



EVENTI



VINO E TERRITORIO



DEGUSTAZIONI

Perlabrina Maison Anselmet 2014



DEGUSTAZIONI

Campi Flegrei Piediroso 2013,  
Agnanum

## Tre giorni di filosofia e gourmet tra Modena, Carpi e Sassuolo

· 22/07/2015

Tradizione, ironia e buona cucina hanno ispirato anche la "razionsufficiente" per la tre giorni filosofica in oltre **70 ristoranti ed enoteche**. "Eredità" è l'ingrediente principale dei nove "menù filosofici" ideati da **Tullio Gregory** che verranno proposti **dal 18 al 20 settembre a Modena, Carpi, Sassuolo**, in occasione della **XIV edizione del Festival Filosofia**.

**Tullio Gregory**, 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, **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.

**Tre città diverse, 40 luoghi, 200 appuntamenti gratuiti.** Piazze e cortili accoglieranno oltre **50 lezioni** magistrali in cui insegnanti del pensiero filosofico si confronteranno con il pubblico sulle varie inclinazioni contemporanee dell'ereditare: tanti gli ospiti che saranno presenti quest'anno. **Uno scontro tra filosofi:** Enzo Bianchi, Massimo Cacciari, Gianrico Carofiglio, Roberto Esposito, Umberto Galimberti, Michela Marzano, Salvatore Natoli, Ezio Mauro, Federico Rampini (lectio Rotary), Massimo Recalcati, Stefano Rodotà, Chiara Saraceno, Carlo Sini, Gustavo Zagrebelsky e Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio. Alimentata anche la componente di **filosofi stranieri:** tra loro i francesi Jean-Luc Nancy, François Hartog, François Jullien e Marc Augé, che fa parte del comitato scientifico del Consorzio; i tedeschi Aleida Assmann, Jan Assmann e Christoph Wulf, i britannici Zygmunt Bauman e Richard Sennett, l'americano Robert Darnton, l'indiana Vandana Shiva.



## DEGUSTAZIONI

Morellino di Scansano Riserva Docg  
2010 Madrechiesa Terenzi

## CIBO E TERRITORIO



## PRODOTTI

Fragola della Val Martello



## PRODOTTI

I fichi d'India: colori squisiti in un  
cappotto di spine



## PRODOTTI

Il fico bianco del Cilento

Ecco dunque serviti in tavola il **PRINCIPIO E FINE** della gastronomia emiliana, che si concretizzano nel trionfo della pasta sfoglia: dalle lasagne, alle tagliatelle, 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 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 chiuderà con **TRADIZIONI DELLA NOTTE**, un menu più semplice ma altrettanto saporito, 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 mancherà 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.

Menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito [www.festivalfilosofia.it](http://www.festivalfilosofia.it).

*Di Alessandro Battaglia*

PREVIOUS STORY

← Tutti i vini vincitori de La Selezione  
del Sindaco

LASCIA UNA RISPOSTA