

Le mostre

Memorie, medaglie e riflessioni sul capitale umano



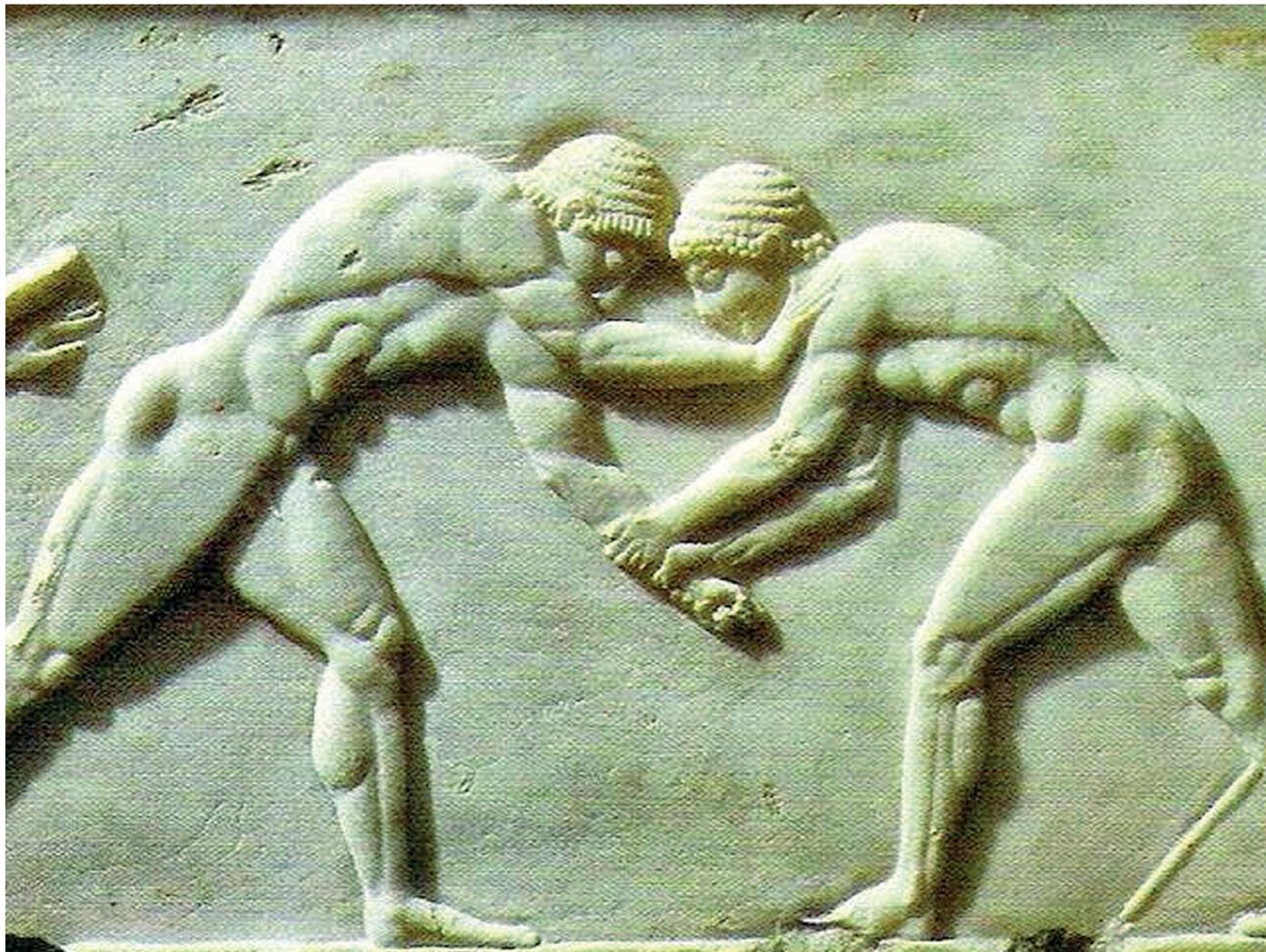
A sinistra, Alberto Braglia, il mito della Ginnastica italiana (Archivio Panaro Modena), a destra Bertozzi e Casoni, Polar Bear», ceramica policroma e ferro. Sono due opere di altrettante mostre che accompagnano il festival, precisamente ModenaSuperSport, Storia per immagini di una passione cittadina e Bertozzi & Casoni, Il capitale umano - Tra consolazioni e desolazioni, Galleria Antonio Verolino.



