

Questo sito utilizza i cookie, anche di terze parti, per inviarti messaggi promozionali personalizzati. Se prosegui nella navigazione di questo sito ne acconsenti l'utilizzo

Accento

Per saperne di più clicca qui

Prima pagina Appuntamenti Cronaca Economia Lavoro Meteorologia Politica Salute Scuola Sociale Sport Trasporti Viabilità

AZIENDE CHI SIAMO COMUNICA CON NOI NEWSLETTER GRATUITA

Archivio per mese cerca nel giornale... vai

MODENA2000.it



IL MARCHIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO PER I PRODOTTI DELLA TRADIZIONE AGROALIMENTARE MODENESE

Modena Carpi Bassa modenese Sassuolo Fiorano Formigine Maranello Appennino Vignola Bologna Reggio Emilia Regione

HAI LA STAMPANTE ROTTA???

CLICCA QUI



» Carpi - Modena - Sassuolo

Festival Filosofia 2015: prigionieri del presente

6 lug 2015 - 56 letture // Scegli Tu! ► Filosofia ► Ricetta ► Modena

Like Share Sign Up to see what your friends like.



Dedicato al tema ereditare, il festivalfilosofia 2015, in programma a Modena, Carpi e Sassuolo dal 18 al 20 settembre in 40 luoghi diversi delle tre città, mette a tema la diffusa percezione che si sia interrotta una continuità culturale, tanto nei rapporti tra le generazioni, quanto nella trasmissione dei saperi e dei valori. La quindicesima edizione del festival prevede lezioni magistrali, mostre, spettacoli, letture, giochi per bambini e cene filosofiche. Gli appuntamenti saranno quasi 200 e tutti gratuiti.

Il festival, che negli ultimi due anni ha superato le 200mila presenze, è promosso dal "Consorzio per il festivalfilosofia", di cui sono soci i Comuni di Modena, Carpi e Sassuolo, la Provincia di Modena, la Fondazione Collegio San Carlo di Modena, la Fondazione Cassa di Risparmio di Carpi e la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena.

Piazze e cortili ospiteranno oltre 50 lezioni magistrali in cui maestri del pensiero filosofico si confronteranno con il pubblico sulle varie declinazioni contemporanee dell'ereditare: dagli attuali cambiamenti nelle forme della trasmissione culturale, ai mutati rapporti fra le generazioni; dal ruolo del patrimonio storico-artistico per la



La prima pista apre il cantiere del tempo e della memoria come orizzonte nel quale far emergere i rapporti tra passato, presente e futuro. François Hartog mostrerà come nell'attuale "regime di storicità" viga un primato del presente per cui ci si accosta al passato non per segnare una distanza storica, ma per farne un uso sociale. Remo Bodei (Presidente del Comitato scientifico del festivalfilosofia) mostrerà d'altro canto la natura paradossale tra le dimensioni del tempo, sottolineando come l'idea cumulativa e progressiva sia solo una tra tante, perché spesso il tempo non passa (ad esempio in molti fenomeni psichici) o viceversa è elastico e sovrappone le sue dimensioni, come quando si progetta un futuro o si modifica l'effetto di un passato, ad esempio perdonando o riconciliandosi. Anche la meccanica quantistica, di cui discuteranno Mauro Dorato e Vincenzo Barone, propone un modello per il quale il tempo con le sue dimensioni è un'illusione, inesistente in natura, segnalando così una sfasatura tra il tempo della fisica e quello dell'esistenza (in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare).

Su un piano più politico e antropologico, l'assottigliamento del rapporto col passato è evidente nell'interconnessione istantanea della rete, in cui le esperienze cosiddette social sembrano in realtà essere forme di solitudine, come segnalano in un dialogo Zygmunt Bauman ed Ezio Mauro.

Benché si dia senso culturale del tempo solo entro configurazioni collettive, esse si ripercuotono sulle esperienze individuali e mobilitano speciali virtù, che declinano la condotta in relazione al tempo. Una di esse è certamente la "perseveranza" di cui tratterà Salvatore Natoli.

