

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie [OK](#)

MENU

ACCEDI | ISCRIVITI | SEGUICI SU   

GAZZETTA DI MODENA

NOI GAZZETTA DI MODENA

EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

METEO

RISTORANTI

ANNUNCI

PRIMA

SI PARLA DI [FESTIVAL FILOSOFIA 2018](#) [IL MENÙ](#) [VASCOMANIA](#) [ZERO14](#) [VOLLEY](#) [MODENA F.C.](#)
[U.S. SASSUOLO](#) [CARPI F.C.](#)

Cerca nel sito Sei in: [MODENA](#) > [CRONACA](#) > [I MENÙ FILOSOFICI. GREGORY: «LA...](#)VAI ALLA PAGINA SU [FESTIVAL FILOSOFIA 2018](#)

I menù filosofici. Gregory: «La verità intera la troviamo solo a tavola»

Otto menù filosofici proposti in ottanta ristoranti e locali delle città ospitanti «Offriamo un "luogo di salvataggio" dai pozzi di scienza proposti dal festival»
di **SERENA FREGNI**

14 settembre 2018

ASTE GIUDIZIARIE



Rustico, Casale Via Cinghianello n.15 - 35596

[Istituto Vendite Giudiziarie di Modena](#)[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

NECROLOGIE

**Panini Edda**

Modena, 11 settembre 2018

**Benzi Carlo**

Maranello, 9 settembre 2018



La verità... dentro il piatto.

Saranno 80 ristoranti tra Carpi, Modena e Sassuolo in questi tre giorni ad ospitare gli otto menu filosofici di Tullio Gregory, filosofo e gourmet che ha creato un percorso gastronomico ispirato al tema del festival, la "verità".

L'iniziativa vuole sottolineare la centralità del convito nella civiltà umana e celebrare gli artigiani di cucina e bottega, proponendo tipicità del territorio.

Il primo menù è ispirato alle **"verità prime"** dove a trionfare è la pasta emiliana, dai tortellini in brodo alle tagliatelle al ragù di piccione o di anatra, dai tortelli alle erbe ai quadretti in brodo per chiudere con la torta di riso. Poi c'è **"uno e molteplice"**, quindi le molteplicità, dalle tigelle allo gnocco fritto con affettati fino al guanciale di maialino al Lambrusco, ciccioli frolli e di montagna, fagioli con le cotiche macedonia di frutta

. Il terzo è dedicato alle **"verità dorate"** ovvero carni, verdure, frutta e crema per il gran fritto alla modenese e torta di Vignola mentre per **"verità edeniche"** calzagatti, zucchine ripiene di ricotta, fagioli in umido, radicchio di campo con aceto balsamico tradizionale di Modena, friggione e pesche al cioccolato.

Poi c'è il menù delle **"somme verità"**, dalla bomba di riso allo stracotto di asinella, involtini di verza accompagnati dal tortino di patate di Montese e bensone con vino bianco.

In **"verità e metodo"** passatelli in brodo, bollito misto con salsa verde e purè, cipolline in agrodolce e zuppa inglese mentre in **"verità liquide"** menù a base di pesce: aringhe affumicate con patate lesse, spaghetti allo sgombro, frittelle di baccalà, insalata di tonno, fagioli e cipolla e gelato alla crema con mirtillo nero dell'Appennino.



Franchini Vittorio
Castelvetro di Modena, 9 settembre 2018



Farri Federico
Modena, 8 settembre 2018



Martinelli Enzo
Sassuolo, 8 settembre 2018



Malavasi Demos
Novi di Modena, 08 settembre 2018

CERCA FRA LE NECROLOGIE

[PUBBLICA UN NECROLOGIO »](#)

CASE

MOTORI

LAVORO

ASTE



Panorama

Appartamenti Via di San Piero 1702

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

Invece le enoteche proporranno "In vino veritas" con pane comune, gnocco ingrassato, affettati, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e formaggi dei colli modenesi e un calice di vino tra una selezione di Lambruschi e vini bianchi modenesi. Tullio Gregory, già professore di storia della filosofia alla Sapienza di Roma nonché membro del comitato scientifico del festivalfilosofia e noto gourmet ha voluto creare questi menù dando una nota di tipicità del nostro territorio.

Gregory e i menù sono una piacevole tradizione del festival. Il filosofo crea i menù fin dalla prima edizione del festival e commenta così questa edizione: «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». —

SERENA FREGNI

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

14 settembre 2018

I commenti sono possibili grazie a cookie di terze parti. Per commentare e visualizzare i commenti degli altri lettori, [clicca qui](#) e abilita i cookie prestando il consenso.

TrovaCinema

[Tutti i cinema »](#)

Scegli la città o la provincia

Solo città Solo provincia


Scegli

oppure trova un film

oppure inserisci un cinema

Cerca

tvzap la social TV

Seguici su 

STASERA IN TV

 Rai 1

21:25 - 23:55
**Tale e quale Show -
Stagione 7 - Ep. 1**

 Rai 2

21:20 - 23:30
Spy

 5

21:25 - 23:20
Quo Vado?



20:25 - 21:20
**CSI Miami - Stagione 9 -
Ep. 11**

[Guida Tv completa »](#)

ILMIOLIBRO



**Gregorio che lustrava
le suole**

Daniela Mirisola
NARRATIVA

Storiebrevi

Premi letterari

TrovaRistorante a Modena

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.