

## FILOSOFIA » LA PAROLA AI FREQUENTATORI

# «Fate scegliere al pubblico il tema del nuovo festival»

La "lista della spesa" del popolo che ha affollato le tre città nello scorso weekend chi chiede il sondaggio via Facebook, chi lezioni più vivaci e chi solo altre sedie...

**L'edizione 2015  
conclusa con grande  
successo di pubblico  
oltre 200mila presenze**

**Ma i frequentatori  
della manifestazione  
cosa si aspettano  
da questo evento?**

**di Arianna De Micheli**

«Dunque, premesso che Bauman è il numero uno, a me il festival della filosofia garba perché lo seguo da tre anni e non mi ha ancora ammorbato. Conosci Gianrico Carofiglio?». Non di persona. Ma ho letto tutti i suoi libri. «Anche mia madre. Lo idolatra. Non si perderebbe la sua lezione per nulla al mondo. Vuole che stasera l'accompagni. Beh, mi auguro che il tipo valga la rinuncia ad una pizza con quei flippati dei miei amici. Ecco...io agli organizzatori dico di spingere un po' di più sul dibattito finale. Altrimenti resta un discorso a senso unico, no? Lo so che è sempre un casino passare il gelato. Di solito fischia, s'incanta e chissà perché non arriva mai a chi davvero ha qualcosa da dire. Ma ora c'è un'app fantastica che trasforma ogni smartphone in

un microfono. Facile. Ah, un'altra cosa... puoi scrivere che il tema del festival dovrebbe proporlo la gente? Basta sfruttare meglio Facebook. Fai un forum, stili una classifica degli argomenti più gettonati e scegli quello che tira di più».

Non fa una piega. Mi sfugge il tuo nome ma so che hai diciassette anni appena compiuti. So anche che tutto sembri fuorché un «adolescente privo di stimoli». E' così che invece ti vorrebbe Umberto Galimberti. Lui che, dopo averti chiesto "Giovane, hai paura?" (2014), ti scandisce in un orecchio: "I giovani non ereditano più niente. In primis perché i padri oggi non fanno i padri". Suppongo che l'esimio parli con cognizione di causa ma mi sembra un tantino impietoso. Fossi in te Giulia metterei qualche puntino sulle i. Ti incontro in Piazza XX Settembre reduce dall'egittologo tedesco Jan Assmann. Sebbene la tua adolescenza stia sfumando nel ricordo, conservi un viso giovanissimo, luminoso. «Studio lettere classiche a Bologna. Credo di dover colmare parecchie lacune, specie in filosofia. Vorrei che durante il festival fosse concesso maggior spazio al pensiero dei filosofi dell'antichità».

Quando non studi capita che aiuti tuo padre nel bar sul retro del mercato Albinelli. Grande lavoratore spesso in anticipo sull'alba, papà Michele insieme ad Anna è sempre sul pezzo. Da lui hai ereditato umiltà e consapevolezza. Del tuo valore come

persona e della tua rilevanza in questo mondo. Sì Giulia, è gran bel patrimonio, ne sono convinta. Così come sono persuasa che il lascito più importante del quindicesimo festival della filosofia non possa che tradursi in

una rinnovata fiducia nei nostri figli. Osservateli bene. A giudicare dalla caparbieta con cui si professano estranei al pensiero omologante i nostri ragazzi sono molto meno smarriti di quanto ci fa comodo ipotizzare. Detto questo, sua maestà festival è ancora imperfetto. Meno male. L'imperfezione presuppone un margine di miglioramento che è garanzia di crescita. Se la formula funziona - e qui funziona - cambiarla sarebbe follia. La messa a punto resta

però indispensabile. Care signore, eterne amiche (quattro) che della maratona filosofica avete fatto onore al merito, ho capito che per voi tutto è magnifico.

«Ah, bravissimi...godere di una Modena così viva è una soddisfazione impagabile! Dovrebbe succedere almeno due volte all'anno». Eppure vi vedo perse, vagate come segugi che hanno smarrito l'usta. Cercate forse qualche sedia libera? Concordo, l'ex sindaco di Venezia, alias Massimo Cacciari, vale no-

vanta minuti in piedi. Un destino, quello del palo, condiviso da molti e sottolineato a più voci. «Da un lustro a questa parte non ci perdiamo un festival. Nulla da recriminare. Però qualche sedia in più aiuterebbe...».

