



Cena Cinegustologica alla Città del Gusto



“Amaro”, “crudo”, “piccante”, “dolce”...

Quante volte senza neanche rendercene conto parliamo o descriviamo una scena di un film con le stesse parole che utilizziamo per il cibo?

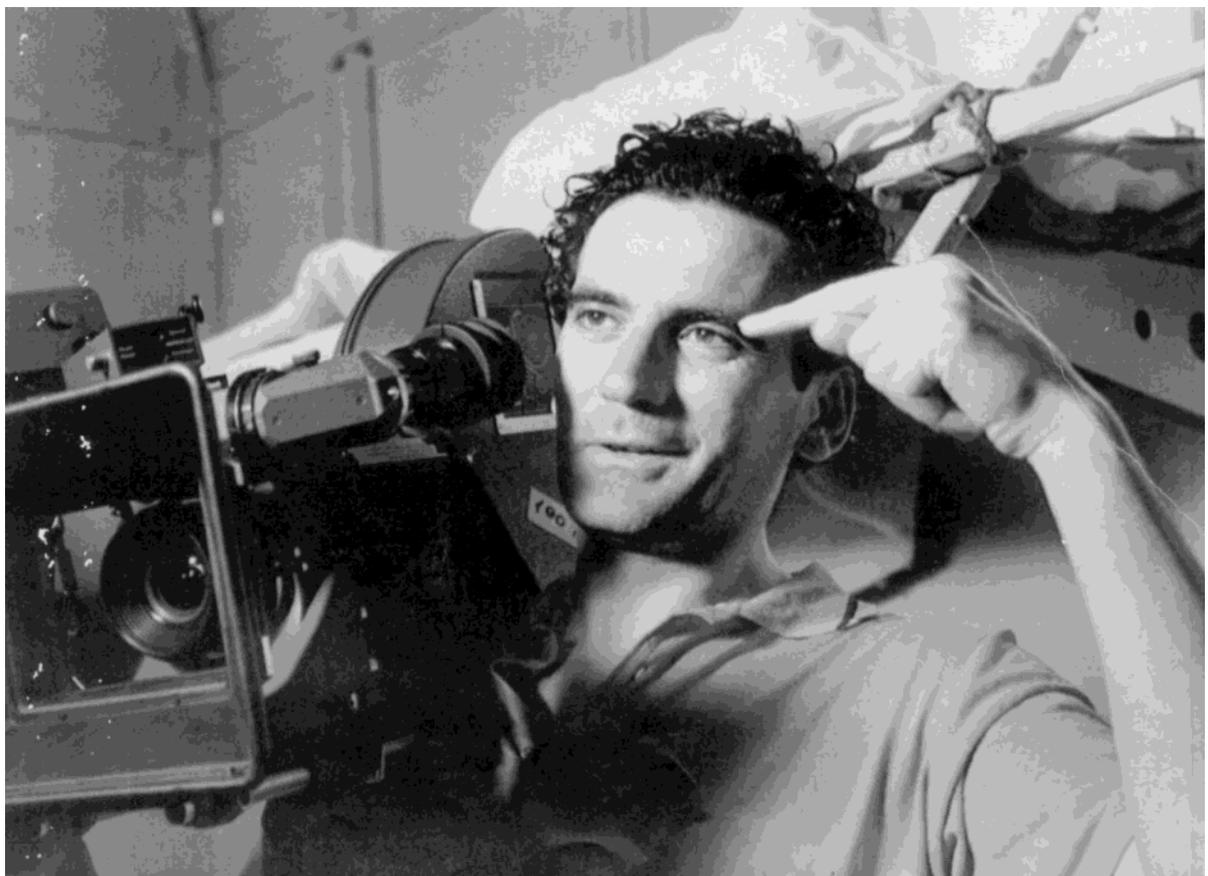
Sono tutti termini trasversali che possono descrivere le percezioni gustative di un piatto così come quelle emotive evocate dalla visione di un film.

Il mondo del vino e del cibo è così inconsapevolmente vicino a quello dell'arte che spesso sono mondi che tendono a sfiorarsi, incontrarsi, toccarsi, a volte a fondersi... in tutte le loro possibili versioni... anche quando sembrano distanti... è così che, grazie a un progetto ideato dal Gambero Rosso, questa volta l'enogastronomia s'intreccia con il mondo del cinema e gioca al “se questo piatto fosse un film” coinvolgendo grandi chef italiani.

Tra questi, Peppe Guida, dell'Antica Osteria Nonna Rosa di Vico Equense, che ha accolto con entusiasmo questo gioco, creando dei piatti, accompagnati ai vini di Marisa Cuomo, che ci hanno portato lungo un divertente percorso cinematografico.



