***PENSARE IL CIBO* – III EDIZIONE**

**La filosofia del cibo si confronta con religione, idea di bellezza e disturbi alimentari**

**con Marc Augè, Ermis Segatti e Federico Francesco Ferrero**

25-27-28 ottobre 2016

Palazzo Ceriana-Mayneri - Circolo della Stampa

Corso Stati Uniti 27 – Torino

La **terza edizione di** **Pensare il Cibo**, l’unico festival italiano dedicato ai temi dell’alimentazione visti da un punto di vista filosofico, si svolgerà in tre serate NON consecutive, martedì 25, giovedì 27 e venerdì 28 ottobre, presso il Circolo della Stampa di Torino.

Tutte le serate sono ad ingresso libero e gratuito.

Quest’anno sotto la lente di ingrandimento della filosofia finiranno la religione e l’economia, in un confronto tra i dettami cristiani e musulmani in campo alimentare, che vietano cosa mangiare, e un sistema economico occidentale in bilico tra puro profitto e nuovi stimoli dati dal mondo spirituale ed etico. Finiranno anche l’antropologia e la nutrizione, per un’analisi sulle ragioni intime e profonde che portano ai disturbi alimentari, fino a parlare dei rapporti esistenti tra idea di bellezza e alimentazione nelle varie culture.

A sviscerare i temi e a confrontarsi sulle diverse visioni, saranno personaggi di spicco nei rispettivi ambiti di competenza. Dall’antropologo francese di fama internazionale **Marc Augè**, all’ex vincitore di Masterchef **Federico Francesco Ferrero**, che smetterà i panni di critico gastronomico per mettere quelli più usuali di medico nutrizionista. Dal teologo **Ermis Segatti** a **Yahya Pallavicini,** del Coreis, tra le voci più autorevoli e aperte al dialogo del mondo islamico in Italia. E, ancora, l’economista torinese **Paolo Biancone**, la psicoterapeuta **Antonella Ramassotto** e i filosofi **Franco Riva** e **Gianluca Garelli,** attivi nel pensiero che riflette sul nostro rapporto con il cibo.

Così come nelle precedenti edizioni, il format di Pensare il Cibo prevede, per ogni appuntamento, un’originale ouverture musicale. Quest’anno, sul palco di Pensare il Cibo, saliranno due giovani orchestre**: Trio Kaleidos e Quartetto Arturo Marquez** che fanno parte del progetto dell’orchestra per la pace Pequeñas Huellas.

Al termine di ogni serata sarà offerto un aperitivo, curato da Sara Casiraghi di [www.pentolapvessione.it](http://www.pentolapvessione.it). L’aperitivo di giovedì 27 vedrà, inoltre, la partecipazione straordinaria di **Alida Gotta**, finalista dell’edizione 2015 di Masterchef, che si metterà ai fornelli per gli ospiti di Pensare il Cibo. L’aperitivo di venerdì 28 sarà invece offerto da **NovaCoop - Fiorfood** e sarà cucinato dagli allievi dell’Istituto professionale Colombatto di Torino, guidati dallo chef Renato Crivello.

Pensare il Cibo ha ricevuto il patrocinio di Regione Piemonte, Città di Torino e del Dipartimento di Management dell’Università degli Studi di Torino. E’ sponsorizzato da Coop, Fiorfood ed Effetto Formazione.

**PROGRAMMA DI PENSARE IL CIBO 2016**

**Programma**

**Martedì 25 ottobre - dalle ore 18**

**Proibito da Dio: la precettistica alimentare religiosa di fronte alle società secolarizzate**

***Ermis Segatti*,** teologo dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, ***Yahya Pallavicini***, di Coreis (Comunità Religiosa Islamica italiana) e ***Paolo Biancone***, economista e docente all’Università degli Studi di Torino, si confronteranno su un tema di estrema attualità.

Le precettistiche religiose in campo alimentare, come per esempio il cibo halal per il mondo musulmano, si devono misurare con una società sempre più secolarizzata. Se, da una parte, la dottrina islamica ha rafforzato il proprio spirito identitario anche in questo specifico ambito, dall’altra i precetti cristiani sembrano essersi persi nel corso del tempo. Di contro, il mondo economico si trova oggi di fronte a un dubbio amletico**:** continuare a seguire la logica del profitto o cominciare a dare la giusta importanza agli aspetti etici e spirituali.

In veste di moderatore, **Carlo De Blasio**, caporedattore di TGR Rai Piemonte e grande appassionato di filosofia. A conclusione del dibattito, l’aperitivo conviviale sul tema del **cibo halal ed etico-religioso**.

**Ingresso gratuito**

**Giovedì 27 ottobre - dalle ore 18**

**La Passione del cibo. Nutrire il corpo tra creazione e distruzione di sé**

**Federico Francesco Ferrero**, critico gastronomico e medico nutrizionista, **Antonella Ramassotto**, psicoterapeuta e psicoanalista, vicepresidente di TeCo e **Franco Riva**, filosofo e docente all’Università Cattolica di Milano, indagheranno sulle ragioni profonde che determinano i disturbi alimentari. Un tema estremamente delicato che riguarda patologie ormai conosciute come l’anoressia e la bulimia, e altre più “*contemporanee*”, come l’ortoressia, cioè l’ossessione di un’alimentazione sana. Filosofia e scienza dialogheranno sul nostro rapporto nei confronti di quello che mangiamo e su come, spesso, i disturbi alimentari nascano da una passione quasi morbosa nei confronti del cibo stesso.

A moderare l’incontro il giornalista di *Food 24-Il Sole 24 Ore*, **Augusto Grandi.** A conclusione del dibattito, il consueto aperitivo conviviale a tema, legato alla gioia del cibo e ai colori, con la finalista di Masterchef 2015, **Alida Gotta**, che proporrà alcune delle sue specialità.

**Ingresso gratuito**

**Venerdì 28 ottobre - dalle ore 18**

**Il cibo amico o nemico della bellezza? Le culture del cibo e l’accettazione di noi stessi**

Protagonisti dell’ultima serata di Pensare il Cibo saranno **Marc Augè**, antropologo francese di fama mondiale, e **Gianluca Garelli**, filosofo italiano e docente all’Università di Firenze, autore del libro *La questione della bellezza*. Il tema della serata verterà sul concetto di bellezza nella nostra cultura e su come abbia influito sui comportamenti alimentari. Un concetto di bellezza che è cambiato drasticamente nel corso dei tempi e che si differenzia in modo sostanziale da quello di altri popoli e di altre culture. Un concetto di bellezza, soprattutto, che può essere la causa di vecchi e nuovi disturbi alimentari.

A moderare l’incontro la giornalista de *La Repubblica*, **Licia Granello.** A conclusione del dibattito, l’aperitivo conviviale a tema territoriale sarà offerto da Nova Coop - Fiorfood e sarà cucinato dagli allievi dell’Istituto professionale Colombatto di Torino, guidati dallo chef Renato Crivello.

**Ingresso gratuito**

*Ufficio Stampa Pensare il Cibo: Spazi Inclusi ( www.spazi-inclusi.it)*

*Stefano Bosco - Tel.338.9321089 -* [*stefano.bosco@email.it*](mailto:stefano.bosco@email.it)