Mezza età, accento toscano. La moglie me lo soffia sotto il naso senza troppi complimenti. Occhio di lince, ha individuato l'unico posto libero a ore dieci. Lui resta in piedi. Urge una piantagione di sedie a perdita d'occhio. Sarà banale ma evita il disappunto e incrementa l'indice di gradimento. Altro da aggiungere?

«Dovrebbero impedire ai relatori la lettura monocorde e incolore dei propri appunti. Nutrivo grandi aspettative nei riguardi di Zagrebelsky ma la sua lectio si è rivelata una cocente delusione». Parola di Alessandro, strenuo difensore delle buone letture, del galateo sempre e comunque, delle personalità "rotonde". Quarantenne diretto e senza peli sulla lingua, "Alle" per gli intimi si sincera che io abbia preso nota. Meritano una nota anche Monica e Luca del caffè Dolcemarò su via Emilia.

Nonostante proponano un menù firmato Tullio Gregory a 23 euro - erbazzone, risotto con verza, tortellini alle erbe, fagioli in umido - sono esclusi dal flusso del pensiero filosofico. «Ad essere sinceri speravamo in un maggior riscontro. Siamo dietro l'angolo ma è come se fossimo in periferia». Il bar affaccia su Piazzetta Muratori. Terra di nessuno, se la filano in pochi. Due paginette erudite, qualche libro in trasferta da Palazzo Santa Margherita, uno spuntino al volo...incontriamoci anche qui il prossimo anno.



## ➔ LA MOSTRA ALLA MANIFATTURA

### Manichino della storia fino a gennaio



Oltre seimila visitatori, 6.331 per la precisione, hanno varcato le soglie del nuovo spazio culturale Mata, cogliendo l'occasione dei tre giorni del festival filosofia per vedere gratuitamente la mostra "Il manichino della storia: l'arte dopo le costruzioni della critica e della cultura", aperta fino al 31 gennaio 2016. L'affluenza è stata in crescendo nelle tre giornate: 1.284 ingressi venerdì 18; 2.372 sabato 19, e 2.675 domenica 20 settembre. La mostra, che resta chiusa al lunedì, riapre da martedì 22 settembre con gli orari stabiliti: al martedì dalle 15 alle 18; dal mercoledì al venerdì

dalle 10.30 alle 13 e dalle 15 alle 18; sabato, domenica e festivi a orario continuato dalle 10.30 alle 19. C'è però una novità da oggi l'ingresso costa 5 euro, con diverse riduzioni, ed è gratuito per bambini da 0 a 12 anni, per portatori di handicap e accompagnatori, e per gruppi scolastici. A partire dal 3 ottobre nel fine settimana sono in programma visite guidate gratuite a cura di Mediagroup98. Sul sito internet del Mata ([www.mata.modena.it](http://www.mata.modena.it)) sono disponibili le informazioni sulla mostra e da martedì 22 sarà possibile l'acquisto del biglietto intero online.

# Borsari: «Daremo più spazio ai classici»

«La scelta del tema via social network? Idea simpatica ma non percorribile per l'organizzazione»

«La scelta del tema via social? Purtroppo non si può fare, mentre aumentare le sedie soprattutto in piazza Grande piacerebbe anche a me. Cercheremo invece di proporre più lezioni dei classici, visto che interessano tanti oltre agli studenti. Quest'anno comunque è andata benissimo, senza alcun problema: sabato pomeriggio tra Modena, Carpi e Sassuolo avevamo in giro 23mila persone. Centri storici pieni, bellissimi». Micheline Borsari, curatrice del festival, a 24 ore dalla chiusura dell'edizione numero 15 del festival filosofia è stanca, ma non si sottrae al bilancio e risponde alle richieste del pubblico.

## Com'è andata?

«I dati di alberghi e ristoranti ancora non sono arrivati, mentre i nostri numeri sulle piazze

sono in forte crescita e i risultati sono più omogenei con aumenti per Carpi e Sassuolo. La pioggia di domenica non ha portato grossi danni e a trarne vantaggio sono state le visite alle mostre».

## Ha qualche numero?

«A Modena avevamo proposto luoghi nuovi: San Paolo ad esempio e le mostre qui dedicate a Zinelli, alla scuola e agli imprenditori sono arrivate a 6mila

presenze. Palazzo dei Musei in crescita con 5500 presenze e 10mila il Santa Margherita. Alla Manifattura e al vicino San Filippo Neri in tutto si sono superate le 6mila. Per Arrigo Sacchi a Sassuolo erano in 800, al Palazzo Ducale le presenze sono state 5mila e filosofi di grido come Cacciari ne ha raccolte 8mila».

