al ristorante?

I ristoranti esistono da più di due secoli e mezzo, ma – contrariamente a ciò che racconta una famosa leggenda – sono stati inventati ben prima della Rivoluzione Francese, e per un motivo molto semplice: perché servivano. La borghesia europea aveva bisogno di un nuovo tipo di luogo: aperto a tutti, o quasi, non sgradevole, non necessariamente costoso, ma retto da alcune semplici regole. Un luogo dove incontrarsi con persone sconosciute, per capire se era il caso approfondire la conoscenza. I ristoranti, i piatti, i menu, le prenotazioni e le recensioni erano in origine un elegantissimo pretesto per decidere, durante la cena, se valeva la pena di rivedere la persona seduta davanti a noi: per fare affari, per inventare cose nuove, o per provare ad amarsi. Tommaso Melilli, chef e scrittore ci accompagna in una sorta di analisi antropologica sul perché andiamo al ristorante.

Tommaso Melilli è chef e scrittore. Da quattro anni cura sul *Venerdì* di *Repubblica* la rubrica di ricette “Pentole e parole” ed è uno dei fondatori de *L'Integrale. Rivista di pane, vino e cultura*. Scrive inoltre per l'edizione francese di *Slate*. In Italia ha pubblicato per Einaudi *I conti con l'oste* (2020) non un libro di cucina ma di cucine e delle persone che ci vivono e della loro vita oscura per chi non è del mestiere, e *Cucina aperta* (66thand2nd, 2024). In Francia nel 2018 è uscito il libro *Spaghetti Wars*, un *personal essay* scritto «sul fronte» dei conflitti di appartenenza e identità legati a quello che mangiamo, e nel 2025 pubblicherà per Stock il nuovo volume dedicato al tema della conferenza.

È chef e co-proprietario di Gloria, a Milano, dopo avere lavorato per molti anni in Francia.

27. domenica 26 maggio - ore 18.30 - piazza del Duomo - €3

Antonio Manzini, Marco Aime

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. Perché? Ci indigniamo per la caccia e per gli allevamenti intensivi di mammiferi e di pollame, ma molto meno per la pesca e gli allevamenti ittici. Perché? E i vegetali non soffrono, quando vengono mangiati? Sono molti i fattori che ci indicano che dobbiamo cambiare il nostro stile alimentare, ma non è facile, le abitudini sono dure a morire. Il cibo non è solo un carburante per il nostro corpo, ma anche un elemento che ci connette al mondo animale e vegetale. Di questo discutono lo scrittore Antonio Manzini e l'antropologo Marco Aime, del fatto che siamo una specie onnivora, ma che possiamo orientare i nostri gusti



sulla base di principi etici e di conseguenza influenzare alcune scelte sul piano ambientale, economico e politico. Tentativi di consapevolezza alimentare.

Antonio Manzini, attore, sceneggiatore e scrittore. Ha firmato sceneggiature per A. Infascelli (*Il siero della vanità*, 2004) e G. Salvatores (*Come Dio comanda*, 2008). È autore televisivo de *Il delitto di Via poma* (regia di R. Faenza), numerosi episodi di *Squadra Antimafia* e *Il XII apostolo*. È stato editor e sceneggiatore della serie *Benvenuti a tavola 2* e di *Buscetta boss dei due mondi*. Nel 2016 ha diretto il suo primo film *Cristian e Palletta contro tutti*. Nel 2005 ha pubblicato il suo primo romanzo: *Sangue Marcio* (Fazi editore), seguito da *La giostra dei criceti* (Einaudi, 2007; Sellerio, 2017). Per Chiarelettere ha pubblicato *Orfani bianchi* (2016). Per Sellerio ha pubblicato i romanzi della fortunata serie del vicequestore Rocco Schiavone, in onda su Rai 2, di cui è sceneggiatore con M. Careddu: *Pista nera* (2013), *La costola di Adamo* (2014), *Non è stagione* (2015), *Era di maggio* (2015), *7-7-2007* (2016), *Cinque indagini romane per Rocco Schiavone* (2016), *Pulvis et umbra* (2017), *L'anello mancante. Cinque indagini di Rocco Schiavone* (2018), *Fate il vostro gioco* (2018), *Rien ne va plus* (2019), *Ah l'amore l'amore* (2020), *Vecchie conoscenze* (2021), *Le ossa parlano* (2022), *ELP* (2023) e *Riusciranno i nostri eroi a ritrovare l'amico misteriosamente scomparso in Sud America?* (2023). Sempre per Sellerio ha pubblicato *Sull'orlo del precipizio* (2015), *Ogni riferimento è puramente casuale* (2019), *Gli ultimi giorni di quiete* (2020) e *La mala erba* (2022). Il suo ultimo romanzo è *Tutti i particolari in cronaca* (Mondadori, 2024).

