

EDIZIONE SPECIALE DE "IL TORTELLINO SOTTO I PORTICI"

Un temporary restaurant - l'“Osteria Vigarani” che ha inaugurato mercoledì - altri 14 showcooking, un'edizione speciale de “Il tortellino sotto i portici” ad agosto, la versione “hot” della razionsufficiente a settembre per il festivalfilosofia. Sono numerose le iniziative del Consorzio Modena a Tavola per questa estate, tutte ai Giardini Ducali Se l'estate modenese sarà più gustosa e renderà omaggio nel migliore dei modi all'Expo sarà anche merito del Consorzio Modena a Tavola: con i suoi 34 ristoranti associati è un protagonista importante della manifestazione “Piacere Modena, i giardini del gusto e delle arti”, promossa e organizzata da FAMO Fondazione Agroalimentare Modenese. Da mercoledì scorso è operativo il “Vigarani”, aperto tutte le sere – il sabato e la domenica anche a pranzo - fino a domenica 20 settembre: è Matteo De Pietri, patron del “Caffè Concerto” a gestire insieme al suo staff il temporary restaurant, ma non è solo: tutti i giovedì sera a partire dal 18 giugno viene ospitato un ristorante di Modena e provincia associato al Consorzio, che propone un piatto pensato appositamente per l'occasione. Qui la gastronomia del territorio trova espressione a 360 gradi, sia nella realizzazione di ricette tradizionali, sia nell'utilizzo dei prodotti e specialità locali a libera interpretazione degli chef coinvolti. Il temporary restaurant occupa una superficie di 122 metri quadrati coperti e allestiti, all'interno dei quali trova spazio la cucina attrezzata, una zona adibita al banco mescita con fornitura diretta dalla cucina (di circa 20 mq.) e la parte rimanente è dedicata al banco front office e ai tavoli di seduta; anche l'area esterna di fronte alla struttura è allestita con tavoli coperti da ombrelloni, per un totale di oltre 100 posti a sedere. Per il menù si è scelta la formula a buffet: è composto da piatti che cambiano periodicamente e altri giornalmente; sono sempre presenti i Prodotti Tipici del territorio. Il pane e la piccola pasticceria vengono forniti dal Forno san Giorgio. Il costo del pasto non supera i 20 €. Ogni settimana, con un leggero sovrapprezzo, il menù ospita una “guest star”, ovvero un piatto tipico selezionato fra le specialità più caratteristiche del territorio modenese: non mancheranno, quindi, il Tortellino della San Nicola, la Sfogliata di Finale Emilia (o Torta degli Ebrei) di Giovanna Guidetti, il Borlengo dell'Appennino e molti altri piatti doc. Gli show cooking Dopo il successo del primo mese proseguono fino a settembre gli show cooking a cura degli chef di Modena a Tavola. All'interno della Palazzina Vigarani il pubblico trova “L'Anima e la Gola. I sapori di un territorio”: si tratta di uno spazio ad hoc dove ogni lunedì alle 18.00, fino al 14 settembre, si alternano gli chef del Consorzio per un'ora di ricette, metodi di cottura e presentazioni di piatti. Il prossimo appuntamento – in programma ce ne sono altri 14 – è per lunedì 15 giugno con lo chef Giovanni Cuocci e con un ristorante speciale: “La Lanterna di Diogene” che propone una dimostrazione sul tema “Cucinare l'orto: dalla terra, al tagliere, ai fornelli”. Si potranno toccare con mano – e assaggiare - i piatti proposti da Cuocci e dai suoi aiuto cuochi. Per chi ancora non lo conoscesse il ristorante prende il nome da una cooperativa sociale dove alcuni ragazzi con problemi (sindrome di Down, psicosi, paralisi cerebrale) sperimentano l'attività lavorativa: insieme a educatori e collaboratori professionali si occupano di orto, pollaio, maiali, vigna e acetaia; i prodotti sono poi utilizzati nella cucina dell'osteria, in cui lavorano gli stessi ragazzi. Dal “Tortellino sotto i portici” al “Tortellino ai Giardini” Modena a Tavola propone ai modenesi un'edizione specialissima dei “Tortellini sotto i portici” per festeggiare il rientro dalle ferie: il “Tortellino ai Giardini”, così si chiamerà quest'anno, è previsto per sabato 29 agosto e la manifestazione, che vuole celebrare l'Expo, offre l'occasione di pranzare ai Giardini Ducali, consumando il piatto modenese per eccellenza. Protagonista indiscusso del menù, ça va sans dire, sarà il tortellino, simbolo di identificazione massima del territorio, che racchiude la maggior parte delle nostre eccellenze enogastronomiche: prosciutto, mortadella, parmigiano... senza dimenticare che viene spesso accompagnato

dal Lambrusco. Per quest'anno dunque, ci si sposta dai portici del Collegio ai Giardini, sempre rimanendo nel cuore della città e gli chef ai fornelli saranno oltre una decina, tutti dei migliori ristoranti di Modena a Tavola, insieme a qualche ospite bolognese: ciascuno proporrà ai partecipanti la propria personale interpretazione del tortellino, coinvolgendo il pubblico in una vera e propria degustazione. Una razionsufficiente... "hot" In occasione del prossimo festivalfilosofia, dal 18 al 20 settembre, Modena a Tavola propone una versione calda della comoda "razionsufficiente", il cestino del pranzo veloce ed economico che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. La razionsufficiente "hot" sarà in vendita nei giorni del festival sempre all'Osteria Vigarani, ai Giardini Ducali. Prevista anche qualche novità gastronomica a Carpi durante il festivalfilosofia.