



# THE Geisha Gourmet

Home Trend(y) Wine Women Want Yummy! Wine Tutorial About me

## La verità è servita, al festivalfilosofia 2018

di **Geisha Gourmet**  
5 ORE FA

TREND(Y)

No comments

3 shares

### ABOUT ME



#### Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono giornalista, scrittrice, wine tutor, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

### CONTACT ME

[info@geishagourmet.com](mailto:info@geishagourmet.com)



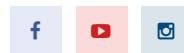
La filosofia entra in cucina e viceversa, grazie a un percorso gastronomico che declina il tema del **festivalfilosofia** e che verrà proposto per tre giorni in quasi 80 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5 euro.

**Otto "menu filosofici"** ideati da Tullio Gregory, che verranno proposti dal 14 al 16 settembre a Modena, Carpi e Sassuolo che vogliono indicare 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.

Dedicato al tema verità, il festivalfilosofia 2018, in programma a Modena, Carpi e Sassuolo dal 14 al 16 settembre in 40 luoghi diversi delle tre città, mette a fuoco i discorsi di verità mostrando i transiti tra vero e falso. La diciottesima edizione del festival prevede lezioni magistrali, mostre, spettacoli, letture, giochi per bambini e cene filosofiche. Gli appuntamenti saranno 200 e tutti gratuiti.

Spiega Gregory: «Non sappiamo se tutti saranno capaci di scendere in fondo ai pozzi di scienza proposti dal festival, spesso molto profondi, con acquitrinosi 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».

**SOCIAL PROFILES****Ecco i menu:****1. Verità prime**

- Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra - Quadretti in brodo con fegatini
- Tortellini in brodo
- Tortelli di erbe
  
- 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 fritto 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'Appenino

**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 (Trebbiano e Pignoletto)

Tornando al **festivalfilosofia**, **quest'anno tra i protagonisti** si ricordano, tra gli altri, Enzo Bianchi, Massimo Cacciari, Luciano Canfora, Roberto Esposito, Umberto Galimberti, Michela Marzano (Lectio "Coop Alleanza 3.0"), Stefano Massini (Lectio "BPER Banca"), Salvatore Natoli, Nando Pagnoncelli (Lectio "Rotary Club Gruppo Ghirlantina"), Massimo Recalcati, Emanuele Severino, Carlo Sini, Armando Torno (Lectio "Confindustria Emilia Centro"), Silvia Vegetti Finzi e Remo Bodei, Presidente del Comitato scientifico del Consorzio. Tra i filosofi stranieri, i francofoni Christian Delage, Jean- Luc Nancy, Judith Revel, Dan Sperber, Annette Wieviorka e Marc Augé, che fa parte del comitato scientifico del Consorzio; e i tedeschi Wolfram Eilenberger, Julian Nida-Rümelin (Lectio "Gruppo Hera") e Peter Sloterdijk. Ventiquattro in totale i volti nuovi.

Il programma filosofico del festival propone anche la sezione "**la lezione dei classici**": esperti eminenti commenteranno i testi che, nella storia del pensiero occidentale, hanno costituito modelli o svolte concettuali rilevanti per il tema della verità: dalla professionalizzazione della verità con il movimento sofistico, passando per il coraggio socratico della testimonianza nel processo, fino alla sistemazione della teoria della verità in Aristotele. Per l'età moderna si discuterà il fondamento teologico del razionalismo cartesiano, mentre sul piano politico verrà messa in risalto la relazione tra autorità e verità nella dottrina di Hobbes. Con una lezione su Nietzsche si discuterà la più influente versione della coincidenza tra verità e illusioni, mentre gli scritti di Foucault sulla "parresia" serviranno per illuminare la concezione della verità come pratica.

Se le **lezioni magistrali sono il cuore della manifestazione, un vasto programma creativo coinvolgerà performance, musica e spettacoli dal vivo. Tra i partecipanti: Makkox (con i suoi cartoon e commenti satirici), Neri Marcorè e David Riondino (con uno spettacolo dal vivo), Ezio Mauro (con un reading sul sequestro Moro), Il terzo segreto di satira (con un live sulla politica nel web), Amanda Sandrelli (con un recital su Pinocchio), Concita De Gregorio (che si occuperà dell'autoritratto in fotografia), Martina Dell'Ombra (con la storia di come è diventata quel che non è), Valerio Massimo Manfredi (con un monologo sugli oracoli di Delfi) e Angela Finocchiaro (con "La morte della Pizia" di Dürrenmatt). Non mancheranno i mercati di libri e le iniziative per bambini e ragazzi.**

Share this:



★ Mi piace

Di' per primo che ti piace.

Mi piace:

Correlati



Taste of Roma 2018, preparatevi!  
13 luglio 2018  
In "Trend(y)"



Alessandro Borghese racconta i gelati che non ti aspetti in Kitchen Sound  
3 luglio 2018  
In "Trend(y)"

Tutto il meglio (o quasi) del Lambrusco a To be Lambrusco. Con tanto di cena superstellata da non perdere  
Lo abbiamo già detto. Il Lambrusco è il vino del nuovo life style (leggi qui). E allora l'evento da non perdere è To be Lambrusco, dove 35 delle  
6 marzo 2013  
In "Trend(y)"