28. domenica 26 maggio - ore 20.00 - teatro Bolognini - gratuito

Proiezione del film

Club Zero

Regia di Jessica Hausner

La signorina Novak si unisce al corpo docente di una scuola di élite per insegnare *alimentazione consapevole*. Il suo corso si basa sul principio innovativo che mangiare meno sia salutare. L'insegnante approfitta delle paure dei ragazzi e abusa della loro fiducia, piegandoli alla sua pericolosa ideologia: il suo metodo, assicura, purifica il corpo e aiuta a salvare il pianeta. Gli altri professori e la dirigente scolastica sono lenti ad accorgersi di quello che sta succedendo e quando i genitori, lontani o distratti, cominciano a rendersene conto, il Club Zero è ormai diventato una realtà. Thriller psicologico inquietante e provocatorio, *Club Zero* è stato presentato all'ultima edizione del Festival di Cannes, nella Selezione Ufficiale.

Jessica Hausner è una regista, produttrice, scrittrice e sceneggiatrice austriaca. Ha studiato regia presso la Filmakademie Wien dove ha realizzato i pluripremiati cortometraggi *Flora* e *Inter-view*. I suoi primi lungometraggi, *Lovely Rita* e *Hotel*, sono stati selezionati al Festival di Cannes nella categoria Un Certain Regard. Nel 2009 il suo terzo film, *Lourdes*, è stato selezionato in Concorso al Festival del Cinema di Venezia, dove si è aggiudicato il premio Fipresci. Nel maggio 2014 è nuovamente in gara al festival di Cannes nella categoria Un Certain Regard con *Amour fou*. Sempre nel 2014 è membro della Giuria del Concorso in occasione della 71ª Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Nel 2019 presenta al Festival di Cannes *Little Joe* che vince il Prix d'interprétation féminine.

PROGRAMMA ONLINE

Siamo ciò che mangiamo? Dalla teoria alle(buone) pratiche

Laura Filattiera intervista: Dario Bressanini, Maurizio Carucci, Elena Casiraghi, Annalisa Chessa, Giulia Ciccarelli, Sonia Peronaci.

Online sulle piattaforme e social dei Dialoghi di Pistoia a partire dal 7 maggio

Mercati, cibi e aromi.

Mostra fotografica di Marco Aime

Dal 23 maggio, a cura di Giulia Cogoli

Realizzata da Dialoghi di Pistoia e Confcommercio



Le fotografie sono esposte in luoghi pubblici ed esercizi commerciali di tutta la città e negli spazi del festival. Progetto e piantina sul sito www.dialoghidipistoia.it

Scarica il programma completo e il programma per bambini e ragazzi su www.dialoghidipistoia.it

Biglietteria

Tutti gli eventi sono a pagamento, tranne l'evento di apertura, i film, che sono gratuiti fino a esaurimento posti.

Gli eventi per bambini sono gratuiti ma con prenotazione obbligatoria a boemondoaps@gmail.com

Vendita online dal 30 aprile su www.dialoghidipistoia.it

Il diritto di prevendita è pari al 10% del costo del biglietto

La biglietteria è aperta dal 30 aprile:

piazza del Duomo 12, Pistoia - tel. 0573371011 biglietteria@dialoghidipistoia.it

dal lunedì al sabato: 9-13 e 16.30-19.30 domenica e festivi: 15-19 e 24-25-26 maggio: 9-22

Pescia: Fondazione POMA Liberatutti, piazza San Francesco 12, tel. 05721770011 www.pomaliberatutti.it

Biglietteria last minute: i biglietti disponibili saranno venduti sul luogo dell'evento 30 minuti prima dell'inizio.

Gli eventi durano circa 50-60 minuti.

La direzione si riserva di effettuare modifiche al programma che saranno comunicate alla biglietteria, punto info, sui social e sito.