**Festival che vince non si cambia?**

«Esatto, però aumenteremo ancora di più la qualità che è quella che paga perché il nostro è un pubblico molto attento. Oltre ai nomi storici accetta anche le novità: è piaciuto molto Simo-

ne Verde, soprattutto sotto i 40 anni».

## Il pubblico chiede di poter scegliere la parola via social?

«Purtroppo non si può fare, perché occorre essere certi che la parola che scegliamo abbia una pubblicistica altrimenti non riusciremmo a mettere insieme 50 lezioni magistrali. Certo piacerebbe anche a me coinvolgere il pubblico, ma alcune parole hanno dovuto anche aspettare anni visto non c'erano saggi».

## La gente chiede di aumentare le sedie nelle piazze.

«Altro tema complicato, il problema è a Modena perché a Car-

pi e Sassuolo siamo già andati in piazze maggiori. Non possiamo, in piazza Grande, spostare il palco sul lato a fianco del duomo perché i nostri palchi restano fissi tre giorni. Giustamente ci sono le attività religiose, ma certo abbiamo messo megaschermi in piazza XX con 700 persone in più e altre 400 in S. Carlo. Andiamo meglio».

## E le lezioni sui classici?

«Sono d'accordo, lì il pubblico cresce, pensi che per Heidegger c'era più pubblico che per Platone».

## Infine il dibattito finale: si può allungare il tempo delle domande?

«Facciamo 45 minuti di lezione e 30 di dibattito, non mi pare male: spesso le domande sono motivate come mi diceva domenica Federico Rampini».

**Stefano Luppi**



Micheline Borsari



# «La tradizione in cucina va rispettata o morirà»

Tullio Gregory, filosofo gourmet: «Modena è grande perché ha tramandato tutto. Rivisitare è rischioso. E se chiedo il bollito non voglio concetti, ma un carrello»

di Carlo Gregori

«I cuochi stellati? Non li frequento molto, ma è determinante conoscere questa realtà. Cosa significa però "rivisitare" un piatto tradizionale? Spesso vuol dire alleggerirlo, renderlo più bello, semplificarlo. Io credo invece che "il" gnocco fritto vada fritto nello strutto. E che se voglio cercare "il bello" vado al museo, non al ristorante. A tavola deve valere un rispetto per la tradizione culinaria trasmessa. Se chiedo il bollito non voglio il piatto che richiama concetti o fasi di carni bollite, ma un carrello dei bolliti-con testina, coda, muscoli, lingua, cappone, gallina».

Tullio Gregory, celebre filosofo e appassionato gourmet, è un tradizionalista quando si parla di cucina, ma a modo suo e, come vedremo, a ragion veduta. Per il Festival della Filosofia ha sempre promosso gli incontri tra chef modenesi e filosofi in cerca di percorsi gastronomici legati all'argomento dell'anno.

## Professore, il tema eredità che importanza ha in cucina soprattutto a Modena?

«A tavola si vive un processo di civiltà che è cultura ed è stato così dal Simposio di Platone e dall'Ultima Cena in poi. La tavola è il luogo di tolleranza per eccellenza, il luogo dove si parla liberamente e trionfa la Ragione. È anche un punto di incontro. Oggi tutto questo rischia di sparire. Abbiamo il fast food, mentre scompare il rito dello stare a tavola in famiglia con genitori e figli che parlano della giornata trascorsa. Oggi spesso vediamo a tavola gruppi di persone sole chine su tablet e smart phone mentre la tv è accesa. Una solitudine "social"».

## Come nasce allora la tradizione gastronomica?

«In cucina. La civiltà della tavola è sempre trasmessa dal "modo di fare", dalle tecniche e dal sapere che ci sono intorno a una ricetta e a un piatto. La grande civiltà emiliana, della quale Modena è una delle principali espressioni, ha trasmesso per secoli gesti e tecniche precisi. Stanno scompa-



La chiusura del tortellino: un gesto che permette di proseguire la nostra tradizione culinaria, spiega Gregory



Il filosofo Tullio Gregory

rendo, certo, ma noi cerchiamo di restituirli. Per questo ogni maggio ci incontriamo con gli chef modenesi».

