

LA VERITÀ È SERVITA: I MENU FILOSOFICI



La verità è servita: i menu filosofici di Tullio Gregory. A settembre al Festival Filosofia

Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che declina il tema del festival (verità) e che verrà proposto per dal 14 al 16 settembre in quasi 80 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razion sufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro



Gli otto "menu filosofici" ideati da **Tullio Gregory** - che verranno proposti in occasione del **Festival filosofia** dal **14 al 16 settembre** in quasi 80 ristoranti ed enoteche di **Modena, Carpi e Sassuolo** - 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 (menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito www.festivalfilosofia.it).

Spiega Gregory: "Non sappiamo se tutti saranno capaci di scendere in fondo ai pozzi di scienza proposti dal festival, spesso molto profondi, con acquirinosi percorsi dilemmatici; ci siamo quindi premurati di offrire una tavola di salvataggio. Sì, proprio una tavola, perché è a tavola che forse troviamo quella 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".

ULTIME NEWS INSERITE

La verità è servita: i menu filosofici

2018-07-05 07:57:58



La verità è servita: i menu filosofici di Tullio Gregory. A settembre al Festival Filosofia Il

noto filos ...

[continua »](#)

Palio delle Botti, la gara di Maggiora

2018-07-04 16:19:24



Il Comune di Maggiora, come ormai di consuetudine, in occasione della

tappa di qualificazione per il Palio delle botti 2 ...

[continua »](#)

Sitianum 2018 ecco i vincitori

2018-07-04 15:17:04



Lunedì 11 giugno si è svolta a Sizzano (Novara) presso il Palazzo municipale, nella Sala

Guglianetti, la Rassegna En ...

[continua »](#)

Si comincia con il **menù delle verità prime** dove trionfa la pasta declinata all'emiliana: spazio dunque a tortellini, tagliatelle, tortelli, quadretti in brodo; a tavola l'unità si manifesta nella molteplicità, ed è quello che sottolinea il **menù uno e molteplice** come suggeriscono le tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti, il guanciale di maialino al lambrusco o i fagioli con le cotiche. Sono definite **verità dorate** le carni, verdure, frutta e crema che compongono il gran frito alla modenese, mentre il paradiso dei calzagatti, zucchine ripiene di ricotta e friggione costituiscono le **verità edeniche**. Le **somme verità** si aprono con una pacifica bomba di riso, seguita da stracotto di asinella e involtini di verza accompagnati dal tortino di patate di Montese, per chiudere poi col bensone con vino bianco; non potevano mancare i passatelli in brodo e il bollito misto con salsa di verde e purè, proposte nel **menù verità e metodo** che si chiude con la classica zuppa inglese. Le **verità liquide** sono il trionfo del pesce: il menù propone aringhe affumicate con patate lesse, spaghetti allo sgombro, frittelline di baccalà e insalata di tonno, fagioli e cipolla.

Un menu più semplice ma altrettanto saporito pensato per le ore piccole nelle enoteche è **in vino veritas** che permette di gustare un pasto più rapido ma non meno sostanzioso, all' insegna gnocco ingrassato e pane comune che accompagnano prosciutto e affettati del territorio, Parmigiano Reggiano e formaggi dei colli modenesi.

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 festival *filosofia*, con tanti mix secondo la fantasia della bottega.

CUCINA FILOSOFICA 2018

1. Verità prime

- Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra
- Quadretti in brodo con fegatini
- Tortellini in brodo
- Tortelli di erbette
- Torta di riso

2. Uno e molteplice

- Tigelle con pesto di lardo, gnocco fritto, affettati misti
- Ciccioli frolli e di montagna
- Guanciale di maialino al lambrusco
- Fagioli con le cotiche
- Macedonia di frutta

3. Verità dorate

- Gran frito alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
- Torta di Vignola

4. Verità edeniche

- Calzagatti
- Zucchine ripiene di ricotta
- Friggione
- Fagioli in umido
- Radicchio di campo con aceto balsamico tradizionale di Modena
- Pesche al cioccolato

5. Somme verità

- Bomba di riso con piccioni disossati
- Stracotto di asinella
- Involtini di verza
- Tortino di patate di Montese
- Bensone con vino bianco

6. Verità e metodo

- Passatelli in brodo
- Bollito misto con salsa verde
- Purè di patate
- Cipolline in agrodolce
- Zuppa inglese

7. Verità liquide

- Aringhe affumicate con patate lesse
- Spaghetti allo sgombro
- Frittelline di baccalà
- Insalata di tonno, fagioli e cipolla
- Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino

8. In vino veritas (menu per enoteche)

- Pane comune, gnocco ingrassato
- Affettati, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, formaggi dei colli modenesi.
- Un calice di vino scelto tra una selezione di Lambruschi DOC modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) e vini bianchi modenesi (Trebiano e Pignoletto)

Infoline: Consorzio per il festivalfilosofia, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it

COMUNICA CON NOI

Associazione Nazionale Città del
Vino

Via Massetana Romana 58B -
53100 Siena

Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577
627003

segreteria@pec.cittadelvino.com
info@cittadelvino.com

CI.VIN. s.r.l. Società di servizi
dell'Associazione Città del Vino
Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577
627003

civin@pec.cittadelvino.com
amministrazione@cittadelvino.com
amministrazione@pec.cittadelvino.com

FORM DI CONTATTO**INFO** Chi Siamo Servizi Aziende Articoli Registrazione Editoria/Pubblicazioni Siti Amici**SEGUICI SU** Twitter Facebook You Tube Iscriviti alla Newsletter

Copyright 2017 - Terre del Vino - Associazione Città del Vino P.I. 00702220526 - [INFORMATIVA PRIVACY](#)