

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito ne acconsenti l'utilizzo.

Ok

Leggi di più

AZIENDE COMUNICA CON NOI NEWSLETTER

Cerca nel giornale...

Vai

Sassuolo Online NOTIZIE



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

CAFE DEL SOL venerdì sera aperitivo del Sol

Gastronomia Quattro Venti ANCHE SU PRENOTAZIONE POSSIBILITÀ DI MANGIARE ALL'INTERNO

DUPLICAZIONE RADIOCOMANDI WWW.FERRAMENTAVANDELLI.IT



GIBELLINI GIUSEPPE

Cell. 335 8095324 - Cell. 328 8758101 giuseppe.gibellini@alice.it

» Carpi, Filosofia, In evidenza, Modena, Sassuolo » Festivalfilosofia 2017: le forme del creare. "Arti" è il tema dell'edizione di settembre

Festivalfilosofia 2017: le forme del creare. "Arti" è il tema dell'edizione di settembre

30 Ago 2017 Scegli Tu! Mostra Milano Mostra arte Mostre pittura

Mi piace Condividi Piace a una persona. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Dedicato al tema arti, il festivalfilosofia 2017, in programma a Modena, Carpi e Sassuolo dal 15 al 17 settembre in 40 luoghi diversi delle tre città, mette a fuoco le pratiche d'artista e le forme della creazione in tutti gli ambiti produttivi, esplorando la radice comune che lega arte e tecnica. La diciassettesima edizione del festival prevede lezioni magistrali, mostre, spettacoli, letture, giochi per bambini e cene filosofiche. Gli appuntamenti saranno

LA LIBRERIA SNC via Indipendenza, 30 - Sassuolo 0536.981390 libreriasassuolo@gmail.com ACQUISTA E VENDE TESTI SCOLASTICI NUOVI E USATI DISPONIBILI GLI ELENCHI DEI TESTI ADOTTATI DA TUTTE LE SCUOLE

confirmi emilia Associazione delle Imprese Manifatturiere del Territorio Emiliano

Christian De Carlo ONORANZE FUNEBRI "giorno per giorno con rispetto e discrezione"

WWW.FERRAMENTAVANDELLI.IT

COGLI LE OCCASIONI NEI NEGOZI DI Sassuolo invetrina www.sassuoloinvetrina.it

quasi 200 e tutti gratuiti.

PUBBLICITÀ

inRead invented by Teads

Il festival è promosso dal "Consorzio per il festivalfilosofia", di cui sono soci i Comuni di Modena, Carpi e Sassuolo, 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 delle arti: il programma esplorerà la radice comune e talora sottovalutata delle arti e delle tecniche, che si manifesta negli oggetti "fatti ad arte", con la maestria che accomuna artisti e artigiani in tutti i campi del produrre, anche quelli ad alta tecnologia. Si indagherà il carattere artificiale non solo delle opere, ma della stessa umanità nell'epoca in cui le biotecnologie permettono la manipolazione e riproduzione della vita.

Quest'anno tra i protagonisti si ricordano, tra gli altri, Enzo Bianchi, Massimo Cacciari, Brunello Cucinelli (Lectio "Confindustria Emilia"), Roberto Esposito, Umberto Galimberti, Michela Marzano, Salvatore Natoli, Massimo Recalcati (Lectio "Gruppo Hera"), Emanuele Severino (Lectio "Rotary Club Gruppo Ghirlandina"), Carlo Sini, Silvia Vegetti Finzi (Lectio "Coop Alleanza 3.0") e Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio. Particolarmente nutrita la componente di filosofi stranieri: tra loro i francofoni Agnès Giard, Nathalie Heinich, Gilles Lipovetsky, Marie José Mondzain, Jean-Luc Nancy, Georges Vigarello e Marc Augé, che fa parte del comitato scientifico del Consorzio; l'americano James Clifford, il britannico Daniel Miller, il croato Deyan Sudjic, la tedesca Rahel Jaeggi e lo spagnolo Francisco Jarauta. Venti in totale i volti nuovi.

Il programma filosofico del festival propone anche la sezione "la lezione dei classici": esperti eminenti commenteranno i testi che, nella storia del pensiero occidentale, hanno costituito modelli o svolte concettuali rilevanti per il tema delle arti: dallo statuto delle tecniche in Platone alla questione della poiesis in Aristotele, fino al ruolo di tecnica e lingua per la civilizzazione in Lucrezio. Per l'età moderna si discuterà l'intreccio di arti, tecniche e scienza nell'opera di Galilei. Con una lezione su Simmel si osserverà la vita urbana come palcoscenico, mentre risalto verrà dato alla teoria dell'opera d'arte di Benjamin. Si indagherà il ruolo della tecnica nell'antropologia filosofica di Gehlen, così come l'origine dell'opera nella prospettiva di Heidegger. Con Adorno emergerà il significato estetico del brutto.

Se le lezioni magistrali sono il cuore della manifestazione, un vasto programma creativo, non ancora completo, coinvolgerà performance, musica e spettacoli dal vivo, di cui saranno protagonisti, tra gli altri, il premio Oscar Nicola Piovani, Corrado Augias, Alessandro Preziosi, Teresa De Sio, Luca Barbareschi, Massimo Zamboni. Un sorprendente Alessandro Bergonzoni raddoppierà la sua presenza e, oltre a una lezione, si esibirà in una performance presso la Galleria Estense di Modena incentrata sulla tutela del corpo. Non mancheranno i mercati di libri e le iniziative per bambini e ragazzi.

Quasi trenta le mostre proposte in occasione del festival, tra cui una dedicata alla carriera di Cesare Leonardi, una di xilografie di Georg Baselitz, una personale di Giuliano della Casa, un intervento di street art di Eron e un'installazione di luce di Mario Nanni. Talento e formazione saranno il tema di una mostra curata da Sky Arte e Fondazione Fotografia.

E, accanto a pranzi e cene filosofici ideati dall'Accademico dei Lincei Tullio Gregory per i circa settanta ristoranti ed enoteche delle tre città, nella notte di sabato 16 settembre aperture di gallerie e musei fino alle ore piccole.

Il programma del festival, diretto da Daniele Francesconi, è realizzato con il contributo di Michelina Borsari.

