



UNIVERSITÀ TELEMATICA PEGASO

Dipartimento Di Giurisprudenza

Corso di Laurea in

LAUREA TRIENNALE IN SCIENZE TURISTICHE

ECOSOSTENIBILI L-15

Insegnamento di

PSICOLOGIA DEGLI EVENTI AMBIENTALI E CULTURALI

IDENTITÀ CULTURALE E CINEGUSTOLOGICA DI UNA

TERRA CHIAMATA CIOCIARIA

Relatore

Candidato

Ch. mo Prof.

FEDERICA DIANA

MARCO LOMBARDI

Matricola 040190390

Anno Accademico

2021/2022

INTRODUZIONE	3
PARTE PRIMA	4
1. CIOCIARIA FRA STORIA E INNOVAZIONE	4
1.1 Profilo geografico	4
1.2 I festival della tradizione	5
1.3 Le associazioni culturali che promuovono un turismo innovativo	8
1.4 Le strade dei sapori	9
1.4.1 La strada della mozzarella di bufala di Amaseno	10
1.4.2 La strada del tartufo di Campoli Appennino	11
1.4.3 La strada del vino Cesanese del Piglio	13
PARTE SECONDA	14
1. LA CINEGUSTOLOGIA APPLICATA ALLA CIOCIARIA	14
2.1 La Ciociara: una location “da Oscar”	14
2.2 La Ciociaria: 3 artisti “da Oscar”	18
2.3 Cenni di Cinegustologia	20
2.4 A tavola con un film	21
2.4.1 Salvatore Tassa come Marcello Mastroianni	21
2.4.2 Valerio Ricciardi come Vittorio De Sica	23
2.4.3 Emanuela Crescenzi come Sophia Loren	25

CONCLUSIONI	28
BIBLIOGRAFIA	29
SITOGRAFIA	30
RINGRAZIAMENTI	31

INTRODUZIONE

Questa tesi intende proporre il territorio della Ciociaria, sito nel Lazio Meridionale, sotto una nuova ottica, quella cinegustologica. A tale scopo, l'elaborato si prefigge di analizzare come il cinema e i piatti del territorio (interpretati dagli chef locali) possano incontrarsi, accomunati come sono dall'unica cultura di appartenenza.

Nella prima parte verranno esposte le potenzialità della Ciociaria partendo dalla posizione geografica per poi concentrarsi sugli aspetti culturali: verranno così raccontate quali sono le associazioni culturali che contribuiscono alla promozione del territorio attraverso festival, sagre e fiere.

Nella seconda parte, invece, dopo aver esposto il libero metodo cinegustologico, racconteremo tre artisti ciociari (Sophia Loren, Marcello Mastroianni e Vittorio De Sica) associando il rispettivo approccio artistico, e le rispettive filmografie, alla cucina di tre noti chef ciociari.

Nelle conclusioni cercheremo di verificare, se ed in quale misura, i diversi prodotti culturali di un territorio abbiano dei fili nascosti, in grado di unirli.

PARTE PRIMA

1. CIOCIARIA FRA STORIA E INNOVAZIONE

1.1 Profilo geografico



fig. 1 - Monumento alla “Mamma Ciociara”, scatto di F. Diana, 2022.

La Ciociaria è una “Regione” del Lazio meridionale che, pur non avendo confini definiti, corrisponde all’incirca all’attuale provincia di Frosinone. Il nome, di uso popolare, deriva dalle ciocie, cioè dalle calzature che un tempo venivano indossate da contadini e pastori. A partire dal Ventennio il termine “Ciociaria” cominciò a essere utilizzato dalla stampa locale, dalle associazioni

promozionali e dalle manifestazioni folcloristiche per rappresentare l'insieme degli aspetti culturali del territorio, in particolare relativi alle aree montuose dell'Appennino¹: storici, archeologici, naturalistici, artistici ed enogastronomici.

Il territorio ciociaro comprende alcune sorgenti di acque minerali dotate di notevole efficacia terapeutica. Di rilevanza internazionale è la stazione termale di Fiuggi che, con le sue due fonti (quella di Bonifacio VIII, indicata per le cure antimeridiane, e quella di Fonte Anticolana, frequentata in particolare nel pomeriggio), è in grado di soddisfare molte esigenze terapeutiche.²

1.2 I festival della tradizione



fig. 2 - Locandina dei Fasti Verolani, 2022.

¹ <https://www.ariadicasanostra.it/dove-siamo/ciociarria/>

² <https://lnx.laciociaria.it/wp/il-territorio/monti-valli-fiumi/>

La Ciociaria è ricca di sagre a carattere enogastronomico, ludico e musicale, oltre ad altre feste tradizionali di vario genere. Sono tuttora molto vive e sentite sia le tradizioni religiose, sia quelle legate al mondo agricolo e al folclore. I festeggiamenti in onore dei Santi Patroni comprendono non solo le processioni, anche degli spettacoli musicali (di bande, cantanti e complessi), l'allestimento di luci e fuochi d'artificio, la presenza di sagre e giochi popolari fra cui spiccano i tornei fra contrade: il tutto dimostra la volontà del popolo ciociaro di preservare intatta l'autenticità della propria cultura contadina.

Di particolare interesse sono i **Cortei Storici**, che riproducono fedelmente l'atmosfera medioevale con scenografie e costumi di estrema ricercatezza³: chi vi scrive ha avuto modo di partecipare – nel 2014, insieme ad altri 500 ragazzi – al Corteo Storico di Ceccano, organizzato dal Liceo Scientifico e Linguistico di Ceccano, la scuola ideatrice della manifestazione. Ciascun individuo interpretava un personaggio medioevale fra cui – ad esempio – il giullare, il cavaliere e la cortigiana.

Cantine Aperte, invece, è una festa di musica e danza popolare in cui si possono degustare i prodotti enogastronomici della Ciociara. Si tratta di un appuntamento annuale che si svolge in tre serate, ed è organizzato da vari Comuni della provincia di Frosinone. Cantine Aperte richiama ogni anno molto pubblico: si tratta di persone che amano il folclore e la tradizione, tant'è

³ <https://lnx.laciociaria.it/wp/sagre-folklore/>

che la manifestazione si svolge nel centro storico della città, che aiuta a ricreare le atmosfere di un tempo⁴.

Fra gli appuntamenti annuali più importanti va anche citato il Veroli Festival, meglio conosciuto come i **Fasti Verolani**. La manifestazione si basa su delle rappresentazione di teatro di strada combinate alla degustazione del cosiddetto street food; si svolge nel centro storico di Veroli e ogni anno vede aumentare il numero di richieste di partecipazione da parte degli artisti di tutto il mondo, così come la presenza di spettatori provenienti da ogni parte d'Italia.

A proposito di **street food** ciociaro, va detto che le prime testimonianze risalgono a circa diecimila anni fa: i greci, infatti, avevano già l'abitudine di friggere il pesce e di venderlo per strada, un'usanza che poi è stata acquisita dall'Antica Roma. Oggi, in effetti, diversi chef stellati hanno aperto dei ristoranti "fast" (e "low cost") in cui si mangia in pochissimo tempo, a menù fisso e senza bisogno di prenotare. Secondo i dati della FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) sono circa 2,5 miliardi le persone che attualmente mangiano quotidianamente cibo di strada: non solo perché è più economico e rapido, anche perché è un modo per scoprire dei sapori antichi⁵.

Un altro appuntamento annuale si svolge ad Arpino: si tratta del "**Gonfalone**", una manifestazione folcloristica che si svolge fra le contrade della città di Cicerone. L'evento è distribuito su tre giorni in cui prima avviene la presentazione e la benedizione del Drappo, poi i "giorni del Palio", ovvero sia degli eventi in cui il centro storico rievoca tradizioni antiche come

⁴ <https://lazioeventi.com/sagre/>

⁵ <https://www.ttsfood.it/>

il salterello ciociaro, dei canti popolari e una serie di competizioni fra cui la corsa degli asini e la corsa con il sacco.

1.3 Le associazioni culturali che promuovono un turismo innovativo



fig. 3 - Locandina del Dieciminuti Film Festival, 2022.

Cinema, musica, letteratura, arti e ambiente, insieme al tema della solidarietà, hanno determinato una radicale trasformazione del settore turistico grazie al diffondersi delle associazioni culturali e delle nuove tecnologie. In questo contest, nel 2001, un gruppo di 20 ragazzi fondano l'**Associazione culturale IndieGesta**, a Ceccano (Fr), allo scopo di occuparsi di numerose aree tematiche:

- area Blu (iniziative culturali: musica, cinema, teatro, arte, fotografia);
- area Bianca (solidarietà, adozioni a distanza, integrazione multiculturale);
- area Verde (ambiente, sviluppo sostenibile).

È proprio questa associazione che crea, nel 2005, il **Dieciminuti Film**

Festival, una manifestazione che è riuscita a diventare in poco tempo una delle rassegne più importanti d'Italia dedicate al cinema breve.

Il festival è un evento pubblico a ingresso libero. Come ogni evento culturale, è un'esperienza unica, cioè di anno in anno sempre diversa, e mai clonabile.

Grazie alla presenza di sponsor locali (negozi di abbigliamento, gioiellerie, agenzie turistiche) che hanno immesso sempre più risorse economiche, da un lato è cresciuto il pubblico, dall'altro sono nati dei progetti di interscambio culturale (Erasmus Plus) in grado di rendere il festival sempre più internazionale, fino a quando (nel 2018) il presidente dell'associazione, Alessandro Ciotoli, insieme alla coordinatrice, Michela Altobelli, hanno dato origine a "Euroyouth Medialab 2.0". Il progetto, della durata di quasi 3 anni, ha coinvolto 5 nazioni, generando 4 scambi interculturali e 4 transnational meeting. Intorno a ciò, sono poi stati organizzati incontri istituzionali, visite guidate, approfondimenti culturali e attività di formazione. La manifestazione, quindi, ha così raggiunto l'obiettivo di promuovere il territorio in forma centrifuga, a partire dal cinema.

