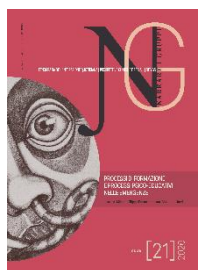


Antropologia del cibo per il 2050: il viaggio è iniziato a Milano

Michele Filippo Fontefrancesco (notiziario)



Narrare i gruppi

Etnografia dell'interazione quotidiana, prospettive cliniche e sociali, design - vol. 21, n° 1, giugno 2026

ISSN: 2281-8960

Rivista semestrale pubblicata on-line dal 2006 - website: www.narrareigruppi.it

Titolo completo dell'articolo

Antropologia del cibo per il 2050: il percorso è iniziato a Milano

Autore

Ente di appartenenza

Michele Filippo Fontefrancesco

Università Cattolica del Sacro Cuore

Pagine 163-169

Pubblicato il 12 luglio 2025

Cita così l'articolo

Fontefrancesco, M.F. (2025). Antropologia del cibo per il 2050: il viaggio è iniziato a Milano. In *Narrare i Gruppi*, latest luglio 2025, pp. 163-169 - website: www.narrareigruppi.it

IMPORTANTE PER IL MESSAGGIO CHE CONTIENE.

Questo articolo può essere utilizzato solo per la ricerca, l'insegnamento e lo studio privato. Qualsiasi riproduzione sostanziale o sistematica, o la distribuzione a pagamento, in qualsiasi forma, è espressamente vietata. L'editore non è responsabile per qualsiasi perdita, pretese, procedure, richiesta di costi o danni derivante da qualsiasi causa, direttamente o indirettamente in relazione all'uso di questo materiale.

notiziario

Antropologia del cibo per il 2050: il percorso è iniziato a Milano

Milano, Italia – Il futuro del cibo in un'epoca di sfide globali senza precedenti è stato il fulcro di "Anthrofood 2050", un evento cruciale tenutosi l'1 e il 2 luglio 2025 presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore. Organizzato dalla Rete di Antropologia del Cibo dell'Associazione Europea degli Antropologi Sociali, l'incontro ha riunito un mix dinamico di studiosi emergenti e affermati per reimmaginare criticamente il ruolo dell'antropologia del cibo nel plasmare un futuro sostenibile, equo e resiliente.

La conferenza si è spinta oltre il tradizionale formato della lezione per promuovere un dialogo approfondito e un brainstorming collaborativo. Sullo sfondo del cambiamento climatico, della perdita di biodiversità e dei profondi mutamenti socioeconomici, l'evento si è posto l'obiettivo di definire un chiaro insieme di priorità di ricerca che guideranno la disciplina nei prossimi decenni.

Un risultato chiave di questa assemblea lungimirante è il previsto "Manifesto AnthroFood 2050", un documento destinato a racchiudere la visione collettiva per il futuro del settore. L'evento è stato fondamentale per la stesura della prima versione del documento, che sarà finalizzata e presentata alla conferenza biennale dell'EASA a Poznan nel luglio 2026.



Fig. 1. Momenti di confronto.

Le sessioni del primo giorno hanno approfondito le dimensioni sensoriali ed estetiche del cibo, esplorando concetti come gli "edonismi alimentari futuri" e la complessa interazione tra cibo, piacere e controllo sociale. Le discussioni hanno spaziato dal fenomeno contemporaneo del *competitive eating* sui social media italiani al significato culturale della dispensa domestica. Un momento culminante della giornata è stato il discorso di apertura di Stanley Uliaszek, che ha offerto un esame critico dell'aumento globale degli alimenti ultra-processati, della crescente finanziarizzazione dei sistemi alimentari e della paradossale coesistenza di obesità e denutrizione.