2. Generazioni

Al cuore dell'esperienza contemporanea vi è la percezione di una crisi nei rapporti tra generazioni, qualitativamente diversa dai conflitti e dalle "incomunicabilità" che pure hanno segnato in passato il rapporto tra giovani e adulti: prefigura invece una vera e propria interruzione nella trasmissione sociale. Si è peraltro di fronte a generazioni i cui confini sono mobili e inediti, perché le "età della vita" sono cambiate rispetto alla concezione classica: ne parlerà Remo Bodei, mentre Umberto Galimberti si soffermerà su una tra le più enigmatiche (e più nuove) di esse, ossia l'adolescenza. L'urgenza della questione spinge d'altronde ad appellarsi a un nuovo "patto generazionale", come farà Gustavo Zagrebelsky. In casi eccezionali ma, proprio per questo, significativi, il patto implicito decade e l'eredità non viene raccolta, anche in senso proprio, legale, come accade con i "beni vacanti" di cui Jean-Luc Nancy propone un'interpretazione filosofica.

Tra le soglie che è necessario varcare nel percorso della vita, Umberto Curi privilegerà il "diventare maggiorenni", inteso kantianamente come una conquista di autonomia che presuppone l'uccisione del padre e l'emancipazione dalla tradizione. Viceversa, Marco Aime sottolineerà la novità della condizione contemporanea, nella quale la crescita e la maturazione paiono venire richieste senza il sistema di riti di passaggio che in altre culture e in passato segnava la transizione tra le varie fasi della vita.

Sospesa tra natura e cultura, la catena delle generazioni è organizzata da un lato dall'ereditarietà genetica che presiede alla trasmissione dei caratteri, di cui discuterà Edoardo Boncinelli, mentre dall'altro storicamente esprime differenti relazioni tra generi e generazioni: alle trasformazioni della famiglia contemporanea dedicherà il suo intervento Chiara Saraceno. Entro di essa prendono forma nuove esperienze simboliche e nuovi ruoli sociali, come nel caso delle madri (analizzate da Massimo Recalcati) e dei nonni (su cui si soffermerà Silvia Vegetti Finzi).

Il tema culturale della filiazione, cardine del rapporto tra generazioni, si iscrive anche entro un contesto teologico e biblico: Massimo Cacciari ne discuterà lo statuto storico e filosofico in un confronto tra interpretazioni.

3. Trasmettere-apprendere

Per garantire la propria continuità, le culture hanno elaborato molteplici meccanismi di trasmissione, tanto intellettuali, quanto pragmatici, tanto intenzionali, quanto involontari. Il terzo nucleo del programma filosofico è dedicato proprio ad articolare questo insieme di modi del trasmettere e dell'apprendere, partendo dalla constatazione che lo scenario contemporaneo offre due sfide alla trasmissione, dovute da un lato alla globalizzazione e dall'altro all'accelerazione. Della prima, e della necessità di una compiuta educazione al globalismo, si occuperanno Zygmunt Bauman e Christoph Wulf (quest'ultimo sottolineando come la diffusione di un "patrimonio culturale immateriale" possa favorire l'interculturale). Della seconda, per sottolineare come i processi neurofisiologici del cervello indichino una fondamentale "lentezza" riflessiva del pensiero umano, tratterà invece Lamberto Maffei.

Nel processo di trasmissione è in gioco innanzitutto la questione stessa della verità, di cui si occuperà Nicola Vassallo mostrando come la testimonianza sia centrale nella trasmissione del sapere. Medium cruciale di trasmissione, luogo di scelta per antonomasia, sistema di ricordo e, per contro, strumento che determina l'oblio del "fuori testo" è certamente la scrittura, la cui esperienza sarà al centro dell'intervento di Marc Augé, che è membro del Comitato scientifico del festivalfilosofia. Complesso sistema di negoziazione, essa implica comunque sempre un trasferire (tradere) che ammonita anche a un atto di traduzione, come mostrerà Tullio Gregory, anch'egli membro del Comitato scientifico del festivalfilosofia.

Tra le modalità con cui si trasmettono valori, capacità e saperi, una è quella che presceglie un maestro da seguire, di cui è modello la sequela di Gesù discussa da Enzo Bianchi. Altre forme più orizzontali e cooperative saranno discusse da Richard Sennett in una disamina delle culture del lavoro. Talvolta il maestro, con il suo esempio, può insegnare anche l'arte della disobbedienza al potere, come ha fatto Socrate, divenuto un modello della resistenza etica contemporanea (ne parlerà Simona Forti).

4. Cultural Heritage

Il lavoro di plasmazione del passato, nel quale esso viene valutato per farne un modello canonico e viene selezionato per stabilire cosa debba venire conservato, è evidente nel concetto di "patrimonio culturale" e nelle politiche che esso implica. È questo l'insieme di questioni sollevato dalla quarta pista tematica del programma.

