



Data 17-07-2015

Pagina

Foglio 1 / 3



Estate 2015

eventiesagre.it

Seleziona lingua ▼

[Home](#) | [Eventi](#) | [Sagre](#) | [Fiere](#) | [Mercatini](#) | [Cerca](#) | [Segnala](#) | [Ultimi eventi](#) | [Pubblicitá](#) | [RSS](#) | [Cerca](#)

Eventi

Eventi -> Enogastronomici -> Emilia Romagna -> MO -> Modena, Carpi, Sassuolo

Sagre

Feste

Scegli il TUI ▶

▶ [Menù ristorante](#)

▶ [Modena ristorante](#)

▶ [Pizzeria Modena](#)

▶ [Aceto di Modena](#)



- Folklore
- Enogastronomici
- EnoMusicali
- Festival
- Fiere
- Storici
- Halloween
- Raduni
- Culturali
- Musicali
- Spettacolo
- Cinema
- Cena Spettacolo
- Mostre
- San Valentino
- 8 Marzo
- Corsi
- Mostra Mercato
- Sportivi
- Religiosi
- Beneficenza
- Annunci
- Vari
- Fiere
- Teatro
- Mercatini
- Natale
- Presepi
- Capodanno
- Carnevale
- Pasqua
- Sfilate
- Concorsi
- Itinerari
- Da Visitare
- Ricette
- Artisti
- Promo e Sconti
- Viaggi e Vacanze
- Utility
- Comuni
- RSS
- NEWSLETTER
- Siti Utili
- Eventi Oggi
- Elenco Completo
- Ultimi Inseriti
- Gestisci La Vetrina
- Ricorrenze
- Pasqua
- Processioni
- Scegli Tui
- ▶ Aceto Modena
- ▶ Carpi
- ▶ Menù cena

Rata Bassotta®
il prestito in piccole rate

SCOPRI DI PIÙ

PRESTITI FINO A € 75.000
PRESTITI PER DIPENDENTI
STATALI, PUBBLICI E PENSIONATI

MESSAGGIO PUBBLICITARIO

IBL Banca
GRUPPO BANCARIO

Eventi Enogastronomici

I Menù Filosofici Di Tullio Gregory
nell'ambito del festivalfilosofia 2015dal 18/09/2015
al 20/09/2015**Dove:**
Modena, Carpi, Sassuolo (MO)
Emilia Romagna - Italia**Per maggiori informazioni:**
☎ 059/2033382
🌐 festivalfilosofia.it**Fonte:**
Ufficio stampa MediaMente**Condividi questo evento**
✉ | 📧 | 📧 | 📧 | 📧 | 📧 | 📧 | 📧**Scheda Evento****I menù filosofici di Tullio Gregory**Dal 18 al 20 settembre 2015
in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto per la tre giorni filosofica in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a 5.00 euro. Eredità è l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" ideati da **Tullio Gregory** che verranno proposti dal 18 al 20 settembre - in occasione della quattordicesima edizione del **festivalfilosofia** - in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega.

Tullio Gregory firma la sezione "cucina filosofica" del festivalfilosofia fin dalla prima edizione. Già professore di Storia della Filosofia alla "Sapienza" di Roma, fondatore del Centro Studi del Cnr sul Lessico intellettuale europeo, direttore dell'Enciclopedia Italiana di scienze, lettere e arti, edita dall'Istituto Treccani, membro del Comitato scientifico del festivalfilosofia e noto gourmet, Gregory ha ideato menu per pranzi e cene filosofici all'insegna della tradizione e a partire dai prodotti tipici modenesi e della cucina dell'Emilia-Romagna (menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it).

Spiega Gregory: "Approfittando del tema del Festivalfilosofia di quest'anno - ereditare - abbiamo colto l'occasione per rivendicare e riproporre la grande eredità della cultura gastronomica emiliana: di contro alle spume sifonate e alle emulsioni psichedeliche, diffidenti di fronte a incerti itinerari sperimentali, abbiamo voluto affermare la validità di una cultura e di una civiltà che sta a noi conservare e trasmettere con tutti i suoi gesti, sapori e valori".

Ecco dunque serviti in tavola il **principio e fine** della gastronomia emiliana, che si concretizzano nel trionfo della pasta sfoglia: dalle lasagne, alle tagliatelle - persino nella torta - senza dimenticare i maccheroni e il risotto, rigorosamente al lambrusco. Si passa poi alle **tradizioni edeniche**, paradiso dei vegetariani, dove si comincia con l'erbazzone e si finisce con le pere, passando dal risotto, tortelli, fagioli e spinaci, tutto declinato in salsa emiliana. Alla **via del fuoco** non sfuggono faraone, anatre e piccioni serviti come arrostiti, ma neppure il riso che viene trasformato in una "bomba". Le **tradizioni perdute** ripropongono cibi antichi del territorio, come lo stracotto di somarina o i rognoni al balsamico tradizionale, mentre l'**omaggio a Nettuno** è dedicato agli amanti del pesce "povero": ecco le frittelle di baccalà, il pesce gatto in padella e il tonno sapientemente accompagnato da fagioli e cipolla. Ai più golosi si consiglia un intermezzo di **sublimazioni tradizionali** con delle croccanti frittelle alla modenese con calzagatti, carne, verdure, frutta e crema; si passa poi alle tradizioni festive dei tortellini e passatelli in brodo accompagnati dal bollito misto. La **tradizione enciclopedica** per eccellenza è quella del maiale, servito in tutte le sue declinazioni: gnocco fritto e

