

**Centro per i diritti umani
dell'Università di Pisa**

**Centro Interdisciplinare
Scienze per la Pace**

**Società della salute
Zona pisana**

Pisa città per la pace e per i diritti umani
Terza edizione

Cibo e conflitti
Pisa, 7-16 novembre 2008

Coltivare il cibo, cuocerlo e offrirlo sono azioni che fanno parte del ciclo cosmico della vita e del suo rinnovamento: da questo punto di vista il cibo è governato dalle leggi di natura e dalle regole di cultura.

Ma il cibo è sempre più disciplinato anche da regole giuridiche, che accompagnano il cibo dal seme al supermercato, dalle fattorie alle nostre cucine: lo Stato crea infatti leggi sui diritti di proprietà, sul commercio, sulla sicurezza alimentare.

Il cibo è frequentemente inteso - nella prospettiva della convivialità - come veicolo di pace e di amicizia: ma il cibo è anche e sempre più qualcosa che ha a che fare con i conflitti. Ogni discorso sul cibo racconta infatti le tensioni e le violenze che hanno accompagnato la lotta per il controllo delle risorse. Anche l'atto del mangiare, oggi, è intriso di conflittualità.

Partendo da queste e altre riflessioni nasce l'idea del Centro per i Diritti umani, della Società della Salute e del Centro Interdisciplinare Scienze per la Pace di dedicare al cibo la terza edizione di "Pisa città per la pace e per i diritti umani" (dopo la prima edizione sui diritti umani e la seconda sull'immigrazione), coinvolgendo ancora un volta la città, sollecitandola ad esprimersi attraverso le sue ricchezze - l'università, le associazioni, le istituzioni, il teatro, il cinema - per costruire un percorso interdisciplinare, di cui il cibo sia il crocevia.

Con il patrocinio dell'Università di Pisa, del Dipartimento Identità Culturale del Consiglio Nazionale delle Ricerche, del Segretariato Sociale della RAI, del Comune di Pisa, della Provincia di Pisa, della Regione Toscana, dell'ARSIA - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione nel settore Agricolo forestale, di Slow Food

* * *

In collaborazione con il Corso di Laurea in Scienze per la Pace, la Facoltà di Agraria, la Facoltà di Giurisprudenza, la Facoltà di Medicina, il Centro di documentazione sulla Globalizzazione, il Master universitario sulla gestione dei conflitti interculturali e interreligiosi, la Biblioteca comunale, la Biblioteca universitaria, la Libreria Punto Einaudi di Pisa, l'ETS, la Fondazione Teatro di Pisa, il Teatro Sant'Andrea, l'Arsenale - Associazione di cultura cinematografica

La manifestazione è stata realizzata grazie al contributo economico del Dipartimento Identità Culturale del CNR, dell'Università di Pisa, del Comune e della Provincia di Pisa



7**8****9****10****11****12****13****14****15****16**

Venerdì

Ore 15,30**Palazzo della Sapienza****Via Curtatone e Montanara, 15**

***Inaugurazione della Installazione fotografica
Twelve di Fabrizio Sbrana (uno sguardo tra i
popoli del mondo a mezzogiorno e dintorni)***

Aula Magna Storica***CIBO E CONFLITTI/CIBO E PACE*****Presiede****Marco Goldoni** *Preside della Facoltà di Giurisprudenza***Saluti****Marco Pasquali** *Rettore dell'Università di Pisa***Andrea Pieroni** *Presidente della Provincia di Pisa***Marco Filippeschi** *Sindaco di Pisa***Andrea Di Porto** *Università di Roma La Sapienza - Consiglio
di Amministrazione del CNR***Fabio Tarini** *Direttore del Centro Interdisciplinare Scienze
per la Pace***Introduce****Giorgio Gallo** *Presidente del Corso di Laurea in Scienze
per la Pace***Marcello Buiatti** *Università di Firenze****I Manifesti della Commissione Internazionale sul futuro
dell'alimentazione e dell'agricoltura*****Tullio Gregory** *Professore Emerito nell'Università di Roma
La Sapienza - Accademico dei Lincei****Per una fenomenologia del gusto***

