



Comunicato Stampa
25 settembre 2014

ACETAIE APERTE 2014, UNA PREVIEW FILOSOFICA PER IMPARARE A “GUSTARE IN TUTTI I SENSI”

SABATO 27 SETTEMBRE IN CENTRO A MODENA IL TALK SHOW SUL RAPPORTO TRA CIBO E SPIRITUALITA’

E’ terminato il conto alla rovescia e dal 27 settembre a Modena sarà ufficialmente l’ora di Acetaia d’Italia. Il fine settimana dedicato all’Aceto Balsamico di Modena e alle sue declinazioni non solo gastronomiche ma anche sensoriali - organizzato dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP e dal Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - inizierà infatti sabato pomeriggio, con l’attesa preview “filosofica” sul rapporto tra cibo e spiritualità che porterà sul palco in Piazza XX Settembre un talk show – condotto dal Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni e introdotto dal saluto iniziale del Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Stefano Berni e del Presidente del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Enrico Corsini - con illustri ospiti che dialogheranno sul ruolo del cibo non solo come nutrimento del corpo ma anche dell’anima.

A partire dagli chef, rappresentati da **Carlo Alberto Borsarini del Consorzio Modena a Tavola**: *“La filosofia e la cucina entrano in contatto quando si parla di alta cucina – sottolinea Borsarini – quando oltre al semplice valore nutrizionale si inizia a cercare anche un’emozione nel degustare un piatto. Aprirsi a riflessioni più profonde e a ragionamenti filosofici permette di vivere al massimo queste esperienze sensoriali, in primis rivalutando ed esaltando le varie componenti degustative come la sapidità, la dolcezza, l’acidità o l’amaro, ma anche trovando nella degustazione “spirituale” del cibo di alta qualità, una nuova chiave interpretativa all’atto del nutrirsi”.*

A seguire, il talk show si animerà con la conversazione su “Questioni di gusto” tra il **filosofo Tullio Gregory** con Michelina Borsari, direttore scientifico del Consorzio per il Festival *filosofia*. Tullio Gregory è uno dei massimi storici della Filosofia, esperto di studi medioevali e secenteschi ma soprattutto, si è scoperto nel tempo, un vero e proprio appassionato di gastronomia e con grande cultura enologica. Oltre ad essere 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, Gregory è quindi anche un noto gourmet e membro del Comitato Scientifico del Festival *filosofia*, per il quale – dalla sua prima edizione – cura la sezione “cucina filosofica”, ideando menu per pranzi e cene filosofici all’insegna della tradizione partendo dai prodotti tipici modenesi e della cucina dell’Emilia-Romagna.

Un altro cultore del cibo come identità e non solo come strumento per nutrire il corpo chiamato a intervenire al talk show è il **regista documentarista Piero Cannizzaro**, autore del video “Il cibo dell’anima” dove ogni alimento che serve a nutrirsi diventa un concetto rituale e simbolico allo stesso tempo, cultura, storia, ricerca del gusto, memoria, appartenenza, incontro e scambio.

Una realtà quella raccontata nel documentario - che sarà trasmesso e commentato in diretta - in cui il cibo non viene considerato un semplice nutrimento ma tocca sfere sensoriali ed olfattive che gratificano e trasformano l’assunzione di cibo in un gesto di importanza primaria per la pace dello spirito e dell’anima: assaporare, prediligere un certo tipo di cibo porta infatti a soddisfare anche la mente, creando una sensazione di piena armonia tra corpo e spirito.

A chiudere l’incontro, l’intervento del **padre gesuita Jean Paul Hernandez, responsabile della Cappella Universitaria dell’Università La Sapienza di Roma** che ci tiene a sottolineare un importante concetto: *"Mangiare è un esercizio spirituale perché tra corpo e spirito non c'è separazione, perché il nutrirsi, il gustare sono gesti che presuppongono una consapevolezza di noi stessi e delle nostre relazioni, perché è un modo di soddisfare bisogni e desideri che non sono solo rivolti alla mera sussistenza, perché mangiare e gustare "con tutti i sensi" è un'arte che si impara esercitandosi. Questo ci deve aiutare a comprendere che nell'apparente banalità di un gesto tanto ordinario come quello di mangiare, si nasconde un senso profondo in grado di saziare il cuore del uomo più di una micca di pane".*

Al talk show faranno da cornice una “merenda balsamica – in programma alle 17 - e un “aperitivo balsamico” – alle 19.30 – entrambi a base di prodotti tipici DOP e IGP modenesi. L’aperitivo sarà anche l’occasione per distribuire ai presenti la mappa con la lista completa e i recapiti di tutti e 39 i produttori che il giorno dopo, domenica 28 settembre, apriranno le porte al pubblico per far vivere ai gourmet ma anche ai semplici appassionati del prezioso condimento modenese, una giornata tra le Acetaie Aperte.

Ufficio stampa Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.
Tel 335 6130800 Email marzia.morganti@gmail.com;
www.martecomunicazione.com - www.consorziobalsamico.it