

MENÙ FILOSOFICI AL FESTIVAL FILOSOFIA



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.

Quest'anno in occasione del Festival, **dal 13 al 15 settembre a Modena, Carpi, Sassuolo**, per omaggiare l'indimenticabile maestro sono stati individuati otto menu proposti in occasione di passate edizioni per valorizzare i piatti tipici e i prodotti del territorio (**in calce gli otto menu con tutte le portate**): verranno proposti nelle tre giornate, a pranzo e a cena, da oltre 70 ristoranti ed enoteche nelle tre città.

Tullio Gregory ha firmato la sezione "cucina filosofica" del festival *filosofia* 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 festival *filosofia* 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).

ULTIME NEWS INSERITE

Menù filosofici al Festival filosofia

2019-07-26 08:11:06



La cucina come "fatto culturale" e la tavola come luogo d'incontro. Partendo da queste

due certezze per 18 anni Tullio Gre ...

[continua »](#)

Bollicine green per l'estate

2019-07-26 07:59:14



Per un brindisi "alternativo", a base di bollicine, questa estate si possono scegliere

gli Spumanti Demeter, con metod ...

[continua »](#)

Buone pratiche per una viticoltura responsabile e sostenibile

2019-07-26 07:50:16



Il Metodo Asolo Montello è realtà. Dopo alcuni mesi di lavoro, il Consorzio Vini Asolo

Montello ...

[continua »](#)

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

1. Verità prime (dall'edizione 2018 - verità)

- Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra - Quadretti in brodo con fegatini
- Tortellini in brodo
- Tortelli di erbette
- Torta di riso

2. 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

3. Arte mimetica (dall'edizione 2017 - arti)

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

4. Tradizioni edeniche (dall'edizione 2015 - ereditare)- Erbazzone

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

5. Ardore agonistico (dall'edizione 2016 - agonismo)

- Tagliatelle al ragù o Risotto ai funghi porcini 2- Arrostiti misti di anatra, faraona e galletto
- Patate di Montese arrosto
- Fragole all'aceto balsamico tradizionale di Modena

6. 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

7. 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 festival*filosofia*, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it

COMUNICA CON NOI

Associazione Nazionale Città del
Vino

FORM DI CONTATTO

INFO

● Chi Siamo

SEGUICI SU

● Twitter