1.4 Le strade dei sapori

Il territorio, attualmente, costituisce un valore assoluto di riferimento nelle scelte alimentari: non c'è ristorante gourmet che non ostenti, come elemento di qualità, la proposta di una cucina legata alle materie prime locali. Questa tendenza – sostanzialmente innovativa, anche se fondata su elementi della tradizione – si sviluppa in concomitanza di vari fenomeni economici e

culturali.⁶

Per stimolare l'interesse dei turisti nei confronti di un'esperienza sensoriale di questo genere, diventa fondamentale la promozione del contesto culturale: saper raccontare i valori di un territorio può essere uno strumento strategico per incrementare le vendite di un qualsiasi prodotto, incentivandone l'offerta turistica abbinata. In conseguenza di ciò, "Le strade dei sapori" – o meglio, "Le strade dei vini e dei sapori" – costituiscono dei percorsi in grado di sviluppare il turismo non solo enogastronomico, bensì *tout court*, cioè artistico, culturale e ambientale.

1.4.1 La strada della mozzarella di bufala di Amaseno

La Strada della Bufala è un itinerario sito nei comuni di Amaseno e Priverno il cui fine è quello di valorizzare le eccellenze agroalimentari, rurali e paesaggistiche della Ciociaria e dell'Agro Pontino, unitamente alle sue ricchezze storico-culturali.

L'allevamento bufalino si è sviluppato dalla fine degli anni '80; il riconoscimento della DOP nei confronti della Mozzarella di Bufala Campana, che include anche la provincia di Frosinone⁷, è arrivato nei primi anni '90. Da

⁶ M.Montanari, *Il cibo come cultura*, Roma-Bari, Editori Laterza, 2004, pp.114-115

⁷ I marchi di tutela attualmente riconosciuti sono: DOP - Denominazione di Origine Protetta, che serve a tutelare il legame imprescindibile che alcuni prodotti alimentari hanno con il loro territorio di produzione; IGP - Indicazione Geografica Protetta, che viene attribuita a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità o altre caratteristiche specifiche dipendono dall'origine geografica dell'alimento; STG - Specialità Tradizionale Garantita, che viene attribuita ai prodotti agricoli e alimentari per i quali vengono utilizzate le definizioni di "specifico" e "tradizionale"; DOC - Denominazione di Origine Controllata, un marchio di origine italiano che viene assegnato ai vini di qualità per certificare la particolare zona di origine dell'uva con cui il vino è prodotto; DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita, assegnata ai vini di "particolare pregio qualitativo" che rivestono un prestigio nazionale ed internazionale; IGT - Indicazione Geografica Tipica, per vini prodotti in aree geografiche generalmente ampie; BIOLOGICO - contraddistingue quegli alimenti per i quali il processo di lavorazione non prevede l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti ed avviene con tecniche di coltivazione e allevamento rispettose dell'ambiente; De.Co. - Marchio

allora, nella valle di Amaseno, si sono moltiplicate le aziende, tutte a conduzione familiare, con annessi i primi caseifici artigianali: uno di questi è il Caseificio Valle Amaseno, che produce formaggi esclusivamente con latte di bufala locale, rigorosamente lavorato a crudo. L'acidificazione del latte e la cagliata sono ottenuti con siero innesto, derivante da precedenti lavorazioni del latte di bufala. Come la mozzarella di bufala Campana, anche la mozzarella di Amaseno ha la classica forma tondeggiante e bianca, protetta da una crosta sottile e liscia, ma la pasta non è elastica come quella casertana, né burrosa come quella salernitana.



fig. 4 - Mozzarella DOP di Bufala di Amaseno.

1.4.2 La strada del tartufo di Campoli Appennino

La Strada del Tartufo è un percorso turistico situato all'interno del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise, sotto le pendici del Monte La Rocca, in particolare nei pressi di Campoli Appennino, un paese il cui terreno offre

Comunale di Origine, per i prodotti agroalimentari realizzati in un determinato territorio, che viene rilasciato dai Comuni; De.C.P. - Marchio Comunale di Provenienza, che contraddistingue la qualità di determinati prodotti agroalimentari ottenuti in determinati territori, in www.nobelchef.com.

dei tartufi di alta qualità simili a quelli di Alba o Norcia. Le specie raccolte sono principalmente tre:

- il tartufo bianco, che è il più pregiato. È caratterizzato da un profumo assai intenso e da una scorza liscia e di colore giallo chiaro;
- il tartufo nero pregiato che si distingue per il suo profumo delicato e la scorza nera con verruche a forma piramidale;
- il tartufo nero estivo, o scorzone: il profumo è piuttosto tenue, mentre la scorza è nera con grosse verruche.⁸

Ogni anno, avvalendosi di cani addestrati, si svolge una fiera (denominata “Fiera Nazionale del Tartufo Pregiato”) all’interno della quale si svolge una gara che premia chi trova il tartufo più grande. L’evento è un’occasione per degustare i piatti della cucina locale a base di tartufo bianco o tartufo nero; vengono inoltre allestiti degli stand in cui si vendono tartufi freschi, salse tartufate e specialità al tartufo.



fig. 5 - Tartufo Bianco di Campoli Appennino.

