

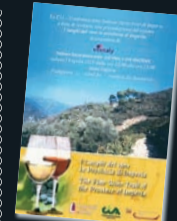
**Vinitaly - Pad. 7 Stand E7-E8
VIVA TUTTE LE BOLLICINE DEL MONDO**

"Sui muri scrivono... Viva il Prosecco, Abbasso lo Champagne. Ma io amo tutte le bollicine del mondo", questo il titolo del libro-intervista di Francesco Festuccia. Partendo da una scritta campanilistica apparsa a Valdobbiadene, l'autore ha chiesto a Gianluca Bisol - esponente della storica famiglia del Prosecco e direttore generale di Bisol - una risposta a questa provocazione. Presentazione a Vinitaly venerdì 9 aprile alle ore 12.30, presso l'area Grandi Vini.



**Vinitaly - Pad. 11 Stand B4
I LUOGHI DEL VINO IN PROVINCIA DI IMPERIA**

La Confederazione Italiana Agricoltori di Imperia presenta l'edizione 2010 del volume I luoghi del vino in provincia di Imperia: una pubblicazione formata da tante schede aziendali quante sono le aziende che hanno aderito all'iniziativa e da una scheda tecnica per ogni Comune, con l'indicazione delle aziende vitivinicole e alcune delle bellezze architettoniche presenti nei centri storici. Appuntamento sabato 10 aprile alle ore 12.00.



COMUNICAZIONE

IL CINEMA DIVENTA "GOLOSO"

Da una parte il filone narrativo che si sviluppa attorno al tema enogastronomico, dall'altra la cinegustologia, gioco linguistico per metafore e associazioni, che mette in relazione il cibo con la settima arte

di MASSIMILIANO RELLA

La prossima estate Roma ospiterà una nuova rassegna di "cinema enogastronomico", il Wine Film Festival.

Un programma ancora da definire che prevede serate di cinema tematico all'aperto seguite da degustazioni di vini e prodotti agroalimentari della provincia romana. Lo ha annunciato il presidente della Provincia, Nicola Zingaretti, fratello del più noto Luca, alias il commissario Montalbano delle felice produzione televisiva. Il nuovo evento dell'estate romana si svolgerà nel cortile aperto di Palazzo Valentini, alle spalle di piazza Venezia e a due passi dall'Enoteca Provincia Romana. L'idea - non nuova - è quella di accostare il cinema al cibo, valorizzando in particolare quel filone narrativo che si sviluppa attorno al tema enogastronomico, di cui la

filmografia degli ultimi anni ci ha regalato non poche soddisfazioni.

Tre filoni

Secondo uno studioso di "Cinegustologia", Marco Lombardi, si possono individuare almeno tre categorie di cinema "goloso". Il primo filone è quello del cinema che usa l'enogastronomia per fare un'analisi della società. È il caso della "Grande Abbuffata" di Marco Ferreri (1973), una feroce critica alla società dei consumi, oppure di "7 chili in 7 giorni" di Luca Verdone (1986), in cui il cibo compare come qualcosa da controllare per fini dietetici ed estetici. Un secondo filone è quello del cinema che usa l'enogastronomia in chiave etico-politica, come in "Super Size Me", un film-documentario del 2004 diretto e interpretato dal filma-

ker statunitense Morgan Spurlock. La storia segue l'esperimento del regista che per un mese mangia solo fast food documentando i cambiamenti fisici e psicologici che avvengono nel suo organismo. Un'analisi sul potere dell'industria dei cibi veloci, che da un lato incoraggia un'alimentazione povera e standardizzata e dall'altro massimizza il suo profitto. Un terzo filone è quello del cinema che usa e racconta il cibo come elemento di liberazione sensoriale e relazione sociale. Un classico è "Il pranzo di Babette", di Gabriel Axel (1987), tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen. Ambientato in Danimarca, la protagonista seduce con il cibo una piccola comunità che segue i precetti di una vita priva di piaceri terreni.

Cinegustologia

Il grande schermo, però, anche se non parla direttamente di vino e cucina può essere un'utilissima arte da prendere in prestito per raccontare attraverso metafore e paragoni narrativi il mondo dell'enogastronomia, per esprimere cioè le confuse sensazioni e percezioni tattili, olfattive e gustative, tipiche del bere e del mangiare. Se un Barolo fosse un film che film sarebbe? E se un thriller fosse un vino che vino sarebbe? La "cinegustologia" è una sorta di gioco linguistico per metafore e associazioni, un metodo descrittivo e associativo che mette in relazione due ambiti apparentemente lontani, cinema e cibo, grazie al filo sottile delle evocazioni poetiche, artistiche ed emozionali tipiche del linguaggio e della comunicazione. Estrapolando profumi, sapori e sensazioni tattili dalla filmografia di vari registi - proprio come se le loro opere fossero da bere o da mangiare - permette di descrivere i vini e i cibi al di là dei linguaggi e dei rituali di sommelier e gourmet, in maniera più libera e popolare, con associazioni cinegustologiche soggettive.



**UN NUOVO MODO
DI DESCRIVERE
CIBI E VINI**

Marco Lombardi, 47 anni, insegna Cinegustologia al Master del Gambero Rosso a Roma e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Con Leone Verde edizioni ha di recente pubblicato il libro dal titolo "Cinegustologia - ovvero come descrivere i cibi e i vini con le sequenze della settima arte".




**Festeggiate con noi a Sirmione - Lugana (BS)
35 anni
di successo nella viti-frutticoltura**

OPEN DAY
Sabato 17 aprile 2010
Per maggiori informazioni:
www.hermesmulching.com
Tel. +39 030 919487



**IL VOSTRO PARTNER PER
LO SFALCIO E IL RACCOLTO**




STEBO AGRARIA
DAL 1967 IL MIGLIOR SOSTEGNO
PER I VOSTRI PREZIOSI VIGNETI




WINE · SPIRITS · OIL CLOSURE

La capsula in alluminio per vino è la più recente novità nel settore delle chiusure in alluminio. Il nostro marchio "Starvin" è stato creato per questo importantissimo settore. Il prodotto si presenta elegante, moderno e totalmente personalizzabile.

La produzione si avvale delle più moderne tecnologie presenti sul mercato, con un'attenzione particolare e costante alla ricerca dell'innovazione e al miglioramento continuativo dei prodotti, incentrando la propria politica aziendale al soddisfacimento totale delle esigenze dei clienti.

Le nostre capsule si avvalgono di tecniche di personalizzazione particolarmente interessanti, come la finitura con stampa a caldo di vari colori, l'innovativa tecnologia di rilievo in testa, la rivoluzionaria STAMPA IN DIGITALE in grado di riprodurre immagini a livello fotografico adattabile alle molteplici esigenze grafiche del cliente.

FEDERFIN TECH, SERVIZIO COMPLETO
INNOVAZIONE · ESPERIENZA · AFFIDABILITÀ · SERVIZIO



27020 TROMELLO (PAVIA) - ITALY - Via Artigianato, 8 - Tel 0039 0382 809064 - 809124 - Fax 0039 0382 809856
www.federfintech.it - info@federfintech.com