

festivalfilosofia 2019

L'Albinelli

La "razionsufficiente" con i prodotti autoctoni conquista gli ospiti
 Alice: «Giusto valorizzare il territorio». Marco: «Mercato bellissimo»

E Melissa, la turista, sentenza «È chiaro che cultura e cibo qui da voi vanno a braccetto»

IL PUBBLICO

ALICE BENATTI

La cultura è "commestibile"? Lo diventa, nel vero senso della parola, quando il tortellino, l'oro giallo modenese, diventa "da passeggio" e accompagna il turista nel cammino verso una nuova lezione filosofica. Lo diventa quando, con soli 5 euro, puoi acquistare "un panino con porchetta, una birra e tanta salute" (così come riportato in uno dei cartelli) e gustarti il delizioso cestino seduto di fronte alla Ghirlandina. Stiamo parlando di "Razionsufficiente", l'iniziativa filogastronomica che nei tre giorni di festivalfilosofia ha animato l'Albinelli, lo storico mercato cittadino adiacente a Piazza Grande.

Pensata per i turisti e per gli stessi modenesi, la "razio-

ne" si propone - per citare gli organizzatori - come «pasto sobrio e filosofico, economico e di qualità, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e assaporare comunque piatti e prodotti tipici della provincia di Modena». Sulla sobrietà del già citato panino con la porchetta o di un piatto di gramigna con la salsiccia, potremmo discutere. Sul resto, no.

Senza dubbio, è la qualità delle materie prime che ha reso l'Albinelli punto di riferimento e rifornimento dei migliori ristoratori del territorio. Prodotti di qualità dunque, resi filosofici dai commenti proferiti da tra un boccone e l'altro: «Quest'anno i filosofi sono stati più diretti, hanno parlato apertamente senza peli sulla lingua - commenta una signora seduta in uno dei tavolini allestiti all'interno del mercato - era ora che la filosofia entrasse nelle questioni politiche!».

In fila per ordinare un piatto di tortelli di zucca c'è Ire-

ne, che sceglie un piatto ferrarese. È giornalista e vive a Carrara, conosce il festival, che segue ormai da anni, e trova affascinante questo modo di coniugare cibo e cultura.

Con lei, c'è Marco, che condivide lo stesso entusiasmo dell'amica e lo estende alla città: «Questo mercato è davvero un bello spazio, da noi non ci sono cose così belle. Modena è viva, ricca di cultura, le persone sono ospitali. Mi piace». È ormai l'una e mezza e davanti ai banchi si sono formate lunghe code, i tavolini sono pieni e c'è chi, pur di non arrendersi a consumare il pasto in piedi, ha trovato posto accanto alla fontana che domina il centro dello struttura. Alice e Francesco sono di Parma e hanno appena finito di mangiare una stria. È diversa, spiegano, dalle «nostre focaccia e pizza frita». Alice reputa la "razionsufficiente" una proposta innovativa che merita di essere portata avanti. «Il riavvicinamento

ai prodotti del territorio è necessario - le fa eco Francesco - è tempo di riscoprire questi legami, messi in crisi dalle grandi catene di distribuzione che influiscono negativamente anche sull'impatto ecologico. Ben vengano iniziative di queste genere, bravi!».

Il mercato è invece un luogo del cuore per Anna Carolina, di Serramazzone, che sta decidendo cosa ordinare: «Andavo a scuola qui di fianco, l'Albinelli ha fatto parte della mia infanzia. Sono contenta che il mercato stia vivendo questo rinnovamento, vedo che è coinvolto in molti più eventi, anche serali, di qualità... come questo! Qui puoi trovare di tutto, dal pesce alla carne, dal panino gourmet alla proposta vegetariana». E, per restare in tema "veg", è stata proprio una vegetariana, Melissa, bresciana, a prendersi l'ultimo commento: «Che dire? È evidente, cultura e cibo qui vanno a braccetto». —

BY NC ND ALI CUNI DIRITTI RISERVATI





In fila per la "razione sufficiente" al Mercato Albinelli



Marco Bassetti



Alice Pessini



Irene Rubino