

Ceneforum al Veritas con Tim Burton | Associazione Italiana Sommeliers

mercoledì 21 marzo 2012
17.32

Associazione Italiana Sommeliers

AIS – delegazione di Napoli

Gustosi dibattiti cinegustologici passando da Monicelli ad Allen

Publicato da aisnapoli il 20 - marzo - 2012



di Fosca Tortorelli

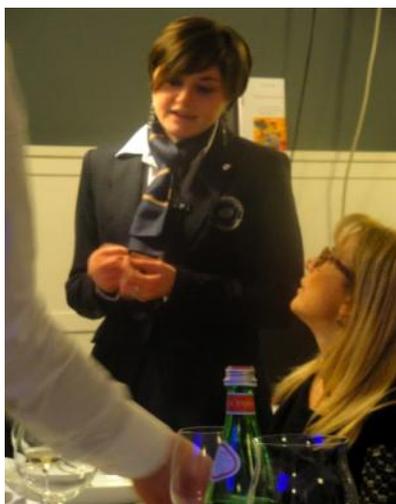
Ed eccoci di nuovo al piacevolissimo ed insolito cineforum, infatti sarebbe molto più calzante chiamarlo "Ceneforum"!

La cornice è sempre quella del ristorante "Veritas" di **Stefano Giancotti**, dove il 23 febbraio si è svolta la serata sul cinema di **Mario Monicelli** ed il 6 Marzo è stato il turno di **Woody Allen**.

Il dibattito, che rende protagonisti i partecipanti, è proprio la congruenza tra le sensazioni evocate da alcune sequenze di film del regista prescelto, con le consistenze evocate dai piatti e dai vini proposti in maniera sinergica da **Marco Lombardi** ed dal bravo chef **Gianluca D'Agostino**.

In entrambe le serate si è registrato il tutto esaurito; il filo conduttore è stato quello del genere della Commedia, dove in maniera ironica e leggera, vengono affrontate situazioni impegnative, connotate da un sempre presente dolceamaro.

Nella serata dedicata ai film di **Mario Monicelli** c'è stata anche la partecipazione di **Daniela**



Mastroberardino, che dopo aver presentato l'azienda, ha descritto – insieme alla sottoscritta - le caratterizzanti note minerali ed ammoandolate del **Greco di Tufo Terre degli Angeli 2010**, che hanno fatto da spalla alla dolce morbidezza dei soliti ignoti, abbinata alla *Millefoglie di*

torzelle, mozzarella di bufala e pesce bandiera su acqua di pomodoro affumicata e olio di nocciole ed alla esplosiva dolcezza degli Gnocchi di patate al profumo di limone, gamberi e bieta, come possibile interpretazione di **Amici Miei**.

Le immagini ricche di spezie scure, inebrianti ed affascinanti della **Grande Guerra**, sono state accompagnate da un'adeguata *Guancia di manzo speziata con insalata di mela annurca* e da un profondo e tenebroso **Aglianico Il Principio 2006** sempre di **Terredora**.

Come dolce conclusione è stata proiettata la sequenza del film **Speriamo che sia femmina**, dove dramma e commedia si fondono in maniera pungente.

La Pera farcita con ricotta al pepe rosa, briciole di amaretti e la **Malvasia delle Lipari Hauner del 2008**, hanno incarnato la profondità del dramma e la dolce pungenza delle protagoniste femminili.

Il 6 Marzo l'incontro è stato invece dedicato al cinema di **Woody Allen**.

Attraverso la lama tagliente dell'ironia (sempre geniale e mai banale), Allen parla di noi stessi, in quanto soggetti abbandonati al caos della società individualista e arrivista.

Stavolta i vini scelti per l'occasione sono stati quelli di Villa Matilde, azienda nata negli anni sessanta, che ha riscoperto e valorizzato il terroir campano dell' *Ager Phalerus*.



Le prime sequenze tratte da **Match Point** sono state abbinare rispettivamente all'*insalata di rinforzo "affumicata" con mantecato di baccalà* e al **Falerno Bianco Vigna Caracci, del 2007** rilasciando sensazioni di spiccata acidità e durezza.

Lo stesso vino ha brillantemente accompagnato la *Pasta e patate con seppie e pomodori verdi* e le scene di **Manhattan**, comunicando sensazioni di dolcezza appena accennata.

Sulle scene di **Io e Annie** è stato invece abbinato un succulento *Maiale iberico con senape e friarielli* per richiamare i toni più tenaci di un film "non comico" dal pizzicore un po' amaro.

Anche il vino scelto, il **Cecubo** di Villa Matilde del 2007, ha incarnato le suggestioni rilasciate dal film, con il suo carattere deciso e con la suadenza delle sue scure note speziate.

L'ultima portata è stato l'abbinamento che ha meglio interpretato le sequenze prescelte. Le avvolgenti e setose sensazioni gustative dell'*Eleusi* e l'esplosiva e di immediata freschezza della *Crema bruciata e frutta fresca*, hanno ben interpretato le emozioni insite nelle scene del film **La Maledizione dello Scorpione di Giada**.

Anche questa serata si è conclusa con un riscontro più che positivo da parte dei partecipanti, accompagnati in questo piacevole gioco sensoriale dal bravissimo Marco Lombardi, da tutto lo staff del Veritas e dalle degustazioni a quattro mani di **Tommaso Luongo** (delegato AIS Napoli) e della sottoscritta.

Il ciclo di incontri continuerà con le sequenze di **Tim Burton** ([20 marzo](#)).

Inserito da <http://www.aisnapoli.it/2012/03/20/gustosi-dibattiti-cinegustologici-passando-da-monicelli-ad-allen/>>