Premessa teorica generale è l'idea di "memoria culturale" avanzata da Aleida Assmann, che illustrerà il funzionamento del ricordo collettivo; talora, come le farà eco Jan Assmann, nella forma di un ritorno del rimosso (emblematico il caso della ripresa mosaica del culto monoteistico, promosso originariamente dal faraone Akhenaton, ma poi cancellato dalla memoria egizia).

Follow @sassuolo2000

Da questa mossa discendono una serie di aspetti, tra i quali l'idea che la memoria è sempre mediatizzata, essendo di per sé un medium (ne discuterà Paolo Jedlowski), e che la cultura e il tempo possono rendere i singoli inconsapevoli del contenuto di verità di quanto ricordano e testimoniano, come mostrerà Gianrico Carofiglio in un intervento a partire dal campo letterario e dall'esperienza del legal thriller.

Mai passivamente ricevuta, ma sempre continuamente reinventata, la tradizione non può dunque mai essere letta semplicemente come una difesa delle radici (Maurizio Bettini discuterà gli abusi della memoria pubblica connessi a questa metafora). A volte, anzi, il superamento delle tradizioni ereditate diventa occasione per recuperare potenzialità perdute, come mostrerà Alberto Melloni parlando delle nuove forme d'amore possibili a seguito della crisi del matrimonio istituito con il Concilio di Trento.

Anche il patrimonio storico-artistico, in cui si condensano spesso le più solide istanze di identità collettiva e nazionale, non può sfuggire alla necessità di ritrovare una «significazione contemporanea» che ne valorizzi l'utilità pubblica (come mostrerà Simone Verde). Ciò anche accogliendo la sfida delle nuove tecnologie e cogliendone l'opportunità, come per esempio nel caso della digitalizzazione dei beni librari, di cui Robert Darnton discuterà le prospettive relative all'accesso al sapere e ai processi di democratizzazione.

Non solo processo mentale, la dimensione inventata delle tradizioni è evidente anche nel contesto materiale delle politiche urbanistiche e architettoniche, come mostrerà Livio Sacchi discutendo il caso emblematico della islamizzazione dell'architettura contemporanea nei Paesi arabi.

5. Debito

La quinta pista tematica parte dal riconoscimento che l'eredità si configura spesso come un debito, non solo economico ma di vita, spesso inestinguibile, per cui non si può mai restituire (al passato o ai genitori) tutto quel che è servito per renderci ciò che siamo.

Roberto Esposito tratterà i contorni fondamentali di questo tema mostrando il nodo teologico-politico che lega il debito alla colpa e che apre la possibilità di un dominio sulla vita di cui c'è ancora traccia nell'attuale scenario economico. Da una prospettiva più propriamente antropologica, Pier Giorgio Solinas mostrerà come il debito preceda il denaro perché è incluso in quell'azione simbolica rituale che indica l'indebitamento della vita nei confronti della morte. Analogamente, ma situandosi nel campo della scrittura, Carlo Sini sosterrà che essa comporta un debito costitutivo, che la pura volontà di verità non può mai "corrispondere". Sarà Federico Rampini (nella Lectio Rotary) a discutere il rapporto tra moneta e debito e le conseguenze della crisi economica, tanto nella finanza, quanto per la vita quotidiana.

I debiti col proprio passato, nonché la necessità di farci i conti per riconciliarsi con se stessi, saranno invece il tema dell'intervento di Michela Marzano.

6. Ereditare il pianeta

Solo un'illusione ottica ci fa pensare che l'eredità abbia a che fare con il passato, mentre essa invece riguarda prevalentemente l'avvenire, come è evidente nel caso della responsabilità collettiva per la salvaguardia del pianeta, da consegnare in lascito alle generazioni future. È questo il sesto nucleo tematico del programma.

Responsabilità di tutti, il pianeta è prima di tutto un bene comune, il cui ecosistema climatico deve essere tutelato mettendo a frutto le acquisizioni della meteorologia e delle scienze del clima, di cui parlerà Costante De Simone.

Per questa sua caratteristica, non può essere posseduto da alcuni, né la terra può essere vincolata a brevetti sulla semina: Vandana Shiva sosterrà in questa chiave i diritti di libertà per tutti i coltivatori. Per converso, Stefano Rodotà mostrerà che altrettanto universale è il diritto al cibo, perché attraverso l'accesso all'alimentazione passa la definizione stessa di dignità e cittadinanza.