Festivalfilosofia 2017: la radice delle arti e delle tecniche

Nelle piazze e nei cortili del festival si discuterà della radice comune delle arti e delle tecniche, di lavoro e opera, dell'estetizzazione del mondo e dei suoi significati, nonché delle trasformazioni nella figura degli artisti e degli artefici

Il tema arti intende mettere a fuoco una questione rilevante della nostra epoca, segnata da una pervasiva presenza di prodotti ed esperienze ad alto contenuto estetico. Affrontando come di consueto le proprie questioni da una debita distanza prospettica, il programma esplorerà la radice comune e talora sottovalutata delle arti e delle tecniche, che si manifesta negli oggetti "fatti ad arte", con la maestria che accomuna artisti e artigiani in tutti i campi del produrre, anche quelli ad alta tecnologia. Si indagherà il carattere artificiale non solo delle opere, ma della stessa umanità nell'epoca in cui le biotecnologie permettono la manipolazione e riproduzione della vita.

Strutturato per gruppi di questioni, il programma filosofico (realizzato con il contributo di Michelina Borsari) porterà pertanto in primo piano un lessico concettuale a più voci dove si confronteranno prospettive filosofiche plurali e anche divergenti.

1. Tecnica. Fare l'umano

La prima pista affronta in modo diretto la radice comune – semantica e concettuale – delle arti e delle tecniche (ars non è che la traduzione del greco techne). Essa rinvia a una questione classica della filosofia, che nel discutere dello statuto della tecnica definisce l'essenza dell'essere e dell'umano. Sarà Emanuele Severino (Lectio "Rotary Club Gruppo Ghirlandina") a tracciare l'orizzonte della questione, mostrando il rovesciamento tra mezzi e fini che, nella sua prospettiva, caratterizza l'epoca metafisica della tecnica. Umberto Galimberti declinerà il tema in senso antropologico, mostrando che l'uomo, in quanto produttore, è un animale essenzialmente tecnico.

La costruzione dell'umano, intesa come primo grande terreno in cui si realizza una b"messa in opera", si rende ben visibile nel prisma del corpo. Né persona, né mera cosa, esso – come mostrerà Roberto Esposito – è il primo dispositivo che media tra natura e cultura, organismo e tecnica. Ciascuno, tuttavia, oltre ad abitare il suo corpo primario, ne porta uno "secondario", una «pelle mobile» con cui la moda fornisce un supplemento al corpo accordandolo coi mondi nei quali ci si muove: ne discuterà Emanuele Coccia, mentre Georges Vigarello mostrerà come nell'abbellimento cosmetico la bellezza diventi un progetto d'insieme per la personalizzazione del Sé. Michela Marzano discuterà invece i canoni estetici che spesso vengono imposti al corpo – prevalentemente da una cultura patriarcale – riducendolo a mera immagine.

A corpi ultra-artificiali, in cui precipitano non solo proiezioni di desiderio ma anche sperimentazioni sull'antropomorfismo di cui si giova la ricerca robotica, dedicherà il suo intervento Agnès Giard, antropologa e ricercatrice affiliata al Sophiapol (Université Paris- Nanterre).

Le procedure tecniche consentono un'artificializzazione radicale non solo del corpo, ma del vivente in quanto tale (come ricorderà Roberto Mordacci), e dell'insieme delle relazioni che si istituiscono tra gli umani, di cui il diritto è uno degli elementi fondamentali di integrazione: ne parlerà Natalino Irti.

Oggetti specialissimi fatti ad arte sono anche le teorie, in particolare quelle fisiche, con le quali si cerca di dare ordine e far calzare a pennello le ipotesi sulla silhouette della natura,

directory **AZIENDE**

Sassuolo 2000

SASSUOLO2000



Segui

Follow @sassuolo2000

salvo essere sempre presi nella rottura tra simmetria teorica e asimmetria sperimentale: ne discuteranno in dibattito Antonio Masiero e Nadia Pastrone (in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; conduce Marco Cattaneo).

2. Lavoro

Il secondo terreno di analisi riguarda in modo diretto la questione del fare che discende dall'orizzonte tecnico, impennandosi sul lavoro e sulla manipolazione del mondo. Sarà Rahel Jaeggi, esponente di punta dell'ultima generazione della Scuola di

Francoforte, a far vedere come il lavoro non sia riducibile a una semplice azione strumentale, ma si carichi sempre di significati e pratiche di riconoscimento su cui si fonda l'identità sociale di ciascuno in quanto artefice, mentre Carlo Sini mostrerà come non vi sia sostanziale differenza tra lavoro e conoscenza, in quanto fin dall'attività tattile e manipolatoria l'umano connette il fare con l'intelligenza. Con Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio per il festivalfilosofia, si misureranno le conseguenze dei processi di automazione e i nessi che legano la produzione macchinistica alla conoscenza e creatività umana. In epoca di automazione, il "saper fare" non è tuttavia tramontato, ma assume nuove forme produttive e nuovi significati antropologici, come mostrerà Stefano Micelli discutendo le trasformazioni del lavoro artigianale. Stefano Massini, il drammaturgo italiano più rappresentato sui palcoscenici di tutto il mondo, mostrerà da par suo in quanti modi si dice il fare, discutendo le trasformazioni del modo in cui si parla del lavoro e del suo rapporto con la vita e raccontandone alcune storie esemplari.

3. Opera

La terza pista è dedicata a discutere come i prodotti acquisiscano talora un'autonomia che travalica la nozione di lavoro in quanto tale, configurando un mondo delle cose che sfugge ai loro autori, come anche nel caso emblematico del "passaggio alle arti".

Prima tra le opere è quella compiuta dall'operare divino nella creazione di maschio e femmina a propria immagine e somiglianza che è divenuta pietra di paragone della creazione artistica: ne discuterà Enzo Bianchi, mentre Silvia Vegetti Finzi ripercorrerà i repertori iconografici che hanno caratterizzato l'esperienza del mettere al mondo (Lectio "Coop Alleanza 3.0").

Caratteristica dell'opera – come mostrerà Jean-Luc Nancy – è quella di darsi in una forma di "apparizione" che ne mette in gioco la verità, da distinguere dalla sua semplice apparenza, puramente ripetitiva. Ciò si dà anche nello speciale mutismo della pittura, che, come esplicherà Massimo Recalcati (Lectio "Gruppo Hera"), ne costituisce quasi l'inconscio, dando alla presenza dell'opera un significato misterioso. Ogni opera del resto va oltre se stessa

perché, pur essendo quanto di più personale si può immaginare, essa sfugge continuamente al proprio autore ed è fatta per gli altri: ne parlerà Marc Augé, membro del Comitato scientifico del Consorzio per il festivalfilosofia.

