

NON SOLO VINO

HOME > NON SOLO VINO > NON SOLO VINO

"FESTIVALFILOSOFIA" DI MODENA

Prendiamola con filosofia. Anche al ristorante, con i menu filosofici ispirati da Tullio Gregory

Grande filosofo e noto gourmet, vent'anni fa mise al centro dei suoi pensieri filosofici la convivialità a tavola e la cucina come "fatto culturale"

MODENA, 03 AGOSTO 2020, ORE 14:30



La cucina filosofica di Tullio Gregory al "FestivalFilosofia" di Modena

Di questi tempi, è meglio prenderla con filosofia. Anche al ristorante. Perché **se la cucina è un "fatto culturale", la tavola non può che continuare ad essere il luogo di incontro e convivialità per eccellenza, anche con le dovute cautele. Il pensiero ispiratore è quello di un grande filosofo e noto gourmet: Tullio Gregory che, vent'anni fa, mise al centro delle sue teorie anche la cucina filosofica, traducendola in un percorso gastronomico fatto di menu il cui ingrediente, sempre diverso, è il tema di**

riflessione del "festivalfilosofia" di Modena, Carpi e Sassuolo. Una tradizione che continua anche **nell'edizione 2020 (18-20 settembre), che celebra i suoi primi 20 anni chiamando i più importanti pensatori del momento a parlare di "macchine"**, in quasi 150 appuntamenti, oltre 40 lezioni magistrali con 42 relatori di cui 17 per la prima volta. **Con la filosofia che, al tempo del Covid, è un grande invito a riflettere.**

Se tra incontri e lectio magistralis, al "festivalfilosofia" si alterneranno personalità come Massimo Cacciari ed Enzo Bianchi, Roberto Esposito e Maurizio Ferraris, Umberto Galimberti e Michela Marzano, Stefano Massini e Salvatore Natoli, Telmo Pievani e Massimo Recalcati, Carlo Sini, Silvia Vegetti Finzi e Stefano Zamagni, con "debuttanti" come Alessandro Aresu, Michele Di Francesco, Barbara Henry, Mark O'Connell, Jeffrey Schnapp, nei piatti di ristoranti ed enoteche del territorio si serviranno otto menu filosofici che, creati legando il tema "macchine" alla tradizione gastronomica modenese ed ai suoi prodotti principe, proseguono il progetto iniziato da Gregory. **E tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", l'ormai celebre cestino del Festival** (per pranzare e cenare a 5,00 euro).

La cucina filosofica di Tullio Gregory: i menu

Pole position

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

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

Fahrenheit 451

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

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

Il sogno di Icaro

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

Pig data

- Tortellini in brodo
- Bollito misto con salsa verde
- Purè di patate
- Crostata di amarene brusche di Modena Igp

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

Lubrificare lo spirito (menu per enoteche)

- Pane comune, gnocco ingrassato
- Affettati, Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi, formaggi dei colli modenesi
- Un calice di vino scelto tra una selezione di Lambrusco Doc (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) e vini bianchi (Trebbiano e Pignoletto)