

Antichi sapori ai Giardini ducali

Consorzio Modena a Tavola trasforma il parco in vetrina dei ristoranti associati. Buffet a 20 euro

di Serena Arbizzi

Un ristorante aperto tutte le sere e *showcooking* per tutti i gusti, oltre a numerose iniziative che hanno come comune denominatore per la goduria del palato. Protagonista ai Giardini Ducali, davanti alla Palazzina Vigarani sarà il Consorzio Modena a Tavola con i suoi 34 ristoranti associati: titolo della manifestazione composta da più tappe è "Piacere Modena, i giardini del gusto e delle arti", promossa e organizzata da Famo, Fondazione Agroalimentare Modenese.

Da mercoledì scorso chi vuole assaggiare e riscoprire le prelibatezze nostrane lo può fare al ristorante "Osteria Vigarani", aperta tutte le sere (sabato e domenica anche a pranzo) fino a domenica 20 settembre.

Ed è Matteo De Pietri, patron del Caffè Concerto a gestire insieme al suo staff il temporary restaurant che tutti i giovedì sera a partire dal 18 giugno riserverà alcune sorprese.

Il giovedì verrà ospitato un ristorante associato al Consorzio, che propone un piatto pensato appositamente per l'occasione. Il *temporary restaurant* occupa una superficie di 122 metri quadrati coperti e allestiti e ospita oltre 100 posti a sedere. Per il menù si è scelta la formula a buffet: è composto da piatti che cambiano periodicamente altri



Da sinistra Matteo De Pietri (Caffè Concerto) Luca Marchini (Erba del Re) e Carlo Alberto Borsarini (La Lumira)

giornalmente; sono sempre presenti le leccornie locali. Il costo del pasto non supera i 20 euro, ad eccezione delle guest star, ospitate ogni settimana: con un leggero sovrapprezzo sarà possibile assaggiare un piatto tipico selezionato fra le specialità più caratteristiche del territorio modenese.

Proseguono inoltre 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": ogni lunedì alle

18, fino al 14 settembre, si alternano gli chef del Consorzio per un'ora di ricette, tecniche di cottura e presentazioni di piatti.

Il prossimo appuntamento è per lunedì con lo chef Giovanni Cuocci e "La Lanterna di Diogene". Sabato 29 agosto, inoltre, un'edizione speciale di "Tortellini sotto i portici", ovvero il "Tortellino ai Giardini" sbarca ai Giardini Ducali per celebrare l'Expo. 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.

In occasione del Festival filosofia, dal 18 al 20 settembre, Modena a Tavola propone una versione "hot" 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 calda sarà in vendita nei giorni del festival sempre all'Osteria Vigarani, ai Giardini Ducali.