Si arriva all'opera non solo per la via del processo creativo del singolo autore, ma anche per il contesto di significati che le culture stabiliscono. James Clifford, eminente antropologo e professore all'Università della California a Santa Cruz, mostrerà come gli artefatti abbiano una loro carriera che dall'uso li porta nel tempo a divenire oggetto di collezione e quindi opera d'arte. Come si riconosca un'opera e in base a quali convenzioni si parla di "oggetto artistico" sarà il tema dell'intervento di Roberto Casati.

Mai in sé conclusa, l'opera innesca sempre esperienze d'interazione con lo spettatore, anche nelle pratiche d'installazione tipiche dell'arte contemporanea di cui parlerà Pietro Montani. Che si possa avere uno sguardo del tutto libero sulle opere nell'attuale regime di produzione delle immagini è discusso da Marie José Mondzain, direttrice di ricerca all'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi, che sosterrà come l'inclusione delle arti nell'industria dello spettacolo apra la strada alla "fine dello spettatore".

4. Trasformazioni dell'artista

La quarta pista si concentra sul passaggio dalla figura dell'artista produttore a quella – tipicamente contemporanea – dell'artista costruttore di sé. Il contesto teorico in cui si consuma questa trasformazione è quello della "fine dell'arte", esaminata da Massimo Cacciari, in cui la dimensione del fare sembra esaurirsi a vantaggio di una modalità riflessiva che pare rendere superflua perfino la rappresentazione sensibile. Nathalie Heinrich – anche discutendo il caso paradigmatico di Vincent Van Gogh – mostrerà come in epoca contemporanea si sia determinato un passaggio dall'opera alla personalità, per cui l'esemplarità biografica precede sempre quella "professionale".

La costruzione esemplare di Sé come un'opera è d'altronde esperienza che oltrepassa il mondo dell'arte e degli artisti, fondandosi su un racconto di virtù (areté è radice del latino ars)

di cui tratterà Salvatore Natoli. In un suo secondo intervento, Remo Bodei si soffermerà su un "saper fare" in cui si

compenetrano arti e vita. Nel discutere l'esibizione di sé tipica dei social media, Daniel Miller, pioniere dell'antropologia digitale e fondatore dell'antropologia del consumo, mostrerà come, nel proliferare di immagini e testi con cui ciascuno dà libero corso alla propria espressività, sembri inverarsi, con significati tutti da vagliare, l'idea che chiunque possa divenire "artista". Un pirotecnico intervento di Alessandro Bergonzoni costituirà un fuori pista sulla figura degli artisti.

5. Estetizzazione del mondo

La quinta pista parte dalla constatazione che la società capitalistica avanzata si contraddistingue per produrre e diffondere beni estetici su grandissima scala, facendo slittare

la ricerca della bellezza entro la progettazione degli accessori e modificando così in modo radicale il senso stesso dell'arte.

Umberto Curi farà il punto sullo statuto del bello e ne indicherà il continuo richiamo a un'eccedenza.

Gilles Lipovetsky, sociologo francese teorico dell'ipermodernità e dell'iperindividualismo, mostrerà che il vero grande artefice è il «capitalismo artista»: la nostra epoca iper-consumistica si fonda su un modo estetico di produzione. Brunello Cucinelli testimonierà la fusione tra estetica e mestieri che conduce alla valorizzazione del "fatto su misura" su cui si gioca il futuro del Made in Italy, mentre Armando Branchini mostrerà come la configurazione stessa dei luoghi dello shopping indichi – da un punto di vista antropologico e stilistico – un'affinità stretta tra negozio e galleria d'arte; Maurizio Vitta, invece, farà vedere come i prodotti siano ormai resi scintillanti fin dal loro imballaggio, perché il packaging è una pelle su cui si gioca la seduzione estetica. Deyan Sudjic, Direttore del Design Museum di Londra, si accosterà al tema del lusso per mostrare come esso non indichi più prioritariamente

un'ostentazione di privilegi, ma tenda a rispondere a esigenze individuali che oltrepassano i codici sociali.

Luca De Biase esplicherà invece le componenti culturali e tecniche incorporate nel design del web, dove si intrecciano aspetti collaborativi e potere seduttivo, legato alla dimensione suasoria delle relazioni digitali.

6. Luoghi dell'artificiale

L'ultimo scenario sarà dedicato ai luoghi delle arti e dell'artificiale partendo dai due contesti fondamentali in cui si determina la messa in forma e la messa in opera, ovvero la città, che con la sua conformazione incarna il paesaggio essenziale delle relazioni umane (ne discuterà Francisco Jarauta soffermandosi sulle sue trasformazioni), e la scena del teatro, da cui emerge il nesso stretto tra rappresentazione e dinamiche comunitarie, nonché la dimensione eminentemente scenica delle biografie di ciascuno (ne parlerà Luciano Canfora).

Gianfranco Maraniello si soffermerà viceversa sulle trasformazioni del museo, da luogo unicamente di conservazione a piattaforma che risente delle modalità allestitive e operative dell'arte contemporanea. Interrogandosi sull'insegnabilità delle arti e sul nesso stretto che lega creazione e forme di vita, Massimo Carboni darà una lettura dell'Accademia, intesa come luogo a un tempo istituzionale e metaforico in cui si incontrano il "come si fa" e l'esercizio di vita.

7. La lezione dei Classici

Completterà come di consueto il programma filosofico la sezione "Lezione dei classici": grandi interpreti del pensiero filosofico presentano le opere che hanno maggiormente segnato la riflessione sul tema delle arti.

Giuseppe Cambiano discuterà la "Repubblica" per mostrare il ruolo delle tecniche – artistiche e politiche – nel pensiero di Platone, mentre Enrico Berti, volgendosi alla "Etica Nicomachea" di Aristotele, ricostruirà la distinzione fondamentale tra praxis e poiesis da cui discendono le diverse forme del fare.

Ivano Dionigi commenterà il "De rerum natura" di Lucrezio per evidenziare il ruolo fondamentale dello sviluppo di arti e tecniche, segnatamente quelle retoriche, nel progresso della civiltà. Facendo il punto sugli esiti moderni, Paolo Galluzzi tratterà il "Sidereus Nuncius" di Galilei: attraverso il tema del cannocchiale emergerà l'intricabile connessione tra scienza, tecnica, arte e sapere nella cultura della rivoluzione scientifica.

Nel secolo che ha determinato le forme della contemporaneità, Gabriella Turnaturi discuterà "La metropoli e la vita dello spirito" di Simmel per mostrare la dimensione scenica della vita urbana, mentre Maria Teresa Pansera farà il punto sul dibattito intorno all'origine della tecnica attraverso un'analisi de "L'uomo" di Gehlen.

