



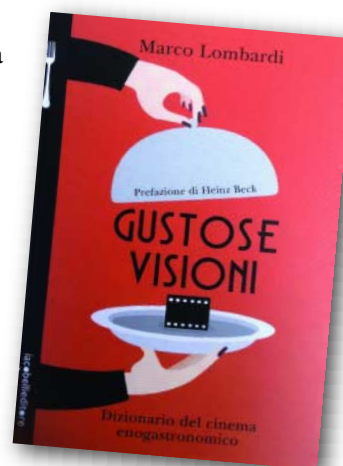
GLI APPUNTAMENTI DI "CINEGUSTOLOGIA" DI MARCO LOMBARDI

La gustosa visione de "I clowns" di Fellini

Un bambino è affacciato alla finestra della sua casa e guarda meravigliato e incuriosito il sollevarsi del tendone del circo arrivato in paese. E' la prima scena del film di Federico Fellini "I clowns", un film documentario realizzato dal grande regista per la televisione italiana nel 1970. Un'immagine di infinita dolcezza e tenerezza che ci riporta alla nostra infanzia, fatta di sogni e di paure, e che si ricollega al fantastico spettacolo del circo che, da sempre, porta con sé gioia e malinconia. Un "macaron" (raffinato pasticcino francese) all'aroma di liquirizia, con burro e alici, attraverso il dolce, il morbido e l'amaro degli ingredienti abilmente fusi, ci fa provare in bocca le stesse sensazioni che le immagini del film ci hanno

comunicato. E' questa la Cinegustologia, un approccio critico che consente di raccontare un film associandolo a un piatto o a un vino, o un piatto o un vino associandolo ad un film che riteniamo abbia al suo interno gli stessi profumi, le stesse consistenze e gli stessi sapori.

Una bella esperienza che **Marco Lombardi**, apprezzato cinegustologo, propone agli ospiti del ristorante "Al 59", a Roma, frequentato e prediletto proprio da Fellini, attraverso serate a tema che hanno, tra gli ingredienti, un film e un menù attentamente stu-



diato insieme allo chef del locale, **Alberto Colacchio**. E così, mentre altre scene del film vengono proiettate e commentate da Marco, Alberto in cucina prepara il primo piatto in abbinamento, e poi il secondo e il dolce. Contrasti di sapori che si fondono

con quelli delle immagini, accompagnati dai vini di **Villa Matilde**, storica azienda campana, che produce, da oltre mezzo secolo vini di qualità, dall'alto Casertano, al Sannio beneventano, all'Irpinia. Mata, uno spumante metodo classico brut ottenuto da uve Aglianico e Falerno del Massico Dop, vino bianco di spiccata personalità, che nasce dalla Falanghina degli antichi Romani.

"Il fatto è - spiega Lombardi, scrittore, giornalista e docente all'Università di Suor Orsola Benincasa di Napoli e inventore della Cinegustologia - che sia il cinema, sia l'enogastronomia, coinvolgono direttamente e indirettamente tutti e cinque i sensi e questo consente a queste due categorie espressive di dialogare in maniera privilegiata e particolarmente intensa". (Marco Lombardi, *Cinegustologia*, Leone Verdi Edizioni 2009).

Grande esperto di cinema, Lombardi è anche l'autore di un piacevole libro,



uscito nel novembre del 2014, per Iacobelli Editore, “*Gustose Visioni*”, una sorta di dizionario del cinema enogastronomico, che racconta la lunga storia d’amore tra il cinema e la tavola, che dura dai tempi del muto. “Difficile stabilirlo con assoluta certezza – racconta Marco nel suo libro – ma sembra che non esista un film in cui non ci sia una scena dove si mangia o si beve o, almeno, dove il cibo, i vini, le birre o i superalcolici siano quantomeno evocati dai personaggi. Questo perché quello del bere e del mangiare è un atto quotidiano, più che quotidiano: non è una possibilità, è una necessità per sopravvivere. Ma non solo, la tavola è momento d’incontro, luogo dove può nascere o morire un’amicizia o un amore o, più semplicemente, un progetto, di qualunque genere esso sia”. Per questo sono sempre più numerosi i film che trattano l’enogastronomia come vero e proprio motore narrativo, talora trasformandola in un personaggio capace di fotografare un periodo

→ ALBERTO COLACCHIO, CHEF MEDIATICO

Chef mediatico, **Alberto Colacchio**, 39 anni, origine metà campane e metà abruzzesi, inizia la sua carriera nel Corpo della Guardia di Finanza, dove presto prevale la passione per la cucina trasmessagli dalla nonna Rosa e dalla mamma Romilda. Dalla mensa di servizio a quella degli Ufficiali il passo è breve e Alberto impara presto a cucinare (bene) per centinaia di persone. Lasciato il Corpo si iscrive alla “Italian Genius Academy, scuola professionale di cucina italiana, dove conosce grandi chef con i quali inizia a collaborare. Tra questi Arcangelo Dandini, con cui partecipa all’apertura del noto locale romano “Caffè Propaganda”. Spigliato e a suo agio di fronte alle telecamere, Alberto prende parte a “la Terra dei cuochi” e a “La prova del cuoco” con Antonella Clerici e inizia a lavorare come personal chef. L’ultima esperienza, prima di arrivare a “Al 59”, la gestione del ristorante all’interno del Golf Club di Castel Gandolfo. Dallo scorso ottobre ha preso le redini di questo storico locale, un tempo in grande auge e passato attraverso alterne vicende. “Al 59” Alberto ha portato la sua cucina, fatta di piatti della tradizione romana (celebri i suoi suppli), con qualche contaminazione campana, mantenendo in carta anche i piatti storici bolognesi che avevano reso famoso il posto. Quelli che mangiava proprio Fellini, come i tortellini al whisky. Quello con Marco Lombardi è stato un incontro casuale, alla “Italian Genius Academy”, dove entrambi insegnano, e Alberto, curioso e versatile, ha accolto subito l’idea di mettersi in gioco con la Cinegustologia.

storico, un pensiero politico, un cambiamento umano. Dopo una parte introduttiva, il libro analizza, come un dizionario, appunto, questi film, per poi tirare le conclusioni su una ten-

denza che, seppur condizionata dalle mode e dalle leggi del *product placement*, di fatto rivela quanto la tavola sia parte fondante della cultura di tutti i popoli.

Gabriella Bechi



Fondata 50 anni fa da un gruppo di agricoltori, Netafim comprende perfettamente le sfide che i coltivatori devono affrontare ogni giorno. Assieme al nostro network di esperti locali assistiamo gli agricoltori passo passo, offrendo soluzioni irrigue affidabili, convenienti e facili da utilizzare. Sappiamo ciò che serve per soddisfare l’esigenza di rese più elevate e miglior qualità.

WWW.NETAFIM.IT