

FESTIVAL FILOSOFIA 2016. LA COMPETIZIONE A TAVOLA CON I MENU' FILOSOFICI

Il noto filosofo e gourmet Tullio Gregory ha ideato un percorso gastronomico per il Festival Filosofia 2016 che verrà proposto per tre giorni in oltre 70 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 soli 5.00 euro. Si tratterà di una gara di sapori, dalla prima all'ultima portata: agonismo è l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" proposti dal 16 al 18 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo.

GREGORY: "LA NOBILE GARA TRA I PIATTI." Spiega Gregory: "Non solo la nostra vita quotidiana è un continuo agone, un lottare per sopravvivere pur nelle forme più pacifiche e banali, ma anche il mondo delle idee è un agone continuo attorno a grandi e spesso inutili problemi. Non si sottrae quindi alla dialettica, all'agonismo che sottende ogni momento della nostra esistenza, l'incontro a tavola, nella nobile gara fra i piatti che vengono serviti: 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".

I MENU' FILOSOFICI. Si comincia con essere primi, dove trionfano maccheroni, stricchetti, rosette, risotto e pure il dolce è un omaggio ai primi piatti. Prima dell'agone è il menù dedicato ai vegetariani, che si apre coi cannelloni, rigorosamente alle verdure, e si chiude con zucchine ripiene di ricotta e crostata con amarene brusche di Modena. All'ardore agonistico non sfuggono gli arrosti misti di anatra, faraona e galletto né le patate di Montese, ma neppure le tagliatelle al ragù o il risotto ai funghi porcini. L'agonismo guizzante è un omaggio al "pesce povero", con alici e pesciolini marinati, spaghetti allo sgombro, baccalà alla modenese con polenta e frittura di acciughe.

MENU' PER GOLOSI E AMANTI DEL MAIALE. Ai più golosi si consiglia di conquistare l'oro con delle croccanti frittiture alla modenese: frittelle di pasta e riso, gran fritto con baccalà, verdure, carni, frutta e crema; e per finire tortelli dolci fritti e al forno col "savor". E' una nobile gara che vede tutti vincitori quella tra tortellini o tagliatelline in brodo, bollito misto con salse cotte e crude, purè di patate di Montese e fagioli bianchi di Spagna in umido. Il maiale, servito in tutte le sue declinazioni, è fuori gara: questo menù si apre con tigelle e gnocchini fritti con lardo e affettati misti, prosegue con maccheroni al torchio con salsiccia, cosciotto di lattonzolo al forno con patate di Montese e costine di maiale in umido con polenta, per finire con le pesche al cioccolato. Si passa poi al piacere della mischia, dove la varietà e la contaminazione tra sapori fanno da padrone: dal friggione alla grigliata mista con salsiccia, faraona e coniglio, all'insalata di verdure dell'orto con aceto balsamico tradizionale e per finire macedonia di frutta.

MENU' DA DOPING AGONISTICO. Si chiude con il doping agonistico, 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.

LE SCELTE PIU' ECONOMICHE. 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. 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, stimulate da estro creativo. È lo street food proposto dagli Chef del Consorzio Modena a Tavola, in vendita a 10,00 euro, anche quest'anno a Carpi nel chiosco di Piazza Martiri a fianco del Municipio.