

# Associazione Italiana Sommeliers

AIS – delegazione di Napoli

## Pedro Almodovar tra Cibo e Vino al Veritas di Napoli

Pubblicato da aisnapoli il 12 - febbraio - 2012 Versione PDF



di Fosca Tortorelli

Stavolta è il turno di **Almodovar**, così prende vita il secondo appuntamento con la speciale rassegna – imperdibile per gourmet e amanti del cinema – “cinegustologica”, che permette di descrivere i vini e i cibi attraverso le sensazioni prodotte da scene scelte dei film di alcuni registi, proprio come se le loro pellicole fossero alimenti da bere o da mangiare.

La serata viene condotta da **Marco Lombardi** (docente di Cinegustologia all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e insegna alla Scuola Nazionale di Cinema di Milano e al Master del Gambero rosso di Roma) che, con spontanea semplicità e chiarezza introduce i commensali nel mondo della Cinegustologia.



La sua idea di partenza è che la fruizione di un film riesca ad attivare e stimolare gli input emotivi di ciascuno di noi, associandoli alle sensazioni prodotte da un particolare alimento.

E così anche i diversi generi cinematografici ed i registi stessi si ritrovano accanto ai colori, agli odori, ai sapori dei vini e dei piatti composti dalle mani di abili chef.

Dopo la breve introduzione si entra subito nel vivo del "gioco", proiettando la prima delle sequenze scelte, che serve solo per comprendere il regista e assaporarne le sensazioni.

L'accattivante proiezione di "**Pepi, Luci, Bom e le altre ragazze del mucchio**" (1980) introduce il pubblico nel linguaggio e nelle tematiche preferite dal cineasta spagnolo, quali diversità, colore, gusto del trash. Insomma una bella carrellata di perversioni, ma vissute con leggerezza.

Poi è il turno di "**Donne sull'orlo di una crisi di nervi**" (1988) al quale viene abbinato il riuscitissimo antipasto composto da **Crema di zucca con mousse di ricotta, amaretti e salmone affumicato**, in cui lo chef **Gianluca D'Agostino** ha cercato di tradurre la pellicola.

Colori, contrasti, durezza e dolcezza accomunano la pellicola alla prima portata servita, il tutto briosamente accompagnato dal **Prestige Rosée** di **Masseria Frattasi**, brillantemente descritto da **Tommaso Luongo** (delegato AIS Napoli) e con qualche estemporaneo intervento della sottoscritta.



Sul primo piatto composto da **Orecchiette con provolone del monaco, maiale, zafferano, broccoletti e conserva di peperoni** viene presentata la scena del film "**Parla con lei**" (2002), dove complessità, violenza che diventa vita, ed un sottile agrodolce fanno da padroni; mentre sul secondo piatto, a base di **Polpo affogato con fregola e curcuma**, che risulta ben fatto e che coniuga in maniera ottimale il discorso delle consistenze, viene associata la sequenza del film "**Légami**" (1990).

In questo secondo caso l'abbinamento tra le sensazioni simultanee di forza e leggerezza, di una tensione, assolutamente non angosciata, e di una paura finta più che autentica, si ritrovano nella morbida consistenza del polpo, che viene sorretto ed accompagnato dal gusto intenso e leggero della curcuma e dalla croccantezza della fregola.

Per entrambe le portate viene servito il **Donna Laura 2009**, sempre dell'azienda Masseria Frattasi, che si dimostra all'altezza dei piatti e del film.

Le uve con cui è prodotta questa falanghina sono raccolte a dicembre e sono a coltivazione biodinamica, infatti il vino si è presentato con una bella veste gialla leggermente dorata, gradevole al gusto e con una lunga persistenza.

La dolce conclusione spetta ad una **Bavarese alle mandorle, riduzione di marsala** che con il **Moscato di Baselite 2007** di Masseria Frattasi, accompagna le scene del film "Tutto su mia madre" (1999).

Un gioco esplicito sulla teatralità della vita, un viaggio di labirinti di passioni, che vanno dalla complessità all'essenza; rivela anche una profonda umanità, che con una straordinaria finezza racconta i sentimenti.

Tra una portata e l'altra è bello vedere ed ascoltare le reazioni dei partecipanti che non esitano ad esprimere le più disparate opinioni.

Una serata riuscitissima che vede la professionalità degli organizzatori e la calda accoglienza del proprietario, **Stefano Giancotti**, del maître **Pasquale Marzano** e del resto dello staff.

Un intrigante gioco che racchiude in sé la piacevolezza dell'assecondare la profondità dei nostri sensi, e dove la passione ed al tempo stesso il sentimento ci aiutano a descrivere e comunicare il presente e la realtà quotidiana.

Il ciclo di incontri continuerà con le sequenze di **Mario Monicelli (23 febbraio)**, **Woody Allen (6 marzo)** e **Tim Burton (20 marzo)**.

Inserito da <<http://www.aisnapoli.it/2012/02/12/pedro-almodovar-tra-cibo-e-vino-al-veritas-di-napoli/>>