

Menù filosofici

L'arte di primeggiare dei prodotti modenesi

Gregory guida i visitatori del festival in un nuovo viaggio
Nove diverse proposte per un'idea del mangiare bene

di Chiara Bazzani

Non solo idee, anche il buon cibo consumato al tavolo o tra una conferenza e l'altra, fa da complemento necessario al Festival Filosofia in un percorso enogastronomico che sarà proposto per tre giorni, dal 16 al 18 settembre, in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo.

Ci riferiamo ovviamente a una delle grandi intuizioni del festival filosofia, vale a dire i menù filosofici di Tullio Gregory, che si sono rivelati come una delle armi vincenti nel far entrare e radicare il festival nel territorio che lo ospita, spingendo le decine di migliaia di visitatori, e spettatori a conoscere Modena, Carpi, Sassuolo anche attraverso i loro prodotti e le eccellenze enogastronomiche.

Eccellenze che anno dopo anno riescono a sposarsi al meglio con il tema del festival

grazie all'arte di Gregory.

I "menù filosofici" quest'anno in tema con l'agonismo, sono nove, firmati appunto da Tullio Gregory, già docente di Storia della Filosofia alla "Sapienza" di Roma e noto gourmet, che si occupa della sezione gastronomica fin dalla prima edizione del Festival; a questi si aggiunge la "razion-sufficiente", il cestino "take away" per pranzare e cenare seguendo i ritmi delle Lectio Magistralis, a 5 euro.

«Non si sottrae alla dialettica dell'agonismo – che sottende ogni momento della nostra esistenza - l'incontro a tavola, nella nobile gara fra i piatti che vengono serviti – ha dichiarato Gregory – anche qui si rispecchia, anzi si incarna il mondo delle idee con tutti i suoi problemi, troppo difficili da digerire per essere serviti nella loro purezza. Anzi, in questo modo anche il mondo delle idee sarà più gradevole e digeribile». I menù sono all'in-

segna della tradizione modenese e della cucina dell'Emilia Romagna.

Si comincia con i primi piatti di "Essere primi", tra maccheroni, rosette, stricchetti, risotto e la tradizionale torta di riso. Per i vegetariani c'è il menù "Prima dell'agone" con cannelloni di verdure, tortelli alle ortiche melanzane alla parmigiana, zucchine ripiene di ricotta e crostata con amarene bruschette di Modena IGP. Tagliatelle al ragu' e arrosti misti per il menù "Ardore agonistico", che si chiude con le fragole all'aceto balsamico. "Agonismo guizzante" un omaggio al pesce povero, include alici marine, spaghetti allo sgombero e il baccalà alla modenese con polenta.

Per i più golosi c'è "Conquistare l'oro", il menù con frittelle di pasta e riso, fritto di baccalà, verdure e carni e tortelli dolci al "savor", la tradizionale marmellata modenese. Per

gli amanti dei tortellini in brodo c'è il menù "Nobile gara", cui si accompagnano il bollito misto con salse varie, pure e fagioli in umido.

Tigelle col lardo e gnocchini fritti per il "Fuori gara", che prevede anche maccheroni al torchio con salsiccia, cosciotto di lattonzolo al forno, costine di maiale in umido con polenta, e pesche al cioccolato per dessert. Per chi ama la varietà e la contaminazione fra sapori c'è "Il piacere della mischia" con friggione, grigliata mista con salsiccia faraona e coniglio, insalata di verdure dell'orto condita con aceto balsamico; infine il "Doping agonistico", con stria, prosciutto, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene bruschette, Lambrusco. Infine, ad arricchire l'offerta gastronomica, viene proposto lo "Street food" dagli Chef del Consorzio Modena a Tavola, a Carpi, nel chiosco di piazza Martiri, in vendita a 10 euro.



Nel riquadro Tullio Gregory. Qui sopra una tavola imbandita in una precedente edizione del festival



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.