



Comunicato stampa

**Martedì 30 ottobre nella sede di Giurisprudenza alle 17**

**Mangiare è una questione di regole: tradizioni e diritto a tavola**

**Il pianeta gastronomico visto dall'antropologo Marino Niola e da due giuristi**

Trento, 26 ottobre 2012 – (e.b.) «La mousse au chocolat? Un abisso di piacere, un mare di sensazioni, in cui è dolce naufragare. Il caffè? Borghesissimo, nemico dell'eros e alleato del lavoro, eccita la mente a scopi esclusivamente produttivi». Sono alcune delle affermazioni contenute nei libri “Si fa presto a dire cotto” e “Non tutto fa brodo” di Marino Niola, docente di Antropologia culturale, che analizza come tradizioni gastronomiche, modi di cuocere il cibo, maniere di comportarsi a tavola, passioni, repulsioni, valori estetici, tipicità siano specchi del rapporto che gli uomini hanno con se stessi e con gli altri, con la propria terra, con la propria identità.

**Marino Niola** – che indaga simboli, miti e riti della gastronomia – è stato invitato a Trento per una conferenza sospesa tra antropologia e diritto, tra le leggi del gusto e quelle sulla sicurezza alimentare. L'appuntamento, dal titolo “**Mangiare è questione di regole: per un'antropologia del diritto alimentare**”, sarà **martedì 30 ottobre alle 17 nell'aula 3 di Giurisprudenza** (via Verdi, 53).

Nel seminario, inserito nel corso di Diritto alimentare comparato che da tre anni si tiene all'Università di Trento, si vedrà come cultura, tradizioni, medicina, innovazione tecnologica, diverse sensibilità e mode abbiano cambiato e stiano cambiando il rapporto fra uomo e alimenti. Si approfondiranno anche alcune delle novità registrate nella normativa in materia di sicurezza alimentare e i principali strumenti e politiche volti a rivalutare la specificità della produzione locale in una realtà nella quale produzione, commercializzazione e consumo di cibi e bevande avvengono in una dimensione che sempre più trascende i confini nazionali.

A introdurre il relatore e a dialogare con lui saranno **Umberto Izzo** (docente di Diritto comparato e titolare del corso di Diritto alimentare comparato, Università di Trento) e **Matteo Ferrari** (docente SMEA - Alta Scuola in Economia Agro-alimentare, Università Cattolica del Sacro Cuore, Cremona), autori di “Diritto alimentare comparato. Regole del cibo e ruolo della tecnologia” (il Mulino, 2012).

«L'evento – spiega Izzo - è un'occasione di riflessione transdisciplinare sul tema oggetto del corso, che per le sue caratteristiche si apre naturalmente ad altri saperi e alle sensibilità che riguardano la vita di ciascuno». Quindi, citando Niola: «Mangiare, l'atto apparentemente più naturale ed elementare, è in realtà estremamente complesso, condito com'è da quelle funzioni e quei significati che ogni cultura connette all'atto "naturale" dell'alimentarsi. Proprio come il linguaggio, l'alimentazione



costituisce una cerniera fra natura e cultura: essa infatti appartiene ad entrambe, poiché articola funzioni fisiologiche e significati storici e culturali. Il gusto traduce spesso compatibilità, tabù, preferenze d'altro ordine - per esempio religioso, sociale, economico, di prestigio - nei termini apparentemente naturali del buono e del cattivo».

Izzo riprende: «A veder bene il diritto fa la stessa cosa, usa gli stessi termini binari per governare il comportamento umano, servendosi però di codici che per la loro complessità si sono fatti o sono percepiti come innaturali. In che misura le regole giuridiche assecondano, frenano, condizionano o subiscono l'induzione antropologica sottesa al codice binario dell'alimentazione? Di questo e altro Marino Niola verrà a parlare, ricordandoci che se è probabile che a fare la storia sia una mano invisibile, come diceva Adam Smith, è certo che la mano in questione impugna da sempre una forchetta (o un bastoncino)».

### **Qualche nota su Marino Niola**

Marino Niola è un antropologo della contemporaneità. Insegna Antropologia dei Simboli, Antropologia delle arti e della performance e Miti e riti della gastronomia contemporanea all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli.

È editorialista de "la Repubblica". Sul "Venerdì di Repubblica" cura la rubrica "Miti d'oggi". Collabora con "Le Nouvel Observateur", "Il caffè" di Locarno, "Il Mattino" di Napoli. È anche editorialista dell'Espresso e presidente della Città del gusto di Napoli. Dal 2008 al 20 giugno 2010 è stato presidente del Teatro Stabile di Napoli.

Per il Mulino ha pubblicato "I Santi patroni" (2007), "Si fa presto a dire cotto" (2009) e "Non tutto fa brodo" (2012). È inoltre autore di "Miti d'oggi" (Bompiani, 2012), "Don Giovanni o della seduzione" (L'ancora del Mediterraneo, 2006), "Lévi-Strauss. Fuori di sé" (Quodlibet, 2008) e "Il libro delle superstizioni" (con Elisabetta Moro, L'ancora del mediterraneo, 2009).

### **Ulteriori informazioni sull'incontro:**

<http://www.unitn.it/giurisprudenza/evento/25068/mangiare-e-questione-di-regole-per-unantropologia-del-diritto-alimentare>