

Nella cucina emiliana itinerari artistici tutti da... degustare

Tullio Gregory presenta ben sette menù ispirati al tema Disponibili in 70 ristoranti ed enoteche delle tre città

Pensiero, filosofia, riflessioni, vanno benissimo; ma anche la buona tavola vogliono la loro parte. Ed ecco quindi che non potevano mancare i menù filosofici firmatida Tullio Gregory che saranno proposti, insintonia con il tema del festival, in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Dell'arte la cucina ha la creatività, il progetto, il percorso intellettuale, la trasformazione della materia. Gli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 15 al 17 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo coniugano scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel grande classico La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, pubblicato a sue spese nel 1891 ristampato e letto fino ai nostri giorni.

Gregory ha ideato menu per pranzi e cene filosofici all'insegna della tradizione e a partire dai prodotti tipici modenesi della cucina regionale.



Tullio Gregory creatore dei menù del festival

«Arte richiama il greco *téchne* e permette di abbracciare l'universo del fare umano - spiega Gregory - che nella scienza della cucina, nel piacere e nel gusto del convito, trova alcuni dei suoi momenti fondamentali nel corso della storia dell'umanità. Così, sui sentieri dell'arte - con tut-

ta la sua complessità nei riferimenti storici e linguistici - abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e proponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell'intestazione dei menù, alcuni orientamenti e



1. NEOCLASSICO

Lasagne verdi
Maccheroni al pettine
Tortelli di zucca
Tortelli di erbette
Torta di tagliatelle

2. DIVISIONISMO

Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese

3. INSTALLAZIONI

Bomba di tagliatelle
Arrosti di faraona, anatra, galletto
Patate al rosmarino
Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino modenese

4. ARTE POVERA

Crocchette di baccalà
Spaghetti al tonno
Anguilla in umido o Frittura di alici
Radicchio verde all'aceto balsamico tradizionale di Modena
Bensone col vino bianco

5. ARTE MIMETICA

Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
Salame di cioccolato

6. NATURALISMO

Erbazzone
Risotto ai funghi
Melanzane alla parmigiana
Patate di Montese con prezzemolo e aceto balsamico tradizionale di Modena
Spinaci saltati
Crostata di amarene brusche di Modena IGP

7. DECONSTRUZIONISMO

Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
Salsiccia con i fagioli o Piedini di maiale in umido
Pote con pancetta e aceto balsamico tradizionale di Modena
Crocicante

NOTTURNO ESTENSE (MENU PER ENOTECHE)

Gnocco ingrassato e pane comune
Affettati, Parmigiano Reggiano stagionato, formaggi dei colli modenesi
Un calice di vino scelto tra una selezione di lambruschi doc modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) o vini bianchi modenesi (Trebbiano e Pignoletto)

» L'universo del fare umano trova nella scienza della cucina nel piacere e nel gusto del convito alcuni dei suoi momenti fondamentali della storia dell'umanità

arte povera privilegiando le tonalità azzurre di alici, baccalà e tonno. Non manca l'**arte mimetica** dei friggitori che con le loro tecniche alchemiche rendono dorato un multiforme fritto. I **vegetariani**, che rifiutano ogni manipolazione di nature viventi, sono allietati dal naturalismo di erbazzone, spinaci, risotto ai funghi, melanzane alla parmigiana, con una gamma cromatica che va dal verde al rosato. Il maiale, re del territorio emiliano, diventa oggetto di **decostruzionismo**: viene sezionato e presentato a tavola in diversi tagli, fresco, insaccato, stagionato, partendo dalle tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti, proseguendo con la salsiccia o i piedini in umido e le pote con pancetta e balsamico tradizionale. Si chiude con il **notturno estense**, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche, che permette di gustare l'arte del vagare da salume in salume, da formaggio a formaggio, da Lambrusco a Lambrusco; qui i pasti sono più rapidi, all'insegna di stria, gnocco al forno, prosciutto e affettati, parmigiano reggiano, pecorini e lambruschi.

(Menu completi e indirizzi dei ristoranti su www.festivalfilosofia.it).

movimenti artistici».

I MENU. Neoclassico, Trionfa l'arte della sfoglia propria della cucina emiliana, declinata in salato e dolce: spazio dunque a lasagne, maccheroni al pettine, tortelli, per finire con una torta di tagliatelle.

Divisionismo è un omaggio all'a-

bilità tecnica di chi si occupa di preparare e servire i bolliti, rigorosamente accompagnati con salsa verde e mostarda e preceduti da tortellini e passatelli in brodo; le **installazioni** vanno dalla bomba di tagliatelle agli arrosti di faraona, anatra, galletto, mentre i pesci offrono forme di