In confronto con il pensiero cinese antico, François Jullien mostrerà d'altro canto come il nutrimento vitale si riferisca a un processo che oltrepassa la dicotomia tra anima e corpo.

7. La lezione dei Classici

Completerà il programma filosofico la sezione "Lezione dei classici", secondo la formula sperimentata con successo a partire dal 2009: grandi interpreti del pensiero filosofico discutono le opere che hanno maggiormente segnato la riflessione sul tema dell'ereditare.

Mario Vegetti commenterà l'Apologia di Socrate di Platone per fare emergere come, in questo processo a un maestro, emerga un paradigma nel rapporto tra il filosofo e la città.

La Fisica di Aristotele sarà discussa da Enrico Berti per mostrare come in quest'opera si definisca una dottrina del tempo che, mettendo a tema la sua relazione con l'anima, prepara le condizioni per immettere nel campo della memoria. A una concezione della memoria di lunghissima durata nella storia della filosofia, quella presentata nelle Confessioni di Agostino, sarà quindi dedicata la lezione di Maria Bettetini.

Gli esiti contemporanei della riflessione su tempo, storia e memoria saranno meglio comprensibili focalizzando l'attenzione sull'opera di Nietzsche Sull'utilità e il danno della storia per la vita (commentata da Marco Vozza), dove si trova forse la più potente critica della rappresentazione monumentale del passato. Rocco Ronchi si concentrerà viceversa su Materia e memoria di Henri Bergson, per ricostruirne l'idea di «durata creatrice», mentre Donatella Di Cesare discuterà Essere e tempo di Martin Heidegger, ossia l'opera che ha posto la temporalità al cuore del discorso filosofico novecentesco.

La costruzione culturale della testimonianza e il rischio che i suoi «stereotipi» ne minino la funzione è uno dei temi de I sommersi e i salvati di Primo Levi, che verrà discusso da Marco Belpoliti.

I MENU FILOSOFICI DI TULLIO GREGORY

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto per tre giorni in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la

"razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a 5.00 euro

Eredità è l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 18 al 20 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega.

Tullio Gregory firma la sezione "cucina filosofica" del festivalfilosofia fin dalla prima edizione. Già professore di Storia della Filosofia alla "Sapienza" di Roma, fondatore del Centro Studi del Cnr sul Lessico intellettuale europeo, direttore dell'Enciclopedia Italiana di scienze, lettere e arti, edita dall'Istituto Treccani, membro del Comitato scientifico del festivalfilosofia e noto gourmet, Gregory ha ideato menu per pranzi e cene filosofici all'insegna della tradizione e a partire dai prodotti tipici modenesi e della cucina dell'Emilia-Romagna (menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it).

Spiega Gregory: "Approfittando del tema del Festivalfilosofia di quest'anno – ereditare – abbiamo colto l'occasione per rivendicare e riproporre la grande eredità della cultura gastronomica emiliana: di contro alle spume sifonate e alle emulsioni psichedeliche, diffidenti di fronte a incerti itinerari sperimentali, abbiamo voluto affermare la validità di una cultura e di una civiltà che sta a noi conservare e trasmettere con tutti i suoi gesti, sapori e valori".

Ecco dunque serviti in tavola il principio e fine della gastronomia emiliana, che si concretizzano nel trionfo della pasta sfoglia: dalle lasagne, alle tagliatelle – persino nella torta – senza dimenticare i maccheroni e il risotto, rigorosamente al lambrusco. Si passa poi alle tradizioni edeniche, paradiso dei vegetariani, dove si comincia con l'erbazzone e si finisce con le pere, passando dal risotto, tortelli, fagioli e spinaci, tutto declinato in salsa emiliana. Alla via del fuoco non sfuggono faraone, anatre e piccioni serviti come arrostiti, ma neppure il riso che viene trasformato in una "bomba". Le tradizioni perdute ripropongono cibi antichi del territorio, come lo stracotto di somarina o i rognoni al balsamico tradizionale, mentre l'omaggio a Nettuno è dedicato agli amanti del pesce "povero": ecco le frittelle di baccalà, il pesce gatto in padella e il tonno sapientemente accompagnato da fagioli e cipolla. Ai più golosi si consiglia un intermezzo di sublimazioni tradizionali con delle croccanti frittelle alla modenese con calzagatti, carne, verdure, frutta e crema; si passa poi alle tradizioni festive dei tortellini e passatelli in brodo accompagnati dal bollito misto. La tradizione enciclopedica per eccellenza è quella del maiale, servito in tutte le sue declinazioni: gnocco fritto e tigelle con lardo e affettati misti, gramigna al torchio rigorosamente con salsiccia, piedini e guanciale di maiale al lambrusco e salame persino come dolce...ma di cioccolato.