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

Sabato

Ore 9,30

Aula Magna storica Palazzo della Sapienza
Via Curtatone e Montanara, 15

CIBO E POTERE

Incontro organizzato dal Centro di documentazione sulla globalizzazione

Presiede Pompeo Della Posta *Università di Pisa*

Francuccio Gesualdi *Centro Nuovo Modello di Sviluppo*
I dominatori del cibo

Giuliana Biagioli *Università di Pisa*

Cibo e potere: alcuni esempi dalla storia

Gianluca Brunori *Università di Pisa*

Il capitalismo nelle campagne

Paolo Bàrberi *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Consuetudini locali, mancanza di comunicazione e (in)sicurezza alimentare nell'Africa sub-sahariana

Maria Laura Ruiz *Università di Pisa*

Microcredito per un'agricoltura umana e sostenibile

Giannozzo Pucci *Movimento per la Decrescita Felice*

Il ritorno dei contadini. La Carta per il rinascimento della campagna

Ore 15,30

Aula Magna della Facoltà di Agraria
via del Borghetto, 80

CIBO, NATURA E CONFLITTI

Presiede Tommaso Luzzati *Università di Pisa*

Sarà presente il vice Sindaco del Comune di Pisa, Paolo Ghezzi

Salvatore Ceccarelli *ICARDA-International Center for Agricultural Research in Dry Areas*

Biodiversità, sicurezza alimentare e agricoltura

Chiara Certomà *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Produzione alimentare e identità del territorio

Marco Mazzoncini *Università di Pisa*

Agricoltura moderna, agricoltura biologica, agricoltura biodinamica: diversi livelli di sostenibilità per diversi modelli di agricoltura

Gaetano Zipoli *IBIMET-Istituto di Biometeorologia del CNR*
Cambiamenti climatici e produzioni agricole

7 8 9 **10** 11 12 13 14 15 16

Lunedì

Ore 17

Aula Magna storica Palazzo della Sapienza
Via Curtatone e Montanara, 15

CIBO E COMUNICAZIONE

Presiede Francesca Giardina *Università di Pisa*

Gianluca Brunori *Università di Pisa*

Le guerre del cibo: la comunicazione come terreno di confronto tra modelli di produzione e consumo

Alessandra Di Lauro *Università di Pisa*

L'inganno nella pubblicità. Processo alla verità

Maria Grazia Mammuccini *ARSIA-Toscana*

Comunicazione e cibo: l'esperienza toscana

Sarà presente *Oliviero Toscani fotografo*

Ore 21

Biblioteca comunale
Lungarno Galilei, 42

Paolo C. Conti *CEDITES-Centro studi per la divulgazione della tecnologia e della scienza*

La leggenda del buon cibo italiano

Introduce *Maria Marchitello*

7 8 9 10 **11** 12 13 14 15 16

Martedì

Ore 17

Chiesa di Sant'Andrea
Via del cuore, angolo Via Palestro

LA FAME E L'ABBONDANZA. IL CIBO TRA SPRECO, SOBRIETÀ E SOLIDARIETÀ

Presiede Giorgio Gallo *Università di Pisa*

Don Emanuele Morelli *Direttore Caritas diocesana di Pisa*
Amedeo Gagliardi *Associazione San Marcellino di Genova*
Luca Falasconi *Università di Bologna*
Luciano Rossetti *UniCoop Firenze*

Ore 19

Aula Magna dell'Istituto IPSSAR "G. Matteotti"
Via Garibaldi, 194 *parcheggio interno*

CIBO E RELIGIONE

Incontro organizzato dal Master Universitario sulla gestione dei conflitti interculturali e interreligiosi

