

# Premiate 4 pellicole e una serie tv Quando la tavola fa capire meglio il mondo

**Don Pasta e Corelli hanno presentato la nuova edizione di Doc Wine Travel Food al Chorus Café e premiato le 5 opere vincitrici**

Si è appena conclusa la nuova edizione di **Doc Wine Travel Food**. È con entusiasmo che il presidente Paolo Cuccia ha voluto riportare il cinema all'interno di Gambero Rosso, arricchendolo sia di sezioni che di eventi collaterali. Il Festival di cinema enogastronomico si è concluso con la premiazione presso il **Chorus Café** dove le 5 opere vincitrici sono state associate a un piatto di Igles Corelli e abbinare a un brano musicale dal dj Don Pasta e così "degustate" dalla platea di appassionati e critici. Già durante il 2018 - con il sostegno di Alce Nero, Alitalia, Artribune, Fondazione Cinema per Roma, Sky e Vision Distribution, i partner che poi hanno partecipato all'assegnazione dei premi di Doc Wine Travel Food - si sono tenute presso la **Città del Gusto di Roma** 5 cene cinegustologiche in cui 5 grandi chef sono stati associati ad altrettanti cineasti: questo perché la cucina (come



il cinema) in fondo non è altro che una "regia" dei vari elementi. Corelli, ad esempio, è diventato Paolo Genovese per il suo approccio "corale", che mette insieme numerose materie prime proprio come fa il regista di "Perfetti sconosciuti" - presente alla serata con Anna Foglietta e Serena Rossi - coordinando i suoi (molti) attori. Le altre 4 coppie chef-regista, sono state Giorgione-Checco Zalone, Francesco Aprea-Quentin Tarantino, Gianfranco Pascucci-Billy Wilder, Peppe Guida-Massimo Troisi. Sempre nell'ambito di un rafforzamen-

to del legame cinema-cucina, sono state organizzate presso la sala cinematografica di **Medicinema**, all'interno del **Policlinico Gemelli**, delle proiezioni per i pazienti che hanno potuto conoscere personalmente i protagonisti di pellicole e cucine, come Paola Cortellesi e Riccardo Milani, e gustare alcuni prodotti gastronomici "cinegustologicamente" legati ai film.

Gli appuntamenti del 2019 su [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

- **Marco Lombardi**

in collaborazione con





### Opere e autori premiati



**DOCUMENTARIO**  
**Cesare Cucchi, storia di un pasticcere milanese di Alessandro Villata e Pierpaolo Di Stefano**  
 L'intervista al noto pasticcere milanese, da poco scomparso, è il pretesto per raccontare l'Italia, dagli anni dell'ultima guerra a oggi, anche grazie ai personaggi pubblici che da sempre frequentano il locale gestito dai figli e nipoti di Cucchi.



**LUNGOMETRAGGIO**  
**Petit Paysan di Hubert Charuel**  
 Partendo da un fatto di cronaca (lo "scandalo mucca pazza") il film diventa un "noir agreste" in cui gli animali sembrano uomini, e gli uomini si comportano come se fossero guidati dagli istinti degli animali.



**CORTOMETRAGGIO**  
**Buffet di Santa de Santis e Alessandro D'Ambrosi**  
 Il cosiddetto "assalto al buffet" (rito immane in occasione di un qualsiasi evento pubblico che poi preveda un rinfresco) diventa una metafora trash dei difetti e delle paure dell'italiano medio di oggi... e forse di sempre.



**SOGGETTO**  
**Bambole e polenta di Gean Nicola Piermarini e David Gagliardi**  
 La richiesta di una bambola, da parte di un ragazzo, scatena le "paure" dei genitori che lo credono gay: un racconto sui tabù sessuali dei cosiddetti adulti, che a volte sembrano meno maturi dei figli.



**SERIE TV**  
**La nonna e lo Chef di Aureliano Procacci e Luigi Urbani**  
 In ogni puntata un importante chef italiano deve sottostare agli insegnamenti di una nonna "sprint", dalla quale imparerà le vere regole della cucina tradizionale a suon di rimproveri e ... matterellate!

si ringrazia



main sponsor

