

lunedì 4 marzo 2019 10:00

f G+ t

[Empty search bar]

**CENTRO ODONTOIATRICO**

via G. Garibaldi 21 - Pagani  
info@studiomarchitiello.it  
081 - 5151204



marchitiello

PROFILASSI E PREVENZIONE ORALE,  
CHIRURGIA ORALE, IMPLANTOLOGIA,  
ESTETICA DENTALE, PROTESI.

Home Primopiano Notizie locali Controluce Opinioni Attualità Economia Cultura Sport Rubriche



Home > Controluce > Scomparso il filosofo Tullio Gregory, nel 2005 fu presidente a Minori del...

Controluce

# Scomparso il filosofo Tullio Gregory, nel 2005 fu presidente a Minori del Premio Letterario di Enogastronomia

scritto da Rosanna Di Giaimo - 04/03/2019

12 0



YOURINNOVATION

SITI WEB PROFES  
E-COMMER  
SOFTWARE PERSO  
APPLICAZIONI  
WEB MARKI  
SEO OPTIMIZA

CAVA DE' TIR



3,122  
Fans



15  
Follower

Pubblicità



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

È morto Tullio Gregory, filosofo e storico della filosofia, docente a La Sapienza di Roma, socio dell'Accademia dei Lincei e dell'Accademia Pontaniana, membro del Consiglio scientifico dell'Istituto dell'Enciclopedia italiana, direttore del gruppo di ricerca CNR e poi Istituto del Lessico Intellettuale Europeo.

È stato directeur d'études all'école pratique des hautes études di Parigi e professore alla Sorbona che gli ha conferito la laurea honoris causa nel 1996. Entrato alla Treccani nel 1951, ha diretto la sezione di storia della filosofia e del cristianesimo e ha poi collaborato e guidato e ideato molte delle opere e linee di sviluppo dell'Istituto della Enciclopedia Italiana, dove ha curato un progetto sulle parole chiave del XXI secolo.

Al grande pubblico è noto soprattutto per il valido manuale scolastico di storia della filosofia da lui realizzato con i colleghi Francesco Adorno e Valerio Verra, edito da Laterza e di uso comune nei licei. Ed ha vissuto anche una breve esperienza al vertice della Rai, quale membro del consiglio d'amministrazione cosiddetto «dei professori».

Articolo

Ma Tullio Gregory è stato anche un noto gourmet, un difensore della tradizione e della grande cucina.

Nel 2005 fu a Minori quale presidente della Giuria del Premio di Letteratura Enogastronomica, ideato dal giornalista Giuseppe Liuccio e condiviso dal sindaco Andrea Reale, nell'ambito del Gustaminori.

In quella occasione il Settimanale Coste, diretto da Vito Pinto, realizzò, a mia firma, un' intervista al professore Tullio Gregory che vogliamo, qui, riproporre.

#### Ma cosa ci fa uno storico della filosofia nel mondo della enogastronomia?

*L'enogastronomia è un aspetto della storia della civiltà, è un fatto di cultura, quindi non può non interessare chi si occupa di storia della cultura in generale. La filosofia è un aspetto importante della cultura, perciò non può non tenere presente quella che i Francesi definirebbero "civiltà materiale" che, in realtà, è civiltà culturale. Quindi il mio interesse per questo aspetto è legato alla mia curiosità innata, ma soprattutto all'importanza che questo settore ha nella storia della civiltà in genere, nella storia culturale in particolare. E ancora più in particolare in questa zona felice che è appunto la Costiera amalfitana.*

#### In qualche occasione ha affermato che con la cultura si può anche giocare...

*La vivacità culturale della Campania è un segno molto positivo perché fare cultura vuol dire far crescere la coscienza civile e il senso di responsabilità dei cittadini. Un paese colto è un paese più civile, più democratico, è un Paese in cui i rapporti tra i cittadini sono più corretti. Quindi il fatto che tante attività culturali si concentrino in Campania, e in particolare in Costiera amalfitana, è un indizio di crescita positiva del territorio.*

#### Torniamo all'enogastronomia. Lei ha sostenuto che il fast food destoricizza. In che senso?

*Perché genera una omologazione del gusto che non è naturale, mira all'anonimato perché si mangiano le stesse cose a Roma, Parigi, Tokio. L'anonimato è un giocare al ribasso ma non dei costi, si badi! Il fast food ha avuto la funzione sociale di unire i giovani, ma è la negazione della civiltà della tavola, dove appunto ci si incontra per gustare insieme dei sapori e anche per parlare. Il fast food è un prodotto della dinamica commerciale della globalizzazione che, per sua natura, sopprime le differenze.*

