



# Sarzana Festival della Mente

FESTIVAL MENTE SARZANA 2011/Roma-II

**Festival della Mente**, giunto quest'anno all'ottava edizione, è una kermesse culturale dedicata alla **creatività**. La manifestazione, che avrà luogo **tra il 2 il 4 Settembre**, avrà un focus particolare sulle tematiche sociali e raccoglierà circa sessanta pensatori tra filosofi, architetti e registi. Durante ogni giornata verranno organizzati decine di incontri (ogni intervento è creato ad hoc per il festival) nei luoghi simbolo del borgo ligure come la Cittadella Firmafede, il Chiostro di San Francesco e Piazza Matteotti. Tra gli ospiti di quest'anno interverranno l'artista **Giuseppe Penone**, l'architetto **Enzo Mari**, il sociologo **Zygmund Baumann**, la poetessa **Patrizia Cavalli**, l'attore **Pippo Delbono**, la filosofa **Luce Irigaray**, lo storico **Alessandro Berbero** e molti, moltissimi altri. Per prendere parte alle conferenze, è necessario acquistare un biglietto (i prezzi vanno dai 3,50 ai 7 euro): visto l'enorme successo della manifestazione, è consigliabile prenotare ogni incontro in anticipo. Il Festival della Mente dedica anche quest'anno diversi **appuntamenti ai ragazzi e ai bambini**; attraverso workshop creativi, cacce al tesoro e spettacoli, i più piccoli potranno imparare a pensare in modo autonomo divertendosi. Per conoscere il programma del festival e prenotare i biglietti, è possibile consultare il sito [www.festivaldellamente.it](http://www.festivaldellamente.it) .

Quanto alle **informazioni pratiche**, per raggiungere Sarzana si può viaggiare in auto sulla A12 (Genova-Livorno, uscita Sarzana) o in treno/bus partendo da Livorno. Per quanto riguarda l'alloggio, è possibile scegliere tra diversi alberghi, agriturismi e bed and breakfast (per una lista completa, consultare il sito del Festival); chi dispone di una tenda può soggiornare anche presso il camping locale. Durante la manifestazione, tutti i ristoranti e gli agriturismi del borgo sono aperti; tra i diversi locali, vale la pena assaggiare le delicatezze dell'«L'Osteria Panzallegra», segnalato anche col marchio «slow-food».

Cristina Mauri