

Al **FESTIVALFILOSOFIA** anche la cucina è *filosofica*

Modena Carpi Sassuolo

Sono otto i menu filosofici della 20° edizione del festivalfilosofia, che si svolgerà a Modena Carpi Sassuolo nei giorni 18-19-20 settembre 2020.

Creati legando il tema “macchine” ai piatti della tradizione gastronomica modenese, proseguono il progetto di cucina filosofica nato da un’idea di Tullio Gregory, fin dalla prima edizione, nella consapevolezza che la cucina è un “fatto culturale” e la tavola un luogo d’incontro. Dilettratevi intanto con i nomi dei piatti dei menù. Noi, fatto il doveroso omaggio al sacchetto della razione sufficiente (vedi colonna pag. accanto) - che riecheggia il principio della *ragion sufficiente* definito da Gottfried Wilhelm von Leibniz, sceglieremo i **Pig data**.

1. POLE POSITION

▪ Passatelli in brodo ▪ Risotto alla salsiccia ▪ Tagliatelle al ragù ▪ Lasagne verdi ▪ Torta di riso.

2. SVUOTA IL CESTINO

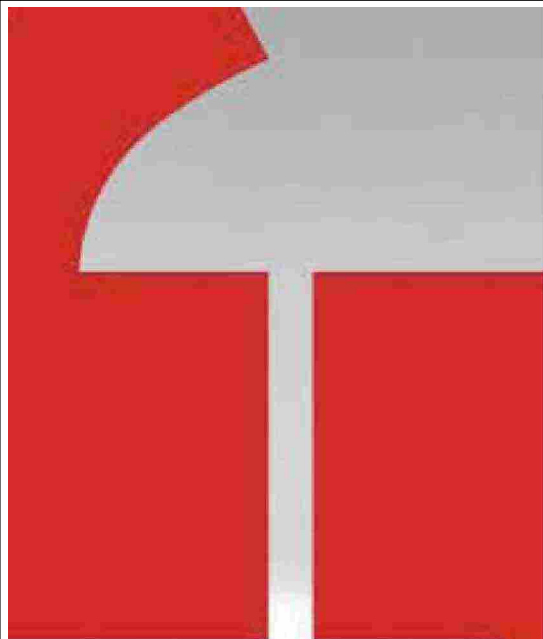
▪ Cestino con gnocchini fritti e tigelle con lardo, prosciutto di Modena DOP e affettati misti ▪ Pollo alla cacciatora ▪ Verdure in pinzimonio ▪ Salame di cioccolato.

3. FAHRENHEIT 451

▪ Gran fritto alla modenese di carni, verdure, frutta e crema ▪ Tortelli fritti al *savor*.

4. CIVILTÀ PRE-INDUSTRIALE

▪ Calzagatti ▪ Tortelli di zucca ▪ Zucchine ripiene di ricotta ▪ Insalata di verdure dell’orto con aceto balsamico



tradizionale di Modena ■ Gelato di crema con mirtillo nero dell'Appennino modenese.

5. IL SOGNO DI ICARO

■ Risotto con le verze ■ Arrostiti misti di anatra, faraona e galletto ■ Patate di Montese arrosto ■ Bensone con vino bianco.

6. PIG DATA

■ Tortellini in brodo ■ Bollito misto con salsa verde ■ Purè di patate ■ Crostata di amarene bruschette di Modena IGP.

7. PRESI NELLA RETE

■ Crostini caldi con burro e acciughe ■ Spaghetti al tonno ■ Frittelle di baccalà ■ Radicchi di campo con aceto balsamico tradizionale di Modena ■ Zuppa inglese.

8. LUBRIFICARE LO SPIRITO

■ Pane comune, gnocco ingrassato ■ Affettati, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, formaggi dei colli modenesi ■ n° 1 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).

Per saperne di più
info@festivalfilosofia.ut



La razione sufficiente

La "razione" è un pasto sobrio e filosofico, economico e di qualità, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali assaporando piatti e prodotti tipici della provincia di Modena.

Proposta a soli 6,00 Euro, contiene quanto basta, secondo 4 tipologie:

1. Un primo caldo/freddo (anche vegetariano); un frutto o un dolce; acqua (l 0.5)
2. Un secondo di carne o pesce; contorno di verdure; pane; acqua (l 0.5)
3. Gnocco al forno o stria con affettati o formaggi del territorio; macedonia di frutta; acqua (l 0.5)
4. Crescentine (tigelle) con affettati o formaggi del territorio, acqua (l 0.5).

