



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



I menu filosofici di Tullio Gregory

08/07/2014

190

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico 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 5.00 euro, e "la portata dello chef", lo street food dei grandi chef modenesi

È la gloria l'ingrediente principale dei **nove "menu filosofici"** ideati da Tullio Gregory che verranno proposti **dal 12 al 14 settembre** in **oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo**. L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega.



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 www.festivalfilosofia.it).

Spiega Gregory: *"Vi è chi cerca la gloria in cielo, chi in terra; chi nella contemplazione del vero, chi nella manipolazione del falso; chi sui campi di battaglia, chi negli spettacoli televisivi: ognuno cerca la gloria secondo miti e riti antichi e moderni, inseguendo modelli aristocratici o populistici, del santo martire o dell'icona pop. Noi abbiamo pensato di proporre una via antropocentrica alla gloria, anche per reagire alle tante polemiche contro questo povero uomo: celebreremo le glorie del creato nelle mediazioni dell'homo faber e edens, dei cuochi, gloriosa stirpe di antichi sacerdoti del nostro vivere quotidiano: con loro potremo ripercorrere le strade maestre della cucina emiliana, in modo sobrio e umano, anche per uscire dalle strettoie problematiche dei vari ideali di gloria legati alla spettacolarità e al potere, al narcisismo, all'immagine e all'apocalisse del consenso".* Da qui l'idea di articolare i menu filosofici per rispondere al desiderio di una "gloria tutta mondana", pronta a essere consumata in gustose portate create dalla tradizione enogastronomica emiliana.

Ecco dunque serviti in tavola i **principi di gloria**, vertici della nostra cultura – aristocratica e democratica – che si concretizzano nel trionfo della pasta sfoglia: dalle lasagne, ai tortelli ai tortellini, per finire con la torta di tagliatelle. Si passa poi alla **gloriosa enciclopedia**, non quella celeberrima di Diderot e d'Alembert, ma quella dell'animale per eccellenza enciclopedico, il maiale, servito in tutte le sue declinazioni: gnocco fritto e tigelle con lardo e affettati misti, gramigna al torchio rigorosamente con salsiccia, cotechino di Modena e piedini di maiale in agrodolce. È il bollito misto, accompagnato da saba, salsa verde e mostarde locali a conquistare la sommità della **gloria mundi**, mentre i **profumi di gloria** sono quelli degli arrostiti misti di galletto, faraona e coppa di maiale. Ai più golosi si consiglia un intermezzo di **metamorfosi gloriose** con delle croccanti frittiture alla modenese con calzagatti, carne, verdure, frutta e crema; chi ama il pesce può tuffarsi invece nella **gloria liquida** del baccalà, dell'anguilla e dei pesci poveri, ricchi di fosforo, necessario ai nostri stanchi pensieri. La **gloria volatile** del ragù di anatra e del piccione in casseruola racchiude le migliori proposte per gustare questi animali, quasi sempre di cortile (ma in fondo siamo tutti animali da cortile). Il pancotto, gli spaghetti alla cipolla e il tortino di patate conducono i commensali a un **ascetismo glorioso**, ma soprattutto goloso.

Si chiude con i **notturni di gloria**, un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle **enoteche**, dove 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.

Non manca una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. È la **"razionsufficiente"**, in vendita a 5,00 euro nei giorni del *festivalfilosofia*: un primo caldo, un secondo di carne o pesce, un contorno di verdura o legumi, pizze o panini con misti di formaggi o di affettati, frutta, dolce e acqua: tanti mix secondo la fantasia della bottega. Il cestino del pranzo è in vendita a Modena al mercato coperto Albinelli, vicino a piazza Grande, a Carpi al Circolo culturale Mattatoio, vicino a Piazzale Re Astolfo, e a Sassuolo in diversi esercizi tra Piazzale della Rosa e Piazza Garibaldi.

E anche quest'anno ad arricchire l'offerta gastronomica torna l'iniziativa **"La portata**

dello chef": poche essenziali ricette, realizzate da mani esperte con i prodotti tipici di Modena, stimulate da estro creativo. È lo street food proposto dagli Chef del Consorzio Modena a Tavola nel chiosco di Piazza Matteotti a Modena.

CUCINA FILOSOFICA 2014**1. Principi di gloria**

Lasagne al forno

Tortelli di ricotta con le biette

Pasticcio di tortellini in crosta

Riso con le verze

Torta di tagliatelle

2. Gloria mundi

Tortellini in brodo o quadretti in brodo

Bollito misto

Saba, salsa verde e mostarde locali

Cipolline in agrodolce

Zuppa inglese

3. Profumi di gloria

Tagliatelle al ragù o rosette al forno

Arrosti misti di galletto, faraona e coppa di maiale

Patate arrosto

Bensone con vino bianco dolce

4. Gloria volatile

Maccheroni al pettine con ragù di anatra

Piccione in casseruola

Radicchio verde con aceto balsamico tradizionale di Modena

Crostate della nonna con prugne e mele cotogne

5. Gloriosa enciclopedia

Gnocchini fritti e tigelle con lardo, prosciutto di Modena Dop e affettati misti

Gramigna al torchio con salsiccia

Cotechino di Modena Igp in galera o piedini di maiale in agrodolce

Radicchi di campo al lardo con aceto balsamico tradizionale di Modena

Amaretti di Modena

6. Metamorfosi gloriose

Calzagatti fritti

Tortelli di zucca o gnocchetti di patate

Fritto misto alla modenese con carne, verdure, frutta e crema

Mirtillo nero dell'Appennino

7. Gloria liquida

Alici e pesciolini marinati o frittelle di baccalà

Risotto al baccalà

Anguilla in umido con le verze

Fragole all'aceto balsamico tradizionale di Modena

8. Ascetismo glorioso

Pancotto

Spaghetti al torchio con cipolla o tagliatelle ai funghi porcini

Tortino di patate di Montese

Melanzane alla parmigiana

Torta di riso

9. Notturmi di gloria – Menù per enoteche

Stria, gnocco al forno e pane comune

Prosciutto di Modena Dop e affettati misti

Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi e Pecorini dell'Appennino con marmellata di amarene brusche di Modena Igp

Selezione dei Lambruschi doc modenesi: Sorbara, Castelvetro, Salamino di

Santacroce e Modena

Post Views: 236

CONDIVIDI      Mi piace 0 [tweet](#)

Articolo precedente

Modena, Festivalfilosofia2014

Articolo successivo

Buenos Aires, Los Octubres

ARTICOLI SIMILI

ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



Festival dell'Economia 2018



La Biennale internazionale di arte sacra



Bluserena acquista tre villaggi resort




COMMENTA

Commento:

Nome.

Email:

Sito:

+ 3 = dieci 

Posta il tuo commento

CLASSTRAVEL.IT

SEGUICI