⁸Teti V., *Il colore del cibo, Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi Editore, Roma,

1.4.3 La strada del vino Cesanese del Piglio

La Strada del Vino Cesanese parte dal comune di Anagni, prosegue verso Serrone e Piglio (che costituiscono il cuore dell'itinerario), continua in direzione Acuto e termina a Paliano. Anche grazie al riconoscimento della DOCG, avvenuto nel 2006, è certamente il vino rosso più famoso del Lazio: viene prodotto con uve di Cesanese di Affile che si differenziano dall'uva Cesanese comune per l'acino di dimensioni ridotte e il grappolo più spargolo.⁹

Ogni anno, nella prima domenica di ottobre, si celebra la festa popolare del Cesanese del Piglio DOCG. Nel centro storico è possibile partecipare alla degustazione di questo vino in versione frizzante, dolce e secca, accompagnato da piatti tipici ciociari quali salsicce, sagnacce e ciambelline al vino.



fig. 6 - Uva di Cesanese di Affile.

⁹ E. Di Renzo, *Mangiare geografico: i modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*, in "Documenti geografici", Aracne Editrice, 2009.

PARTE SECONDA

2. LA CINEGUSTOLOGIA APPLICATA ALLA CIOCIARIA

2.1 La Ciociara: una location “da Oscar”

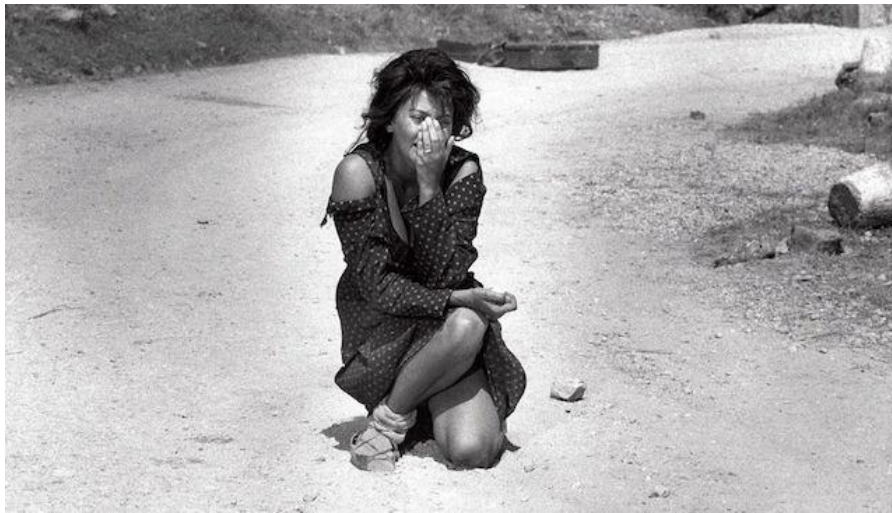


fig. 7 - Sophia Loren nelle vesti di Cesira, nel film “La Ciociara”.

Tratto dal romanzo di Alberto Moravia, “La Ciociara” è un film del 1960 sceneggiato dal suo regista, Vittorio De Sica, e da Cesare Zavattini.

L’opera narra le vicende di Cesira (una contadina ciociara trasferitasi a Roma, interpretata da Sophia Loren) e della figlia dodicenne Rosetta. A seguito dei bombardamenti nazisti del 1943, Cesira decide di tornare con Rosetta in Ciociaria, la terra natale in cui le persone (a causa delle difficoltà indotte dalla guerra) sono diventate cattive (“*Questo è certamente uno dei peggiori effetti della guerra: di rendere insensibili, di indurire il cuore, di ammazzare la pietà*”, scrive Alberto Moravia nell’omonimo romanzo).

