

Almanacco

WEEKEND ITALIA

EDITORIA

Torino: il Vaticano al Salone del libro

Alla XXVII edizione della fiera internazionale, ospite d'onore è la Santa Sede



La più grande fiera italiana dell'editoria, e una delle maggiori d'Europa, il Salone di Torino accoglie ogni anno centinaia di migliaia di visitatori, richiamati dalla presenza di 1.200 editori distribuiti negli oltre 50 mila metri quadrati dei quattro padiglioni della fiera di Renzo Piano. Una grandiosa libreria in cui i piccoli editori hanno la stessa possibilità dei massimi di farsi notare e dove sezioni tematiche e progetti speciali indirizzano l'attenzione dei visitatori-lettori; anche i più giovani, nell'area Bookstock village a loro riservata. Mentre un consistente programma di presentazioni, dibattiti, spettacoli e convegni offre la possibilità di incontrare autori, scienziati, filosofi, artisti, premi Nobel e blogger; con iniziative che si allargano anche alla città - in scuole, piazze, biblioteche - e persino fuori dai suoi confini.

Ospite d'onore di questa XXVII edizione del Salone è la Santa Sede, che nel suo stand presenta sia le proprie iniziative editoriali sia il rapporto storico della Chiesa con i libri e le arti, illustrato da alcune opere provenienti dalla Biblioteca apostolica vaticana, dai Musei vaticani e da altri archivi dello Stato vaticano.

ELENA DEL SAVIO



INFO

SALONE INTERNAZIONALE DEL LIBRO
Lingotto Fiere,
via Nizza 280
Dall'8 al 12 maggio
Orario: 10-22,
venerdì e sabato 10-23
Biglietto: intero 10 euro,
ridotto 8 euro
Tel. 011.5184260
www.salonelibro.it

Dormire
Best Western hotel
Piemontese***
via Berthollet 21,
tel. 011.6698101;
doppia in b&b da 33 euro;
www.hotelpiemontese.it ★

TRADIZIONI

In mostra a Firenze i veri artigiani

Fabbri, ceramisti, pellettieri e profumieri creano a mano le proprie opere tra i viali di un antico giardino



INFO

ARTIGIANATO E PALAZZO
Giardino Corsini
Dal 15 al 18 maggio
Orario: 10-21
Biglietto: intero 8 euro
Tel. 055.2654589
www.artigianatoepalazzo.it ★

Dormire
Boccaccio***
via della Scala 59,
tel. 055.282776;
www.boccacciohotel.com ★
Mangiare
Trattoria Enzo e Piero
via Faenza 105/R,
tel. 055.214901;
www.trattoriaenzoepiero.it ★

Per quattro giorni il seicentesco giardino Corsini, situato nel centro di Firenze, diventa una grande officina a cielo aperto in cui oltre 80 artigiani delle più diverse discipline, italiani e stranieri, lavorano a creare i propri prodotti lungo i viali fioriti e nel giardino all'italiana.

Quest'anno sono in programma diverse iniziative per festeggiare la ventesima edizione della manifestazione, nata per ridare lustro e valore alla tradizione artigiana, a Firenze ancora molto viva, e al fatto a mano, vera forza e attrattiva del made in Italy. In particolare, e al fine di sostenere l'artigianato delle nuove generazioni alle prese con un mercato ormai globalizzato, è stato creato Blogs & crafts, in cui saranno selezionati dieci artigiani under 35, ai quali viene offerta visibilità gratuita alla manifestazione, e dieci fra i più vivaci giovani blogger esperti non solo di artigianato ma anche di moda, turismo e lifestyle.

Infine, una particolare attenzione è riservata anche ai visitatori, che ogni giorno riceveranno un piccolo omaggio creato espressamente da quattro realtà artigiane fiorentine.

(eds)



Località bandiera arancione

Anche per bambini

Accesso per disabili

Ingresso libero

Sconto biglietto

Ticket on line - ProntoTouring

SOCIETÀ

A Pistoia il mondo è un bene comune

In tempo di crisi, il concetto di "condividere" è una risorsa. Anche con sensibilità ecologica



Un mondo globalizzato, come quello di oggi, è un mondo condiviso. Quindi un mondo comune, di tutti, di cui spetta a tutti avere cura. Su questo tema, "Condividere il mondo. Per un'ecologia dei beni comuni", si svolge la quinta edizione del festival di antropologia del contemporaneo in programma a maggio a Pistoia: con incontri, spettacoli, conferenze e dialoghi fra antropologi, sociologi, filosofi e intellettuali, in alcuni dei luoghi più belli della città. Il concetto di condivisione, nei suoi aspetti e forme spontanee o codificate, è analizzato anche alla luce della sua diffusione, conseguenza diretta della crisi attuale. Dal bike e car sharing al co-housing e co-working, i più diversi fenomeni di condivisione di beni – materiali e immateriali – e consumi, lingue e patrimoni culturali, sono da tempo oggetti di analisi degli studiosi, dagli economisti ai giuristi. Come l'antropologo Adriano Favole – consulente con Marco Aime al programma del festival –, che riscontra in questo ritorno ai beni condivisi un'eredità delle vecchie società agropastorali europee e di molte comunità attuali di interesse etnografico. (eds)



INFO

DIALOGHI SULL'UOMO
Centro storico
Dal 23 al 25 maggio
Orario: diversi
Biglietto: da 3 a 7 euro
Tel. 800.012146,
0573.371680
www.dialoghisulluomo.it

Dormire
Puccini, dimora storica
vicolo Malconsiglio 4,
tel. 0573.26707;
www.puccini.tv
Mangiare
Caciodivino, via del
Lastrone 13, Pistoia,
tel. 0573.1941058;
www.cacio-divino.it



AGRICOLTURA

A Venaria Reale (To) verdure a km zero

Gli antichi orti della reggia riportati all'uso originario. E i prodotti sono coltivati con attenzione all'ambiente



INFO

ORTINFESTIVAL
Reggia di Venaria
Dal 30 maggio
al 2 giugno
Orario: 9-20.30
Biglietto: 25 euro
Tel. 011.4992333
www.lavenaria.it



Dormire
Concord****
via Lagrange 47, Torino,
tel. 011.5176756;
www.hotelconcordtorino.com
Mangiare
Solferino,
piazza Solferino 3, Torino,
tel. 011.535851; www.ristorantesolferino.com



L'intento di questo festival gastronomico dell'orto contemporaneo è ambizioso: presentare i prodotti della terra di tutto il mondo a km zero. E lo fa con la prima edizione di *Ortinfestival*, che riporta gli antichi orti della reggia di Venaria, recuperati e riprogettati, alla loro funzione originaria. Quella, appunto, di produrre vegetali. Nei circa dieci ettari che ospitavano l'azienda agricola della real casa, dove oggi è il Potager royal, sono presentati i migliori frutti della terra cresciuti con un occhio all'ambiente e l'altro al design e con l'intento di salvaguardare la salute e le risorse idriche ed energetiche.

In una specie di anteprima dei temi di Expo 2015 si parla del legame fra ambiente e coltivazioni, natura e cucina, con produzioni orticole locali ed esotiche e la presenza di tutti i tipi di orti: etnici, idroponici, urbani, creativi, verticali, sociali... per illustrare lo stretto rapporto fra l'orticoltura e la gastronomia. Sono previsti laboratori con chef e massaie, visite guidate, atelier, workshop e naturalmente un'area mercato per amanti del giardinaggio e della cucina. E poi musica e spettacolo. (eds)

