

festivalfilosofia 2019

I menù



L'OMAGGIO AL FILOSOFO GOURMET

Tortellini, tigelle, pesce e bolliti A tavola "the best of" Gregory

Otto percorsi culinari creati dal Maestro riproposti in 78 ristoranti, wine bar, osterie

CARLO GREGORI

Otto proposte gastronomiche diverse per rappresentare un "Best of" delle scelte dello scomparso Tullio Gregory, filosofo di fama e raffinato gourmet. Otto percorsi suddivisi in 78 ristoranti, locali e wine bar di Modena, Carpi e Sassuolo per il festivalfilosofia che siano non solo un omaggio al suo gusto creativo nel coniugare pensiero e cucina nei diciotto anni in cui ha deciso i menù in base alla parola tematica prescelta, ma anche un incentivo per proseguire la sua esperienza. È la prima volta senza di lui e a ideare questa "compilation" è stato lo stesso direttore del Festival Daniele Francesconi: «La "ratio" seguita, al di là dell'omaggio al genio di Gregory, è stata di scegliere le proposte più significative dei diciotto anni di menù a tema. Ho cercato di seguire un menù equilibrato».

Ognuna delle otto proposte indica un anno diverso, spiega il direttore: «Non solo, ognuna cerca di seguire una diversa

modalità di cottura: abbiamo i fritti, i bolliti, e così via. Poi ci sono i primi piatti fondamentali della cucina tradizionale modenese, i menù liquidi, il pesce... E anche gnocco fritto con un tagliere di salumi. Lo scopo è di venire incontro sia ai ristoratori che al pubblico».

Ricordare Gregory con una specie di "compilation" è un modo per riproporre lo spirito di questa iniziativa forse unica al mondo: «Sono le proposte che hanno valorizzato di più i suoi menù anno per anno e che contengono al tempo stesso alcuni grandi piatti modenesi».

L'idea iniziale di Gregory non ha in realtà avuto un'evoluzione: uno schema che, anno dopo anno, cambiava i contenuti. Sono invece i ristoratori ad essersi moltiplicati: «Oggi siamo a 78 o 79. Questa espansione dei locali che hanno aderito è pari alla fiducia in queste proposte gastronomiche. È chiaro che ci limitiamo al centro storico, dato che qui si svolge il Festival e affluisce il pubblico. Vorrei aggiungere un aspetto importante: questo

IL PAPÀ DEI MENU FILOSOFICI
TULLIO GREGORY AL MERCATO
ALBINELLI IN UNA FOTO D'ARCHIVIO

«Lo spirito iniziale era quello di unire corpo e spirito a tavola nutrendoli con gusto»

non è marketing. L'idea di Gregory è un modo per creare socialità a tavola» aggiunge Francesconi.

Lo spirito iniziale dei menù filosofici, spiega, «era di unire la Cultura con la cultura materiale della tavola e della gastronomia. Praticare la tavola come luogo di conversazione. Pensare che a tavola, unendo piatti elaborati della tradizione secondo certi percorsi, sia possibile unire spirito e corpo e nutrirli con gusto. Un'idea di convitto classico, se si vuole cercare un'origine». Il menù filosofico 2019, proprio per la sua natura riepilogativa dell'esperienza di Gregory, è un capitolo a parte. Qualcuno gli succederà dal prossimo anno? Risponde il direttore: «Gregory è una figura insostituibile da questo punto di vista. È difficile unire pensiero e gusto a questi livelli. Ci stiamo ragionando». Infine, la "razione sufficiente": «Ha preso piede. La stiamo migliorando. Si rivolge a un pubblico che non ha tempo di stare a tavola ma fa una pausa tra gli incontri». —