IL PRESTITO UNO PER TUTTI

SaldaRate IBL®
il prestito uno per tuttiPRESTITI FINO A
€ 75.000**SCOPRI DI PIÙ**

IBL Banca
GRUPPO BANCARIO
messaggio pubblicitario

Link sponsorizzati:

hotel
Tre Pini

Bellaria
Igea Marina
+39 0541 344291

Il mutuo leggero... che non pesa

Tasso 0%
per i primi Sei mesi!
poi, per i mesi successivi,
Spread massimo 1,80%
(Tan 2,00% Tass 2,14%)



Per accedere alla Newsletter clicca qui

EVENTIESAGRE (D)

è un marchio depositato ogni suo utilizzo non autorizzato non è ammesso

Responsabile Sito:
WEB UP ITALIA SRL

Sede Legale e Amministrativa:
Via Magenta, 8
60121 Ancona (AN)

C.F./P.Iva:
IT03251181206
Tel: (+39) 388 587 28 47
Fax: (+39) 051 0544536

Redazione:
(+39) 320 1904436

Provider servizi
Datacenter:
Momit Srl

Site Map XML
URL List TXT



tigelle con lardo e affettati misti, gramigna al torchio rigorosamente con salsiccia, piedini e guanciale di maiale al lambrusco e salame persino come dolce...ma di cioccolato.

Si chiude con **tradizioni della notte**, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, dove i pasti sono più rapidi, all'insegna di stria, gnocco al forno, prosciutto e affettati, parmigiano reggiano, pecorini e lambruschi modenesi, per chi è alla ricerca di fugaci ma appetitosi incontri.

Non manca una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. È la **"razionsufficiente"**, in vendita a 5,00 euro nei giorni del festivalfilosofia, con tanti mix secondo la fantasia della bottega. Il cestino del pranzo è in vendita a Modena al mercato coperto Albinelli, vicino a piazza Grande, alla Palazzina dei Giardini Ducali (a cura del Consorzio Modena a Tavola), a Carpi al Circolo culturale Mattatoio, vicino a Piazzale Re Astolfo, e a Sassuolo in diversi esercizi tra Piazzale della Rosa e Piazza Garibaldi.

CUCINA FILOSOFICA 2015**1. Principio e fine**

Lasagne verdi al forno
Tagliatelle ai funghi
Pasticcio di maccheroni
Risotto al lambrusco con salamella
Torta di tagliatelle

2. Tradizioni edeniche

Erbazzone
Risotto con le verze o Tortelli di erbatte
Fagioli in umido
Spinaci al burro e parmigiano
Pere al lambrusco

3. La via del fuoco

Bomba di riso o Maccheroni al pettine
Arrosti misti di faraona, anatra e piccione
Radicchio verde con aceto balsamico tradizionale di Modena
Crostatina con amarene brusche di Modena IGP

4. Tradizioni perdute

Cotechino di Modena IGP in galera o Stracotto di somarina
Trippa alla modenese o
Rognoni all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Patate lesse di Montese
Mirtillo nero dell'Appennino modenese

5. Omaggio a Nettuno

Frittelline di baccalà
Spaghetti al tonno
Pesce gatto in padella
Insalata di tonno, fagioli e cipolla
Pesche all'alchermes

6. Sublimazioni tradizionali

Gran fritto con calzagatti, verdure, carni, frutta e crema
Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

7. Tradizioni festive

Tortellini o Passatelli in brodo
Bollito misto con purè di patate di Montese, cipolline in agrodolce e salse cotte e crude
Zuppa inglese

8. Tradizione enciclopedica

Tigelle, lardo, gnocco fritto e gnocco ingrassato con affettati misti
Gramigna con salsiccia
Piedini di maiale alla griglia o
Guanciale di maiale al lambrusco
Pote con pancetta e aceto balsamico tradizionale di Modena
Salame di cioccolato

9. Tradizioni della notte - Menù per enoteche

Stria, gnocco al forno e pane comune
Prosciutto di Modena Dop e affettati misti
Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena Igp
Selezione dei Lambruschi doc modenesi: Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena

[Vai alla pagina generale del Festival Filosofia 2015 -->](#)

Infoline:

Consorzio per il festivalfilosofia
tel. 059/2033382
www.festivalfilosofia.it