Due strade sullo statuto dell'opera – quella che la include nel processo di riproducibilità e quella che ne sottolinea la radice mistica – saranno ricostruite da Andrea Pinotti e Vincenzo Cicero, che si occuperanno rispettivamente de "L'opera d'arte nell'epoca della riproducibilità tecnica" di Benjamin e de "L'origine dell'opera d'arte" di Heidegger.

Adriana Cavarero esaminerà il testo di Hannah Arendt su "Marx e la tradizione del pensiero politico moderno" da cui discende la cruciale distinzione tra "lavoro" e "opera", mentre Remo Bodei, analizzando la "Teoria estetica" di Adorno, mostrerà in che senso la Scuola di Francoforte abbia attribuito un significato culturale e politico al brutto.

Oltre 2 milioni di presenze in 16 anni: il festivalfilosofia dà i numeri

Dalle 34 mila presenze del 2001 alle oltre 190 mila del 2016: 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 – sedicesima edizione – gli eventi sono stati complessivamente 191 per una 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. Avviata per iniziativa di un Comitato di Enti locali, poi costituiti in Consorzio, la manifestazione propone una formula, sostanzialmente inalterata nelle sedici edizioni realizzate, imperniata su un tema che muta ogni anno e ispira tutte le iniziative in programma. Le parole scelte per ciascuna edizione hanno sempre individuato concetti chiave della tradizione filosofica e al tempo stesso questioni calde dell'esperienza contemporanea, come felicità e vita, bellezza e umanità, fantasia e comunità, cose e amare, fino alle ultime due edizioni, dedicate rispettivamente alla gloria e all'ereditare.

Dalla prima edizione sono stati realizzati quasi 2.500 eventi: tra questi ben 691 lezioni magistrali, che hanno visti protagonisti 323 filosofi, di cui 68 stranieri. Sono proprio le lezioni magistrali il cuore del programma, con i maggiori pensatori contemporanei, italiani e stranieri, che presentano la propria tesi e rispondono a domande del pubblico. Nella sezione delle lezioni dei classici, invece, eminenti studiosi 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 2.087 gli eventi del programma creativo: spiccano le 485 mostre e installazioni e gli oltre 320 tra concerti e spettacoli dal vivo, cui si devono aggiungere oltre 100 letture e conversazioni (116) e più di 200 film (209). Le attività per bambini e ragazzi sono state finora complessivamente 529.

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 118 menù filosofici a tema.

Quanto ai dati di pubblico, si è giunti a un totale di circa 2.250.392 presenze complessive nelle prime 16 edizioni. Nel 2016, se si sommano i partecipanti alle iniziative del programma con i dati delle aperture straordinarie che saldano agli appuntamenti del festival alcune sedi di particolare rilevanza artistica, le presenze complessive sono state oltre 190 mila (190.392), a conferma della fortunata complementarietà tra evento e patrimonio.

I dati qualitativi, poi, desumibili anche dalla tesi di dottorato discussa da Maria Giovanna Manni presso la Fondazione Marco Biagi di Modena nel 2015, 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 2,54 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.

L'arte di mangiar bene. I menu filosofici di Tullio Gregory

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festival e 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 soli 5,00 euro.

Mangiare è un bisogno, cucinare è un'arte. Dell'arte la cucina ha la creatività, il progetto, il percorso intellettuale, la trasformazione della materia. Gli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 15 al 17 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo coniugano scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel grande classico La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, pubblicato a sue spese nel 1891, poi continuamente ristampato e letto fino ai nostri giorni.

L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega, proponendo piatti realizzati con prodotti tipici del territorio.

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: "Arte richiama il greco *téchne* e permette di abbracciare l'universo del fare umano che nella scienza della cucina, nel piacere e nel gusto del convito, trova alcuni dei suoi momenti fondamentali nel corso della storia dell'umanità. Così, sui sentieri dell'arte – con tutta la sua complessità nei referenti storici e linguistici – abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e riproponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell'intestazione dei menù, alcuni orientamenti e movimenti artistici".

Si comincia con il menù neoclassico, dove trionfa l'arte della sfoglia propria della cucina emiliana, declinata in salato e dolce: spazio dunque a lasagne, maccheroni al pettine, tortelli, per finire con una torta di tagliatelle. Divisionismo è un omaggio all'abilità tecnica di chi si occupa di preparare e servire i bolliti, rigorosamente accompagnati con salsa verde e mostarda e preceduti da tortellini e passatelli in brodo; le installazioni vanno dalla bomba di tagliatelle agli arrostiti di faraona, anatra, galletto, mentre i pesci offrono forme di arte povera privilegiando le tonalità azzurre di alici, baccalà e tonno. Non manca l'arte mimetica dei friggitori che con le loro tecniche alchemiche rendono dorato un multiforme fritto. I vegetariani, che rifiutano ogni manipolazione di nature viventi, sono allietati dal naturalismo di erbazzone, spinaci, risotto ai funghi, melanzane alla parmigiana, con una gamma cromatica che va dal verde al rosato. Il maiale, re del territorio emiliano, diventa oggetto di decostruzionismo: viene sezionato e presentato a tavola in diversi tagli, fresco, insaccato, stagionato, partendo dalle tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti, proseguendo con la salsiccia o i piedini in umido e le pote con pancetta e balsamico tradizionale.

Si chiude con il notturno estense, un menù più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, che permette di gustare l'arte del vagare da salume in salume, da formaggio a formaggio, da Lambrusco a Lambrusco; qui 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: quasi un sogno che prepara alle ardue fatiche del mattino.

