

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA Viaggiari Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:



A.it T&G > Fiere&Eventi

Fai la Ricerca



Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | [Fiere&Eventi](#) | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | VIDEO

[ANSA.it](#) > [Terra&Gusto](#) > [Fiere & Eventi](#) > Torna in Emilia cucina filosofica di Tullio Gregory

Torna in Emilia cucina filosofica di Tullio Gregory

Da filosofo e gourmet menu festival a tema 'La verità è servita'



Redazione ANSA ROMA 04 Luglio 2018 09:14

[Scrivi alla redazione](#) [Stampa](#)

festival filosofia verità
Modena Carpi Sassuolo 14.15.16 settembre 2018



(ANSA) - ROMA, 4 LUG - Tullio Gregory, noto filosofo e gourmet, ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festival della Filosofia, "La verità è servita", in otto menu che verranno proposti dal 14 al 16 settembre in quasi 80 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 cinque euro. Gli otto "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory indicano una verità della mensa in cui l'unica essenza sta nel piatto.

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. Spiega Gregory: "E' a tavola che forse troviamo quella

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Torna in Emilia cucina filosofica di Tullio Gregory
[Fiere e Eventi](#)



A 'Lucanica' di Picerno concesso il marchio Igp
[Prodotti Tipici](#)



Arca, progetto nelle Marche per rigenerazione suolo
[Business](#)



Agricoltura: Italia, a rischio 550 milioni di aiuti Ue
[Istituzioni](#)



Fao, ulivi di Assisi e Spoleto patrimonio agricolo mondiale
[Istituzioni](#)

AgriUE

[vai alla rubrica](#)

verità intera, piacevole, morbida, profumata che possiamo non solo contemplare ma gustare, come volevano i mistici medievali. A tavola noi abbiamo la manifestazione e il trionfo dell'assoluto, del bene, del buono, del bello nelle sue storiche determinazioni". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione Stampa

Agricoltura: clima spinge al ribasso stime raccolti Ue

Ambiente



Eurostat, Italia si conferma terza economia agricola dell'Ue

Qualità



Diagnosi precoce dal cielo per la Xylella

Innovazione



Rivedi il forum di ANSA Agri Ue su pesticidi e trasparenza

Ambiente