D'altro lato, nonostante le difficoltà economiche, tornare in Ciociaria significa tornare alle origini, e quindi all'innocenza. Soprattutto quando arrivano gli angloamericani: mettendo in fuga i nazisti, inducono a sperare in un domani migliore, che riporti il paese al tempo in cui Cesira lo aveva lasciato. È proprio in questo momento, tuttavia, che si consuma la tragedia: in una chiesa abbandonata, Cesira e Rosetta vengono violentate da un gruppo di soldati francesi.



fig. 8 - La chiesa di Santa Maria delle Grazie, a Vallecorsa.



fig. 9 - La chiesa di Santa Maria delle Grazie all'interno del film "La Ciociara"

Come è deducibile dalla *fig.8* e dalla *fig.9*, la chiesa venne bombardata e trasformata in rifugio e ricovero dei civili durante la guerra. Il vescovo di Veroli, responsabile del sito, accusò d'immoralità De Sica, impedendogli di girare all'interno della chiesa. Il regista, quindi, ripiegò sulla chiesa allora sconsecrata di San Francesco d'Assisi, sita a Fondi,¹⁰ in quanto nel 1960 non era ancora stata riaperta al culto (*fig.10* e *fig.11*).



fig. 10 - La chiesa di San Francesco D'Assisi, a Fondi, all'interno del film "La Ciociara".



fig. 11 - La chiesa di San Francesco D'Assisi, a Fondi.

¹⁰ www.davinotti.com

Il Neorealismo - nato durante la Seconda Guerra Mondiale allo scopo di rappresentare la crudezza della realtà, rinunciando al classico "lieto fine" - trova una delle sue maggiori espressioni appunto nel film "La Ciociara". Questo avviene grazie all'utilizzo di alcuni elementi filmici: gli attori non professionisti, che parlano in dialetto; la macchina da presa, che è letteralmente posta sulla strada, come evincibile dalle *fig. 12 e 13*; la presenza di una location "povera", che si presta a raccontare una storia tragica. Per questi motivi il film vinse nel 1962 il Premio Oscar per la migliore attrice protagonista.



fig. 12 - Via Dormigliosa, a Sermoneta, all'interno dal film "La Ciociara".



fig. 13 - Via Dormigliosa, a Sermoneta.

2.2 La Ciociaria: 3 artisti “da Oscar”



fig. 14 - Marcello Mastroianni, Vittorio De Sica, Sophia Loren.

Il fascino, la spontaneità e un autentico talento recitativo hanno contribuito a rendere **Sophia Loren** una delle massime icone del cinema italiano. Nata il 20 settembre del 1934, esordì a quindici anni: prima con la partecipazione a Miss Italia, poi ricoprendo dei piccoli ruoli cinematografici (all’inizio con il suo nome originario, Sofia Scicolone, poi come Sofia Lazzaro, che è stato il suo primo nome d’arte).

Il successo giungerà anche grazie al futuro marito, il produttore Carlo Ponti, con cui firmerà il primo contratto cinematografico. I film degli anni ‘50 sono caratterizzati dal ruolo di “bella popolana”: è il caso di "Carosello napoletano", del 1953; de "L'oro di Napoli" e di "Peccato che sia una canaglia", entrambi del 1954; de "La bella mugnaia", del 1955. L’apice della

notorietà, tuttavia, arriverà nel 1960 nel ruolo della protagonista nel film “La Ciociara”, sotto la direzione di Vittorio De Sica: l’interpretazione le varrà il premio come Miglior Attrice Protagonista sia al Festival di Cannes, sia agli Oscar.

Vittorio De Sica nasce invece a Sora, in provincia di Frosinone, il 7 luglio 1901: oltre ad essere un acclamato attore, è considerato uno dei padri del Neorealismo. Esordisce nella regia nel 1940, insieme a Cesare Zavattini, con il film “Rose scarlatte”, di cui è anche protagonista, ma la svolta avviene nel 1943 con “I bambini ci guardano”, la storia di una famiglia spaccata, vista dagli occhi di un bambino. Nel dopoguerra dirige due opere che figurano tra i capolavori del Neorealismo: “Sciuscià”, del 1946, e “Ladri di biciclette”, del 1948. Entrambi i film vincono l'Oscar per il miglior Film Straniero.

Seguono pellicole di grande successo che si avvalgono sempre della coppia Sophia Loren/Marcello Mastroianni: “Ieri, oggi, domani”, del 1963; “Matrimonio all’italiana”, del 1964; “I girasoli”, del 1969.

Marcello Mastroianni (interprete insieme a Sophia Loren di un altro grande film, “Una giornata particolare”, diretto nel 1977 da Ettore Scola) è stato uno dei più grandi attori del panorama nazionale. Nato nel 1924 a Fontana Liri, in provincia di Frosinone, dopo il suo esordio in teatro sotto la supervisione di Luchino Visconti, nel 1947 debutta sul grande schermo con “I Miserabili”, diretto da Riccardo Freda e tratto dall’omonimo romanzo di Victor Hugo. Nella sua carriera interpreta oltre 140 film, rivelandosi un ottimo interprete dei generi più diversi: dalla commedia sentimentale al dramma, dalla satira di costume al film storico, fino ad arrivare al grottesco e al surreale. Sarà proprio Marcello Mastroianni a diventare l’attore feticcio di

tanti grandi film di Federico Fellini, primo fra tutti “Otto e mezzo” che nel 1962 valse al regista romagnolo l’Oscar per il Miglior Film Straniero.

In conclusione, nonostante solo Mastroianni e De Sica siano nati in Ciociaria, pure la Loren, grazie al suo film più importante, ha finito per essere considerata una “ciociara di acquisizione”.

2.3 Cenni di Cinegustologia

La *Cinegustologia* nasce dal bisogno di parlare di un qualunque oggetto artistico in modo autentico e soggettivo. Questo libero metodo associativo – ideato dallo scrittore e professore Marco Lombardi – compensa una falla dei linguaggi che spesso sono incapaci di comunicare le emozioni. Normalmente, infatti, il racconto di un film passa attraverso l’uso dei codici linguistici della critica cinematografica (la regia, le interpretazioni, la sceneggiatura, la colonna sonora, la scenografia, ecc) che, pur essendo nati per condividere e comunicare, finiscono per essere limitanti e inadeguati rispetto a un oggetto artistico che andrebbe comunicato innanzitutto a livello istintivo. L’approccio cinegustologico, invece, portando a immaginare un film non attraverso i suoi sensi base, cioè attraverso la vista e l’udito, bensì attraverso i sensi del gusto, del tatto e dell’olfatto, porta a compensare questa mancanza.

Non si tratta, peraltro, di un approccio cerebrale perché ciascuno di noi rinviene (in modo del tutto soggettivo) una serie di sapori e consistenze all’interno di un film: non bisogna essere dei gourmet per dire che una pellicola racconta una storia dolce e tenera, oppure cruda e dura, con dei tratti acidi e talora speziati. Basta quindi rinvenire un piatto con all’interno gli stessi

elementi sensoriali immaginati nel film che quel piatto, conseguentemente, diventa un suo alter ego cinegustologico.¹¹

2.4 A tavola con un film

Esattamente come i registi dirigono un film, e gli attori la propria recitazione, anche gli chef “dirigono” le materie prime necessarie alla realizzazione di un piatto, così da potersi definire allo stesso modo o registi, o interpreti. I due processi possono avere dei punti in comune, ad esempio perché un regista cinematografico ha una regia essenziale proprio come uno chef che sceglie di fare dei piatti semplici, oppure perché un attore carica le proprie interpretazioni proprio come uno chef che cucina servendosi di molta tecnica, e utilizzando molte materie prime, nei piatti. Alla luce di ciò, analizzeremo Marcello Mastroianni, Sophia Loren e Vittorio De Sica associando la rispettiva “regia artistica” a quella di tre diversi chef ciocciari.

2.4.1 Salvatore Tassa come Marcello Mastroianni

Marcello Mastroianni sembra essere l’attore meno complicato che possa esistere, eppure la sua apparente semplicità ha generato un centinaio di personaggi fra loro diversissimi: tassista, marito, poliziotto, giornalista, amante, regista e molti altri. Nonostante ciò, Mastroianni ha attraversato gli

¹¹ M. Lombardi, *La Cinegustologia e il Media Entertainment*, Fausto Lupetti Editore,

avvenimenti della vita e del cinema senza dimenticare il filtro che ha sempre messo tra sé e le cose: l'autenticità, che ha costantemente posto alla base del suo stile di recitazione.

Mastroianni avrebbe potuto trasferirsi ovunque, nel mondo: aveva la solidità dell'emigrante che quanto più cambia città, tanto più resta legato al paese d'origine. Il segreto del suo enorme successo è stato nell'aver fatto coincidere la vita con il lavoro: per questo è comparso sul grande schermo fino ai suoi ultimi giorni.

Salvatore Tassa ha una regia in cucina analoga allo stile recitativo di Mastroianni: pur essendo l'unico chef, in Ciociaria, ad avere una stella Michelin, il suo modo di cucinare nasconde la complessità dietro un'apparente semplicità. Nonostante sia nato in Gran Bretagna, il suo ristorante risiede ad Acuto e si chiama "Colline Ciociare". La cucina del *cuciniere* – così si fa chiamare – è quindi estremamente naturale, rifuggendo macchinari e tecniche esageratamente complicate, che reputa inutili. Da ogni singola materia prima, infatti, riesce a estrapolare la sua vera identità, cioè i suoi sapori più autentici, tramite differenti procedure. È il caso della *crioestrazione*, una metodologia usata nel mondo del vino che consente di ottenere un miglioramento aromatico attraverso un trattamento termico e la pressatura della materia prima, ma è anche il caso del *foraging*, una pratica sostenibile consistente nel raccogliere le erbe e i frutti selvatici che la natura offre, di stagione in stagione. È così che ottiene dei semplicissimi brodi con il legno di castagno o di quercia, oppure effettua la fermentazione di vari vegetali, sempre ottenendo dei piatti leggeri che, in effetti, rivelano una straordinaria intensità di sapori.



fig. 15 - Ravioli ripieni di mandorle con estratto di fiore di mandorlo e liquirizia, di Salvatore Tassa.



fig. 16 - Insieme al "Cuciniere" Salvatore Tassa.

2.4.2 Valerio Ricciardi come Vittorio De Sica

Vittorio De Sica ha una regia drammatica, capace di cogliere il lato malinconico, e a volte tragico, della realtà quotidiana. Fu tra i primi a usare degli attori non professionisti allo scopo di descrivere con la massima verità la situazione difficile attraversata dall'Italia, del Dopoguerra: operai, contadini, adolescenti, pensionati.

Tra i film più importanti (oltre alla già citata “La Ciociara”) si annovera “Sciuscià” (con al centro un solido legame di amicizia fra due ragazzi che, all'improvviso, si trovano prigionieri di un ambiente cinico, ipocrita ed egoista che non fa altro che schiacciare i loro sogni) e “Ladri di biciclette” (un capolavoro del Neorealismo incentrato sul legame tra un padre e un figlio).

Disse lo stesso De Sica, in modo assai “drammatico”: *«L'occhio del regista è come uno specchio che riflette l'immagine. I registi, come i poeti, possono avere dentro di sé un riflettore (l'osservazione), e un condensatore (la commozione). Essi cercano la vita, e la ragione che fa esistere la vita. Non ho mai avuto la presunzione di essere un regista».*

Lo chef **Valerio Ricciardi** è innanzitutto una persona umile e sincera, cui non manca l'umorismo. Sin da ragazzo ha lavorato per importanti chef che potessero accrescere la sua tecnica, fino ad aprire il “suo” ristorante, “Il Locandiere De Core e De Panza”. Il suo modo di cucinare riflette lo spirito drammatico che ho individuato in De Sica: i suoi piatti, infatti, nel presentare un intenso contrasto di ingredienti, alla fine fanno prevalere le note amare, e acide, che fanno di “drammaticità”. È il caso del *risotto con gamberi e pompelmo rosa* che, ad esempio, nonostante la sua morbidezza tattile e gustativa, fa spiccare il pompelmo, con tutta la sua asprezza e il suo

amarognolo.

La drammaticità si ritrova anche negli *Involtini di radicchio* ripieni di salsiccia, cipolla e primosale: è proprio l'esterno, dato dalla foglia di radicchio, a imporsi con tutta la sua amarezza, in opposizione alla farcitura dolce e sapida.



fig. 17 - Insieme allo chef Valerio Ricciardi.

2.4.3 Emanuela Crescenzi come Sophia Loren

Sophia Loren – grazie alla sua bellezza, al suo fascino e alla sua presenza scenica – ha ricoperto sin da giovanissima dei ruoli importanti che le hanno subito dato il successo. In altre parole la Loren ha saputo costruire con intelligenza una carriera in cui – pur interpretando ruoli drammatici di ogni

genere – spesso ha dato vita a personaggi femminili tanto seducenti, quanto forti, diventando modello della donna italiana nel mondo. Ancora oggi si distingue per la sua “piccante” femminilità, mai sottomessa e mai volgare.

Emanuela Crescenzi, alias “Chef in tacco 12”, propone soprattutto dei piatti che mettono al centro il peperoncino. Essendosi formata presso l’Accademia Italiana del peperoncino, utilizza spesso un olio extravergine di oliva aromatizzato al peperoncino per dare una spinta ai suoi piatti. È il caso degli *gnocchi piccanti con zucca e salsiccia*, un primo cremoso e saporito dove il peperoncino, pur non “mostrandosi”, si sente grazie all’olio: proprio come Sophia Loren, la cui sensualità non è mai stata “esibita”. Così succede anche nei *cioccolatini al peperoncino*, delle delicate praline di puro cioccolato fondente con un ripieno dolce che contiene dell’olio piccante, e pure nei *ravioli con ricotta e ‘nduja*: se la portata è oggettivamente elegante, vista la forma perfetta del raviolo, la piccantezza data dalla ‘nduja, unita al sugo di pomodoro speziato, riscalda le nostre papille gustative, proprio come la Loren fa con i nostri occhi, solo mostrandosi.



fig. 18 - I peperoncini dell'Accademia del Peperoncino, foto della chef Emanuela Crescenzi.



fig. 19 - Cioccolatini Chef in Tacco 12, di Emanuela Crescenzi.

CONCLUSIONI

Questo studio si è servito del libero metodo associativo della Cinegustologia al fine di raccontare per altra via il territorio ciociaro, evidenziando i fili nascosti che uniscono i diversi prodotti culturali di un medesimo territorio, dal cinema alla tavola. L'analisi è partita analizzando le caratteristiche geografiche della provincia di Frosinone, e gli eventi culturali annuali diretti a preservare l'autenticità culturale del territorio: alcuni di essi sono supportati dall'associazione culturale IndieGesta e dagli sponsor locali, che consentono lo svolgimento dell'ormai noto "Dieciminuti Film Festival". La ricerca ha inoltre evidenziato gli itinerari enogastronomici di maggior interesse pubblico, ovverossia le strade dei vini e dei sapori.

Ciò premesso, si è cercato di trovare le connessioni cinegustologiche fra tre artisti cinematografici rilevanti per il territorio ciociaro (Marcello Mastroianni, Vittorio De Sica e Sophia Loren) e tre chef locali: Salvatore Tassa, Valerio Ricciardi ed Emanuela Crescenzi. Gli elementi accomunanti sono stati l'apparente semplicità fra Mastroianni e Tassa, la drammaticità di De Sica e di Ricciardi, la piccantezza della Loren e della Crescenzi. È stato piacevole e divertente cercare un filo logico che potesse unire questi personaggi legati alla Ciociaria, anche se il rischio di andare fuori tema è stato altrettanto elevato.

BIBLIOGRAFIA

- M. Montanari**, *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma-Bari 2004.
- C. Cristofanilli**, *Note di folklore ceccanese*, De Luca Editori, 1978.
- M. Sindici**, *L'antica Fabreria: studi storici*, Atesa Editrice, Bologna, 1984.
- Teti V.**, *Il colore del cibo, Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Meltemi Editore, Roma, 1999.
- Touring Club Italiano**, *L'Italia del Biologico*, Edizioni Ambiente, 2002.
- E. Di Renzo**, *Mangiare geografico: i modelli alimentari nel Lazio tra tradizione e riproposizione culturale*, in "Documenti geografici", Aracne Editrice, 2009.
- M. Lombardi**, *La Cinegustologia e il Media Entertainment*, Fausto Lupetti Editore, 2020.
- M. Lombardi, *Come ti cucino un film*,
- S. Tassa**, *Verdure*, Vallardi A. Editore, 2011.
- E. Crescenzi**, *Chef in Tacco 12 - Cucina Ciociara*, Mancini M. Editore, 2016.

SITOGRAFIA

<https://www.ariadicasanostra.it/dove-siamo/ciociarria/>

<https://lnx.laciociarria.it/wp/il-territorio/monti-valli-fiumi/>

<https://lnx.laciociarria.it/wp/sagre-folklore/>

<https://lazioeventi.com/sagre/>

<https://www.ttsfood.it/>

www.nobelchef.com

www.davinotti.com

RINGRAZIAMENTI

Ancora non riesco a credere di aver sostenuto tutti gli esami di Scienze del Turismo Ecosostenibile. Questo percorso di studio rappresenta appieno il mio carattere di viaggiatrice attenta alla salvaguardia dell'ambiente, ma non ce l'avrei mai fatta senza l'aiuto di mia mamma. Ricordo ancora quando, per telefono, mi disse che aveva trovato una facoltà ad hoc per me: iniziai a leggere le materie che avrei dovuto studiare ed ebbi come un colpo di fulmine... non vedevo l'ora di riprendere i miei studi interrotti!

In questi anni mi sono dedicata certamente allo studio, ma anche alla mia persona, intraprendendo un nuovo sport che mi completa e m'incoraggia nella mia piccola quotidianità.

Infine, ho scelto Psicologia degli Eventi Ambientali e Culturali per compiere l'ultimo passo, la tesi di laurea, che ho realizzato servendomi di alcuni spunti di Cinegustologia, il libero metodo associative che il professor Marco Lombardi spiega nel suo corso: è stato lui ad avermi formata e sostenuta fino all'ultimo passo che segna la fine del mio percorso universitario, per questo gli sono davvero riconoscente.

Grazie alla Cinegustologia ho avuto il piacere d'incontrare i tre chef che mi hanno ispirata; al tempo stesso ho conosciuto meglio anche me stessa, trovando il coraggio che mi serviva per intervistarli. Ciò mi ha ricordato che stare a contatto con il pubblico, conoscere nuove persone e nuove storie, è una fantastica esperienza.

Detto questo, ci tenevo anche a ringraziare le mie sorelle Vanessa e Francesca per essere state sempre al mio fianco, nei momenti difficili e in quelli divertenti. Così come mamma e papà, grazie infinite per l'amore che

dimostrete ogni giorno, nelle piccole e grandi cose: ho davvero tanta stima di voi.

Grazie inoltre alle mie care nonne, nonna Ndina e nonna Felicetta, che mi accudiscono ancora come una bambina, una cosa non mi dispiace affatto.

Un altro grazie a Flavio, che mi sprona in qualsiasi cosa faccia come un personal trainer, ma soprattutto come un compagno amorevole.

Come dimenticare del mio piccolo nipotino capoccione, Manuel, la gioia più bella della mia vita, che mi regala ogni giorno dei momenti da vivere insieme a Trilly e Iris.

Grazie anche a Benedetta, la mia amica dalla culla.

E un ultimo grazie lo devo a mia zia Nunzia, per dimostrarmi ogni giorno quanta forza ci vuole senza mai perdere il sorriso.

A Davide

“Il segreto della libertà è il coraggio”