

**L'INTERVENTO**

di MICHELINA BORSARI\*

**IL FILOSOFO  
DEL GUSTO**

**C**HI VISITAVA Tullio Gregory nella sua casa romana non poteva non essere colpito dai 30mila volumi che foderavano le pareti di sale e corridoi o si ammonticchiavano sui divani, sotto i tavoli, dietro le tende. Ma più di un

visitatore si è chiesto cosa mai fosse quell'oggetto incongruo e strano, di legno e ottone, grande come un tavolo, che dichiarava il suo carattere prezioso proprio per non avere libri né sopra né sotto. Un modenese lo avrebbe forse riconosciuto: si trattava di un carrello per i bolliti. Ma certo non avrebbe

sospettato che fosse antico e che venisse proprio da Modena. Il gusto di Tullio Gregory per i bolliti era leggendario. In veri e propri simposi per pochi meritatissimi invitati, Gregory era capace di bollire 20 chili di carni di 12 tipi diversi, come da tradizione, diceva lui: punta di petto di

manzo, punta di petto di vitello, testina di vitello, cappone naturalmente intero, e poi cotechino, cappello del prete, zampone e così via. Cruccio del cuoco era il servizio: dalla cucina alla tavola, tutto finiva per diventare freddo.

[Continua a pagina 21]

\*Componente Comitato Scientifico Festival Filosofia

**L'INTERVENTO**

**Tullio  
Gregory,  
il filosofo  
del gusto**



di MICHELINA BORSARI

[Segue dalla Prima]

**OGNI VOLTA** che veniva a Modena per partecipare al Consiglio scientifico della Scuola dottorale della Fondazione San Carlo – che allora dirigevo – facevamo almeno una visita alla migliore trattoria della città, la Trattoria Annunziata che stava lungo la

via Emilia in direzione di Reggio. L'Annunziata aveva un carrello dei bolliti che era all'altezza del gusto e delle competenze del professor Gregory. Ma si era alla fine del secolo scorso, il gusto della cucina tradizionale andava scemando in favore dei gamberoni e di una cucina detta – ahimè – creati-

va. L'Annunziata resistette, ma infine dovette chiudere i battenti. E il carrello dei bolliti? Andammo in delegazione e dopo lunga trattativa acquistammo l'oggetto. Restaurato e imballato in una cassa come un'opera d'arte il carrello partì per Roma, come dono per il

professor Gregory. Che gli fece molto onore. Di più. La sua cucina filosofica al festival filosofia sarebbe nata da quell'esperienza: c'era bisogno di riportare nei ristoranti modenesi la cucina tradizionale, bolliti compresi, di avviare una sorta di rieducazione del gusto. Detto, fatto. Non è la sola impresa che Modena gli deve.

