

FESTIVALFILOSOFIA

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto in occasione della 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 al 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 tigelle con lardo e affettati misti, gramigna al torchio rigorosamente con salsiccia, piedini e guanciaie 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 erbette

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

Crostata 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

I comunicati stampa e le fotografie ad alta risoluzione relative al festivalfilosofia si possono scaricare dal sito www.festivalfilosofia.it

Per informazioni:

Tel. 339.8850143

E-mail: stampa@mediamentecomunicazione.it