CUCINA FILOSOFICA 2017

1. Neoclassico

Lasagne verdi
Maccheroni al pettine
Tortelli di zucca
Tortelli di erbette
Torta di tagliatelle

2. Divisionismo

Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

3. Installazioni

Bomba di tagliatelle
Arrostiti di faraona, anatra, galletto
Patate al rosmarino
Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino modenese

4. Arte povera

Crocchette di baccalà
Spaghetti al tonno
Anguilla in umido o Frittura di alici
Radicchio verde all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Bensone col vino bianco

5. Arte mimetica

Gran fritto alla modenese
di carni, verdure, frutta e crema
Salame di cioccolato

6. Naturalismo

Erbazzone
Risotto ai funghi
Melanzane alla parmigiana
Patate di Montese con prezzemolo e aceto balsamico tradizionale di Modena
Spinaci saltati
Crostatina di amarene bruschette di Modena IGP

7. Decostruzionismo

Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
Salsiccia con i fagioli o Piedini di maiale in umido
Pote con pancetta e aceto balsamico tradizionale di Modena
Croccante
Notturno estense (menu per enoteche)

Gnocco ingrassato e pane comune
Affettati, Parmigiano Reggiano stagionato, formaggi dei colli modenesi
Un calice di vino scelto tra una selezione di lambruschi doc modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) o vini bianchi modenesi (Trebiano e Pignoletto)

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

« INDIETRO

AVANTI »

Una rapina e una tentata rapina nella notte a Reggio Emilia in danno di due transessuali: presi 2 malviventi

Officine San Lab: via ai lavori a San Lazzaro

» Carpi, Filosofia, In evidenza, Modena, Sassuolo » Festivalfilosofia 2017: le forme del creare. "Arti" è il tema dell'edizione di settembre

Festivalfilosofia 2017: le forme del creare. "Arti" è il tema dell'edizione di settembre

30 Ago 2017 [Scegli Tu!](#) [Mostre pittura](#) [Mostre di Roma](#) [Firenze mostre](#)

[Mi piace](#) [Condividi](#) Piace a una persona. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.



Dedicato al tema arti, il festivalfilosofia 2017, in programma a Modena, Carpi e Sassuolo dal 15 al 17 settembre in 40 luoghi diversi delle tre città, mette a fuoco le pratiche d'artista e le forme della creazione in tutti gli ambiti produttivi, esplorando la radice comune che lega arte e tecnica. La diciassettesima 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 è promosso dal "Consorzio per il festivalfilosofia", di cui sono soci i Comuni di Modena, Carpi e Sassuolo, 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 delle arti: il programma esplorerà la radice comune e talora sottovalutata delle arti e delle tecniche, che si manifesta negli oggetti "fatti ad arte", con la maestria che accomuna artisti e artigiani in tutti i campi del produrre, anche quelli ad alta tecnologia. Si indagherà il carattere artificiale non solo delle opere, ma della stessa umanità nell'epoca in cui le biotecnologie permettono la manipolazione e riproduzione della vita.

Quest'anno tra i protagonisti si ricordano, tra gli altri, Enzo Bianchi, Massimo Cacciari, Brunello Cucinelli (Lectio "Confindustria Emilia"), Roberto Esposito, Umberto Galimberti, Michela Marzano, Salvatore Natoli, Massimo Recalcati (Lectio "Gruppo Hera"), Emanuele Severino (Lectio "Rotary Club Gruppo Ghirlantina"), Carlo Sini, Silvia Vegetti Finzi (Lectio "Coop Alleanza 3.0") e Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio. Particolarmente nutrita la componente di filosofi stranieri: tra loro i francofoni Agnès Giard, Nathalie Heinrich, Gilles Lipovetsky, Marie José Mondzain, Jean-Luc Nancy, Georges Vigarello e Marc Augé, che fa parte del comitato scientifico del Consorzio; l'americano James Clifford, il britannico Daniel Miller, il croato Deyan Sudijic, la tedesca Rahel Jaeggi e lo spagnolo Francisco Jarauta. Venti in totale i volti nuovi.

Il programma filosofico del festival propone anche la sezione "la lezione dei classici": esperti eminenti commenteranno i testi che, nella storia del pensiero occidentale, hanno costituito modelli o svolte concettuali rilevanti per il tema delle arti: dallo statuto delle tecniche in Platone alla questione della poiesis in Aristotele, fino al ruolo di tecnica e lingua per la civilizzazione in Lucrezio. Per l'età moderna si discuterà l'intreccio di arti, tecniche e scienza nell'opera di Galilei. Con una lezione su Simmel si osserverà la vita urbana come palcoscenico, mentre risalto verrà dato alla teoria dell'opera d'arte di Benjamin. Si indagherà il ruolo della tecnica nell'antropologia filosofica di Gehlen, così come l'origine dell'opera nella prospettiva di Heidegger. Con Adorno emergerà il significato estetico del brutto.

Se le lezioni magistrali sono il cuore della manifestazione, un vasto programma creativo, non ancora completo, coinvolgerà performance, musica e spettacoli dal vivo, di cui saranno protagonisti, tra gli altri, il premio Oscar Nicola Piovani, Corrado Augias, Alessandro Preziosi, Teresa De Sio, Luca Barbareschi, Massimo Zamboni. Un sorprendente Alessandro Bergonzoni raddoppierà la sua presenza e, oltre a una lezione, si esibirà in una performance presso la Galleria Estense di Modena incentrata sulla tutela del corpo. Non mancheranno i mercati di libri e le iniziative per bambini e ragazzi.

Quasi trenta le mostre proposte in occasione del festival, tra cui una dedicata alla carriera di Cesare Leonardi, una di xilografie di Georg Baselitz, una personale di Giuliano della Casa, un intervento di street art di Eron e un'installazione di luce di Mario Nanni. Talento e formazione saranno il tema di una mostra curata da Sky Arte e Fondazione Fotografia.

E, accanto a pranzi e cene filosofiche ideati dall'Accademico dei Lincei Tullio Gregory per i circa settanta ristoranti ed enoteche delle tre città, nella notte di sabato 16 settembre aperture di gallerie e musei fino alle ore piccole.

Il programma del festival, diretto da Daniele Francesconi, è realizzato con il contributo di Michelina Borsari.

Festivalfilosofia 2017: la radice delle arti e delle tecniche

Nelle piazze e nei cortili del festival si discuterà della radice comune delle arti e delle tecniche, di lavoro e opera,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

dell'estetizzazione del mondo e dei suoi significati, nonché delle trasformazioni nella figura degli artisti e degli artefici

Il tema arti intende mettere a fuoco una questione rilevante della nostra epoca, segnata da una pervasiva presenza di prodotti ed esperienze ad alto contenuto estetico. Affrontando come di consueto le proprie questioni da una debita distanza prospettica, il programma esplorerà la radice comune e talora sottovalutata delle arti e delle tecniche, che si manifesta negli oggetti "fatti ad arte", con la maestria che accomuna artisti e artigiani in tutti i campi del produrre, anche quelli ad alta tecnologia. Si indagherà il carattere artificiale non solo delle opere, ma della stessa umanità nell'epoca in cui le biotecnologie permettono la manipolazione e riproduzione della vita.

Strutturato per gruppi di questioni, il programma filosofico (realizzato con il contributo di Michelina Borsari) porterà pertanto in primo piano un lessico concettuale a più voci dove si confronteranno prospettive filosofiche plurali e anche divergenti.