Presiede Pierluigi Consorti *Università di Pisa*

Massimo Salani *Docente di religione cattolica IPSSAR Matteotti*

Il cibo come strumento di comunione. Cibo e Cristianesimo

Jaya Murthy *Scrittrice*

Mangiare per vivere, non vivere per mangiare. Cibo e Induismo

Clara Wachsberger *Comunità ebraica di Pisa*

L'alimentazione ebraica tra rigidità e innovazione

Nicola Benassi *Dipartimento Studi sull'Islam della Interreligious Studies Academy*

Nutrimento spirituale e corretta alimentazione nell'Islam

A seguire sarà offerta ai partecipanti all'incontro una cena preparata dagli studenti dell'Istituto.

Sarà presente l'Assessore alla Pubblica Istruzione della Provincia di Pisa, Rosa Dello Sbarba

7 8 9 10 11 **12** 13 14 15 16

Mercoledì

Ore 16,30

Salone storico della Biblioteca Universitaria
Palazzo della Sapienza Via Curtatone e Montanara, 15

CIBO E TECNOLOGIE

Presidente Francesco Donato Busnelli *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Laura Galoppini *Università di Pisa*

“Dice che non si sciupano a stare così finchè tu torni”: *conservazione e distribuzione degli alimenti nel Medioevo toscano.*

Manuela Giovannetti *Università di Pisa*

“Ulisse, Polifemo e il cibo degli Dei”

Eleonora Sirsi *Università di Pisa*

Fare regole per l'innovazione tecnologica nel tempo dell'incertezza, ovvero: chi decide sugli OGM?

Ore 18,30

Aula Magna storica Palazzo della Sapienza
Via Curtatone e Montanara, 15

IL FILOSOFO, IL CUOCO E L'ARTISTA

Confronto a più voci su creatività e prassi in margine a **L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica**, di Nicola Perullo (Pisa, Ets, 2008)

partecipano

Aldo Giorgio Gargani *filosofo Università di Pisa*, **Fulvio Pierangelini** *chef del ristorante Il Gambero Rosso,*

San Vincenzo, **Andrea Salvetti** *scultore designer, Lucca,*

Nicola Perullo *docente di Estetica, Università di Scienze*

Gastronomiche, Pollenzo

a cura di Danilo Ascareggi PUNTO EINAUDI – Pisa

e con il contributo della casa editrice ETS

Ore 21

Biblioteca comunale

Lungarno Galilei, 42

Presentazione della collana **Leggere è un gusto!** (Casa Editrice Il Leone verde, Torino)

7 8 9 10 11 12 **13** 14 15 16

Giovedì

Ore 9

Sala delle Baleari del Palazzo comunale

MAI FRAGOLE A DICEMBRE

Saranno presenti il Vicepresidente della Regione **Federico Gelli**, l'Assessore alle Politiche scolastiche del Comune di Pisa **Marilù Chiofalo**, il Direttore del Centro per i Diritti Umani **Enza Pellecchia**

Paolo Ghezzi *Vicesindaco di Pisa*

Il progetto "Un orto in ogni scuola"

Il progetto visto con gli occhi dei bambini: testimonianze

Maurizio Pacini *Azienda Agricola Pacini*

Mai fragole a dicembre. Il ruolo degli operatori economici nel consumo agroalimentare

Carlo Petrini *Presidente Slow food International*

Il cibo e l'ambiente: imparare dall'esperienza e dalla cura i sensi e la terra

Sottoscrizione del Protocollo tra Comune di Pisa, Istituti scolastici e Slow food.

Introduzione di Sergio Staino

Conclusioni

Giovanna Licheri *Presidente Slow food Toscana*

Marco Filippeschi *Sindaco di Pisa*

Esposizione dei lavori svolti dai bambini.

