

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

QUOTIDIANI LOCALI ▾ | LAVORO ANNUNCI ASTE NECROLOGIE GUIDA-TV |



VERSIONE DIGITALE

SEGUICI SU



GAZZETTA DI MODENA



Cerca nel sito



COMUNI: MODENA CARPI MIRANDOLA SASSUOLO MARANELLO FORMIGINE VIGNOLA PAVULLO [TUTTI I COMUNI ▾](#)

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI ▾

PRIMA

SI PARLA DI [FESTIVAL FILOSOFIA](#) [ZERO14](#) [INSTAMODENA](#) [EMOTION](#) [VOLLEY](#) [MODENA F.C.](#) [U.S. SASSUOLO](#) [CARPI F.C. 1909](#) [TUTTICAMPI](#)

Sei in: [MODENA](#) > [CRONACA](#) > [MENÙ FILOSOFICI: NELLA CUCINA...](#)

[VAI ALLA PAGINA SU FESTIVAL FILOSOFIA 2017](#)



festival *filosofia* sulle *arti*

Modena Carpi Sassuolo 15.16.17 settembre 2017

Menù Filosofici: 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

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Via Garagnani n.1 - 71250

[Istituto Vendite Giudiziarie di Modena](#)

[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

NECROLOGIE

15 settembre 2017



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 e della cucina regionale.

«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 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».

I MENÙ. 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'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 arrosti 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,



Malagoli Giacinto
Modena, 15 settembre 2017



Guiducci Giorgio
Sassuolo, 15 settembre 2017

CERCA FRA LE NECROLOGIE

PUBBLICA UN NECROLOGIO »

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).

15 settembre 2017

I COMMENTI DEI LETTORI

LASCIA UN COMMENTO



[Tutti i cinema »](#)

Scegli la città o la provincia

Solo città Solo provincia

Scegli

oppure trova un film

oppure inserisci un ciner

Cerca



Seguici su

STASERA IN TV

20:30 - 21:25
Techetechetè

21:10 - 21:20
Camera Café - Stagione 6 - Ep. 29 - 30

21:10 - 22:20
Il segreto - Stagione 23 - Ep. 1475 - 1476

20:20 - 21:15
C.S.I. - Stagione 2 - Ep. 23

[Guida Tv completa »](#)

CLASSIFICA TVZAP SOCIALSCORE

1. X Factor
 90/100

ILMIOLIBRO



L'Orco non dorme...mai!!!

Massimiliano Bisazza
NARRATIVA

[Pubblicare un libro](#)

[Corso di scrittura](#)



PROPOSTA DI OGGI

Ristorante La Tomina

Via Guidalina 14 - Mortizzuolo, 41037 Mirandola (MO)

Scegli una città

Baggiovara

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (facoltativo)