

# Cose in tavola: i menu filosofici di Tullio Gregory

Al Festivalfilosofia 2012 un percorso gastronomico verrà proposto in quasi 60 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. Non mancherà la "razionsufficiente", il cestino per pranzare e cenare a € 4,50



**S**ono "le cose" gli ingredienti dei nove "menu filosofici" ideati da Tullio Gregory che verranno proposti dal 14 al 16 settembre in quasi 60 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. L'iniziativa, ormai consolidata, sottolinea la centralità del convito nella civiltà umana e ne celebra gli artefici di cucina e di bottega. Tullio Gregory firma la sezione "cucina filosofica" del Festivalfilosofia fin dalla prima edizione. Già professore di Storia della Filosofia alla Sapienza di Roma, fondatore del Centro Studi del CNR sul Lessico intellettuale europeo, direttore dell'*Enciclopedia Italiana di scienze, lettere e arti*, edita dall'Istituto Treccani, membro del Comitato scientifico del Festivalfilosofia e noto *gourmet*, Gregory ha ideato menu per pranzi e cene filosofici all'insegna della tradizione e a

partire dai prodotti tipici modenesi e della cucina dell'Emilia-Romagna. Spiega Gregory: «Felice chi ha potuto conoscere le cause delle cose, canta Virgilio, riproponendo un ideale — e una ricerca — che ha accompagnato sempre l'umano pensiero. Noi, volendo evitare di perderci in sentieri che non conducono da nessuna parte, più terrigni, alla ricerca delle cause, che certo impegnerà nobili spiriti nel corso del Festivalfilosofia, abbiamo preferito il gusto delle cose: soprattutto colte nella loro stabilità, nel loro giacere, seducenti, sulle nostre tavole, per divenire oggetto di esperienze tutte sensoriali, come si addice all'uomo che non vuole sfuggire al suo essere nel mondo».

Da qui l'idea di articolare i menu filosofici traducendo i vari temi di cui si parlerà nei giorni del festival — tutti molto appetibili, ma non

sempre commestibili — in gustose realtà create dalla tradizione enogastronomica emiliana.

Ecco dunque servito in tavola il *Patrimonio dell'umanità* dei grandi bolliti e il relativo brodo accompagnato da tortellini e passatelli, le frittelle che trasformano tutto in oro mostrando il loro carattere di *Feticci e fatticci*, e poi la *Res absoluta* per eccellenza della tavola modenese, il maiale, declinato in diverse portate: tigelle, gnocco fritto, prosciutto e affettati misti, gramigna con salsiccia, coppa arrosto, radicchio con pancetta e Balsamico tradizionale, per finire col salame, stavolta di cioccolato. *Non ti farai idoli* è il menu dedicato ai vegetariani, dove si comincia con l'erbazzone e si finisce con il mirtillo nero dell'Appennino, passando per i tortelli di zucca e il tortino di patate di Montese.

Agli smemorati si consigliano *Le Cose che vivono nell'acqua*, ricche di omega-3 e di fosforo, ovvero acciughe, tonno, baccalà, aringhe e pesce gatto cucinati secondo ricette rigorosamente emiliane. *Le cose prime e ultime* non vogliono evocare temi apocalittici, bensì proporre i classici primi piatti della cucina emiliana e i suoi dolci, dai maccheroni alle tagliatelle al riso fino al benson e alle altre torte tradizionali. *Res venatoria*, con lepri, fagiani e conigli, racchiude le migliori proposte per chi ama la cacciagione, così come *Soggetti e oggetti volanti* si concentra sui volatili proponendo come piatto forte un gran misto di arrostiti di piccione, faraone e anatre. Un menu più semplice ma altrettanto saporito è il *Gusto delle piccole cose*, pensato per le enoteche, dove i pasti sono più rapidi, all'insegna di Parmigiano Reggiano, pecorini di

collina, affettati e lambruschi modenese, per chi è comunque alla ricerca di cose, non di parole.

#### Razionsufficiente

Non manca una soluzione veloce ed economica per pranzare e cenare, che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. È la "razionsufficiente", in vendita a € 4,50 nei giorni del Festivalfilosofia: un primo caldo, un secondo di carne o pesce, un contorno di verdura o legumi, pizze o panini con misti di formaggi o di affettati, frutta, dolce e acqua: tanti mix secondo la fantasia della bottega. Il cestino del pranzo è in vendita a Modena al mercato coperto Albionelli, vicino a piazza Grande, a Carpi al Circolo culturale Mattatoio, vicino a Piazzale Re Astolfo, e a Sassuolo in



Tullio Gregory all'edizione del Festivalfilosofia del 2011.

diversi esercizi tra Piazzale della Rosa e Piazza Garibaldi.

>> **Link:** [www.festivalfilosofia.it](http://www.festivalfilosofia.it)

## Cucina filosofica 2012

### 1. Patrimonio dell'umanità

Passatelli o tortellini in brodo  
Bollito misto  
Cipolline in agrodolce  
Purè di patate  
Saba  
Zuppa inglese o  
Croccante del Frignano

### 2. Feticci e fatticci

Maccheroni al torchio con salsiccia o  
Strichetti prosciutto e piselli  
Fritto misto all'italiana  
Crostatina con amarene brusche di Modena IGP

### 3. Le cose prime e ultime

Maccheroni al pettine con ragù di anatra  
Tagliatelle ai funghi porcini  
Riso con la salsiccia  
Benson  
Torta di tagliatelle  
Pesche al cioccolato

### 4. Non ti farai idoli

Erbazzone  
Tortelli di zucca o  
Tortelli con le erbe

Gnocchetti verdi di patate  
Fagioli bianchi di Spagna in umido o  
Tortino di patate di Montese  
Spinaci burro e parmigiano  
Mirtillo nero dell'Appennino

### 5. Le cose che vivono nell'acqua

Spaghetti con le acciughe  
Polpettone di tonno o  
Frittelle di baccalà  
Aringa con patate bollite o  
Pesce gatto in umido  
Radicchi verdi dell'orto  
Fragole all'ABTM

### 6. Res assoluta

Tigelle al lardo e gnocco fritto  
Prosciutto di Modena Dop e affettati misti  
Gramigna al torchio con salsiccia  
Coppa di maialino arrosto  
Radicchio verde con pancetta e ABTM  
Salame di cioccolato

### 7. Res venatoria

Tagliatelle al ragù di lepre  
Coniglio alla cacciatora

Lepre in stufato o  
Fagiano arrosto  
Insalata verde  
Pere al lambrusco

### 8. Soggetti e oggetti volanti

Zuppa di cipolle o di verdure  
Gran misto di arrostiti: piccione, faraone, anatra  
Friggione o  
Patate al forno con rosmarino  
Tortelli dolci fritti col savòr

### 9. Il gusto di piccole cose (menu per enoteche)

Stria, gnocco al forno e pane comune  
Prosciutto di Modena Dop e affettati misti  
Parmigiano Reggiano 36 mesi, pecorini e ricotte fresche dell'Appennino  
Pere dell'Emilia Romagna Igp e confettura di amarene brusche di Modena Igp  
Selezione dei Lambruschi Doc modenese (Sorbara, Castelvetro e Salamino di Santacroce) e di bianchi modenese (Trebiano e Pignoletto).