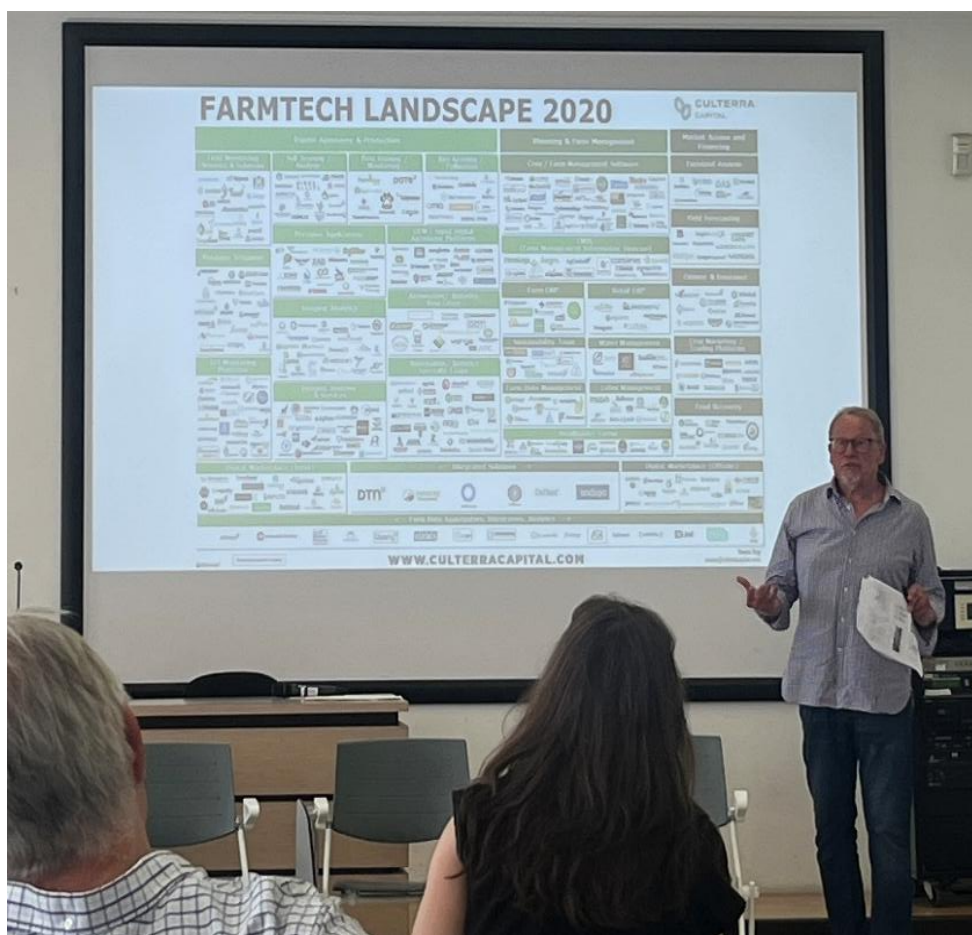


Fig. 2. Un momento della lezione di Stanley Uljaszek

La seconda giornata ha ampliato la conversazione per includere le intricate connessioni tra gastronomia, comunità e il nesso urbano-rurale. Influenzati dal lavoro fondamentale di Claude Fischler, che ha anche tenuto un discorso di apertura, i partecipanti hanno dibattuto sul ruolo dei "mangiatori spettacolari" e sui modi profondi in cui il cibo modella l'identità e la soggettività. Le discussioni hanno sottolineato la necessità di un approccio olistico che vada oltre le semplicistiche cornici problema/soluzione.



Fig. 3. Un momento della lezione di Claude Fischler

Durante i due giorni dell'evento, una serie di panel mirati ha affrontato una vasta gamma di temi urgenti. Questi includevano le molteplici dimensioni della sostenibilità, la conservazione e la trasformazione del patrimonio alimentare, le complesse intersezioni tra cibo e turismo, la relazione critica tra cibo e salute e le persistenti sfide dell'accesso al cibo e della disuguaglianza. Mettendo in primo piano i contributi etnografici e promuovendo un dibattito aperto, il workshop ha coltivato con successo uno spazio intellettuale vibrante per tracciare il corso futuro dell'antropologia del cibo. Le intuizioni generate a Milano sono destinate a risuonare in tutta la disciplina, modellando le domande che gli antropologi si pongono e le soluzioni che propongono per un futuro alimentare più giusto e sostenibile.



Fig. 4. Particolare della restituzione dei primi risultati

L'evento è stato presieduto da Michele Fontefrancesco e Sabine Parrish, con la collaborazione scientifica dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale italiano. Ha visto la partecipazione di: Aida Alymbaeva, Pedro Alves, Giovanni Aresi, NIR AVieli, Imogen Bevan, Yaiza Agata Bocos Mirabella, Jillian Cavanaugh, Ben Davenport, Fabio D'Elia, Francesco Della Costa, Rizkyana Dipananda, Claud Fischler, Elena Fusar Poli, Carmine Garzia, Alessandro Guglielmo, Jenny Herman, Susanne Højlund, Maria Jose Jordan, Jonatan Leer, Elena Marta, Raul Matta, Silvia Mazzucotelli Salice, Furqan Meerza, Maxime Michaud, Alice Mulhearn Williams, Michal Nahman, Elena Neri, Giulia Nicolini, Lucya Passiatore, Elisa Pastorelli, Denise Pettinato, Andrea Pieroni, Branwyn Poteykett, Denisse Román, Sili Rout, James Sarick-Whiteside, Paul Sperneac-

Wolfer, Andja Srebro, Stanley Ulijaszek, Michele Varini, Leandro Ventura, Domenico Volpicella, Dauro Mattia Zocchi.

L'evento è stato sponsorizzato da: Artecoop sc, BIA srl, Collegio Augustinianum, E-Cooking World, Encyclopedia, Facoltà di Scienze della Formazione e Dipartimento di Sociologia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Food Hub sb, Società Italiana di Antropologia Culturale, Societies.