



Eventi Cibo&Territorio Nonsolovino QB Pink Chef&Ristoranti Ricette Luoghi Slovenia Austria Interviste Lifestyle Mittelcook



Quotidiano on line di gusto e buongusto



IL LIBRO D'ORO
DEI PROVERBI TRIESTINI



Sapori di Slovenia



OLTRE 40 ricette spiegate e fotografate

È BELLO ED È GRATIS

MANGIARE CON SENSO CON I MENU FILOSOFICI E LA RAZIONSUFFICIENTE

Scritto da **Fabiana Romanutti** il 11 Settembre 2019

[Share](#)

[Tweet](#)

[Mi piace](#)

[Condividi](#)

Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

In questa rubrica

Mangiare con senso con i menu filosofici e la razionsufficiente

Se non è carne giapponese...quanto costa al chilo

A Russiz superiore la collina si fa arte



La CULTURA è *servita*

Dal 13 al 15 settembre torna a Modena, Carpi, Sassuolo il Festival filosofia: Tullio Gregory, noto filosofo scomparso qualche mese fa, sin dalla prima edizione del festival ha firmato la sezione "cucina filosofica", ideando particolari percorsi gastronomici. In questa edizione 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. E la "razionsufficiente"? È il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro. Numerose le convenzioni di ospitalità e spostamenti fra le varie sedi. **F. R.**

Leggete come sono piacevoli i nomi delle ricette inseriti nelle sezioni. Ve ne citiamo solo alcuni, per l'indice completo vi rimandiamo a www.festivalfilosofia.it. Spero non piacciono solo a me, che, per parafrasare Daniele Cerniti, anche lui laureato in filosofia, amo dire: "Sono passata dallo Spirito (di Hegel) all'alcol!". **Verità prima:** Tagliatelle al ragù di piccione / di anatra-Quadrati in brodo con fegatini-Fortellini in brodo-Tortelli di erbatte-Torta di riso. **Gloriosa enciclopedia:** Gnocchini fritti e sigillati con lardo, prosciutto di Modena DOP-Smignola al torchio con saliccia-Cotechino di Modena IGP in galera o piedini di malate in agrodolce-Radicchi di campo al lardo con aceto balsamico tradizionale-Amaretti di Modena. **Patrimonio dell'umanità:** Passatelli in brodo-Bollito misto-Cipolline in agrodolce-Purè di patate-Saba-Crocante del Frignano. **Amore liquido:** Pesciolini e acciughe marinate- Spaghetti al tonno o allo sgombro-Baccalà alla modenese.

26

Mangiare con filosofia pubblicato su qb di agosto 2019

Dal 13 al 15 settembre 2019 torna a Modena, Carpi, Sassuolo il Festival della filosofia. **È una festa interamente gratuita: lezioni magistrali, mostre, spettacoli.** Tullio Gregory, il filosofo scomparso qualche mese fa, sin dalla prima edizione del festival ha firmato la **sezione "cucina filosofica"**, ideando particolari percorsi gastronomici. In questa edizione 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. **E la "razionsufficiente"? È il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro.** Numerose le convenzioni di ospitalità e spostamenti fra le varie sedi.

Tags: [festival della filosofia](#) [Modena razionsufficiente](#) [menu filosofici](#) [Tullio Gregory](#)

Publicato nella rubrica *Lifestyle*

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

Avete sempre sognato di avere un maggiordomo a disposizione?
"Occhi aperti su Gorizia e il suo territorio" i vincitori



Editoriali



Acquista la copia digitale!



qb quantobasta
 settembre 2019 copia digitale

Eventi consigliati

<< Settembre 2019 >>						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Avanti →

I più letti della settimana