Scarica l'«app» Eventi



Informazione, approfondimenti, gallery fotografiche e la mappa degli appuntamenti più importanti in Italia. È disponibile sull'App Store di Apple la nuova applicazione culturale del «Corriere della Sera Eventi». È gratis per 7 giorni.



La lotta

A destra, un particolare di un bassorilievo con lottatori del 510 avanti Cristo circa, oggi conservato al Museo Archeologico Nazionale di Atene

La rassegna

di Claudio Colombo

I conflitti dell'anima e la biopolitica

Indagine sull'età dell'agonismo

Quando si parla di gara, il pensiero va subito allo sport. Si gareggia per vincere, quasi mai solo per partecipare, con buona pace del barone de Coubertin o, meglio, del reverendo Ethelbert Talbot, vescovo di Pennsylvania, che al fondatore delle Olimpiadi moderne «prestò» il motto tanto famoso quanto disastroso per chi lo applica (c'è una sorta di rinuncia preventiva; di accettazione consapevole, per quanto allegra, di un ruolo da perdente). Ma il concetto di gara non coinvolge soltanto la dimensione sportiva.

Riguarda la vita. «È un tema importante per il tempo presente — conferma Michela Borsari, direttrice del Festival Filosofia 2016, spiegando la scelta del titolo —. L'idea della competizione è insita nella storia dell'umanità, ma oggi viviamo in una dimensione di agonismo che pervade non solo gli ambiti della collettività, ma anche i singoli». L'obiettivo è ambizioso: dare nuovi significati all'intuizione filosofica originaria che vede nel *polemos*, nella contesa, la genesi di tutte le cose. E certificare, grazie agli interventi di decine di studiosi, quanto e come la nostra epoca sia permeata dal valore e dalle contraddizioni dell'agonismo. «C'è un capitale umano — sostiene Borsari — che si impegna ogni giorno per migliorare la propria esistenza, partendo dalla premessa che fare le cose bene significa farle meglio dell'altro.

La folla
In basso, una veduta di Piazza Grande a Modena, nel corso della *lectio magistralis* tenuta da Marc Augé nella scorsa edizione del Festival

È una sfida che si combatte da soli, contando sulle proprie forze, proprio come in una gara sportiva. E risponde a un principio di competitività che esalta l'individualismo in un'epoca dove relazionarsi all'altro è quasi un obbligo sociale. Questa volontà di emergere richiede sforzi notevoli e un dispendio di energie fisiche e psichiche che provoca a volte sofferenza».

Un *tutti contro tutti* dal sapore primordiale: è proprio necessario? «La competizione è un valore quando non sfocia nell'antagonismo. È chiaro che poi ci vogliono regole e ritualità precise alle quali attenersi. Ma essere agonisti è un dovere dell'uomo moderno, una ne-

cessità». Le lezioni magistrali saranno il cuore della manifestazione: i relatori toccheranno ambiti politici, economici, sociali, etici e scientifici. Massimo Cacciari, per esempio, indagherà sulla natura del pensiero filosofico, spiegando che lotta e contesa ne sono il fondamento, mentre Enzo Bianchi darà al tema «una vacanza spirituale», soffermandosi «sulla lotta interiore per

La direttrice
Michela Borsari: «L'idea della contesa oggi pervade anche la vita dei singoli»

vincere la tentazione e sul regime della prova come esperienza essenziale di libertà».