1. Tecnica. Fare l'umano

La prima pista affronta in modo diretto la radice comune – semantica e concettuale – delle arti e delle tecniche (ars non è che la traduzione del greco *techné*). Essa rinvia a una questione classica della filosofia, che nel discutere dello statuto della tecnica definisce l'essenza dell'essere e dell'umano. Sarà Emanuele Severino (Lectio "Rotary Club Gruppo Ghirlandina") a tracciare l'orizzonte della questione, mostrando il rovesciamento tra mezzi e fini che, nella sua prospettiva, caratterizza l'epoca metafisica della tecnica. Umberto Galimberti declinerà il tema in senso antropologico, mostrando che l'uomo, in quanto produttore, è un animale essenzialmente tecnico.

La costruzione dell'umano, intesa come primo grande terreno in cui si realizza una "messa in opera", si rende ben visibile nel prisma del corpo. Né persona, né mera cosa, esso – come mostrerà Roberto Esposito – è il primo dispositivo che media tra natura e cultura, organismo e tecnica. Ciascuno, tuttavia, oltre ad abitare il suo corpo primario, ne porta uno "secondario", una «pelle mobile» con cui la moda fornisce un supplemento al corpo accordandolo coi mondi nei quali ci si muove: ne discuterà Emanuele Coccia, mentre Georges Vigarello mostrerà come nell'abbellimento cosmetico la bellezza diventi un progetto d'insieme per la personalizzazione del Sé. Michela Marzano discuterà invece i canoni estetici che spesso vengono imposti al corpo – prevalentemente da una cultura patriarcale – riducendolo a mera immagine.

A corpi ultra-artificiali, in cui precipitano non solo proiezioni di desiderio ma anche sperimentazioni sull'antropomorfismo di cui si giova la ricerca robotica, dedicherà il suo intervento Agnès Giard, antropologa e ricercatrice affiliata al Sophiapol (Université Paris- Nanterre).

Le procedure tecniche consentono un'artificializzazione radicale non solo del corpo, ma del vivente in quanto tale (come ricorderà Roberto Mordacci), e dell'insieme delle relazioni che si istituiscono tra gli umani, di cui il diritto è uno degli elementi fondamentali di integrazione: ne parlerà Natalino Irti.

Oggetti specialissimi fatti ad arte sono anche le teorie, in particolare quelle fisiche, con le quali si cerca di dare ordine e far calzare a pennello le ipotesi sulla silhouette della natura, salvo essere sempre presi nella rottura tra simmetria teorica e asimmetria sperimentale: ne discuteranno in dibattito Antonio Masiero e Nadia Pastrone (in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare; conduce Marco Cattaneo).

2. Lavoro

Il secondo terreno di analisi riguarda in modo diretto la questione del fare che discende dall'orizzonte tecnico, imperniandosi sul lavoro e sulla manipolazione del mondo. Sarà Rahel Jaeggi, esponente di punta dell'ultima generazione della Scuola di

Francoforte, a far vedere come il lavoro non sia riducibile a una semplice azione strumentale, ma si carichi sempre di significati e pratiche di riconoscimento su cui si fonda l'identità sociale di ciascuno in quanto artefice, mentre Carlo Sini mostrerà come non vi sia sostanziale differenza tra lavoro e conoscenza, in quanto fin dall'attività tattile e manipolatoria l'umano connette il fare con l'intelligenza. Con Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio per il festivalfilosofia, si misureranno le conseguenze dei processi di automazione e i nessi che legano la produzione macchinistica alla conoscenza e creatività umana. In epoca di automazione, il "saper fare" non è tuttavia tramontato, ma assume nuove forme produttive e nuovi significati antropologici, come mostrerà Stefano Micelli discutendo le trasformazioni del lavoro artigianale. Stefano Massini, il drammaturgo italiano più rappresentato sui palcoscenici di tutto il mondo, mostrerà da par suo in quanti modi si dice il fare, discutendo le trasformazioni del modo in cui si parla del lavoro e del suo rapporto con la vita e raccontandone alcune storie esemplari.

3. Opera

La terza pista è dedicata a discutere come i prodotti acquisiscano talora un'autonomia che travalica la nozione di lavoro in quanto tale, configurando un mondo delle cose che sfugge ai loro autori, come anche nel caso emblematico del "passaggio alle arti".

Prima tra le opere è quella compiuta dall'operare divino nella creazione di maschio e femmina a propria immagine e somiglianza che è divenuta pietra di paragone della creazione artistica: ne discuterà Enzo Bianchi, mentre Silvia Vegetti Finzi ripercorrerà i repertori iconografici che hanno caratterizzato l'esperienza del mettere al mondo (Lectio "Coop Alleanza 3.0").

Caratteristica dell'opera – come mostrerà Jean-Luc Nancy – è quella di darsi in una forma di "apparizione" che ne mette in gioco la verità, da distinguere dalla sua semplice apparenza, puramente ripetitiva. Ciò si dà anche nello speciale mutismo della pittura, che, come esplicherà Massimo Recalcati (Lectio "Gruppo Hera"), ne costituisce quasi l'inconscio, dando alla presenza dell'opera un significato misterioso. Ogni opera del resto va oltre se stessa

perché, pur essendo quanto di più personale si può immaginare, essa sfugge continuamente al proprio autore ed è fatta per gli altri: ne parlerà Marc Augé, membro del Comitato scientifico del Consorzio per il festivalfilosofia.

Si arriva all'opera non solo per la via del processo creativo del singolo autore, ma anche per il contesto di significati che le culture stabiliscono. James Clifford, eminente antropologo e professore all'Università della California a Santa Cruz, mostrerà come gli artefatti abbiano una loro carriera che dall'uso li porta nel tempo a divenire oggetto di collezione e quindi opera d'arte. Come si riconosca un'opera e in base a quali convenzioni si parla di "oggetto artistico" sarà il tema dell'intervento di Roberto Casati.

Mai in sé conclusa, l'opera innesca sempre esperienze d'interazione con lo spettatore, anche nelle pratiche d'installazione tipiche dell'arte contemporanea di cui parlerà Pietro

Montani. Che si possa avere uno sguardo del tutto libero sulle opere nell'attuale regime di produzione delle immagini è discusso da Marie José Mondzain, direttrice di ricerca all'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales di Parigi, che sosterrà come l'inclusione delle arti nell'industria dello spettacolo apra la strada alla "fine dello spettatore".

