



VINI SICILIA

BREAKING NEWS

Gourmet L'Accademia cena con Dali

> Prima tappa in Trentino alla Cantina cooperativa di Toblino

> Elena Walch superstar con il "Ludwig" al 19° Concorso sul Pinot Nero

Il «festival filosofia» è anche convivialità gastronomica

Posted by Maura Sacher | Date: Luglio 19, 2020 | in: Curiosità

Home > Curiosità



Il festival *filosofia* 2020, in programma a Modena, Carpi e Sassuolo dal 18 al 20 settembre, dedicato al tema "macchine", non rinuncia a proporre un percorso gastronomico, nel pieno rispetto della tradizione culinaria emiliana.

Il progetto del «festival *filosofia*» è nato 20 anni fa da un'idea del filosofo e gourmet Tullio Gregory, e quest'anno prevede oltre 150 eventi culturali, tra mostre, spettacoli, letture, attività per ragazzi, 40 lezioni magistrali di pensatori italiani e stranieri, tutte gratuite, e le immancabili cene filosofiche, per le quali vengono proposti menu che declinano il tema della manifestazione.

Nei giorni del festival, il 18, 19 e 20 settembre 2020, i piatti della tradizione emiliana verranno serviti nei ristoranti ed enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo che aderiscono all'iniziativa.

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, che fin dalla prima edizione, vent'anni fa, aveva fatto combaciare questa occasione scientifica con la convivialità, nella consapevolezza che la cucina è un "fatto culturale" e la tavola un luogo d'incontro.

La buona cucina e l'ironia ispirano anche la "razionsufficiente", il cestino del festival per pranzare e cenare a soli 5 euro.

Questa la Cucina Filosofica 2020 (per il programma della manifestazione <http://www.festivalfilosofia.it/programma-completo>)

1. Pole position

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

2. 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

Punti di Vista



Progressi zero, problemi cento, paura e coraggio

Luglio 15, 2020 (0)

Comments



info & Viaggi



Ristogolf, ristoratori sul campo di golf per beneficenza

Luglio 13, 2020 (0) Comments



Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

3. Fahrenheit 451

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

4. 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

5. Il sogno di Icaro

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

6. Pig data

- Tortellini in brodo
- Bollito misto con salsa verde
- Purè di patate
- Crostata di amarene bruschette di Modena IGP

7. 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

8. Lubrificare lo spirito (menu per enoteche)

- Pane comune, gnocco ingrossato
- Affettati, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi, formaggi dei colli modenesi.
- un calice di vino scelto tra una selezione di Lambruschi DOC modenesi (Sorbara, Castelvetro, Salamino di Santacroce e Modena) e vini bianchi modenesi (Trebbiano e Pignoletto)

Sarà un festival dal vivo che tuttavia si terrà adottando tutti i protocolli e i dispositivi previsti dall'emergenza Covid-19, per garantire la massima sicurezza di pubblico e operatori.

La partecipazione alle lezioni avverrà esclusivamente tramite prenotazione online a partire dal 18 agosto.

Per le info: Consorzio per il festivalfilosofia, tel. 059/2033382 e www.festivalfilosofia.it.

Tags: [#festivalfilosofia](#) [cucina emiliana](#) [modena](#)

share



« Previous :

I Colli Euganei ripartono dal Serprino Weekend

About The Author



Maura Sacher



Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa [privacy](#) ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia

Agenda



I Colli Euganei ripartono dal Serprino Weekend

Luglio 18, 2020 (0)

Comments



Al ristorante L'A Gourmet L'Accademia cena con Dali

Luglio 18, 2020 (0)

Comments



Jazz & Wine in Montalcino: nel segno della speranza e della fiducia

Luglio 13, 2020 (0) Comments

PAGAMENTI E DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL