

Dal cibo per la mente al cibo per la vita nel Festival della Filosofia

Pubblicato: Mercoledì 4 Maggio 2016



Nove anni di lavoro sul pensiero. Nove anni di progetti sulle capacità critiche. Anche l'edizione 2015/2016 del progetto dei **Giovani Pensatori si conclude con il festival**, una due giorni di lavori che metteranno in luce le **capacità critico-creative dei ragazzi del territorio**: « Siamo partiti con poche classi e qualche professore appassionato – ha ricordato il **professor Fabio Minazzi**, ordinario di Filosofia della Scienza all'Università degli Studi dell'Insubria – e siamo cresciuti in modo consistente. Ci sono coinvolti **4000 studenti di ogni ordine e grado**, dall'infanzia sino alle superiori, distribuiti non solo a Varese ma in tutto il Varesotto. Loro sono il futuro ed è bello pensare a una società cresciuta confrontandosi criticamente tra tradizione e innovazione».

I prossimi 12 e 13 maggio è in programma il Festival dei Giovani Pensatori, una manifestazione «capovolta» come ha definito Minazzi, dove non saranno grandi nomi a parlare ma gli stessi ragazzi che hanno lavorato e pensato per oltre un anno sul tema indicato: “**Filosofia, critica e conoscenza**”.

Partendo dall'assunto di Geymonat: “ **Create e contestate**” gli studenti dei **licei Manzoni, Cairoli, Frattini, Sereni, dell'Isis Daverio-Casula e del Keynes** hanno condotto approfondimenti su temi disparati: libertà, tolleranza, ragion critica, razionalismo.

Incontri, ricerche ma anche esperienze di alternanza scuola lavoro trascorse nel **centro Internazionale Insubrico** a catalogare e trascrivere manoscritti, studiando documenti della biblioteca e ampliando le

prospettive.

In particolare, **la giornata del 13 maggio** sarà dedicata **ai più piccoli**: dagli alunni dell'**asilo di Sant'Anna di Bodio** fino ai **comprensivi Pellico di Varese, Carducci di Gavirate, De Amicis di Castronno e Maroni dei salesiani di Varese**. Il loro percorso è stato centrato soprattutto sulla didattica lacustre e l'archivio storico dei laghi varesini.

A conclusione della manifestazione, **la cena organizzata dagli studenti dell'istituto alberghiero De Filippi** che, oltre ad approfondire il tema "la cucina della ragione, Critica e conoscenza tra storia e tradizione" prepareranno per la serata del 13 **un menu a base di piatti della tradizione culinaria risalente ad antiche ricette storiche**. Sono coinvolti gli studenti del IV e V anno diretti dallo chef **Matteo Pisciotta**. Un viaggio nel tempo attraverso cibi, gusti e ricette che i ragazzi sapranno valorizzare dal punto di vista nutrizionale ma anche conviviale il menu che sarà tradizionale e vegetariano : « Ci siamo molto divertiti a ideare il menù, soprattutto il piatto futuristico che abbiamo inventato» ha commentato la studentessa **Melissa Vinci**

Gli incontri del Festival si svolgeranno nell'**Aula Magna di via Ravasi 2, dalle 9 alle 13 di giovedì 12 e 13 maggio**. Oltre alle scuole del territorio e di Milano ci sarà anche un collegamento skype, con docenti e allievi della provincia di Salerno, di Messina e persino da Barcellona (Spagna).

Per partecipare alla **cena filosofica di venerdì 13 maggio**, presso l'Istituto de Filippi a Varese, cena aperta a tutta la città, **occorre prenotarsi entro il 9 maggio** mandando una email a segreteria@istitutodefilippi.it; oppure marina.lazzari@uninsubria.it). Il doppio menù avrà costi variabili costi variabili **dai 15 ai 25 euro**

Info:

<http://www.dicom.uninsubria.it/centrocattaneopreti>

<http://www.facebook.com/giovani.pensatori>.

di A.T.