

# CORRIERE DELLA SERA

NA

RCS

Milano, Via Solferino 28 - Tel. 02 62821  
Roma, Via Campania 59/C - Tel. 06 688281

140

FONDATO NE

Servizio Clienti - Tel. 02 63797510  
mail: servizioclienti@corriere.it



**Nuoto**  
Infinita Pellegrini  
Oro in vasca corta

di **Alessandro Pasini**  
a pagina 50



**Champions**  
Higuain torna a segnare  
e regala alla Juve  
la vittoria nel girone

di **Mario Scocerti**  
e **Paolo Tomaselli** a pagina 51



12 TEMPO LIBERO

Giovedì 8 Dicembre 2016 Corriere del Mezzogiorno

## ● Occhio privato



### Irpinia, festival «cinegustologico» A tavola coi film di Ettore Scola

Hitchcock sosteneva con orgoglio che i suoi film, piuttosto che *tranches de vie* erano *tranches de gâteau*, fette di torta: non scandalizzi allora che un grande regista italiano venga celebrato, invece che attraverso ponderosi volumi critici e convegni accademici, utilizzando lo spettro rivelatore della gastronomia. Accade a partire da oggi nell'Irpinia profonda, dove per un intero mese si svolgerà il primo Festival della Cinegustologia dedicato a Ettore Scola, l'autore scomparso un anno fa e nativo di Treviso, «tetto» della Campania (è l'unico Comune della regione posto a oltre mille metri di altitudine). Proprio Treviso, assieme ai Comuni fratelli di Zungoli e Vallesaccarda,

ospiterà la singolare manifestazione all'insegna della cinegustologia: disciplina che - assicura il suo «inventore», Marco Lombardi - rappresenta «un nuovo approccio al cinema che, estrapolando profumi, sapori e sensazioni tattili dalla filmografia di vari registi, proprio come se le loro opere fossero cose da bere o da mangiare, permette di descrivere i vini e i cibi al di là dei linguaggi e dei rituali canonici della critica». Si tratta, insomma, di associare liberamente un film a un piatto o a un vino (e viceversa) per raccontare le emozioni indotte da quel tipo di opera d'arte. Materia ormai universitaria (Lombardi la insegna in prestigiosi atenei italiani come La Sapienza a Roma, lo Iulm

di Milano, il Suor Orsola Benincasa a Napoli e l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) e argomento di tesi di laurea, la disciplina si misura dunque in Irpinia con le opere di Ettore Scola. Regista (e sceneggiatore) complesso, profondo e sfaccettato, capace di svariare dai toni brillanti al sarcasmo alla nostalgia, all'impegno civile, al grottesco. Un protagonista del cinema italiano non riassumibile in una sola immagine, men che mai in un solo piatto. Ecco che allora il Festival propone (per tutto il mese in cui si alterneranno proiezioni, degustazioni, laboratori, spettacoli e visite guidate) ben dieci «menu cinegustologici», ciascuno dedicato a una diversa caratteristica del cinema di Scola. Al ristorante Valleverde Zi' Pasqualina di Atripalda, ad esempio, si potrà gustare il lato «Passionale» del suo cinema con un menu tutto carne (prosciutto irpino, scarola e fagioli con cotechino, fusillo avellinese al ragù, misto



«Cult»  
Fanny Ardant.  
protagonista  
de «La cena»  
di Ettore Scola

di carne), mentre la Corte dei Filangieri di Candida darà spazio al coté «Romantico», incline perciò alla dolcezza con zuppa di ceci, baccalà, castagne e nocciole, zucca con polpetta di ricotta di capra e tartufo bagnolese, candele spezzate alla genovese, coscia di faraona con carciofi, pralina di castagnaccio. «Sensibilità», dunque propensione soffice alla Trattoria Di Pietro di Melito Irpino con zucca in agrodolce, sformato di broccoli e patate, zuppa di lenticchie e borragine, ravioli al ragù, coniglio alla cacciatora: e altrove troverete i menu «Umano», «Satirico», «Autentico», «Misterioso», «Curioso», «Sognatore» e «Critico». Decidete voi quale scegliere per levare in alto e incrociare le forchette con i vostri commensali come facevano Satta Flores, Gassman e Manfredi al Re della Mezza Porzione in *C'eravamo tanto amati*, capolavoro assoluto di Ettore Scola. Buona visione (e buona digestione).

© RIPRODUZIONE RISERVATA