

APPUNTAMENTO ORMAI IMPERDIBILE PER INTELLETTUALI GOURMET, PER IL OEFESTIVALFILOSOFIA NEI RISTORANTI

Roma - 13 Luglio 2017, ore 10:24

Appuntamento ormai imperdibile per intellettuali gourmet, per il oefestivalfilosofia nei ristoranti e enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo tra tradizione, ironia e buona cucina tornano i oeMenu filosofici del filosofo Tullio Gregory (15-17 settembre) Dal menu Neoclassico a quello dedicato al Divisionismo, dalle Installazioni culinarie all Arte povera in tavola, dall Arte mimetica al Naturalismo, dal Decostruzionismo al Notturmo estense: appuntamento ormai imperdibile per intellettuali gourmet, per il oefestivalfilosofia , quasi 200 eventi tra lezioni magistrali, mostre, concerti e spettacoli a Modena, Carpi e Sassuolo (15-17 settembre; www.festivalfilosofia.it), tra tradizione, ironia e buona cucina, tornano i oeMenu filosofici del professor Tullio Gregory, filosofo italiano e noto gourmet, il percorso gastronomico che declina il tema del Festival attraverso i prodotti tipici locali in oltre 70 ristoranti ed enoteche delle tre città (e nel oerazionsufficiente , il cestino del Festival per pranzare e cenare a 5,00 euro), coniugando scienza, arte e pratica, proprio come suggeriva Pellegrino Artusi nel sua grande opera oeLa scienza in cucina e l arte di mangiar bene (1891).

oeArte 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 - spiega Gregory - 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 menu 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 Notturmo 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.

Focus - Tullio Gregory & la oeCucina filosofica del oefestivalfilosofia 2017

Menu Neoclassico

Lasagne verdi

Maccheroni al pettine

Tortelli di zucca

Tortelli di erbette
Torta di tagliatelle
Divisionismo
Tortellini in brodo o Passatelli in brodo
Bollito misto con salsa verde e mostarda di Carpi
Cipolline in agrodolce
Zuppa inglese
Installazioni
Bomba di tagliatelle
Arrosti di faraona, anatra, galletto
Patate al rosmarino
Gelato di crema con mirtillo nero dell Appennino modenese
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
Arte mimetica
Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
Salame di cioccolato
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
Decostruzionismo
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
Croccante
Notturmo 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 (Trebiano e Pignoletto)