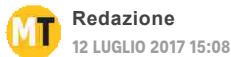


## Cultura

# Festival Filosofia 2017. L'arte a tavola con i Menù Filosofici

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festival e che verrà proposto per tre giorni in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo



Redazione

12 LUGLIO 2017 15:08

Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la “razionsufficiente”, il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro tipico del **Festival della Filosofia 2017**. Mangiare è un bisogno, cucinare è un'arte. 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, poi continuamente ristampato e letto fino ai nostri giorni. 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

## APPROFONDIMENTI

Festival blues e tributo a Lucio Battisti nel week end del Milkybar

12 luglio 2017

Festival Filosofia 2017. L'arte raccontata in 50 lezioni magistrali

12 luglio 2017

Festival della Filosofia si interroga su arte come tecnica, lavoro e opera dell'uomo

12 luglio 2017

Festival della Filosofia 2017. L'arte e le forme del creare

12 luglio 2017

## I più letti di oggi

Menù Vivere ModenFestiva  
tradizioAppenLifeSty della  
per |14 |110 Filosofi  
acompercorcompo2017.  
gli più del L'arte  
eventi belli daperfette le  
al fare in umareforme  
parco mountda del  
Ducale bike cantiercreare



www.festivalfilosofia.it).

Spiega Gregory: *“Arte richiama il greco téchne e permette di abbracciare l’universo del fare umano 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 tutta la sua complessità nei referenti storici e linguistici abbiamo cercato di ritrovare nella nobile tradizione della cucina emiliana, che difendiamo sempre e riproponiamo con forza, quegli itinerari gastronomici che potessero evocare, già nell’intestazione dei menù, alcuni orientamenti e movimenti artistici”.*

Si comincia con il menù neoclassico, dove 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’abilità 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 arrostiti di faraona, anatra, galletto, mentre i pesci offrono forme di 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 modenesi, per chi è alla ricerca di fugaci ma appetitosi incontri: quasi un sogno che prepara alle ardue fatiche del mattino.

## **CUCINA FILOSOFICA 2017**

### **1. Neoclassico**

Lasagne verdi

Maccheroni al pettine

Tortelli di zucca

Tortelli di erbe

Torta di tagliatelle