4. Trasformazioni dell'artista

La quarta pista si concentra sul passaggio dalla figura dell'artista produttore a quella – tipicamente contemporanea – dell'artista costruttore di sé. Il contesto teorico in cui si consuma questa trasformazione è quello della "fine dell'arte", esaminata da Massimo Cacciari, in cui la dimensione del fare sembra esaurirsi a

vantaggio di una modalità riflessiva che pare rendere superflua perfino la rappresentazione sensibile. Nathalie Heinrich – anche discutendo il caso paradigmatico di Vincent Van Gogh – mostrerà come in epoca contemporanea si sia determinato un passaggio dall'opera alla personalità, per cui l'esemplarità biografica precede sempre quella "professionale".

La costruzione esemplare di Sé come un'opera è d'altronde esperienza che oltrepassa il mondo dell'arte e degli artisti, fondandosi su un racconto di virtù (areté è radice del latino ars)

di cui tratterà Salvatore Natoli. In un suo secondo intervento, Remo Bodei si soffermerà su un "saper fare" in cui si

compenetrano arti e vita. Nel discutere l'esibizione di sé tipica dei social media, Daniel Miller, pioniere dell'antropologia digitale e fondatore dell'antropologia del consumo, mostrerà come, nel proliferare di immagini e testi con cui ciascuno dà libero corso alla propria espressività, sembri inverarsi, con significati tutti da vagliare, l'idea che chiunque possa divenire "artista". Un pirotecnico intervento di Alessandro Bergonzoni costituirà un fuori pista sulla figura degli artisti.

5. Estetizzazione del mondo

La quinta pista parte dalla constatazione che la società capitalistica avanzata si contraddistingue per produrre e diffondere beni estetici su grandissima scala, facendo slittare

la ricerca della bellezza entro la progettazione degli accessori e modificando così in modo radicale il senso stesso dell'arte.

Umberto Curi farà il punto sullo statuto del bello e ne indicherà il continuo richiamo a un'eccedenza.

Gilles Lipovetsky, sociologo francese teorico dell'ipermodernità e dell'iperindividualismo, mostrerà che il vero grande artefice è il «capitalismo artista»: la nostra epoca iper-consumistica si fonda su un modo estetico di produzione. Brunello Cucinelli testimonierà la fusione tra estetica e mestieri che conduce alla valorizzazione del "fatto su misura" su cui si gioca il futuro del Made in Italy, mentre Armando Branchini mostrerà come la configurazione stessa dei luoghi dello shopping indichi – da un punto di vista antropologico e stilistico – un'affinità stretta tra negozio e galleria d'arte; Maurizio Vitta, invece, farà vedere come i prodotti siano ormai resi scintillanti fin dal loro imballaggio, perché il packaging è una pelle su cui si gioca la seduzione estetica. Deyan Sudjic, Direttore del Design Museum di Londra, si accosterà al tema del lusso per mostrare come esso non indichi più prioritariamente

un'ostentazione di privilegi, ma tenda a rispondere a esigenze individuali che oltrepassano i codici sociali.

Luca De Biase esplicherà invece le componenti culturali e tecniche incorporate nel design del web, dove si intrecciano aspetti collaborativi e potere seduttivo, legato alla dimensione suasoria delle relazioni digitali.

6. Luoghi dell'artificiale

L'ultimo scenario sarà dedicato ai luoghi delle arti e dell'artificiale partendo dai due contesti fondamentali in cui si determina la messa in forma e la messa in opera, ovvero la città, che con la sua conformazione incarna il paesaggio essenziale delle relazioni umane (ne discuterà Francisco Jarauta soffermandosi sulle sue trasformazioni), e la scena del teatro, da cui emerge il nesso stretto tra rappresentazione e dinamiche comunitarie, nonché la dimensione eminentemente scenica delle biografie di ciascuno (ne parlerà Luciano Canfora).

Gianfranco Maraniello si soffermerà viceversa sulle trasformazioni del museo, da luogo unicamente di conservazione a piattaforma che risente delle modalità allestitivo e operative dell'arte contemporanea.

Interrogandosi sull'insegnabilità delle arti e sul nesso stretto che lega creazione e forme di vita, Massimo Carboni darà una lettura dell'Accademia, intesa come luogo a un tempo istituzionale e metaforico in cui si incontrano il "come si fa" e l'esercizio di vita.

7. La lezione dei Classici

Completterà come di consueto il programma filosofico la sezione "Lezione dei classici": grandi interpreti del pensiero filosofico presentano le opere che hanno maggiormente segnato la riflessione sul tema delle arti.

Giuseppe Cambiano discuterà la "Repubblica" per mostrare il ruolo delle tecniche – artistiche e politiche – nel pensiero di Platone, mentre Enrico Berti, volgendosi alla "Etica Nicomachea" di Aristotele, ricostruirà la distinzione fondamentale tra praxis e poiesis da cui discendono le diverse forme del fare.

Ivano Dionigi commenterà il "De rerum natura" di Lucrezio per evidenziare il ruolo fondamentale dello sviluppo di arti e tecniche, segnatamente quelle retoriche, nel progresso

della civiltà. Facendo il punto sugli esiti moderni, Paolo Galluzzi tratterà il "Sidereus Nuncius" di Galilei: attraverso il tema del cannocchiale emergerà l'inestricabile connessione tra scienza, tecnica, arte e sapere nella cultura della rivoluzione scientifica.

Nel secolo che ha determinato le forme della contemporaneità, Gabriella Turnaturi discuterà "La metropoli e la vita dello spirito" di Simmel per mostrare la dimensione scenica della vita urbana, mentre Maria Teresa Pansera farà il punto sul dibattito intorno all'origine della tecnica attraverso un'analisi di "L'uomo" di Gehlen.

Due strade sullo statuto dell'opera – quella che la include nel processo di riproducibilità e quella che ne sottolinea la radice mistica – saranno ricostruite da Andrea Pinotti e Vincenzo Cicero, che si occuperanno rispettivamente de "L'opera d'arte nell'epoca della riproducibilità tecnica" di Benjamin e de "L'origine dell'opera d'arte" di Heidegger.

Adriana Cavarero esaminerà il testo di Hannah Arendt su "Marx e la tradizione del pensiero politico moderno" da cui discende la cruciale distinzione tra "lavoro" e "opera", mentre Remo Bodei, analizzando la "Teoria estetica" di Adorno, mostrerà in che senso la Scuola di Francoforte abbia attribuito un significato culturale e politico al brutto.

Oltre 2 milioni di presenze in 16 anni: il festivalfilosofia dà i numeri

Dalle 34 mila presenze del 2001 alle oltre 190 mila del 2016: 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 – sedicesima edizione – gli eventi sono stati complessivamente 191 per una 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. Avviata per iniziativa di un Comitato di Enti locali, poi costituitisi in Consorzio, la manifestazione propone una formula, sostanzialmente inalterata nelle sedici edizioni realizzate, imperniata su un tema che muta ogni anno e ispira tutte le iniziative in programma. Le parole scelte per ciascuna edizione hanno sempre individuato concetti chiave della tradizione filosofica e al tempo stesso questioni calde dell'esperienza contemporanea, come felicità e vita, bellezza e umanità, fantasia e comunità, cose e amare, fino alle ultime due edizioni, dedicate rispettivamente alla gloria e all'ereditare.

Dalla prima edizione sono stati realizzati quasi 2.500 eventi: tra questi ben 691 lezioni magistrali, che hanno visti protagonisti 323 filosofi, di cui 68 stranieri. Sono proprio le lezioni magistrali il cuore del programma, con i maggiori pensatori contemporanei, italiani e stranieri, che presentano la propria tesi e rispondono a domande del pubblico. Nella sezione delle lezioni dei classici, invece, eminenti studiosi 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 2.087 gli eventi del programma creativo: spiccano le 485 mostre e installazioni e gli oltre 320 tra concerti e spettacoli dal vivo, cui si

devono aggiungere oltre 100 letture e conversazioni (116) e più di 200 film (209). Le attività per bambini e ragazzi sono state finora complessivamente 529.

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 118 menù filosofici a tema.

Quanto ai dati di pubblico, si è giunti a un totale di circa 2.250.392 presenze complessive nelle prime 16 edizioni. Nel 2016, se si sommano i partecipanti alle iniziative del programma

con i dati delle aperture straordinarie che saldano agli appuntamenti del festival alcune sedi di particolare rilevanza artistica, le presenze complessive sono state oltre 190 mila (190.392), a conferma della fortunata complementarità tra evento e patrimonio.

I dati qualitativi, poi, desumibili anche dalla tesi di dottorato discussa da Maria Giovanna Manni presso la Fondazione Marco Biagi di Modena nel 2015, 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 2,54 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.

L'arte di mangiar bene. I menu filosofici di Tullio Gregory

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festival e 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 soli 5,00 euro.

Mangiare è un bisogno, cucinare è un'arte. Dell'arte la cucina ha la creatività, il progetto, il percorso intellettuale, la trasformazione della materia. Gli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 15 al 17 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo coniugano scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel grande classico La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, pubblicato a sue spese nel 1891, poi continuamente ristampato e letto fino ai nostri giorni.

L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega, proponendo piatti realizzati con prodotti tipici del territorio.

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: "Arte richiama il greco *téchne* e permette di abbracciare l'universo del fare umano che nella scienza della cucina, nel piacere e nel gusto del convito, trova alcuni dei suoi momenti fondamentali nel corso della storia dell'umanità. Così, sui sentieri dell'arte – con tutta la sua complessità nei referenti storici e linguistici – abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e riproponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell'intestazione dei menù, alcuni orientamenti e movimenti artistici".

Si comincia con il menù neoclassico, dove trionfa l'arte della sfoglia propria della cucina emiliana, declinata in salato e dolce: spazio dunque a lasagne, maccheroni al pettine, tortelli, per finire con una torta di tagliatelle. Divisionismo è un omaggio all'abilità tecnica di chi si occupa di preparare e servire i bolliti, rigorosamente accompagnati con salsa verde e mostarda e preceduti da tortellini e passatelli in brodo; le installazioni vanno dalla bomba di tagliatelle agli arrostiti di faraona, anatra, galletto, mentre i pesci offrono forme di arte povera privilegiando le tonalità azzurre di alici, baccalà e tonno. Non manca l'arte mimetica dei friggitori che con le loro tecniche alchemiche rendono dorato un multiforme fritto. I vegetariani, che rifiutano ogni manipolazione di nature viventi, sono allietati dal naturalismo di erbazzone, spinaci, risotto ai funghi, melanzane alla parmigiana, con una gamma cromatica che va dal verde al rosato. Il maiale, re del territorio emiliano, diventa oggetto di decostruzionismo: viene sezionato e presentato a tavola in diversi tagli, fresco, insaccato, stagionato, partendo dalle tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti, proseguendo con la salsiccia o i piedini in umido e le pote con pancetta e balsamico tradizionale.

Si chiude con il notturno estense, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, che permette di gustare l'arte del vagare da salume in salume, da formaggio a formaggio, da Lambrusco a Lambrusco; qui 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: quasi un sogno che prepara alle ardue fatiche del mattino.

CUCINA FILOSOFICA 2017

1. Neoclassico

Lasagne verdi
Maccheroni al pettine
Tortelli di zucca
Tortelli di erbetta
Torta di tagliatelle

2. Divisionismo

Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

3. Installazioni

Bomba di tagliatelle
Arrostiti di faraona, anatra, galletto
Patate al rosmarino
Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino modenese

4. Arte povera

Crocchette di baccalà
Spaghetti al tonno

Anguilla in umido o Frittura di alici
Radicchio verde all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Bensone col vino bianco
5. *Arte mimetica*
Gran fritto alla modenese
di carni, verdure, frutta e crema
Salame di cioccolato
6. *Naturalismo*
Erbazzone
Risotto ai funghi
Melanzane alla parmigiana
Patate di Montese con prezzemolo e aceto balsamico tradizionale di Modena
Spinaci saltati
Crostata di amarene bruschette di Modena IGP
7. *Decostruzionismo*
Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
Salsiccia con i fagioli o Piedini di maiale in umido
Pote con pancetta e aceto balsamico tradizionale di Modena
Croccante
Notturmo estense (menu per enoteche)
Gnocco ingrassato e pane comune
Affettati, Parmigiano Reggiano stagionato, formaggi dei colli modenesi
Un calice di vino scelto tra una selezione di lambruschi doc modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) o vini bianchi modenesi (Trebiano e Pignoletto)

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

« INDIETRO

AVANTI »

Una rapina e una tentata rapina nella notte a Reggio
Emilia in danno di due transessuali: presi 2
malviventi

Officine San Lab: via ai lavori a San Lazzaro

[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](#)

Linea Radio Multimedia srl - P.Iva 02556210363 - Tutti i loghi e marchi contenuti in questo sito sono dei rispettivi proprietari.

• 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

© 2017 ·  RSS ·

10 query in 0,788 secondi