## Cosa significa perdere un piatto?

«Lo zampetto di maiale, i calzagatti, il cotechino in galera, lo stracotto di somaro, il grande fritto... Questi sono piatti modenesi che hanno rischiato di essere persi perché nessuno più li faceva. Sono piatti che venivano preparati attraverso il "modo di fare", si imparavano guardando altri farli. Poi c'erano i ricettari. Da quello di Vincenzo Tanara del 1644 sui centou-

no modi di preparare il maiale a oggi, i manuali sono di fatto dei paradigmi che spiegano il "come si fa". La tradizione esiste solo se trasmessa e ripetuta dal "modo di fare". Se non avviene, i piatti si perdono. Oggi non riusciremo mai a preparare piatti antichi o medievali, come gli stranieri non riescono a cuocere la pasta come noi, per il semplice fatto che questa tradizione si è interrotta o non c'è proprio. E non c'è perché non c'è la pratica».

## La cucina tradizionale è entrata in crisi nel Dopoguerra con l'occupazione femminile, l'emancipazione e il rifiuto dei compiti tradizionali...

«Vero. È stato il maschio, in un certo senso, a impegnarsi nel salvataggio della tradizione culinaria, in questi ultimi decenni. Una parte dei maschi, è chiaro, perché i tempi veloci e i piatti da fare in fretta dettano legge. Io invece credo che sia cruciale salvare la tradizione del "modo di fare". Se il sabato e la domenica si restasse a casa a cucinare insieme anche per i pasti di altri giorni, avverrebbe una straordinaria riscoperta dello stare insieme e la cucina aumenterebbe di gusto e qualità».

## Qual'è allora l'elemento che rende la cucina modenese così importante?

«La sua storia. La sopravvivenza di un intero corpus di ricette e piatti, per i ricchi e per i poveri. La sopravvivenza di piatti di pesce autentici come il baccalà e l'anguilla. Il maiale ha una storia antica qui, risale ai longobardi. Per secoli, come noto, si sono macellate le parti nobili e quelle popolari, senza buttare via niente. Tutto questo è arrivato fino a noi. Questa è la tradizione modenese».

## C'è un canone modenese?

«No, non esistono più canoni e neanche punti di riferimento. La stessa etichetta a tavola oggi è malconcia, se non è abbandonata. Non esiste neanche il purismo in cucina. Esistono invece un amore più o meno forte per la tradizione o il desiderio di novità. Resta però il rischio della rinuncia alla tradizione. Oggi chi fa le lunghe cotture, le salse?»

## Quindi tempi rapidi e innovazione rischiano di mutilare questa tradizione.

«È il rischio dell'innovazione di non capire cos'hai nel piatto. Devi riconoscere il piatto. Dev'essere buono, non bello. Le porzioni non possono essere minuscole. Il parametro del gusto non può essere un assaggio. Oggi tutto è ridotto a piccole porzioni. In quale ristorante si mette al centro della tavola un'intera arista di maiale?»

# Bottura: «Ai fornelli obbligati ad evolverci»

Ai Giardini lo chef indirettamente replica a Gregory: «Gli stessi sapori sono cambiati negli anni»

Modena potrebbe vedere nell'estate 2016 una replica del lungo programma dei giardini ducali, una sorta di "Expo locale solo per Modena" come si diceva ieri al tavolo dei relatori prima dell'incontro "Viaggio nelle tribù alimentari" tra lo chef trisellato Massimo Bottura e l'antropologo Marino Niola. L'intervento ha chiuso la stagione delle iniziative estive a parco e Palazzina Vigarani, affidate dalla Camera di Commercio a Marco Miana e Marco Panini che nei prossimi giorni illustreranno i risultati raggiunti.

Ieri sera non tutte le sedie erano occupate davanti al palco della Vigarani, anche perché freddo e umido si facevano sentire. Ma la serata è stata molto interessante, con pub-

blico attento alle ricette ormai note nel mondo raccontate da Bottura, intervallate dalle considerazioni antropologiche di Niola e dagli interventi del critico d'arte Silvia Evangelisti che ha annunciato l'ultimo libro del professore, "Homo dieteticus: le mode dietitiche moderne".

Bottura ha raccontato la sua cucina, reduce dalla storica cena offerta al presidente della Francia Hollande e al presidente del consiglio Matteo Renzi: «È troppo facile cucinare a Modena, ma non bisogna riproporre quanto facevano le nostre nonne e le nostre mamme perché la cucina si è evoluta visto che i sapori si sono evoluti. Per dire, il cotechino non è lo stesso di 500 anni fa ed è per questo che ogni tanto di-