Si chiude con tradizioni della notte, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, dove i pasti sono più rapidi, all'insegna di stria, gnocco al forno, prosciutto e affettati, parmigiano reggiano, pecorini e lambruschi modenesi, per chi è alla ricerca di fugaci ma appetitosi incontri.

Non manca una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. È la "razionsufficiente", in vendita a 5,00 euro nei giorni del festivalfilosofia, con tanti mix secondo la fantasia della bottega. Il cestino del pranzo è in vendita a Modena al mercato coperto Albinelli, vicino a piazza Grande, alla Palazzina dei Giardini Duca di (a cura del Consorzio Modena a Tavola), a Carpi al Circolo culturale Mattatoio, vicino a Piazzale Re Astolfo, e a Sassuolo in diversi esercizi tra Piazzale della Rosa e Piazza Garibaldi.

CUCINA FILOSOFICA 2015

1. Principio e fine

Lasagne verdi al forno

Tagliatelle ai funghi

Pasticcio di maccheroni

Risotto al lambrusco con salamella

Torta di tagliatelle

2. Tradizioni edeniche

Erbazzone

Risotto con le verze o Tortelli di erbetta

Fagioli in umido

Spinaci al burro e parmigiano

Pere al lambrusco

3. La via del fuoco

Bomba di riso o Maccheroni al pettine

Arrosti misti di faraona, anatra e piccione

Radicchio verde con aceto balsamico tradizionale di Modena

Crostata con amarene brusche di Modena IGP

4. Tradizioni perdute

Cotechino di Modena IGP in galera o Stracotto di somarina

Trippa alla modenese o

Rognoni all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Patate lesse di Montese

Mirtillo nero dell'Appennino modenese

5. *Omaggio a Nettuno*

Frittelline di baccalà

Spaghetti al tonno

Pesce gatto in padella

Insalata di tonno, fagioli e cipolla

Pesche all'alchermes

6. *Sublimazioni tradizionali*

Gran fritto con calzagatti, verdure, carni, frutta e crema

Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

7. *Tradizioni festive*

Tortellini o Passatelli in brodo

Bollito misto con purè di patate di Montese, cipolline in agrodolce e salse cotte e crude

Zuppa inglese

8. *Tradizione enciclopedica*

Tigelle, lardo, gnocco fritto e gnocco ingrassato con affettati misti

Gramigna con salsiccia

Piedini di maiale alla griglia o

Guanciaie di maiale al lambrusco

Pote con pancetta e aceto balsamico tradizionale di Modena

Salame di cioccolato

9. *Tradizioni della notte – Menù per enoteche*

Stria, gnocco al forno e pane comune

Prosciutto di Modena Dop e affettati misti

Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena Igp

Selezione dei Lambruschi doc modenesi: Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena



QUASI DUE MILIONI DI PRESENZE IN QUATTORDICI ANNI: IL FESTIVALFILOSOFIA DÀ I NUMERI

Un milione e 844 mila presenze dal 2001 al 2014, 2.132 eventi in tutto. Quattordici anni con risultati da record per una grande iniziativa di pedagogia pubblica e di comunicazione moderna dei saperi, che porta la filosofia nelle piazze delle tre città emiliane, con importanti ricadute culturali e sociali, ma anche economiche

Dalle 34 mila presenze del 2001 alle oltre 206 mila del 2014: un pubblico sempre più numeroso per assistere a un programma sempre più ricco. I numeri lo confermano: la prima edizione del festivalfilosofia proponeva 98 iniziative, lo scorso anno – quattordicesima edizione – gli eventi sono stati complessivamente 183 per una

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

manifestazione che ha importanti ricadute non solo culturali e sociali, ma anche economiche, con un impatto diretto di oltre 3 milioni di euro.

Era il settembre 2001 quando debuttava il festivalfilosofia, il primo caso europeo di festival filosofico in senso proprio. Avviato per iniziativa di un Comitato di Enti locali (i Comuni di Modena, Carpi e Sassuolo, la Provincia di Modena, la Regione Emilia-Romagna) e di due Fondazioni (la Fondazione Collegio San Carlo e la Fondazione Cassa di Risparmio di Modena), poi costituitisi in Consorzio per il festivalfilosofia, la manifestazione propone una formula, sostanzialmente inalterata nelle tredici edizioni realizzate, imperniata su un tema che muta ogni anno e ispira tutte le iniziative in programma. Felicità (2001), bellezza (2002), vita (2003), mondo (2004), sensi (2005), umanità (2006), sapere (2007), fantasia (2008), comunità (2009), fortuna (2010), natura (2011), cose (2012), amare (2013), gloria (2014), sono i temi affrontati fino ad ora dal festival: parole che individuano al tempo stesso concetti chiave della tradizione filosofica e questioni calde dell'esperienza contemporanea.

