

AL GIARDINO DEL GUSTO E DELLE ARTI 'TORTELLINO AI GIARDINI" || MODENA NOI

Lo chef e l'antropologo: Bottura e Niola chiudono i Giardini del Gusto a braccetto con il Festival Filosofia **LO CHEF E L'ANTROPOLOGO: BOTTURA E NIOLA CHIUDONO I "GIARDINI DEL GUSTO", A BRACCETTO CON IL FESTIVALFILOSOFIA** Una domenica ricca ai Giardini Ducali di Modena: a pranzo dieci chef cucinano i "Tortellini ai Giardini"; la sera Massimo Bottura e Marino Niola chiudono il viaggio che per cinque mesi ha esaltato la vocazione gastronomica del territorio, con un confronto sulle "tribù alimentari" contemporanee Il gran finale dei Giardini non poteva che essere affidato all'ispiratore dell'intero progetto, Massimo Bottura, che insieme a Marino Niola domani alle 21.00 propone 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. "Tortellino ai Giardini" Nell'anno dell'Expo "Tortellino sotto i portici" - il tradizionale pranzo cittadino che rende omaggio al piatto modenese per eccellenza - diventa "Tortellino ai Giardini" e viene ospitato ai "Giardini del Gusto e delle Arti". Qui, domenica 20 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, nell'area circostante l'Osteria Vigarani vengono allestite delle postazioni dove altrettanti chef dei migliori ristoranti del Consorzio Modena a Tavola preparano la loro personale e caratteristica ricetta del tortellino: ai fornelli non ci saranno solo cuochi modenesi, ma anche provenienti da Bologna e provincia. Non solo: viene proposta anche una specialità locale a base di Aceto Balsamico Tradizionale dell'Aceto del Duca. Il pubblico può scegliere se degustare quattro assaggi sostanziosi di tortellino con il ticket da 18 euro - che comprende anche un assaggio di "specialità", un panino, acqua o un bicchiere di lambrusco - oppure due assaggi con il ticket da 10 euro, che dà diritto anche a una bottiglietta d'acqua o al lambrusco. I biglietti si possono acquistare anche in prevendita presso il punto informativo alla Palazzina Vigarani (Giardini Ducali) e presso lo IAT in Piazza Grande 14 (tel. 059.2032660). Una volta acquistato il ticket, presso l'Osteria Vigarani si possono ritirare i vassoi con le posate, il pane, una "specialità", l'acqua o il vino. A questo punto i partecipanti hanno tutto il necessario per cominciare il loro giro di degustazioni e possono scegliere se mangiare passeggiando, oppure sedersi sulle panchine immersi nel verde dei Giardini o, ancora, approfittare dei tavoli dell'Osteria. Gianluca Soncini della Trattoria del Campazzo di Nonantola, Cristian Facchini dell'Osteria Emilia di Campogalliano, Giovanni Cuocci de La Lanterna di Diogene di Bomporto, Anna Maria Barbieri dell'Antica Moka e Massimiliano Telloli dello Stallo del Pomodoro di Modena (che cucinerà senza glutine) sono gli chef dei ristoranti del Consorzio Modena a Tavola che realizzano la loro personale ricetta dei tortellini, insieme alle sfogline de La San Nicola di Castelfranco Emilia e ad alcuni chef bolognesi dell'Associazione TOur tlen (Trattoria Bertozzi, La Bottega di Franco, Cantina Bentivoglio). Infoline: tel. 059.2033165 e www.piaceremodena.it/giardinidelgusto Ufficio stampa MediaMente Mob. 339.8850143 e 349.8304083 stampa@mediamentecomunicazione.it