

## I MENU FILOSOFICI DI TULLIO GREGORY

Si svolge in questi giorni il "festival filosofia" che vede anche quest'anno il coinvolgimento di Tullio Gregory che firma la sezione "cucina filosofica" fin dalla prima edizione. Il noto filosofo e gourmet ha ideato un percorso gastronomico che viene proposto per tre giorni in quasi 60 ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo. 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. "Cose in tavola", e più in particolare, "il gusto delle cose" è il titolo dei menu filosofici proposti quest'anno che si esplicano 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, e poi le frittiture che mostrano il loro carattere di "feticci e fatticci"; quindi la "res absoluta" per eccellenza della tavola modenese, il maiale, declinato in diverse portate: tigelle, gnocco fritto, prosciutto e affettati misti, graminola 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 bensone 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 modenesi, per chi è comunque "alla ricerca di cose, non di parole".