Per la sua sensibilità, la sua cucina estrosa, malinconica e passionale, per il suo carattere fortemente campano e verace, e la sua capacità di mirare al cuore delle persone, il noto Chef è stato **abbinato a un attore che ha segnato la storia tanto quanto l'animo della gente: Massimo Troisi.**



Ed ecco che i suoi piatti si sono colorati dei suoi film, o i suoi film sono stati evocati dai suoi piatti... una divertente contaminazione che ha visto i commensali **lasciarsi trasportare dalle percezioni gustative ed emozionali** al tempo stesso, immaginando a loro volta quale film potesse essere associato a quello stesso piatto.



Siamo partiti con un amuse bouche "fuori concorso", una zeppola con bottarga di ricciola per poi passare a un leggerissimo Scampo, con lenticchie nere, bergamotto e verbena, accompagnato dal Furore Bianco 2015. Un piatto leggero e convincente che con la sua parte acida legata a un'equilibrata dolcezza ha richiamato il film "Ricominco da tre".



A seguire una **Pasta mista con pomodoro giallo, mozzarella di bufala strizzata e "in aria" e pesto di basilico, con un Furore Rosso 2016**. Un piatto storico, ripensato, rivisto in chiave differente, un piatto che ci unisce sorprendendoci, e che ci ha riportato al film **"Che Ora è"**.



Ancora una ricetta della tradizione più tipica della cucina campana, salsiccia e friarielli, ha ispirato le **Tracchie di maiale affumicato, con un pesto di broccoli e una salsa di papacelle, abbinato al Furore Rosso Riserva 2013**.



Gusto forte, deciso, seppur delicato ed equilibratissimo, romantico quanto primitivo come il film "Pensavo fosse amore e invece era un calesse".



A chiudere è stato lo chef Maurizio Santin con una Santa Rosa: sfogliatella sbriciolata, migliaccetto, crema pasticceria, amarene e gelato fior di ricotta curiosamente accompagnata al Rosato 2016 sempre di Marisa Cuomo. Un piccolo capolavoro di piacevolezza, leggerezza e romanticismo, uno di quei dessert che non smetteresti mai di mangiare, proprio come il film "Non ci resta che piangere" che rivedresti all'infinito.



Questo percorso di associazioni di gusto, aromi e di pensieri si è svolto alla Città del Gusto, durante la seconda serata dedicata al progetto "Cinegustando" del Gambero Rosso.

È un programma di 8 appuntamenti alla Città del gusto di Roma che prevede **cene e degustazioni cinegustologiche con abbinamenti abilmente studiati da Marco Lombardi**. La prima cena è stata inaugurata dallo Chef laziale Gianfranco Pascucci abbinato ai film di Billy Wilder e seguiranno le altre 6, scadenzate ogni due mesi che vedranno nelle prossime lo Chef Aprea legato a Hayao Miyazaki l'8 maggio, Giorgione con Checco Zalone il mercoledì 4 luglio, e Igles Corelli con Paolo Genovese.



La **Cinegustologia®** permette di descrivere un film come avesse un sapore e delle consistenze, raccontando una pellicola attraverso un piatto che all'interno abbia gli stessi elementi gustativi e tattili.

Fa parte di un **progetto** molto più ampio, lanciato lo scorso Novembre, e **promosso dal Gambero Rosso insieme a Policlinico Universitario A. Gemelli e MediCinema Italia Onlus in collaborazione con la Fondazione Cinema per Roma**. Il suo scopo è la **promozione e la valorizzazione degli effetti benefici del food & wine**, inseriti in un contesto culturale in cui è il cinema a tracciare i confini. Durante tutto il periodo di svolgimento del progetto, verranno proposte proiezioni di film all'interno della sala cinematografica realizzata da **MediCinema Italia Onlus** sita all'interno del **Policlinico Universitario A. Gemelli di Roma**. Lo spazio accoglie i pazienti e i loro familiari, al fine di offrire sollievo ai malati e affiancare un nuovo servizio e strumento di cura alle terapie tradizionali.

Per un anno, da novembre 2017 a novembre 2018, molteplici attività divise in più campi d'azione, animeranno questo progetto unico e trasversale che comprende numerose iniziative legate al Food & Wine.

Tra le quali l'importante Concorso Cinematografico chiamato Doc Wine Travel Food, giunto alla sua 3° edizione, per rafforzare l'attenzione alle produzioni audiovisive a tema enogastronomico, con forte attenzione ai territori, da parecchi anni sviluppate dal Gambero Rosso tramite il canale sky 412.

Il concorso è aperto a registi amatoriali e professionisti, nonché agli studenti delle Accademie di cinematografia e delle Università italiane che potranno presentare le loro produzioni audiovisive a tema food & wine. I progetti più meritevoli, selezionati da un'attenta giuria, verranno premiati durante l'edizione 2018 della **Festa del Cinema di Roma**.



Inserito da <<http://vino.tv/it/cena-cinegustologica-alla-citta-del-gusto/>>