

E DOPO LA FILOSOFIA LA BUONA TAVOLA

«Per noi ristoratori l'occasione di valorizzare la nostra cucina»

Il ristorante Giardinetto sempre presente: «Gregory, persona indimenticabile»

Marica Di Pietro

Il festival della filosofia non si tira indietro, soprattutto quest'anno, e in forma nuova tornerà a invadere cortili e piazze di Modena, Carpi e Sassuolo per tutto il fine settimana. Dedicati al tema "macchine", oltre che lezioni, mostre e installazioni, anche otto menù filosofici, pensati e ideati per declinare al meglio il tema della manifestazione in termini di buon cibo e buona tavola. Ad aderire al progetto di cucina filosofica diversi ristoranti ed enoteche, che insieme alle new entry tra bar e caffè, mettono in campo la tradizione gastronomica modenese per rifocillare i seguaci del festival bramosi di cultura, d'altronde «la cucina non è che un fatto culturale» come amava ripetere Tullio Gregory, filosofo gourmet ideatore del progetto.

Tra i partecipanti ristoratori di vecchia data rimane in prima linea la trattoria Giardinetto che per questa

edizione propone il menù Svuota cestino ispirato alla famigerata "razionsufficiente" per pranzare e cenare a soli 5 euro, godendo di un'abbondanza di gnocco fritto e tigelle. Quest'anno, tuttavia, la vera sfida non è tanto quella di svuotare i cestini ma di riempire i tavoli, eppure Pellegrino Buffagni, titolare del Giardinetto, si mostra fiducioso in quello che considera essere «l'unico evento a Modena che non ha mai sbagliato un colpo».

A fronte delle grandi soddisfazioni da record degli anni precedenti, per questa ventesima edizione.

Vivere, l'esperienza del festival dal vivo, quest'anno con norme anti covid e su prenotazione, è tutta un'altra storia e se in tavola sarà un tripudio di passatelli, lasagne, pollo alla cacciatora, tortelli di zucca, crostate di amarene brusche di Modena IGP e zuppa inglese, resistere diventa piuttosto difficile.

«Pietanze alleggerite, se

PELLEGRINO BUFFAGNI
E IL TITOLARE DEL RISTORANTE
GIARDINETTO DI MODENA

«Questo evento è una certezza grande aiuto per tutti i locali»

L'INIZIATIVA

Razionsufficiente per chi ha fretta

Il "popolo" della filosofia, ovvero gli spettatori - e sono davvero tanti - che ogni anno non perdono l'occasione di partecipare all'iniziativa modenese, lo conoscono molto bene. Per molti di loro la pausa pranzo tra una lezione e l'altra è con la "Razionsufficiente" il cestino del festival per pranzare o cenare tra tradizione, ironia e buona cucina a soli 6 euro. Il cestino si trova al mercato Albinelli.

pensiamo alle proposte culinarie di Gregory» sostiene Buffagni «ma è giusto così - aggiunge - bisogna pur tener conto delle nuove abitudini alimentari. Noi del Giardinetto senz'altro non dimentichiamo la collaborazione professionale e amichevole allo stesso tempo con Tullio Gregory, che non ha mai mancato di farci rimproveri quando lo meritavamo (ride). Siamo cresciuti di pari passo col festival, anzi siamo un tutt'uno col festival: abbiamo aperto i battenti del ristorante nel 2000 e l'anno successivo sono stati inaugurati i menù filosofici, da allora non abbiamo mai disertato e non abbiamo intenzione di smettere adesso. Ci crediamo e ci speriamo».

E in un tale clima di fiducia, osti e ristoratori si apprestano ad allestire sale e dehors affinché ci sia spazio sufficiente per la filosofia da assaporare non solo in cattedra ma più di ogni altra cosa in tavola, quella modenese. —

festiva filosofia2020

I menù filosofici



FAHRENHEIT 451

È il festival della frittura

- Gran fritto alla modenese di carni, misto di verdure, frutta e crema
- Tortellini fritti al savor

CIVILTÀ PRE-INDUSTRIALE

Tra calzagatti e mirtillo nero

- 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

Riso converze

e bensone

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

PIG DATA

Tortellini e bolliti

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

PRESI NELLA RETE

C'è anche il pesce

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

LUBRIFICARE LO SPIRITO

Cose buone con il vino

(Menu per enoteche)

- Pane comune, gnocco ingrossato
- 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 Santa-croce e Modena) e vini bianchi modenesi (Trebiano e Pignoletto)

POLE POSITION

Dai passatelli alle lasagne

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

SVUOTA IL CESTINO

Gnocchini e cacciatora

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