Ore 17

Sala Convegni di Santa Croce in Fossabanda

Piazza Santa Croce, 11

CIBO E RISORSE

Presiede Enrico Bonari *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Marco Mazzoncini *Università di Pisa*

Agricoltura e produzioni non alimentari

Francesco Di Iacovo *Università di Pisa*

La competizione sulle risorse e il ruolo delle politiche

Mariarosaria Vergara *Scuola Normale Superiore*

Quanta acqua.... mangiamo? Il "costo idrico" degli alimenti

7 8 9 10 11 12 13 **14** 15 16

Venerdì

Ore 15

Aula Magna della Facoltà di Medicina
via Roma, 55

MORIRE DI FAME, MORIRE DI CIBO

Presidente Luigi Murri *Università di Pisa*

Saluti dell'Assessore Valentina Settimelli *Presidente della Società della Salute di Pisa*

Gavino Maciocco *Osservatorio Italiano sulla salute globale*
Globalizzazione e disuguaglianze nella salute. Alimentazione e fattori di rischio tra denutrizione e obesità

Alessandro Cipriano *Medico – Associazione Bhalobasa*

La Fame vista... negli Occhi! Come cambia la Fame quando si passa dai dati alle storie!

Ferruccio Santini *Università di Pisa*

Il genotipo risparmiatore e l'abbondanza

Angelo Macchiavello *Giornalista*

Una vita extralarge. Racconti di un ex obeso

Mauro Mauri *Università di Pisa*

Anoressia e bulimia: cibo per essere o per apparire?

Rossella Paolicchi *Centro Arianna Asl5-SdS Zona pisana*

Il "passaggio a nord-ovest": il trattamento ambulatoriale dei disturbi dell'alimentazione

Mario Guazzelli *Università di Pisa*

Il cibo come piacere del corpo e della mente

Maria Marchitello *Medico omeopata-Asl5 Pisa*

Il piacere di mangiar bene: cura e cultura della salute

Conclusioni

Enrico Rossi *Assessore al Diritto alla Salute della Regione Toscana*

La politica sanitaria della Regione Toscana (con particolare riguardo agli stili di vita)

ore 18,30

Libreria Punto Einaudi
Piazza San Frediano, 10

LA CUCINA MODERNA DI MONSIEUR GUAZZETTO. RICETTE DAL SETTECENTO (ETS 2006)

A cura di **Andrea Addobbati** e **Giuseppe Lo Castro**.
Incontro con gli Autori

Sabato

Ore 10

Sala delle Baleari del Palazzo comunale

CIBO E TERRITORIO

Presiede Giacomo Sanavio *Vicepresidente della Provincia di Pisa*

Prima sessione *Le buone pratiche sul territorio*

Giovanni Forte *Presidente della Società della Salute della Valdera*

Il modello della Valdera

Iside Baldini *ORISS - Organizzazione Interdisciplinare Sviluppo e Salute*

Il giardino dei semplici: quando la produzione di cibo assolve anche a una funzione terapeutica

Paolo Cantoresi *UFSMA - Unità Funzionale Salute Mentale Adulti – Asl5 Pisa*

Gli orti della salute

Maria Marchitello *Medico omeopata-Asl5 Pisa*

A mangiar bene si comincia da bambini.

L'esperienza Gustoscuola in Valdera

Marco Veronesi *Direttore dell'APA*

Le esperienze Bancolat

Raffaella Grana *Vicesindaco del Comune di San Miniato*

L'esperienza "carni bovine pisane nelle mense scolastiche"

Giacomo Santi *Assessore allo sviluppo del Comune di Volterra*

Le esperienze Mercati locali

Maurizio Gioli *Coltivatore diretto*

Mercati Contadini: una concreta opportunità per valorizzare le produzioni locali di qualità

Franco Cioni *Unicoop Firenze*

L'esperienza di Unicoop Firenze

Seconda sessione *Strumenti giuridici di valorizzazione del rapporto tra cibo e territorio*

Eloisa Cristiani *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Prodotti da agricoltura biologica: occhio all'etichetta!

