



I menu filosofici: dal Festival Filosofia un omaggio a Tullio Gregory

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 09/09/2019

Il noto filosofo e gourmet – Gregory è scomparso lo scorso mese di marzo – sin dalla prima edizione del festival *filosofia* ha firmato la sezione “cucina filosofica”, ideando percorsi gastronomici per declinare il tema della manifestazione.

Quest’anno 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

Il festival *filosofia* 2019, in programma a **Modena, Carpi e Sassuolo dal 13 al 15 settembre 2019 in 40 luoghi delle tre città**, mette a fuoco la questione della persona tra **diritti, civiltà e fragilità umana**.

Tra le tante iniziative e appuntamenti ci saranno anche le **cene filosofiche** in ricordo di **Tullio Gregory scomparso lo scorso mese di marzo**.

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, che legava ai piatti della tradizione gastronomica modenese.

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.

Quest'anno per omaggiare l'indimenticabile maestro sono stati individuati **otto menu** (leggere qui sotto) proposti in occasione di passate edizioni per valorizzare i piatti tipici e i prodotti del territorio **con in primis i prodotti Dop e Igp.**

Cucina Filosofica 2019 a Modena, Carpi e Sassuolo

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 reggiano
- Pere al lambrusco

5. Ardore agnostico (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

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 (Trebbiano e Pignoletto)



Il filosofo Tullio Gregory firma la sezione "cucina filosofica" del Festivalfilosofia

di Informacibo

Ultima Modifica: 01/07/2013

Modena estate 2013. "Amare" è l'ingrediente principale dei **nove "menu filosofici"** ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal **13 al 15 settembre in oltre 70 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo.** L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega.

Al FestivalFilosofia 2013 la sezione Cucina filosofica di Tullio Gregory su Informacibo

/