Dalla prima edizione sono stati realizzati 2.132 eventi: tra questi sono ben 586 le lezioni magistrali tenute da 286 filosofi di cui quasi 60 stranieri. Sono proprio le lezioni magistrali il cuore del programma, tenute dai maggiori pensatori contemporanei italiani e stranieri, ciascuno dei quali presenta la propria tesi e risponde a domande del pubblico. A queste dal 2009 si sono aggiunte le lezioni dei classici, in cui studiosi di spicco commentano le opere che hanno costituito modelli o svolte concettuali rilevanti nella storia del pensiero occidentale.

Un vasto programma di iniziative declina poi il tema nei diversi ambiti della creazione, per sottolineare la stretta connessione tra forme dell'esperienza, dell'arte e del pensiero. Fino ad ora sono stati 1.797 gli eventi collaterali come mostre e installazioni (418), letture e conversazioni (103), concerti (165), spettacoli (127), film (195), attività per bambini e ragazzi (422).

Il festival si presenta anche come occasione per condividere i piaceri della buona tavola. Tullio Gregory firma la sezione "cucina filosofica" fin dalla prima edizione: dal 2001 il filosofo e gourmet ha ideato ben 110 menù filosofici a tema.

Quanto ai dati di pubblico, dalle 34 mila presenze del 2001 si è giunti alle oltre 206 mila del 2014, con un totale di oltre 1.800.000 presenze complessive nelle prime 14 edizioni.

I dati qualitativi, poi, confermano il carattere nazionale e internazionale del festivalfilosofia: oltre la metà dei partecipanti arriva ogni anno da fuori provincia, soprattutto dal centro nord, ma con presenze significative anche dal sud e dalle isole e un numero crescente di presenze dall'estero. In sensibile aumento soprattutto i giovani, che costituiscono ormai quasi il 25% del pubblico. L'età media dei partecipanti è di 44 anni e il livello di scolarizzazione del pubblico risulta molto alto. Quasi il 60% ha una laurea, benché non si tratti di un pubblico di settore: più di una persona su sei non ha mai studiato filosofia, mentre il 30% di chi l'ha studiata lo ha fatto solo a scuola e non all'università.

La permanenza media si attesta intorno ai 2,3 giorni, dunque sono pochi i visitatori che si fermano un giorno soltanto: un partecipante su tre si ferma anche a dormire generando un impatto economico diretto sul territorio di oltre 3 milioni di euro.

Infoline: Consorzio per il festivalfilosofia, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it

« INDIETRO

AVANTI »

Banda larga e ultra larga: dalla Regione 16 nuove
tratte per cittadini e imprese in montagna

Teatro per bambini al Parco Due di Maranello

Prima pagina | Sassuolo | Fiorano | Formigine | Maranello | Modena | Carpi | Bassa modenese | Appennino | Vignola | Bologna | Reggio Emilia | Regione

Appuntamenti | Attualità | Ceramica | Cronaca | Economia | Lavoro | Meteo | Politica | Salute | Scuola | Sociale | Sport | Trasporti | Viabilità

Comunica con noi | Scrivi al Direttore | Invia comunicato stampa | Newsletter gratuita | Chi siamo | Diventa reporter | Ultimi commenti

Linea Radio Multimedia srl • P.Iva 02556210363 • Cap.Soc. 10.329,12 i.v. • Reg.Imprese Modena Nr.02556210363 • Rea Nr.311810

Tutti i loghi e marchi contenuti in questo sito sono dei rispettivi proprietari.

supplemento al quotidiano Sassuolo2000.it • Reg. Trib. di Modena il 30/08/2001 al nr. 1599 - ROC 7892 • Direttore responsabile Fabrizio Gherardi

Il nostro news-network: Sassuolo 2000 - Modena 2000 - Bologna 2000 - Reggio 2000 - Carpi 2000 - SassuoloOnline

© 2015 • RSS PAGINA DI MODENA • RSS

• 138 query in 0,674 secondi •