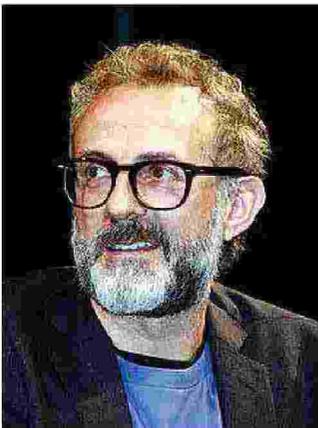
scuto con le associazioni del tortellino di Castelfranco. Il motivo? Troppa noce moscata che copre il sapore dell'equilibrio che ci deve essere tra parmigiano e carne, con una

punta di mortadella. Io sono cresciuto sotto al tavolo e rubavo i tortellini, ma alla cena di Hollande e Renzi non ho proposto la tradizione. Occorre puntare sui fornitori, sul territorio, ma occorre proporre piatti nuovi: mica ho proposto un risotto ai presidenti, ma ho unito sapori italiani e francesi, tartufo francese e tartufo italiano nel raviolo dalla pasta un po' spessa. Insomma il tortellino è divenuto un compromesso storico».

Niola si è invece dedicato a raccontare il mondo delle diete e delle fobie di oggi: «La die-

ta è divenuta una religione – spiega – e l'occidente è composto da società che hanno troppo e quindi cercano di non mangiare. Tutto è cambiato negli ultimi trent'anni, con il cambio dei modelli economici ed estetici. Del resto ci sono migliaia di italiani che si credono ciliaci, senza esserlo. Vorrei ricordare che non esistono cibi killer e cibi salvavita, oggi c'è una condanna morale del grasso ma i grassi nella giusta sono anch'essi importanti. Il salutismo esagerato rasenta il razzismo e qui si corre il rischio di vivere da malati per morire sani». Bottura ha chiuso la serata: «Sono un artigiano, come un ebanista, mentre un artista può fare ciò che vuole noi cuochi abbiamo l'obbligo di fare bene».

**Stefano Luppi**



Massimo Bottura



Finalmente il turismo premia Sassuolo e gli sforzi che la città ha fatto per rendersi interessante anche per i visitatori culturali. Il Festival Filosofia dello scorso weekend lo conferma perché ha visto i partecipanti (in forte aumento) dedicarsi non solo alle lezioni magistrali ma anche alla visita della città, in numero fortemente crescente. Aver investito 73mila euro per riaprire al pubblico la Peschiera Ducale, averne impiegati altri 20mila per tenere aperto il palazzo tutti i giorni a orario pieno e gratuitamente, aver realizzato materiali informativi e cercato di far conoscere in rete il nome di Sassuolo e il palazzo Ducale, sembrano alla fine scelte che hanno pagato.

«Abbiamo superato il muro dei 50mila visitatori in soli tre giorni - spiega Giulia Pigoni, assessore alla Cultura - raddoppiato le visite a Palazzo Ducale (quadruplicate rispetto al 2013), abbiamo fatto innamorare nuovamente sassolesi e non, della Peschiera Ducale».

A palazzo sono stati 4137 i biglietti gratuiti staccati nella sola tre giorni di Festival, contro i 2399 del 2014, «a cui vanno aggiunte - prosegue l'assessore - le 5703 presenze nel passaggio che offre la vista sulla Peschiera Ducale, che abbiamo aperto per l'occasione e che inaugureremo durante le Fiere d'Ottobre, e le 556 visite alla chiesa di San Francesco in Rocca. Nel complesso, quindi, sono state oltre 10mila le persone che, da venerdì a domenica, hanno visitato gli straordinari monumenti storici ed artistici di piazzale Della Rosa».

Poi ci sono le presenze al Festival Filosofia vero e proprio.



Quasi 6mila persone hanno visitato la Peschiera Ducale che sarà inaugurata in ottobre

# Il Festival filosofia traina il turismo 50mila le presenze

In soli tre giorni i palazzi storici e il centro presi d'assalto  
Raddoppiate le visite al Palazzo Ducale, piace la Peschiera

«In totale sono 40609 i visitatori che, quest'anno, hanno preso parte alle lezioni ed agli eventi collaterali che, aggiunti ai 10396 visitatori turistici, formano un totale aggregato in questi soli tre giorni pari a

51.005: il 14 per cento in più rispetto ai 44.589 registrati nel 2014. È stata anche un'esperienza che ha dato anche nuove conferme e nuove idee su come muoversi: abbiamo avuto conferma che un palazzo vivo, in cui vengono allestite mo-

stre o iniziative, ottiene risultati ancora migliori. La mostra di Carlo Mattioli, inaugurata per il festival e visitabile fino a dicembre, ha contribuito a invitare visitatori alla reggia estense. È questa la strada su cui intendiamo proseguire».

