

News



[Il Festival delle porchette d'Italia](#)

Dal 6 all'8 maggio torna per la terza edizione "Porchettiamo", una manifestazione interamente dedicata alla porchetta.

Nexta

Nexta

Dopo il successo dell'edizione 2010, torna dal 6 all'8 maggio prossimi, ad animare le piazze e le strade del suggestivo borgo di San Terenziano, nei pressi di Gualdo Cattaneo (PG), il Festival delle porchette d'Italia, "Porchettiamo", interamente dedicato alla porchetta, vero e proprio cibo da strada di culto della tradizione gastronomica italiana. In calendario degustazioni, consigli per i migliori abbinamenti con vini e birre artigianali, visite al territorio ed iniziative per fa [\(continua...\)](#)

[Tutti gli articoli](#) >

Sulla strada



[Il tandoori è un'arte](#)

Vi presentiamo il locale etnico New India di Torino

Giuseppe Culicchia

[Tutti gli articoli](#) >

In cibo veritas



[Nel piatto il cinegusto](#)

Vi presentiamo Marco Lombardi critico nato a Torino

Francesca Angeleri

[Tutti gli articoli](#) >

Tre chef in tavola



[Buono, veloce ed economico I segreti del piatto](#)

Un rito quasi da bar nato per mangiare in fretta e spendere il meno possibile è diventato una golos

[Tutti gli articoli](#) >

Alimento della settimana



[Freschi, in scatola o surgelati, ecco i piselli](#)

I baccelli carichi di semi sono da sempre un simbolo di ricchezza e fecondità. Le loro propriet

[Tutti gli articoli](#) >

Chef regionale



[Alessio Biagi, l'emergente del Centro Italia](#)

Recentemente premiato come miglior chef emergente del Centro Italia, incontriamo Alessio Biagi, chef

[Tutti gli articoli](#) >

[CUCINA](#)

In cibo veritas



[Nel piatto il cinegusto](#)

Tutto in una parola. Il carattere, le passioni, i gusti, il lavoro di Marco Lombardi sono racchius...

Francesca Angeleri



E nella borsa un mango!

La musica, come si sente al Teatro alla Scala, sembra che venga dal Paradiso». È stata nonna An...

Francesca Angelieri



Vero limone nel gelato

Quando anche il nome è parte di un destino. Grom, nell'idioma slavo-dalmata, significa fulm...

Francesca Angelieri



10/04/2011

L'arte va ai fornelli

L' arte contemporanea, come il cibo, è diventata uno status symbol. In genere chi è ap...



03/04/2011

Dance and fish

Dance and love: Gabry Ponte ha sempre i capelli dritti e un fisico da ragazzino, «perché lavora...



27/03/2011

Margherita trasgressiva

Mentre scriviamo, sarà al centro Sivananda di New York attorcigliata in qualche asana yoga, e p...



20/03/2011

Sushi, pasta e agnolotti

Una bottadi vita. Esile, energica e colorata, Alessandra Comazzi, quando entra all'Arcadia, □...



13/03/2011

Pasta al sugo e Pinguino

Lusso è una questione di percezione. «In primavera e in estate, quando le giornate si allungan...



06/03/2011

Cavallette o acciughe?

Dai quadri che ritraevano le notti selvagge dei Murazzi Anni 90 ai riferimenti ascetici dell'ord...

CUCINA

In cibo veritas

01/05/2011

Nel piatto il cinegusto



Vi presentiamo Marco Lombardi critico nato a Torino...

Francesca Angeleri

Tutto in una parola. Il carattere, le passioni, i gusti, il lavoro di Marco Lombardi sono racchiusi nella cinegustologia (www.cinegustologia.it). Critico cinematografico e enogastronomico, la sua cinegustologia è passata dall'essere una teoria, insegnata all'università e alla scuola del Gambero Rosso, per trasformarsi, poi, in un libro di successo. «È un modo per vivere la tavola in maniera emotivamente libera attraverso spontanee associazioni con il cinema. I piatti e i vini piemontesi mi ricordano i film di Bergman; quelli romani, Mel Brooks».

Trasferitosi da 4 anni a Roma, dove collabora con Il Messaggero, del cibo della capitale ama il fatto che «è generoso, senza paura di essere sopra le righe. Come ben dimostrano l'abbacchio e la coda alla vaccinara!». L'esatto contrario della tradizione di casa nostra «introverta, da scoprire, come il fritto misto alla piemontese: sorprese, anche dolcissime, ma celate dal pangrattato. Stessa cosa vale per i vini, meravigliosi ma spigolosi, come il Barbaresco o l'Arneis, che spesso è un po' scorbutico». Tappa cittadina favorita è il ristorante Il Consorzio «perché amo la buona cucina semplice e fatta con materie prime di eccellenza.

Questo è, inoltre, un posto dietro al quale c'è un vero progetto di filosofia gastronomica e quindi culturale». Carne cruda e Pinot Noir a testimoniare la recente passione per i vini francesi: «Il Pinot va bene per ogni occasione. Ha la freschezza che si addice a una bevuta informale e, al contempo, sa essere complesso e profondo». Gira vorticoso tra ristoranti ma non sa cucinare. A chi, stupito, gliene chiede conto risponde: «Ti piace la pittura? E sai dipingere? Fruizione e creazione sono sempre ben distinte!». Il leit motiv del cine gourmet.

Chi è: Marco Lombardi

Professione: Critico

Nato a: Torino il 13/11/1962

Inserito da <http://www3.lastampa.it/cucina/sezioni/protagonisti/in-cibo-veritas/articolo/lstp/400426/>>