

zerodelta.net utilizza cookie, anche di terze parti, per analisi statistiche e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Premendo ok o proseguendo nella navigazione accetti l'utilizzo dei cookie. [OK](#) [per approfondire cookie policy](#)

L'eredità nel piatto, i menù filosofici di Tullio Gregory

[Guide](#) [News](#) [Speciali](#)

Alloggiare Business e studio Informazioni e formalità Navigare Ristoranti e locali Sport e benessere Tempo libero e cultura Vivere

Scegli per...

Regione

Tutte...

Provincia

Tutte...

Categoria

Tutte...

Rassegna

Home News L'eredità nel piatto

Arte

Attualità ed eventi

Cultura

Moda

Musica

Rassegne, fiere e sagre



L'eredità nel piatto

Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a 5.00 euro, e "la portata dello chef", lo street food dei grandi chef modenesi che verranno proposti in 80 locali.

Jeans di marca a prezzi bassi

ACQUISTA ORA!

Registrati alla newsletter per te subito un buono sconto di €10



www.outletvertemate.com

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che verrà proposto per tre giorni in oltre 80 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, e "la portata dello chef", lo street food dei grandi chef modenesi.

Eredità è l'ingrediente principale degli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 18 al 20 settembre in 80 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 festival *filosofia* 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 *festival filosofia* 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.

Spiega Gregory: "Approfitando del tema del *Festival filosofia* 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, difendenti 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". 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, graminna 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 *festival filosofia*, 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.

Ad arricchire l'offerta gastronomica torna l'iniziativa "**La portata dello chef**": poche essenziali ricette, realizzate da mani esperte con i prodotti tipici del territorio, stimolate da estro creativo. È lo street food proposto dagli Chef del Consorzio Modena a Tavola, quest'anno a Carpi nel chiosco di Piazza Martiri a fianco del Municipio.

CUCINA FILOSOFICA 2015

1. Principio e fine

Lasagne verdi al forno

Tagliatelle ai funghi

Pasticcio di maccheroni

Risotto al lambrusco con salamella

Links Interni

- Pinacoteche di Bergamo
- Pinacoteche di Benevento
- Pinacoteche di Belluno
- Pinacoteche di Barletta Andria Trani
- Pinacoteche di Bari
- Pinacoteche di Avellino
- Pinacoteche di Asti
- Pinacoteche di Ascoli Piceno
- Pinacoteche di Arezzo
- Pinacoteche di Aosta

Links Esterni

- Regione Lombardia
- Regione Friuli
- Regione Piemonte
- Regione Valle d'Aosta
- Regione Trentino Alto Adige
- Regione Veneto
- Regione Liguria
- Regione Emilia Romagna
- Regione Toscana
- Regione Umbria

Zapping



Da Raffaello a Schiele

Da Raffaello a Schiele (17 settembre - 7

febbraio 2016) inaugura una nuova linea espositiva a Palazzo Reale di Milano: la realizzazione di mostre delle collezioni museali di tutto il mondo non sempre note al grande pubblico e non sempre accessibili.



Vogue Fashion's Night Out Firenze

Il 17/9, la VFNO ritorna nella città toscana, nella suggestiva cornice del cortile del Vercocchio di Palazzo Vecchio, a distanza di due

anni. La serata si annuncia ricca di eventi speciali, tra fashion e shopping. Con uno scopo benefico.

Giornate Europee del Patrimonio 2015
 "L'alimentazione e la storia dell'Europa": identità culturali e alimentari alle radici dell'Europa, questo il tema delle giornate europee del patrimonio 2015, in programma per il 19 e il 20 settembre con eventi sparsi per tutta la penisola.

Rimini Jazz 2015
 Fedele alla tradizione del jazz delle origini, dal ragtime e il dixieland, torna il festival Rimini Jazz. La sua quindicesima edizione, in scena al Teatro Novelli, il 19, 20 e 21 settembre, offrirà un programma di respiro internazionale.

Guida a Benevento e dintorni
 La provincia di Benevento comprende, con la città capoluogo, 78 Comuni in buona parte centri agricoli, distribuiti su un territorio che presenta interessanti attrattive turistiche, storiche, artistico-culturali e paesaggistico-ambientali.

Guida al Distretto dei Laghi
 Il Lago Maggiore, il Lago d'Orta, il Lago di Mergozzo e i Monti e la Valli d'Ossola: questi luoghi nel corso dei secoli hanno affascinato e continuano ad affascinare turisti di tutto il mondo, richiamati dalle innumerevoli attrazioni presenti.

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. Omaggio a Nettuno

Frittelline di baccalà

Spaghetti al tonno

Pesce gatto in padella

Insalata di tonno, fagioli e cipolla

Pesche all'alchermes

5. Sublimazioni tradizionali

Gran fritto con calzagatti, verdure, carni, frutta e crema

Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

6. 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

7. 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

8. Tradizioni della notte - Menù per enoteche

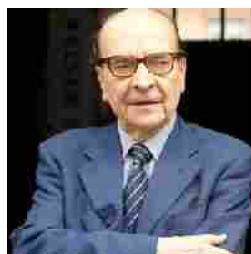
Stria, gnocco al forno e pane comune

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

il Caffè
 Filosofico

Informazioni

Gli Speciali

Le Guide di Viaggio

Categorie in evidenza

Chi siamo

Ricette da provare

Guida al Distretto dei Laghi

Outlet e spacci aziendali

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.