## AREE TEMATICHE



## RUBRICHE



LIBRI & LIBRI  
nudo – mono  
brevi

Rubriche 20/02/21



LIBRI & LIBRI  
Secolo

Rubriche 08/02/21



LIBRI & LIBRI  
Millennio: da  
all'editoria

Rubriche 18/01/21



CINEMA Nelle  
"Attenti al gor  
regista di "Bei

Rubriche 10/01/21



*Indica disattenzione e disamore. Ripeto, è stato uno strumento di socializzazione per i giovani ai quali, però, bisogna anche insegnare che, se si è in Campania, mangiare una pizza è molto meglio.*

**Al Festival della Filosofia di Modena, di cui lei è direttore, quest'anno si parlerà dei cinque sensi e non solo in termini filosofici. Ma cosa è il Menù Filosofico?**

*E' il tentativo di riproporre, intorno al tema del festival, di volta in volta diverso, la riscoperta e la valorizzazione dei piatti che rispecchiano la tradizione del territorio.*

**L'enogastronomia è diventata un fenomeno mediatico. In televisione vi è uno spadellare continuo....**

*Sì, c'è anche troppa cucina in televisione e non sempre ad un livello serio, anche quando queste trasmissioni sono firmate da uomini illustri: quindi c'è il pericolo della banalizzazione. Tuttavia indica anche un crescente interesse ed una attenzione per i modi di fare cucina che non è un fatto del tutto negativo.*

**Ed infatti è notevolmente cresciuto anche l'interesse per Slow Food che solo qualche anno fa era poco conosciuto.**

*E' un movimento estremamente serio che ha posto il problema del patrocinio dei prodotti. Si tratta in definitiva di coniugare qualità, offerta dei luoghi, cultura e benessere, cose in cui l'Italia è ancora molto debole. Credo che ci debba essere un punto fondamentale sul quale far incontrare produttori, operatori turistici, coloro che hanno il piacere di vivere e far vivere bene: creare un sistema nel quale il settore enogastronomico sia parte integrante della nostra cultura e della storia della civiltà. Al ristorante non si va per nutrirsi, ma per il piacere di gustare cose che hanno una loro caratteristica. Mi preoccupa la gente che mangia in modo distratto: bisogna recuperare la civiltà della tavola, dove si deve registrare il rispetto dei prodotti locali.*

**Professore, ma in questa "civiltà" come si colloca la Costiera amalfitana?**

*Difendo la grande civiltà storica della Campania e della Costa d'Amalfi ed anche i suoi aspetti enogastronomici. L'enologia, ad esempio, ha fatto passi da gigante, ma non la ristorazione in generale. Provi ad entrare in un ristorante della costa e chiedi del Provolone del Monaco, si sentirà rispondere che c'è solo Asiago. Pensi che uno dei ristoranti che vanta di essere tra i più antichi offre salmone affumicato ma non insalata di polpo. E' ovvio che il turista italiano, e non, rimane perplesso e deluso. Anche nei negozi alimentari è facile acquistare paste prodotte nel centro-nord, ma quasi impossibile quella di Gragnano, uno dei grandi poli della tradizione pastaia meridionale. L'invito che rivolgo è che, venendo da Roma, io possa trovare i prodotti del luogo, per trovare la storia del luogo.*

**Ritornando più strettamente al Premio, Presidente, quali sono i criteri adottati per la scelta dei libri da insignire?**

*Innanzitutto il rigore della serietà. Esaminiamo quei testi che, da un punto di vista letterario, artistico, di informazione, di economia, di storia si impegnano ad illustrare gli aspetti prevalenti di una classe sociale, di un territorio, di un ambiente. Questa edizione ha premiato un libro che alterna piacevolmente ricette a discorsi sugli ingredienti, un libro di socioeconomia della cultura, un libro che traccia bozzetti sul caffè. Si tratta di testi diversi tra loro ma tutti impegnati a lumeggiare alcuni aspetti di una cultura che è bene salvaguardare.*

*Fu un convivio di gala a chiudere le due serate del premio di Letteratura enogastronomica, presieduto dal Professor Tullio Gregory, durante le quali si dialogò di letteratura, di ricette, di gusti, di profumi di una*



civiltà del bere e del mangiare, che spesso non trova risposnde su tavole sontuosamente imbandite: la memoria rincorre immagini del passato a ritrovare "mesali" quadrettati, caponcelli vietresi e orci di terracotta.

**TAGS** enogastronomia filosofia minori tulio gregory

Mi piace 2



Articolo precedente

Salerno, Presidente Provincia insulta Salvini. Cirielli: "Strianese chiedo scusa o smentisco di essere lui autore del post"



Rosanna Di Giaimo

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



Controluce

1° marzo, tempo di Matronalia: festa delle donne romane



Controluce

Guardiamoci intorno



Controluce

Chiusura de "la Città": un atto di degrado imprenditoriale



Controluce

San Valentino, ora festa degli innamorati ma all'origine dedicata alla fertilità e al sesso



Controluce

Safer Internet Day 2019, la giornata internazionale per la sicurezza in internet



Controluce

Un Marziano a Roma



LASCIA UN COMMENTO

Commento: