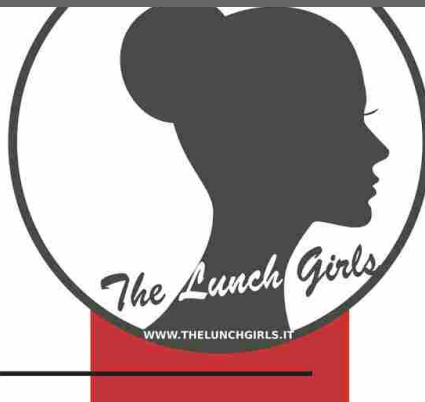


Questo sito utilizza cookie di Google per erogare i propri servizi e per analizzare il traffico. Il tuo indirizzo IP e il tuo user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.

[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

BEAUTY  
FASHION  
EXPERIENCE



THE LUNCH GIRLS

— [WWW.THELUNCHGIRLS.IT](http://WWW.THELUNCHGIRLS.IT) —

[HOME](#) | [EAT AND DRINK +](#) | [EVENTS +](#) | [RECEPIES](#) | [INTERVIEW](#) | [TRAVEL +](#) | [LIFESTYLE +](#) |

[I NOSTRI PRANZI](#) | [STORYTELLING +](#) | [PRESS +](#) | [WE ARE +](#) | [+](#)

## Francesca Biglio crea il nuovo gusto San Carlo

Da ormai cinque anni l'azienda San Carlo indice un concorso per scegliere il gusto della sua linea di patatine Piùgusto. Un conco...



# Al festival filosofia la tecnologia è nel piatto

📅 July 16, 2020    💬 0 Comments

## AL FESTIVALFILOSOFIA LA TECNOLOGIA È... NEL PIATTO: I MENU FILOSOFICI PER RISTORANTI ED ENOTECHE

*Non c'è festival senza la tradizionale cucina filosofica. Il progetto, nato 20 anni fa da un'idea del filosofo e gourmet Tullio Gregory, propone un percorso gastronomico in otto menu che declina il tema della manifestazione: "macchine". Nei giorni del festival - il 18, 19 e 20 settembre - verranno serviti nei ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo che aderiscono all'iniziativa. Tradizione, ironia e buona cucina ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5,00 euro. All'ospitalità della buona tavola nelle tre città si affianca anche quelle delle strutture alberghiere e dei servizi di trasporto*

Sono otto i menu filosofici di questa ventesima edizione del festival*filosofia*, ricavati e creati legando il tema "macchine" ai piatti della tradizione gastronomica modenese, proseguendo il progetto di cucina filosofica nato da un'idea di Tullio Gregory. Fin dalla prima edizione, vent'anni fa, il noto gourmet e indimenticabile membro del Comitato scientifico del festival*filosofia* aveva messo a punto questa occasione di convivialità partendo dalla consapevolezza che la cucina è un "fatto culturale" e la tavola un luogo d'incontro. Da allora tutti i piatti di questi menu sono realizzati con prodotti tipici del territorio, per valorizzare la tradizione gastronomica modenese, e vengono proposti da ristoranti ed enoteche delle tre città del festival: è partita da qualche giorno la campagna di adesione al progetto, a cui i ristoratori rispondono sempre molto numerosi (**in calce gli otto menu con tutte le portate**).

Non solo le proposte gastronomiche, ma anche le strutture alberghiere e i servizi di trasporto favoriscono la permanenza del pubblico a Modena, Carpi e Sassuolo. Per i turisti che effettueranno **prenotazioni alberghiere** per i giorni del festival sarà possibile ottenere una **prelazione sull'ingresso alle lezioni** compilando un apposito form sui principali portali di prenotazione.

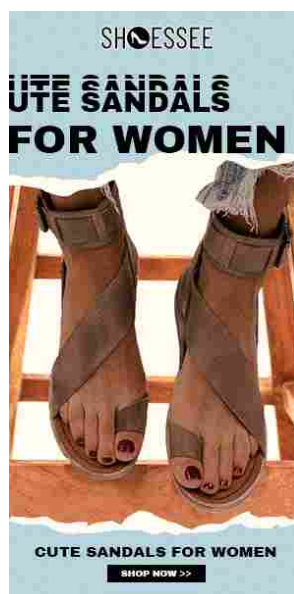
Per chi vuole spostarsi tra le varie sedi del festival, oltre a treni e autobus pubblici, è possibile usufruire delle vantaggiose **convenzioni** attivate con il **servizio di taxi** che offre tariffe speciali ([www.cotamo.it](http://www.cotamo.it) e [www.areataxi.it](http://www.areataxi.it)).

E per chi arriva con auto al seguito, il sito del festival segnala tutti i **parcheeggi**, liberi o a pagamento, nelle tre città.

### SHOPPING



### SHOPPING



### SHOPPING