

NEWSAGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

HOMEPAGE LATTE ENOGASTRONOMIA AGRICOLTURA EXPO ZOOTECNIA AGROALIMENTARE



POLPA DI POMODORO
naturale e certificata

Homepage | Modena | Enogastronomia |

Giovedì 7 Luglio 2016

19:05:03



Enogastronomia



Modena, i menu filosofici di Tullio Gregory al Festival della filosofia: dall'agone alla conquista dell'oro

MODENA - Una gara di sapori, dalla prima all'ultima portata: agonismo è l'ingrediente principale dei nove "menu filosofici" ideati da **Tullio Gregory** che verranno proposti dal 16 al 18 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo, in occasione della 16ª edizione del **Festival filosofia**. L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega, proponendo piatti realizzati con prodotti tipici del territorio.

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 (menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it).

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»».

Si comincia con **essere primi**, dove trionfano maccheroni, stricchetti, rosette, risotto e pure il dolce - la tradizionale torta di riso - 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. 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". È 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 lattanzolo 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. 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.

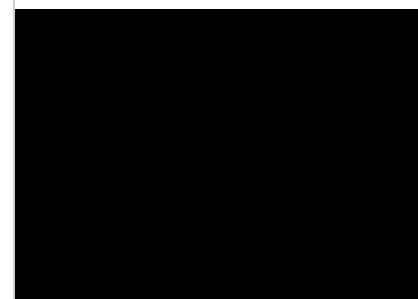
Non manca una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. È

getcom
per chi ha necessità di essere informato subito da
agenzie di stampa
social network
flussi web

getnews
è la soluzione

StreamingTV

Milano, Studiare in azienda, trovare lavoro a scuola



Entra

Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

la "razionsufficiente", in vendita a 5 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, stimolate da estro creativo. È lo street food proposto dagli Chef del Consorzio Modena a Tavola, in vendita a 10 euro, anche quest'anno a Carpi nel chiosco di Piazza Martiri a fianco del Municipio.

CUCINA FILOSOFICA 2016

1. Essere primi

Maccheroni col soffritto
Stricchetti al ragù
Rosette al forno
Risotto con le quaglie
Torta di riso

2. Prima dell'agone

Cannelloni vegetariani al forno o
Tortelli con le ortiche
Melanzane alla parmigiana e
Zucchine ripiene di ricotta
Crostata con amarene brusche di Modena IGP

3. Ardore agonistico

Tagliatelle al ragù o
Risotto ai funghi porcini
Arrosti misti di anatra, faraona e galletto
Patate di Montese arrosto
Fragole all'aceto balsamico tradizionale di Modena

4. Agonismo guizzante

Alici e pesciolini marinati
Spaghetti allo sgombro
Bacalà alla modenese con polenta o
Frittura di acciughe
Radicchio verde con aceto balsamico tradizionale di Modena
Pere al lambrusco

5. Conquistare l'oro

Frittelle di pasta e riso
Gran fritto con bacalà, verdure, carni, frutta e crema
Tortelli dolci fritti e al forno col "savor"

6. Nobile gara

Tortellini in brodo o
Tagliatelline in brodo
Bollito misto con salse cotte e crude, purè di patate di Montese e fagioli bianchi di Spagna in umido
Zuppa inglese

7. Fuori gara

Tigelle e gnocchini fritti con lardo e affettati misti
Maccheroni al torchio con salsiccia
Cosciotto di lattonzolo al forno con patate di Montese o
Costine di maiale in umido con polenta
Pesche al cioccolato

8. Il piacere della mischia

Friggione
Tagliatelle con prosciutto e piselli
Grigliata mista con salsiccia, faraona e coniglio
Insalata di verdure dell'orto con aceto balsamico tradizionale di Modena
Macedonia di frutta fresca

9. Doping agonistico (menu 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
Un calice di vino scelto tra una selezione dei Lambruschi doc modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) e bianchi modenesi (Trebiano e Pignoletto)

(nella foto: i piatti di un menù filosofico di una delle scorse edizioni del festival, proposti da due ristoratori modenesi)

Ultimi eventi



Milano
Mercati contadini d'estate:
Donne in Campo Lombardia
porta la campagna a Milano e
Melegnano



Modena
Modena, i menu filosofici di Tullio
Gregory al Festival della filosofia:
dall'agone alla conquista dell'oro



Catania
Catania, 17 settembre prova in
campo di macchine agricole a
"Cereal Anch'io 2016"



Bologna
Mortadellabò 2016: torna la IV
edizione della festa della
Mortadella Bologna IGP

Seguici su Facebook

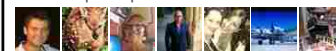


newsageagro.it
269 "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Scopri di più

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici



07 luglio 2016

Archivio



Facebook
Twitter

Articoli correlati

Ultima ora