



Festival filosofia a Modena – Carpi – Sassuolo 2019

14 Luglio 2019 / DonneCultura / ARTE, CULTURA, varie: scuole, manifestazioni..., viaggiare per l'arte e la cultura, Weekend cosa fare



festivalfilosofia 2018

photo © Serena Campanini – particolare

I menu filosofici e la "razionsufficiente": al **Festival filosofia** la cultura è servita. Dal 13 al 15 settembre a Modena, Carpi, Sassuolo

Dal 13 al 15 settembre torna a Modena, Carpi, Sassuolo il **Festival filosofia**:

quest'anno **il tema è "persona"**.

Tullio Gregory, noto filosofo e gourmet scomparso a marzo, sin dalla prima edizione del festival ha firmato la sezione **"cucina filosofica"**, ideando percorsi gastronomici

CATEGORIE

Seleziona una categoria



ARTICOLI RECENTI

- ◊ Festival filosofia a Modena – Carpi – Sassuolo 2019
- ◊ Vacanze all'insegna dell'avventura e dello sport – dove ?
- ◊ Vacanze verdi – California sostenibile
- ◊ Ladri di medicine – allarme furti e noi che paghiamo le tasse ...
- ◊ Londra nuovo parco come l'Higt line di New York e altri parchi del mondo
- ◊ Musica da non perdere – gratuita a Lugano – LAC en plein air – jazz e ...
- ◊ Terremoto in Indonesia – magnitudo 7 – 14 luglio 2019
- ◊ Weekend in Liguria è di moda ai fiumi e laghi ... turismo verde !
- ◊ Arte a Jesolo – Nuove sculture a cielo aperto inaugura il 14
- ◊ Tutto sul tè – medicina e bevanda per corpo e anima – in un libro

per declinare il tema della manifestazione. In questa edizione alle porte per rendergli omaggio sono stati **scelti otto menu** tra i più significativi da lui proposti in passato:

verranno serviti per tre giorni in più di 70 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.**

All’ospitalità della buona tavola nelle tre città si affianca anche quelle delle strutture alberghiere e dei servizi di trasporto, con proposte ad hoc per i giorni dell’evento

La cucina come “fatto culturale” e la tavola come luogo d’incontro.

Partendo da queste due certezze per 18 anni Tullio Gregory ha offerto a migliaia di visitatori i suoi **menù filosofici ricavati e creati partendo dal tema del Festival filosofia**, che legava ai piatti della tradizione gastronomica modenese.

Tullio Gregory ha firmato la sezione “cucina filosofica” del festivalfilosofia fin dalla prima edizione.

Già professore di Storia della Filosofia alla “Sapienza” di Roma, fondatore del Centro Studi del Cnr sul Lessico intellettuale europeo, direttore dell’Enciclopedia Italiana di scienze, lettere e arti, edita dall’Istituto Treccani, Gregory era membro del Comitato scientifico del festivalfilosofia e noto gourmet.

Non solo le proposte gastronomiche, ma anche le strutture alberghiere e i servizi di trasporto favoriscono la permanenza del pubblico a Modena, Carpi e Sassuolo. In particolare il **pacchetto turistico “speciale gruppi”** è pensato per chi viene a seguire il festival con una compagnia numerosa: si rivolge a un **minimo di 20 partecipanti** e include due pernottamenti in hotel con colazione. **Il prezzo base è di 30 euro per persona in camera doppia o multipla e ogni 20 persone** paganti una ha diritto al soggiorno gratuito. Per informazioni e prenotazioni su queste proposte ci si può rivolgere a Modenatur, in via Scudari 10 (tel. 059.220022, www.modenatur.it), a pochi passi da Piazza Grande a Modena.

Per chi invece vuole prenotare direttamente, il sito www.festivalfilosofia.it nella sezione “ospitalità” al link “dove dormire” fornisce l’elenco di hotel, agriturismi, bed & breakfast, ostelli e campeggi di Modena, Carpi, Sassuolo o delle immediate vicinanze.

Anche quest’anno, poi, per chi vuole spostarsi tra le varie sedi del festival, oltre a treni e autobus pubblici, è possibile usufruire delle **vantaggiose convenzioni attivate con il servizio di taxi che offre tariffe speciali** (www.cotamo.it e www.areataxi.it).

E per chi arriva con auto al seguito, il sito del festival segnala tutti i parcheggi, liberi o a pagamento, nelle tre città.

CUCINA FILOSOFICA 2019

Verità prime (dall’edizione 2018 – verità)

– Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra

- Quadretti in brodo con fegatini
- Tortellini in brodo
- Tortelli di erbe
- Torta di riso

Gloriosa enciclopedia (dall'edizione 2014 – gloria)

- Gnocchini fritti e tigelle con lardo, prosciutto di Modena DOP e affettati misti
- Gramigna al torchio con salsiccia
- Cotechino di Modena IGP in galera o piedini di maiale in agrodolce
- Radicchi di campo al lardo con aceto balsamico tradizionale di Modena
- Amaretti di Modena

Arte mimetica (dall'edizione 2017 – arti)

- Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema
- Salame di cioccolato

Tradizioni edeniche (dall'edizione 2015 – ereditare)

- Erbazzone
- Risotto con le verze o Tortelli di erbe
- Fagioli in umido
- Spinaci al burro e parmigiano
- Pere al lambrusco

Ardore agonistico (dall'edizione 2016 – agonismo)

- Tagliatelle al ragù o Risotto ai funghi porcini
- Arrostiti misti di anatra, faraona e galletto
- Patate di Montese arrosto
- Fragole all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Patrimonio dell'umanità (dall'edizione 2012 – cose)

- Passatelli in brodo o Tortellini in brodo
- Bollito misto
- Cipolline in agrodolce
- Purè di patate
- Saba
- Zuppa inglese o Croccante del Frignano

Amore liquido (dall'edizione 2013 – amare)

- Pesciolini e acciughe marinate
- Spaghetti al tonno o
allo sgombro
- Baccalà alla modenese
- Amaretti di Modena e Crostate della nonna

8. La corporazione dei cantinieri (menu per enoteche, dall'edizione 2009 – comunità)

- 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 (Trebiano e Pignoletto)

Infoline: Consorzio per il festivalfilosofia, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it

Festival filosofia a Modena - Carpi - Sassuolo 2019

« VACANZE ALL'INSEGNA DELL'AVVENTURA E DELLO SPORT – DOVE ?

LEAVE A REPLY

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

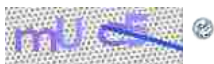
Commento

Nome *

Email *

Sito web

otto - = quattro ↻



Codice CAPTCHA *

PUBBLICA IL COMMENTO

Powered by WordPress and Gridbox.