

[←Tutti gli eventi](#)

"Giardini del Gusto", ultima settimana di eventi. Da prendere con Filosofia

 Redazione · 15 Settembre 2015

Presso **Giardini Ducali** Dal 16/09/2015 Al 20/09/2015



Ha preso il via l'ultima settimana di programmazione del viaggio che per cinque mesi ha esaltato la vocazione gastronomica del territorio e i suoi prodotti D.O.P. e I.G.P. Oltre 20 eventi in sette giorni, che culminano nel weekend filosofico: venerdì Lella Costa legge "Il pranzo di Babette" della Blixen, domenica Massimo Bottura dialoga con l'antropologo Marino Niola

Mercoledì 16 settembre:

La serata di mercoledì è all'insegna di quattro appuntamenti organizzati dal C.U.P. (Comitato Unico delle Professioni intellettuali) della provincia di Modena e dalla Commissione per le Pari Opportunità del C.U.P.: sono momenti insieme conviviali e informativi, che abbinano la degustazione di cibi a base di prodotti di eccellenza territoriale e gli approfondimenti di professionisti e professioniste. A partire dalle 18.00, presso il "Tinello letterario" della Palazzina Vigarani Andrea Di Paolo e Maria Angela Mirri dell'Ordine degli Agronomi e Forestali parlano di "**Paesaggio: tra bellezza e produzione di qualità**". Gran parte del paesaggio italiano rappresenta viva testimonianza delle trasformazioni compiute dall'uomo sul territorio per soddisfare le proprie esigenze legate al nutrimento.

Alle 19.00 è l'ora dell'**Aperitivo di Confagricoltura**, con una tavola rotonda tra Andrea Cavazzuti (Presidente della sezione suinicola provinciale di Confagricoltura Modena), Marco Rossi (entrambi imprenditori agricoli e allevatori di suini), Antonio Lauriola responsabile Informo Servizio Veterinario Dipartimento di Sanità Pubblica Azienda Ausl di Modena, Giovanni Zecchini, direttore Area Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche Ausl di Modena, Giuseppe Diegoli del Servizio Veterinario Regionale responsabile settore Benessere

Animale, Loretta Barbieri Presidente dell'Ordine dei Chimici di Modena. Durante la tavola rotonda verranno offerti i prodotti dell'azienda Marco Rossi e l'aceto balsamico dell'azienda Gambigliani Zoccoli.

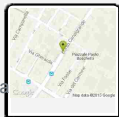
Alle 20.15 **Guglielmina Battani** presenta "**Acetaie e geometra, sostantivi al femminile**", a cura del Collegio dei Geometri e Geometri Laureati. Interviene anche Vittorio Torreggiani, titolare di una tra le più antiche acetaie di famiglia della provincia e scrittore del libro "Da una tradizione

INFORMAZIONI

DOVE

Giardini Ducali

Corso
Canalgrande, Modena



QUANDO

Dal 16/09/2015 Al 20/09/2015

[vedi programma](#)

COSTO

Caduti in Guerra

[Vai al sito](#)

TI PIACE?



0

È necessario attivare Javascript per poter visualizzare correttamente questa sfida.

antica" edito da Grandi e Grandi Editori, e Mario Gambigliani Zoccoli Presidente dell'Associazione Esperti Degustatori. Storia di un amore nato per caso, dalla damigiana svestita dell'aceto di vino della montagna modenese, all'Acetaia Comunale di Modena, passando per l'Acetaia del Sig. Lorenzo, itinerario di profumi e di gusto, arricchito di splendidi oggetti per la produzione, la cura, e la conservazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il tutto arricchito da nozioni tecniche su come e dove costruire un locale idoneo alla produzione di questo magico nettare che solo le nostre zone ci sanno regalare.

Alle 21.00 il grande brindisi finale: il presidente del Cup, i presidenti degli ordini e colleghi professionali, la commissione per le pari opportunità del C.U.P., il presidente del cup regionale, la coordinatrice regionale dei Cpo del Cup, il presidente di Palatipico, l'amministrazione comunale e i relatori presentano i cinque mesi dei lavori svolti con filmati e fotografie.

Sul main stage alle 21.30 salgono gli studenti con lo spettacolo legato al progetto "**La scuola siamo noi**" di Coop Estense. **ECOCYCLE FASHION SHOW GRACE D** è il nuovo brand di eco-couture realizzato dalle studentesse delle classi 5F e 5G dell'Istituto Professionale Cattaneo-Deledda di Modena in collaborazione con l'Istituto d'Arte Venturi - Liceo Artistico.

Giovedì 17 settembre:

Con una nuova "ricettevento", ideata e condotta da Anna Rosa Ferrari - fondatrice del pensiero **Profumalchemico** - si conclude il ciclo di incontri dedicati alle Essenze di Modena.

L'appuntamento è nella sala del Tinello Letterario dalle ore 18.30: l'evento si articola in un concentrato di esperienze sensoriali in cui gli ospiti possono partecipare in contemporanea a due momenti tra i più apprezzati del percorso profumalchemico: vivere insieme la creazione della preziosissima fragranza dedicata alla Rosa Antica "Jaune Rose" e lasciarsi andare alla coinvolgente esperienza del "Vaso dei Desideri". Questo ottagonale contenitore in vetro smerigliato, che da anni ha accolto e custodisce a l'Artestetica Profumeria i desideri di oltre mille persone, viene ospitato per l'occasione alla Palazzina Vigarani e messo a disposizione della comunità.

Al **Mallo** quella del nocino è una tradizione di famiglia nata per un'intuizione di Stefano Freno e poi tramandata per via femminile: l'azienda è oggi gestita dalla figlia Giovanna e dalla nipote Roberta, che custodiscono la ricetta di famiglia per dar vita al prezioso infuso ottenuto a partire dal verde e profumato mallo delle noci. **Alle 19.30 per "I mestieri del cibo" è Giovanna Freno a presentare l'azienda:** il piccolo laboratorio d'origine si trovava proprio di fronte all'ingresso dello stabilimento della Ferrari, ma nel giro di pochi anni, pur mantenendo una produzione di stampo artigianale, il grande successo di mercato ha portato l'azienda a costruire un nuovo stabilimento con un magazzino d'invecchiamento più grande e ad automatizzare le fasi di confezionamento. Quattro le tipologie di nocino prodotte da questa azienda familiare: Classico, Bio, Riserva e Riserva Speciale.

Alle 21.30 è l'ora del grande schermo, con la proiezione del film "**Amore cucina e curry**" di **Lasse Hallström**. La famiglia di Hassan Kadam si trasferisce dall'India nel sud della Francia per aprire un ristorante etnico proprio vicino a quello di Madame Mallory, classico esempio di cucina francese premiata anche dalla guida Michelin. Sono scintille, ma poi prevale la contaminazione. Ci sono tracce di una favola spielberghiana, e il romanzo omonimo è pretesto non tanto per perdersi nei luoghi, ma per catturare gli odori, i sapori, l'aria, le luci. Il desiderio di un viaggio senza ritorno come Scott in Un'ottima annata. Il cuore inebriante di questo film seducente sta in quella breve distanza tra i due locali. Tradizioni e classi sociali si scontrano fondendosi caoticamente con una magica ubriachezza che scioglie anche la tecnica di Helen Mirren, lasciando prevalere il piacere del gioco sul mestiere. Hallström lascia volare i personaggi, anche con lo sfondo del cielo stellato.

Venerdì 18 agosto:

Dalla mortadella al prosciutto cotto, dal prosciutto crudo al salame, i maestri **salumieri Villani** creano salumi artigianali di alta qualità da 5 generazioni. Alle 19.30 Simona Zanni racconta la storia e i prodotti dell'azienda nata nel 1886 a Castelnuovo Rangone.

Alle 21.30 il programma dei Giardini si intreccia con quello del Festival Filosofia: sul main stage viene proposta una lettura quasi integrale de "**Il pranzo di Babette**" il racconto scritto da **Karen Blixen nel 1950 e trasposto nell'omonimo film di Gabriel Axel nel 1987 vincitore dell'Oscar**. E' una delle più amate autrici e attrici teatrali italiane a prestare la sua voce al racconto: Lella Costa. Al centro de Il pranzo di Babette c'è il personaggio della cuoca comunarda che, crollati i suoi ideali rivoluzionari, vive esule in un mondo grigio e frugale. Ma il potere visionario di Babette trionfa, paradossalmente e orgogliosamente, sulle miserie della quotidianità.

Sabato 19 settembre:

La giornata di sabato comincia all'insegna degli appuntamenti per i più piccoli. Alle 10.00 si parte con **"Merendiamo con la frutta"**, un laboratorio per i bambini dai 3 ai 5 anni e i loro genitori a cura di Coop Estense per scoprire l'importanza della frutta come indispensabile fonte di vitamine ed energia. Alle 11.30 con la caccia al tesoro "Sulla via dell'oro di Modena" vengono coinvolti i bambini dai 6 ai 12 anni: un gioco alla scoperta della filiera dell'Aceto Balsamico.

Anche nel pomeriggio il gusto regna sovrano: nel Prato dei Sapori, all'esterno della Palazzina, a partire dalle 17.00 Conad col progetto **Mangiando S'impara** vuole diffondere i valori di una sana e corretta alimentazione, proponendo attività di animazione ed educazione alimentare nelle storie, nei laboratori e nei giochi della signora Margherita.

Alle 21.30, sempre in collaborazione con il festivalfilosofia, **Danilo Rea presenta "Lirico. Piano solo"**, un progetto originale che fonde brani tradizionali classici con quelli della tradizione jazz, miscelandoli con acuta sensibilità. Si tratta di esplorazioni armoniche all'interno di temi famosi di opere liriche; una serie di brani tratti dalle opere più significative della letteratura operistica, rendendo omaggio ai più grandi compositori da Puccini a Mascagni, da Saint Saens a Bizet, dal sublime Verdi al contemporaneo Bernstein. Passione ed emozione si accostano ad un repertorio classico con profondo rispetto della bellezza degli originali, riletta con un ricco e puro linguaggio jazzistico. Quasi come un anello di congiunzione, questo progetto annoda generi lontani: il jazz e il melodramma, giocando sulla relazione tra forma intimistica e libera interpretazione, non senza incursioni in mondi diversi da quello classico.

In seconda serata, alle 23.00, **The Pot presentano "Rifare i classici. Jazz e soul tra presente e passato"**, uno spettacolo in cui gustare con sorpresa la riscoperta e la rielaborazione di classici del jazz e del soul, dalle colonne sonore di Henry Mancini, Lalo Schifrin e Quincy Jones, agli anni d'oro del soul nero di Detroit e Philadelphia di Curtis Mayfield e Gil Scott Heron. Il risultato è un live dal forte impatto sonoro, caratterizzato dalla potente sezione fiati e dalla versatilità unica dell'organo Hammond in cui passato e presente si incontrano tra nostalgia e innovazione, così come accaduto con l'acid jazz londinese, altro fondamentale momento in cui il remake dei classici ha dato vita a un vero e proprio genere musicale.

Domenica 20 settembre:

Dalla mattina si può accedere all'appuntamento settimanale della "Mostra Mercato dei prodotti della terra" e ai laboratori per i più piccoli di **"Cuochi per un giorno"**, organizzati dalla Bottega di Merlino a partire dalle 10.30 nell'aula magna della Palazzina: in questo caso è necessaria la prenotazione (059.212221) e un contributo di 8 € a partecipante.

Alle 14.00 e alle 16.00 nel tinello letterario è in programma un'iniziativa per i più piccoli, a cura della Fattoria Gasperi di San Possidonio: il **laboratorio "Dal grappolo d'uva ai sughi"** accompagna i bambini alla scoperta della filiera dell'uva; l'evento è realizzato in collaborazione con l'Associazione Fattorie Didattiche e Aperte della Provincia di Modena.

Il gran finale dei Giardini non poteva che essere affidato all'ispiratore dell'intero progetto, **Massimo Bottura, che insieme a Marino Niola propongono alle 21.00 un "Viaggio nelle tribù alimentari"**: un grande chef e un acuto antropologo si confrontano su passioni, ossessioni, tabù che attraversano le varie tribù alimentari contemporanee che entrambi - a proprio modo - incrociano e interpretano. Un dialogo che mette a fuoco come la tavola sia, ancora e sempre, il luogo dove si affermano identità e si mangiano simboli.



Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia **JavaScript** attivata.

Commenti

Tutte le [location di Modena](#)

Per mangiare in zona:

[Tutti i Ristoranti di Modena](#)

LA SETTIMANA

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.