



IL MATTINO | cronaca@ilmattino.it
fax 081 7947225

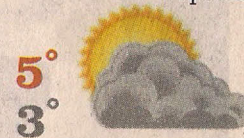
Napoli

7 febbraio 2012

Martedì

B. Anna Maria Adorni

Nuvoloso con locali aperture



Il trend

GRAN CINEMA E CENA
IL TRIONFO DEL GUSTO

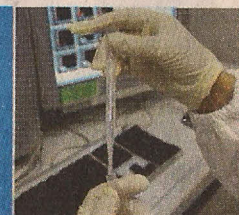
Gargiulo a pag. 50



L'intervista

ENGELHARDT: LAICITÀ
PER LE SFIDE BIOETICHE

Palisi a pag. 49





La tendenza

Il cinema nel piatto

Prima il film, poi la cena

Cinque grandi registi «trasformati» dallo chef in altrettante pietanze dopo Fellini tocca a Almodovar tra gazpacho e crema di zucca

Alessandra Gargiulo

Il cinema dentro il piatto. Sapori d'autore per golosi di grandi film. Perché a volte proprio la pancia, più della testa, riesce ad andare all'essenza delle cose. Così al di là del classico piacere di guardare e ascoltare una pellicola, se ne estrapolano profumi, sapori, persino sensazioni tattili proprio come se fosse una gustosa pietanza. Se poi la filmografia è quella di grandi registi, il menù ne guadagna. Federico Fellini, Pedro Almodovar, Mario Monicelli, Woody Allen, Tim Burton tutti «ala carte», abbinati a vini rossi e bianchi, primi piatti, contorni e dessert. È questo il bello della «Cinegustologia», ovvero come descrivere i vini e i cibi attraverso indimenticabili cine-sequenze e viceversa, così da raccontare in modo più autentico agli altri e anche a noi stessi le emozioni indotte da un'opera d'arte, al cinema come a tavola.

D'ora in poi un film sembrerà duro, acido, morbido, amaro oppure profumato e dolce come un semifreddo al torrone in salsa al vino rosso e amarene, la «trasposizione» al piatto di «Amarcord» di Federico Fellini elaborata dallo chef Gianluca D'Agostino del «Veritas». Perché è qui, in corso Vittorio Emanuele 141, che ogni gourmet partenopeo può scoprire i piaceri della «Cinegustologia», raccontati in un ciclo di incontri dal critico cinematografico ed enogastronomico Marco Lombardi. Per una sera a settimana il ristorante si trasforma infatti in un'autentica sala cinematografica con tanto di

file a sedere per gli spettatori e schermo gigante su cui sono proiettate alcune sequenze dei più bei film di cinque grandi registi, poi «tradotti» dallo chef in piatti e vini tutti da degustare.

A fare da apripista è stata la cucina di felliniana memoria, da «Otto e mezzo», antipasto di uovo pochè, borragine, fonduta di provola e tartufo nero, allo «Sceicco bianco», prelibato risotto d'agnello, carciofi, menta e pecorino. Stasera (ore 20) invece, per il secondo appuntamento, sarà la volta di una cena spagnoleggiante a base di pellicole di Pedro Almodovar (info e prenotazioni: 081/660585). Le sue «Donne sull'orlo di una crisi di nervi» del 1988 saranno antipasto di crema di zucca, mousse di ricotta, amaretti e salmone affumicato, mentre orecchiette con provolone del monaco, maiale, zafferano, broccoletti e conserva di peperoni diventeranno l'interpretazione al palato del più recente «Parla con lei». Se poi «i Vitelloni» di Fellini sono diventati un secondo piatto di pancetta di maiale con salsa di papaccelle, questa volta sarà «Legami!» dell'89 a solleticare l'acquolina con polpo affogato con fregola e curcuma. E per dessert, la dolcezza della bavarese di mandorle «Tutto su mia madre». Ad accompagnare la degustazione, ottimi vini illustrati dal delegato dell'Ais Napoli Tommaso Luongo che presenzierà anche ai successivi incontri: già in calendario il gusto italiano dei film di Mario Monicelli (23 febbraio), quindi le cene d'atmosfera americana con le pellicole di Woody Allen (6 marzo) e di Tim Burton (20 marzo).

Da Mario Monicelli a Woody Allen un ciclo di incontri per cinque settimane



L'amarcord
Quei fantastici muffin in Colazione da Tiffany

I migliori piatti dei film? Chi non ricorda la scena di un «Americano a Roma» quando Alberto Sordi affronta il piatto di «maccaroni», o gli spaghetti al pomodoro di Totò in «Misericordia e Nobiltà». Perché di «cotti e mangiati» al cinema se ne sono visti tanti. Dai pomodori verdi fritti dell'omonimo film, alla ratatouille di verdure del topolino francese. Anche Audrey Hepburn in «Colazione da Tiffany» presenta dei muffin squisiti, ma irresistibile resta la pasta e ceci di Nicoletta ne «I soliti ignoti».

L'APPUNTAMENTO

Quando: oggi

Dove: corso Vittorio Emanuele 141

Ore: 20