

La valenza filosofica del gioco. A Carpi festival del "cricco"

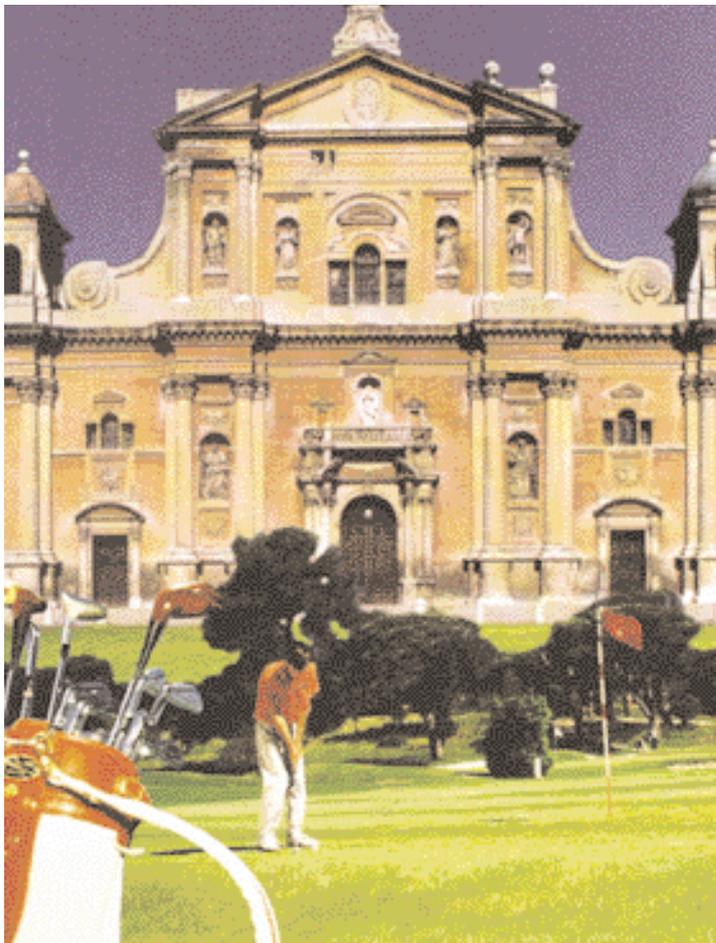
IL GIOCO DELLA FELICITÀ

Luomo è un animale che gioca, e giocando scopre continuamente angolature inattese da cui osservare e interpretare il mondo. Nell'effervescenza immaginativa del gioco sta la prova che l'esistenza umana ha senso solo se innervata di creatività. Nel rigore delle regole, che ognuno deve rispettare pena l'esclusione dal gioco, si impara a conformarsi agli imperativi della ragione che rendono possibile la vita comune. Al Festival Filosofia verrà restituita al gioco la sua valenza filosofica. Soprattutto nella sede di Carpi alcuni giochi semplici e cari a tutti, per grandi e piccini, per singoli o di società, seduti attorno a un tavolo o scorazzando all'aria aperta, proveranno in modo inconfutabile che la felicità è un



gioco e il gioco dà la felicità. Fra i giochi più attesi la riproposizione delle tante gare con le biglie. Il "cricco" come gesto liberatorio di forza, abilità, emozione, gioia per lanciare verso un obiettivo pre-

stabilito biglie, palline e coperchini sarà consentito a grandi e piccini un uno dei bigliogromi che verranno allestiti sabato 22 settembre nel Cortile del Palazzo dei Pio.



I MENÙ DELLA FELICITÀ

Tullio Gregory, docente alla Sapienza di Roma e Accademico dei Lincei, propone cene filosofiche all'insegna della tradizione

Otto diversi menù sul tema della felicità, ideati dal filosofo Tullio Gregory, che li illustrerà nel corso di pranzi e cene, saranno proposti dai ristoranti di Modena, Carpi e Sassuolo.

Professore di Storia della Filosofia alla Sapienza di Roma, Accademico dei Lincei, fondatore e direttore del Centro di Studi del Cnr sul Lessico intellettuale europeo e noto gourmet, Gregory ha ideato menù per cene filosofiche all'insegna della tradizione a partire dai prodotti tipici modenese e della cucina emiliano-romagnola. Si spazia dalla "Felicità vegetariana", che propone tortelli di erbe, fritti misti, erbazzoni e fragole

all'aceto balsamico, all'"Enciclopedia della felicità", vero e proprio trionfo del maiale, dai salumi



al cotechino. Il viaggio gastronomico-filosofico prosegue con primi piatti (soprattutto tortellini e lasagne), bolliti, formaggi (non potrà mancare il parmigiano reggiano stagionato), anatre selvatiche, stracotti, cosciotti, ortiche in padella. Per concludere con la "felicità contadina" di borlenghi, tigelle, gnocco fritto e con la "felicità in villa" di tagliatelle al ragù e piccioni in umido.

"Pensare che la filosofia sia lontana dal buon cibo - ricorda Gregory - vuol dire dimenticare l'importanza del Convito platonico come punto di incontro di civiltà e comunicazione, ma anche lo stesso Voltaire, che in molte delle sue cene filosofiche invitava un suo allievo a mettere in tavola la statua della dea ragione".