

PRESENTAZIONE DEL LIBRO PRESSO IL SALONE CONSIGLIARE DEL COMUNE DI GARESSIO
giovedì 7 dicembre 2017 ore 17:30
ore 19:00 rinfresco ed una performance "conviviale" presso la Galleria Porta Rose

Immagine tratta dal progetto AlpFoodway.

Progetto che mira a promuovere il Patrimonio Culturale Alpino attraverso la valorizzazione delle tradizioni alimentari per creare un forte elemento identitario condiviso lungo tutta la catena montuosa europea.

Sarà presente l'autore insieme alla dott. Sara Di Paolo e il dott. Andrea Macario che hanno curato il capitolo sul "Monitoring Emotion" ed il Prof. Sergio Conti, geografo ed esperto dell'Università di Torino che ha coordinato la preparazione della candidatura Unesco di Langhe, Monferrato e Roero.

Il ruolo del cibo nella socializzazione è noto e studiato da molti decenni da sociologi, antropologi, psicologi e altri studiosi di scienze umane. Il cibo è un piacere individuale, ma anche un'occasione di scambio e di comunicazione. È un oggetto di interesse. Dal momento in cui nasciamo, alimentarci e muoverci, avere un luogo in cui stare e forti relazioni affettive con l'Altro sono, per ognuno di noi, esigenze imprescindibili da cui dipende la nostra stessa vita. Crescendo gli orizzonti si allargano, al cibo come sopravvivenza si aggiunge, nei contesti in cui è possibile, il cibo come piacere; con la deambulazione il muoversi diventa fonte di conoscenze sempre più vaste, dal lettino alla stanza, dalla stanza alla casa, dalla casa alla strada, al quartiere, alla città e, con il tempo, a luoghi sempre più ampi e complessi. Il gusto rimane il tramite ineludibile tra noi e quello che gli ambienti ci offrono in campo nutrizionale, nonostante il peso incontrovertibile di elementi culturali e sociali. Il cibo attira nei luoghi persone diverse, autorizzandole a essere compresenti. **Il ristorante, il bistrot, la trattoria, prima ancora che risposte al bisogno di alimentarsi, sono luoghi che ospitano relazioni sociali. Il cibo è sempre una narrazione, di sé, della propria identità, delle proprie eredità, per chi cucina ma anche per chi lo consuma.** Le città offrono un'immagine di sé e un contributo materiale al benessere attraverso l'offerta di alimenti da consumare sullo sfondo di scenari interni ed esterni che non sono mai neutrali e influenzano le percezioni complessive. Il gusto ha un ruolo importante, e attraverso la condivisione sociale e la memoria, aiuta a identificare le caratteristiche urbane, a ricordarle legando certi luoghi a una esperienza positiva o negativa.

Il testo propone tre esempi (Città di Québec, Strasbourg e Genova) di città di cui si è tracciato il rapporto tra gusto, cibo, cucina e situazione urbana, sociale e culturale. Un approfondimento è dedicato a quello che è forse il prodotto più tipico e rappresentativo di Genova, il pesto, che di recente si è guadagnato una notorietà mondiale.

Antida Gazzola è stata docente di Sociologia urbana e rurale al Dipartimento di Architettura e Design (DAD) dell'Università degli Studi di Genova.

È autrice di numerosi saggi e monografie tra cui: Trasformazioni urbane. Società e spazi di Genova (2003); Intorno alla città. Problemi delle periferie in Europa e in Italia (2008); Uno sguardo diverso. La percezione sociale dello spazio naturale e costruito (2011)

Antida Gazzola

La città e il gusto

Il cibo come traccia sensoriale
per la conoscenza degli spazi urbani

la Società

FrancoAngeli

