

IL CIBO DI DIO

Giornate di studio sul significato del cibo nelle tradizioni religiose monoteiste e la sua trasformazione nella contemporaneità.

TREVISO 28-29-30 ottobre 2021

**Chiesa di San Teonisto di Treviso e
Tenuta Borgoluce di Susegana (Treviso)**

Presentazione

Due giornate di studio, ma anche d'arte e cucina, dedicate ad un tema di grandissima rilevanza e forza simbolica, sia a livello religioso, filosofico, storico ed artistico quanto politico e sociale.

La nostra idea del cibo si modella sui principi di civiltà che la sostengono, esprimendone i valori e le contraddizioni, le ritualità, i conflitti, le identità e le contaminazioni.

Il fatto poi che il cibo rappresenti oggi, nelle società opulente desecolarizzate, sempre più un'idea che si incarna in un'estetica immateriale liberata dal bisogno e sempre meno una realtà fisica che di quel bisogno peraltro è ancora concreta espressione in una larga parte del pianeta, pone forti interrogativi etici sul senso della nostra relazione con il mondo e sulla nostra capacità di interpretarlo al di fuori di schemi meramente edonistici.

Da questo punto di vista una coscienza religiosa del Creato, caratterizzata dalla consapevolezza che ogni vita, piccola o grande, è legata al suo Creatore principalmente attraverso *l'alimentum* che Egli ha disposto per ciascuno, ci permette non solo di pensare con rispetto alla natura e ai suoi frutti come a un bene comune, ma può essere anche un forte antidoto tanto per il puro consumo narcisistico del cibo quanto per l'astratto ascetismo minimalista che domina la sua immagine contemporanea, traducendosi nell'invito ad una socialità piena e condivisa, dove la bellezza e la bontà del cibo fanno tramutarsi in dono e comunità e la dietetica in etica, realizzando inoltre, nell'incontro umanistico di corpo e spirito, una vera arte del mangiare.

I^ giornata, 28 OTTOBRE ORE 17

Chiesa di San Teonisto (Treviso)

**Il cibo come esperienza del sacro: alimentare il corpo
e lo spirito**

Argomenti: La tavola nelle religioni monoteiste, bisogno, dono e condivisione, rispetto della natura, regole per un nutrimento che sia vita e comunità.

Relatori:

Mons. Michele Tomasi Vescovo di Treviso

Rav Luciano Meir Caro Rabbino Capo Comunità Ebraica di Ferrara

Yahya Sergio Yahe Pallavicini Presidente CO.RE.IS. Imam Moschea al-Wahid Milano. Consigliere del Ministero dell'Interno nella Consulta per l'Islam italiano e presidente del Consiglio ISESCO per l'educazione e la cultura in Occidente.

Massimo Donà, filosofo, Università San Raffaele Vita e Salute, Milano

Safet Zec, artista bosniaco (testimonianza)

Modera

Luigi Viola artista, già Professore Accademia di Belle Arti di Milano e Venezia, direttore editoriale della rivista Finnegans

Al termine, presso il Chiostro Minore del Seminario

**ASSAGGI DI CIBI DELLE DIVERSE CULTURE RELIGIOSE,
a cura di SLOW FOOD Treviso**

II^ giornata, 29 OTTOBRE 2021 ORE 17

Chiesa di San Teonisto (Treviso)

Il cibo contemporaneo tra etica ed estetica

Cultura vs natura nell'era della sua presentazione come assenza e negazione del bisogno. La diet-etica e l'arte del mangiare: ascetismi contemporanei. Il conflitto cibo/fame.

Relatori:

Massimo Donà, filosofo, Università San Raffaele Vita e Salute, Milano

Oscar Farinetti, imprenditore e saggista, fondatore della catena Eataly

Giacomo Petrarca, filosofo, Università San Raffaele Vita e Salute, Milano

Cinzia Scaffidi, giornalista, docente presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo)

Modera

Luigi Viola artista, già Professore all'Accademia di Belle Arti di Milano e Venezia, direttore editoriale della rivista Finnegans

Al termine, presso il Chiostro Minore del Seminario

Assaggi della cucina veneta e calabrese

III^ Giornata 30 OTTOBRE 2021

Tenuta Borgoluce di Susegana (Treviso)

Vino Paesaggio Bellezza Conversari in Villa

La dimensione estetica non è affatto astratta, ma scaturisce direttamente dal terreno dell'esperienza, dal concreto incontro con il reale. Fin dall'antichità vi è stata consapevolezza, nella filosofia, nella poesia, nell'arte, che il piacere prodotto dalla sollecitazione dei sensi come la vista, il tatto, il gusto e l'olfatto non sono reazioni confinabili alla pura sensorialità, ma introducono ad una conoscenza assai più complessa del mondo nella quale entrano in gioco tanto l'intelletto quanto la creatività a determinare ciò che chiamiamo *bellezza*, quel sentimento di pieno appagamento spirituale che riceviamo di fronte ad un paesaggio della natura piuttosto che a un'opera d'arte, davanti ad un bicchier di ottimo vino piuttosto che ascoltando i versi di una poesia.

Non per nulla *sapere* e *sapore* rimandano allo stesso etimo e al significato di una sperimentazione vitale che nel gusto trova il proprio fondamento.

L'amabile conversazione che mette dialogicamente a confronto tra loro produttori, esperti cultori del cibo e del vino, studiosi della interdisciplinarietà della gastronomia e filosofi che al vino e al sapore hanno dedicato saggi importanti, ci guida alla migliore comprensione di questi valori che, radicandosi nella dimensione soggettiva dell'esperire estetico, non di meno ineriscono alla natura medesima del paesaggio che la ospita, definendone l'autentica identità culturale e sociale.

Programma

In mattinata

Giornata di studio /conversazione con:

Massimo Donà, filosofo

Lodovico Giustiniani, A.d. Borgoluce

Luigi Latini, architetto paesaggista

Patrizia Loiola, Coordinatrice regionale guida SlowWine, SlowFood Editore

Giacomo Petrarca, filosofo

Cinzia Scaffidi, giornalista e docente universitaria

Un produttore vinicolo calabrese

Modera

Luigi Viola, direttore editoriale rivista Finnegans

Pranzo

Pomeriggio: Visita alla Tenuta

Il Cibo di Dio

Evento organizzato con il patrocinio del Comune di Treviso,
Provincia di Treviso, Regione del Veneto, Diocesi di Treviso,
UCEI (Unione Comunità ebraiche Italiane), ISA
(Accademia Studi Interreligiosi)

Organizzatore dell'evento

Associazione e rivista culturale Finnegans

Associazione Marco Polo Project

In collaborazione con: Fondazione Benetton Studi Ricerche di Treviso, Condotta Slow Food di Treviso, Centro Servizi del Volontariato di Belluno e Treviso

Media Partner: La Tribuna di Treviso

Direzione artistica

Massimo Donà, Università S. Raffaele Milano
Luigi Viola, Accademia Belle Arti Brera Milano e Venezia

Direzione organizzativa

Diego Lorenzi, presidente associazione culturale Finnegans
Pietrangelo Pettenò, presidente associazione Marco Polo Project
Gino Bortoletto: Slow Food di Treviso

Prenotazioni per i giorni 28 e 29 ottobre a Treviso

Segreteria della Fondazione Benetton
Tel. 0422 5121

Prenotazioni per il giorno 30 ottobre a Susegana

Associazione Culturale Finnegans
Tel. 340 9741769

Informazioni generali

Associazione culturale Finnegans
info.finnegans@gmail.com

Tel. 340 9741769