

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie

QUOTIDIANI LOCALI ▾ | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV |



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



GAZZETTA DI MODENA



Cerca nel sito



COMUNI: MODENA CARPI SASSUOLO MIRANDOLA MARANELLO FORMIGINE VIGNOLA PAVULLO [TUTTI I COMUNI](#) ▾

HOME **CRONACA** SPORT TEMPO LIBERO ITALIA MONDO FOTO VIDEO RISTORANTI ANNUNCI LOCALI ▾ PRIMA

SI PARLA DI **FESTIVAL FILOSOFIA** VESCOVO DON CASTELLUCCI MODENA CALCIO SASSUOLO CALCIO CARPI CALCIO EMOTION TERREMOTO EMILIA

Sei in: MODENA > CRONACA > TULLIO GREGORY E LA GRANDE CUCINA DI...

VAI ALLA PAGINA SU **FESTIVAL FILOSOFIA 2015**



IN EDICOLA

Sfoggia GAZZETTA DI MODENA

2 mesi a 14,99€

In più un **BUONO** da 10€
da spendere su [ibs.it](#)



ATTIVA

PRIMA PAGINA

Tullio Gregory e la grande cucina di Modena: «La tradizione va rispettata o morirà»

Intervista a Tullio Gregory, grande filosofo e appassionato gourmet, sulla tradizione gastronomica: «Modena è grande perché nei secoli ha tramandato tutta la tradizione, sia la cucina per i ricchi che quella per i poveri. Rivisitare i piatti è rischioso. E se chiedo il bollito non voglio concetti, ma un carrello»

di Carlo Gregori

GUSTO **CUCINA MODENESE**

22 settembre 2015



Il filosofo Tullio Gregory

MODENA «I cuochi stellati? Non li frequento molto, ma è determinante conoscere questa realtà. Cosa significa però "rervisitare" un piatto tradizionale?»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Spesso vuol dire alleggerirlo, renderlo più bello, semplificarlo. Io credo invece che "il" gnocco fritto vada fritto nello strutto. E che se voglio cercare "il bello" vado al museo, non al ristorante. A tavola deve valere un rispetto per la tradizione culinaria trasmessa. Se chiedo il bollito non voglio il piatto che richiama concetti o fasi di carni bollite, ma un carrello dei bolliti con testina, coda, muscoli, lingua, cappone, gallina».

Tullio Gregory, celebre filosofo e appassionato gourmet, è un tradizionalista quando si parla di cucina, ma a modo suo e, come vedremo, a ragion veduta. Per il **Festival della Filosofia** ha sempre promosso gli incontri tra chef modenesi e filosofi in cerca di percorsi gastronomici legati all'argomento dell'anno.

Professore, il tema eredità che importanza ha in cucina soprattutto a Modena?

«A tavola si vive un processo di civiltà che è cultura ed è stato così dal Simposio di Platone e dall'Ultima Cena in poi. La tavola è il luogo di tolleranza per eccellenza, il luogo dove si parla liberamente e trionfa la Ragione. È anche un punto di incontro. Oggi tutto questo rischia di sparire. Abbiamo il fast food, mentre scompare il rito dello stare a tavola in famiglia con genitori e figli che parlano della giornata trascorsa. Oggi spesso vediamo a tavola gruppi di persone sole chine su tablet e smart phone mentre la tv è accesa. Una solitudine "social"».

Come nasce allora la tradizione gastronomica?

«In cucina. La civiltà della tavola è sempre trasmessa dal "modo di fare", dalle tecniche e dal sapere che ci sono intorno a una ricetta e a un piatto. La grande civiltà emiliana, della quale Modena è una delle principali espressioni, ha trasmesso per secoli gesti e tecniche precisi. Stanno scomparendo, certo, ma noi cerchiamo di restituirli. Per questo ogni maggio ci incontriamo con gli chef modenesi».

Cosa significa perdere un piatto?

