

CRONACA » CULTURA

HOME • CALCIO

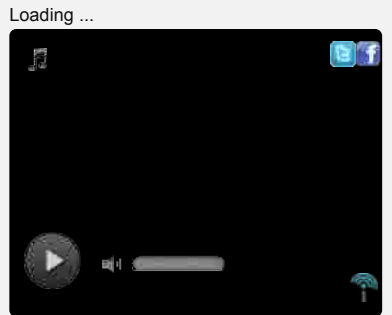
cerca nel sito

Venerdì 15 Settembre 2017 - ore 09:46

L'ARTE DI MANGIAR BENE. I MENU FILOSOFICI DI TULLIO GREGORY



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. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro. 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 festivalfilosofia 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 festivalfilosofia 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](http://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



modenanoi webTV

DA 20 ANNI DI SERVIZIO AL CLIENTE

**TOTAL QUALITY** SRL

Sedi: Cento (FE) • Modena • tel: 051-6832147  
[info@totalqualitysrl.it](mailto:info@totalqualitysrl.it) • [www.totalqualitysrl.it](http://www.totalqualitysrl.it)

RASSEGNA STAMPA

Corriere dello Sport **TUTTO/PORT** La Gazzetta dello Sport  
 Il Messaggero **la Repubblica** **IL TEMPO**  
**BOLA** **AS** **MUNDO** DEPORTIVO

©2017 ilMeteo.it

**Modena**

Oggi

**Mattino**  
 Nubi sparse

**Pomeriggio**  
 Nubi sparse

**Sera**  
 Coperto

**Domani - 17/09**

**Mattino**  
 Poco nuvoloso

**Pomeriggio**  
 Sereno

**Sera**  
 Sereno

**Dopo domani - 18/09**

**Mattino**  
 Nubi sparse

RITROVACI SU FACEBOOK

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 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. 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)

**In allegato il programma del festival**

**ALLEGATI**



LASCIA IL TUO COMMENTO ...