

DALLE TRADIZIONI PERDUTE DEI CIBI ANTICHI ALLA TRADIZIONE ENCICLOPEDICA PER ECCELLENZA (IL MAIALE),**Modena - 22 Luglio 2015, ore 16:29**

Dalle tradizioni perdute dei cibi antichi alla tradizione enciclopedica per eccellenza (il maiale), l'eredità ingrediente dei Menu filosofici di Tullio Gregory al Festivalfilosofia (Modena, 18-20 settembre). Focus: Ereditare il Pianeta Dal trionfo della pasta sfoglia, principio e fine della gastronomia emiliana alle tradizioni edeniche della tavola, dalle tradizioni perdute dei cibi antichi agli intermezzi di sublimazioni tradizionali, dalle tradizioni festive dei tortellini e passatelli in brodo accompagnati dal bollito misto alla tradizione enciclopedica per eccellenza: il maiale. l'eredità ingrediente che il celebre filosofo e gourmet Tullio Gregory metterà questa volta nei piatti dei suoi famosi Menu filosofici, serviti in oltre 70 ristoranti ed enoteche del Festivalfilosofia n. 15, la prestigiosa tre giorni filosofica (quasi 2 milioni di presenze in 14 anni e 110 Menu filosofici), tra Modena, Carpi e Sassuolo, insieme alla razionsufficiente, il cestino del Festival per pranzare e cenare. I Menu filosofici rappresenteranno la centralità del convito, tra i quasi 200 appuntamenti del Festival - lezioni magistrali, mostre, concerti, spettacoli e, appunto, le cene filosofiche - che ha scelto proprio l'eredità come fil rouge, su cui si confronteranno grandi nomi come Vandana Shiva, Remo Bodei, Zygmunt Bauman, Massimo Cacciari e Umberto Galimberti, Massimo Recalcati e Stefano Rodot, Gustavo Zagrebelsky, Marc Aug, fino a Jean-Luc Nancy e Richard Sennett.

Dai cambiamenti delle forme della trasmissione culturale ai mutati rapporti tra generazioni, dal ruolo del patrimonio storico-artistico per la memoria all'urgenza educativa, nella scuola e non solo, dallo statuto, anche economico, del debito alle frontiere dell'ereditarietà genetica, fino alla responsabilità verso le generazioni future che erediteranno il pianeta, sono solo alcune delle eclinzioni contemporanee dell'ereditare su cui i maestri del pensiero filosofico si confronteranno al Festivalfilosofia. Approfittando del tema di quest'anno - spiega l'Accademico dei Lincei Tullio Gregory - 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.

E, allora, nei Menu filosofici si potranno assaggiare 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 dedicato agli amanti del pesce povero: frittelle di baccalà, pesce gatto in padella e tonno sapientemente accompagnato da fagioli e cipolla.

Per i più golosi 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 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 guanciaie di maiale al lambrusco e salame persino come dolce di cioccolato. Infine, le tradizioni della notte, un menu pensato per le ore piccole nelle enoteche,

all'insegna di stria, gnocco al forno, prosciutto e affettati, Parmigiano Reggiano, pecorini e Lambrusco.

Info: www.festivalfilosofia.it

Focus - Ereditare il Pianeta, nell'anno di Expo, tra i temi del Festivalfilosofia: a confronto, Vandana Shiva. Massimo Bottura, Marino Niola e Lella Costa legge Il pranzo di Babette

Solo un'illusione ottica ci fa pensare che l'eredità abbia a che fare con il passato, mentre essa invece riguarda prevalentemente l'avvenire, come evidente nel caso della responsabilità collettiva per la salvaguardia del Pianeta, da consegnare in lascito alle generazioni future. Questo uno dei nuclei tematici dell'edizione n. 15 del Festivalfilosofia, nell'anno dell'Expo 2015 di Milano dedicata al tema Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita. Il Pianeta prima di tutto un bene comune, di cui parlerà Costante De Simone, e per questa sua caratteristica, non può essere posseduto da alcuni, né la terra può essere vincolata a brevetti sulla semina: Vandana Shiva sosterrà in questa chiave i diritti di libertà per tutti i coltivatori. Per converso, Stefano Rodotà mostrerà che altrettanto universale il diritto al cibo, perché attraverso l'accesso all'alimentazione passa la definizione stessa di dignità e cittadinanza. In confronto con il pensiero cinese antico, François Jullien mostrerà come il nutrimento vitale si riferisca a un processo che oltrepassa la dicotomia tra anima e corpo.

Franco Fontana, fotografo tra i più autorevoli, proporrà alcuni dei suoi inconfondibili paesaggi per trasmettere il senso profondo della necessità di conservare e difendere la bellezza del nostro Paese (Modena, Bottega Consorzio Creativo), mentre il laboratorio La cura del mondo insegnerà ai bambini a custodire la natura attraverso manipolazioni di elementi naturali e piccole semine che permettono il ciclo di rinnovamento della vita (Sassuolo, Villa Giacobazzi, 19-20 settembre).

E se il cibo il pensiero dominante del nostro tempo, tanto per addizione quanto per sottrazione, saranno un grande chef, Massimo Bottura, e un acuto antropologo, Marino Niola, a confrontarsi su passioni, ossessioni e tabù che attraversano la tavola contemporanea, dove, come sempre, si affermano identità e si mangiano soprattutto simboli (Modena, I Giardini del gusto e delle arti, Giardini ducali, 20 settembre). Nella stessa location, la lettura quasi integrale de Il pranzo di Babette, classico racconto di Karen Blixen portato sugli schermi cinematografici da Gabriel Axel, rinnoverà, attraverso la voce di Lella Costa, il miracolo di riconciliazione dei corpi e delle anime attorno alla mensa sontuosa realizzata dall'arte di Babette, la più grande chef del suo secolo.

Che la tavola sia spazio in cui si leggono i codici alimentari, i riti domestici e collettivi, i valori cerimoniali condivisi, emergerà poi da Tutti invitati. Tavole e tavolate festive, un'installazione di immagini storiche di cibi, pranzi, tavolate che fanno parte della nostra tradizione novecentesca e che i visitatori possono ammirare sedendosi a tavola come invitati speciali (Carpi, Musei di Palazzo dei Pio, Museo della Città). E poiché, infine, riti e cultura del cibo e della tavola dipendono a loro volta anche dalle innovazioni tecnologiche, focalizzandosi sugli effetti dell'industrializzazione, la mostra Figurine di gusto. Trasformare cogliendo la emancipazione alimentare dai ritmi delle stagioni attraverso quel medium ad altissima diffusione e dal segno grafico all'avanguardia che sono le figurine pubblicitarie (Modena, Museo della Figurina).