«Lo zampetto di maiale, i calzagatti, il cotechino in galera, lo stracotto di somaro, il grande fritto... Questi sono piatti modenesi che hanno rischiato di essere persi perché nessuno più li faceva. Sono piatti che venivano preparati attraverso il "modo di fare", si imparavano guardando altri farli. Poi c'erano i ricettari. Da quello di Vincenzo Tanara del 1644 sui centouno modi di preparare il maiale a oggi, i manuali sono di fatto dei paradigmi che spiegano il "come si fa". La tradizione esiste solo se trasmessa e ripetuta dal "modo di fare". Se non avviene, i piatti si perdono. Oggi non riusciremo mai a preparare piatti antichi o medievali, come gli stranieri non riescono a cuocere la pasta come noi, per il semplice fatto che questa tradizione si è interrotta o non c'è proprio. E non c'è perché non c'è la pratica».

La cucina tradizionale è entrata in crisi nel Dopoguerra con l'occupazione femminile, l'emancipazione e il rifiuto dei compiti tradizionali...

«Vero. È stato il maschio, in un certo senso, a impegnarsi nel salvataggio della tradizione culinaria, in questi ultimi decenni. Una parte dei maschi, è chiaro, perché i tempi veloci e i piatti da fare in fretta dettano legge. Io invece credo che sia cruciale salvare la tradizione del "modo di fare". Se il sabato e la domenica si restasse a casa a cucinare insieme anche per i pasti di altri giorni, avverrebbe una straordinaria riscoperta dello stare insieme e la cucina aumenterebbe di gusto e qualità».

Qual'è allora l'elemento che rende la cucina modenese così importante?

«La sua storia. La sopravvivenza di un intero corpus di ricette e piatti, per i ricchi e per i poveri. La sopravvivenza di piatti di pesce autentici come il baccalà e l'anguilla. Il maiale ha una storia antica qui, risale ai longobardi. Per secoli, come noto, si sono macellate le parti nobili e quelle popolari, senza buttare via niente. Tutto questo è arrivato fino a noi. Questa è la tradizione modenese».

C'è un canone modenese?

«No, non esistono più canoni e neanche punti di riferimento. La stessa etichetta a tavola oggi è malconcia, se non è abbandonata. Non esiste neanche il purismo in cucina. Esistono invece un amore più o meno forte per la tradizione o il desiderio di novità. Resta però il rischio della rinuncia alla tradizione. Oggi chi fa le lunghe cotture, le salse?»


Quindi tempi rapidi e innovazione rischiano di mutilare questa tradizione.

«E il rischio dell'innovazione è di non capire cos'hai nel piatto. Devi riconoscere il piatto. Dev'essere buono, non bello. Le porzioni non possono essere minuscole. Il parametro del gusto non può essere un assaggio. Oggi tutto è ridotto a piccole porzioni. In quale ristorante si mette al centro della tavola un'intera arista di maiale?»

 GUSTO  CUCINA MODENESE

22 settembre 2015

TrovaCinema [Tutti i cinema »](#)

 **BOX OFFICE**
Vince "Inside Out"

Scegli la città o la provincia

Solo città Solo provincia

Scegli

Scegli per film o per cinema

oppure trova un film

oppure inserisci un cinema

CERCA

tvzap  [la social TV](#) [Seguici su](#) 

STASERA IN TV

 21:20 - 23:35
Grand Hotel

 21:15 - 23:35
Stasera tutto è possibile

 21:10 - 23:20
L'onore e il rispetto - Ep. 4

 21:10 - 23:00
... E alla fine arriva Polly

[Guida Tv completa »](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

 **1. X Factor**  83/100

IN EDICOLA
Sfoggia **GAZZETTA DI MODENA**
2 mesi a 14,99€
In più un **BUONO da 10€**
da spendere su [ibs.it](#)

ATTIVA



PRIMA PAGINA

ilmiolibro ebook

TOP LIBRI
L'Universo McCartney
di Luca Perasi e Vincenzo Oliva

LIBRI E EBOOK
Periferia, universo
di gianluca-facente-293058

Pubblicare un libro
Concorso di Poesia
Concorso saggistica
"Keywords"

ilmiolibro.it

TrovaRistorante a Modena

PROPOSTA DI OGGI
Ristorante La Tomina
Via Guidalina, 16, 41037 Mirandola (MO)

Scegli una città