

MODENA-CARPI-SASSUOLO - COM ST - CO ...**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 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.

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).

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 erbe
- 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
- Cotichino 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 festivalfilosofia, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it

I comunicati stampa e le fotografie ad alta risoluzione relative al festivalfilosofia si possono scaricare dal sito www.festivalfilosofia.it

Ufficio stampa MediaMente

Tel. 339.8850143

stampa@mediamentecomunicazione.it

Condividi

[MODENA-CARPI-SASSUOLO - COM ST - CO ...]