Mariagrazia Alabrese *Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa*

Le regole della vendita diretta dei prodotti agro-alimentari

Simone Matteoli *Università di Pisa*

I segni della provenienza (marchi, dop e igp):

(in)certezze sull'origine dei prodotti agroalimentari

Ore 15,30

**Sala Convegni della Stazione Leopolda
Piazza Guerrazzi**

CIBO E LEGALITÀ

Presidente Gabriele Santoni *Responsabile del coordinamento enti locali per la legalità di Avviso Pubblico*

Pierpaolo Romani *Coordinatore nazionale di Avviso Pubblico*

Seminare, raccogliere, consumare: la schiavitù e lo sfruttamento nell'Italia del XXI secolo

Daniela Sciarra *Legambiente*

Italia a tavola 2008. I vizi e le virtù della filiera del cibo italiano

Daniela Mori *Unicoop Firenze*

Educare alla cittadinanza consapevole: l'esperienza di "Noi con gli Altri" in Calabria

Marco Chiletto *Coltivatore diretto*

Contadini fuori legge? Il contributo delle Istituzioni alla scomparsa della civiltà contadina

Alberto Olivucci *Civiltà contadina*

"Campagna popolare" per una legge che riconosca l'agricoltura contadina e liberi il lavoro dei contadini dalla burocrazia

7 8 9 10 11 12 13 14 **15** **16**

Sabato - Domenica

Logge di Banchi

DALLA STALLA ALLA TAVOLA

Esposizione delle razze autoctone e mercato dei prodotti delle aziende agrizootecniche della Provincia di Pisa (in collaborazione con l'APA)

*E per i più piccini.... Le fiabe dell'orto di Fata Sementina
C'era una volta, un seme, un germoglio, una piantina, un frutto. C'era una volta un campo di terra e due fatine. C'era una volta acqua e animali, folletti e gnomi. C'era una volta un orto magico tempestato di verdure buone e belle. C'era una volta un orco, chiamato Veleno.*

Viaggio nelle fiabe alla scoperta dell'agricoltura biologica e del piacere di mangiar bene.

Da un'idea di **Elena Bendinelli**

7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

Domenica

Ore 21

Teatro Verdi - Sala Titta Ruffo

Via Palestro, 40

.... E per concludere...

CIBO E MUSICA

Sinfonia gastronomica da un'idea di Roberto Iovino e Claudio Proietti, ispirato al libro "Sinfonia Gastronomica - Musica, Eros e Cucina" di Roberto Iovino e Ileana Mattion (Vienneperre - Milano)

Salotto narrativo-musicale-gastronomico da Rossini a Mozart, da Verdi a Puccini, da Offenbach a Bernstein: raccontato da Roberto Iovino e Ileana Mattion, cantato da Silvia Regazzo e suonato da Claudio Proietti.

Sarà presente l'Assessore alla Cultura del Comune di Pisa, Silvia Panichi

(massimo 80 posti - necessaria prenotazione: tel. 0508312148)

Eventi collegati

CIBO E CINEMA

7-20 novembre 2008

Cineclub Arsenale Vicolo Scaramucci, 4 (050 502640)

Pranzo di Ferragosto di Gianni Di Gregorio

Una commedia sulla terza età, scanzonata e verace, che offre diversi spunti di riflessione. Tra la ricetta delle melanzane alla parmigiana e le performances delle irresistibili quattro protagoniste, il cibo diventa l'occasione per riflettere sul rispetto delle tradizioni, senza dimenticare la sua funzione di grande socialità.

Cous Cous di Abdel Kechiche

Cous Cous traduzione corretta ma riduttiva dell'originale La graine et le moulet, la semola e il muggine, componenti essenziali per cucinare questo piatto con il pesce. Slimane, immigrato e operaio nei cantieri navali di Sète, diventato disoccupato, vuole realizzare il sogno di una vita: un ristorante, dove poter gustare e far conoscere i piatti della sua terra. Il cibo si tinge di ricerca delle proprie origini e di nostalgia.

Febbre dell'oro di Charlie Chaplin

Uno dei capolavori di Chaplin dove il tragico si intreccia col comico e dove la mancanza di cibo e la fame diventano degli spunti per delle gags entrate a far parte della storia del cinema. Basti ricordare la danza dei panini infilati sulle forchette, l'allucinazione dei due amici, che si vedono reciprocamente in forma di volatili; Charlot che mangia le scarpe bollite, assaporandone e gustandone i legacci come se fossero spaghetti...

Haiti Chérie di Claudio Del Punta

Docufiction ambientata nella Repubblica Dominicana: tra finzione e documentario il film racconta le disperate condizioni di vita nei batey, i villaggi di baracche nelle quali vivono gli immigrati haitiani impiegati nelle piantagioni di canna da zucchero privati di ogni diritto e tutela sindacale e sfruttati dai grandi proprietari terrieri.

Super Size Me di Morgan Spurlock

Il documentario di Morgan Spurlock traccia una linea di confine tra la cattiva alimentazione e il cittadino che la "subisce". Il dito viene puntato contro i fast food e contro Ronald MacDonald. Un atto di accusa contro le multinazionali con dati, opinioni e diagrammi scientifici, inserito in un più ampio discorso sull'omologazione dei gusti non solo a tavola e sui controlli dei cibi.

Eventi collegati

CIBO E IMMAGINI

7-16 novembre 2008

Palazzo della Sapienza (via Curtatone e Montanara, 15)

Installazione fotografica **Twelve** di **Fabrizio Sbrana** (uno sguardo tra i popoli del mondo a mezzogiorno e dintorni)

CIBO E TEATRO

**12-15 novembre 2008 ore 21, Chiesa di Sant'Andrea
Via del Cuore, angolo Via Palestro**

in collaborazione con CONFLITTI. Frammenti di un Teatro necessario

I Sacchi di Sabbia/Compagnia Sandro Lombardi

Sandokan o la Fine dell'Avventura

Il cibo come scenografia.

Ingresso: € 8 intero, € 6 ridotto

TEATRO AL RISTORANTE

8-9 novembre ore 20.00

Soupe! Il teatro è in tavola!

Al ristorante Babette, Lungarno Mediceo n° 15 i tavoli apparecchiati si trasformano in un insolito palcoscenico ed una "zuppa" di personaggi comici arricchisce la cena servita agli ospiti del ristorante. In un'atmosfera senza tempo scopriremo la passione di Leonardo Da Vinci per la cucina e la vita di insoliti avventori. Da un'idea di Sabrina Iannello (occorre prenotazione: 050.9913302/3; 347.1408659 - COSTO della cena: 35 €)

LA SALUTE TRA I LIBRI 2008: CIBO E DINTORNI

7-15 novembre 2008

BIBLIOTECA COMUNALE di Pisa lungarno g. galilei, 42

Bibliografia ragionata sul tema - Mostra dei testi disponibili in biblioteca - Quaderno di citazioni letterarie a cura di Paola Bernardini - Mostra fotografica a cura dell'Associazione Culturale Imago - Letture sul tema

Venerdì 7 novembre, ore 12

Presentazione dell'iniziativa con l'assessore alla Cultura del Comune di Pisa Silvia Panichi

Lunedì 10 novembre, ore 21

La leggenda del buon cibo italiano

Incontro con Paolo C. Conti, giornalista e scrittore, presidente del CEDITES. Introduce Maria Marchitello

Mercoledì 12 novembre ore 21

Presentazione della collana Leggere è un gusto! Della Casa Editrice Il Leone verde di Torino

Grafica a cura di Bruno Sereni
Ufficio Comunicazione Università di Pisa
Stampato presso
il Centro Tipografico dell'Università di Pisa