Interessante la proposta «biopolitica» di Roberto Esposito su come il conflitto e la dimensione agonica dell'esistenza abbiano inciso sulla crisi di identità dell'Europa (così come la competizione internazionale, suggerisce Luigi Bonanate, fa oscillare continuamente gli Stati tra anarchia e ordine, e in qualche caso tra guerra e pace). E se Georges Vigarello, che scrive qui a fianco, sostiene la stretta relazione tra modello sportivo e democrazia, varrà la pena seguire la preoccupata analisi di Jean-Noël Missa sulla proliferazione del doping come degenerazione dell'agonismo.

Non mancheranno le riletture d'autore di classici che hanno costituito modelli o svolte concettuali rilevanti: dai conflitti dell'anima nel *Fedro* di Platone (Mario Vegetti) alle dinamiche di concorrenza feroce dei prigionieri dei campi di sterminio evocate dal Levi di *Se questo è un uomo* (Simona Forti).

Accanto a mostre, spettacoli e letture ci saranno anche i menu filosofici ideati da Tullio Gregory per i quasi 80 tra ristoranti ed enoteche a disposizione del Festival. Non si sfugge alle suggestioni contemporanee: la sfida ai fornelli è tra gli esempi più calzanti di agonismo moderno, come insegna il successo dei talent show che popolano in tv.

Percorsi

● Le piste

Strutturato per gruppi di questioni, il programma filosofico porterà pertanto in primo piano un lessico concettuale a più voci, dove le varie piste saranno: l'agone fondamentale, la concorrenza, polis e conflitto, passioni agoniche, la gara, la lezione dei Classici

● Le donne

A un diverso tipo di violenza e di agonismo è dedicato *Doppio taglio*. Come i media raccontano la violenza contro le donne: un monologo con proiezioni (Modena, Piazza Roma, venerdì 16 settembre, ore 21)

Lo studioso

Tullio Gregory: «Difendo i miei bolliti»

di **Pepe Aquaro**

Tullio Gregory, filosofo, ideatore della Cucina filosofica e dei Menu filosofici al Festival, non ha dubbi: «Se un festival fa riflettere sui problemi del mondo, facciamo pure, ma prima sediamoci a tavola».

Perché professore?

«Sedersi a tavola è già fare cultura, magari recuperando i piatti della tradizione della cucina emiliana, per difendersi dall'omologazione culinaria».

Ottanta ristoranti seguiranno il suo pensiero: come ci è riuscito?

«Abbiamo proposto ai cuochi dei menu, e loro hanno preparato quelli che più gli garbavano. E sa cos'è accaduto? Nella terra dei grandi arrostiti, l'Emilia, ha prevalso la cucina vegetariana: tortelli con ortiche, zucchine con ricotta e così via».



E la cosa l'ha colpita?

«È lo specchio dei tempi. Però, per quanto mi riguarda sarò sempre il geloso custode del mio carrello dei bolliti».

Va per metafore?

«Parlo del carrello di casa mia, una vera installazione, recuperato da una osteria emiliana. Ha i bordi in legno tutto intorno, mica d'alluminio. Lo conservo nella sala da pranzo, l'unica senza libri. Ormai ne ho più di trentamila».

Compro il manuale dell'Artusi?

«*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* è stato scritto nel 1891. È uno di quei libri che ha creato l'Unità d'Italia; e poi, se devo cucinare quei piccoli ravioli fritti, le Donzelle, che faccio, non lo sfoglio?».

Professore, lei cucina?

«È l'attività ideale per chi, come me, è quasi sempre seduto a tavolino».

A proposito: a tavola con Voltaire, Socrate o Cracco?

«Da illuminista direi Voltaire. Ma accanto a Socrate, gran bevitore, sarebbe stimolante».

E Cracco?

«Non lo conosco bene, ma non sono mai stato attratto dagli spadellatori televisivi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



© RIPRODUZIONE RISERVATA