



“La verità è servita”. I menu filosofici al Festival Filosofia 2018

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 12/09/2018

Come ad ogni edizione del Festival Filosofia, **dal 14 al 16 settembre**, non potevano mancare, oltre alle iniziative del **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena Igp**, anche in questa edizione 2018 i menù filosofici, che come ogni anno vengono curati dal noto filosofo e gourmet Tullio Gregory.

I menù saranno serviti 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 5,00 euro.

Gli otto “menu filosofici” 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.

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*”.

Viaggio nei menù filosofici

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 fritto 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.



I menu filosofici curati dal filosofo e gourmet Tullio Gregory

“

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

– Guanciaie 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).



Condividi L'Articolo



L'Autore

Silvia Armati
Redattore