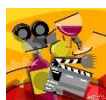


Lux, Set e... Cinegustologia®

Uscendo da una sala cinematografica avete mai detto che il film appena visto raccontava una vicenda tenera, e che il protagonista aveva un viso dolce? Oppure avete mai detto che la storia rappresentata era amara e molto dura? Senza rendervene conto avete usato due sensi non direttamente coinvolti dal cinema, il gusto e il tatto... ed è da qui che nasce la **Cinegustologia® di Marco Lombardi** (www.cinegustologia.it), un metodo che serve a raccontare un film in maniera più libera e fantasiosa, associandolo a un piatto che abbia al suo interno gli stessi “sapori” e le stesse “consistenze”. Niente di meglio che metterla in atto da **“Set”, il bistrot** che si trova a **Roma** in via Massaciuccoli 18 proprio davanti all’uscita del **cinema Lux: da novembre 2015**, infatti, alcuni film programmati in questa moderna multisala potranno essere “riassaporati”, subito dopo la visione, attraverso dei piatti che ne costituiscono una specie di alter ego sensoriale.

Dopo la presentazione alla stampa della riedizione del film cult **“Fantozzi”** che la Cinegustologia® ha trasformato in una piadina con stracchino, rucola e peperoncino, sono ora “pronte” le associazioni di novembre: basterà presentare nell’antistante bistrot **“Set”** il biglietto acquistato presso il cinema Lux e si potrà così gustare la “traduzione cinegustologica” del film appena visto – fra quelli sotto in programma – a un prezzo scontato. Questo per tutto il tempo in cui il film sarà in cartellone al Lux; in più a ogni “prima” sarà presente Marco Lombardi, a raccontare di persona le sue associazioni!



Marco Lombardi insegna “Cinema ed enogastronomia” presso l’università Suor Orsola Benincasa di Napoli e scrive di tavola e di cinema su Messaggero e Gambero rosso (www.cinegustologia.it).

Presentazione alla stampa

26 ottobre: **Fantozzi**

Ecco il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi (www.cinegustologia.it): **Piadina con stracchino, rucola amara e peperoncino + Chinotto gelato**

Fantozzi è molle come lo stracchino e la sua vita amara e cruda come la rucola, nonostante qualche fugace momento “piccante” (il peperoncino) dato dalla signorina Silvani. Il chinotto è (acidamente) propedeutico alla “filosofia del rutto libero”!

Programma per il pubblico

2 novembre: **Secondo tragico Fantozzi**

Ecco il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi (www.cinegustologia.it): **Piadina con gorgonzola fusa, rucola e wasabi + Birra amarissima**

Fantozzi è sempre più “molle”, quasi squagliato (come la gorgonzola). In più la sua vita fa la muffa (ancora la gorgonzola), è cruda e amara (la rucola), e pure piena di illusioni che “bruciano” (il wasabi). Il finale? amarissimo (la birra).

5 novembre: **Peanuts the movie**

Il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi (www.cinegustologia.it): **Piatto di formaggi “giovani” con marmellata di castagne, crema di yogurt, maionese fresca, ketchup artigianale, salsa al peperoncino, salsa aioli + calice di Prosecco**

L’età della crescita è effervescente come un Prosecco e morbida come un formaggio non ancora stagionato che può assumere, da persona a persona, sapori diversi (il dolceamaro del miele, la dolcezza della maionese, la dolcezza acida del ketchup, la

cremosa acidità della salsa allo yogurt, la piccantezza di quella al peperoncino, la pungenza dell'aglio contenuto nell'aioli): a quali personaggi assocereste ciascuna di queste 6 salse?

(a ogni spettatore che verrà a mangiare sarà dato un fogliettino con sopra scritte le 6 salse cui il pubblico potrà “associare” un personaggio dei Peanuts – a chi lascerà la propria mail verrà inviato un buono sconto per una cena da Set, fuori dai percorsi cinegustologici)

9 novembre: Amici miei

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Insalata mista con olive taggiasche, pomodorini, spinaci crudi e bacon affumicato + vino rosso del contadino servito nel bicchiere di vetro dell'osteria**

Le bischerate di questi 5 amici sono fresche e croccanti come un'insalata mista, ma nascondono l'amarezza (le olive taggiasche) di 5 vite non propriamente felici, piene come sono di “bruciature” (l'affumicatura del bacon). Il tutto è però autentico come un bicchiere di vino rosso del contadino!

19 novembre: Hunger games – il canto della rivolta

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Cous cous di carne con foglie fresche di menta e un bocconcino di bufala + The freddo alla menta**

Finalmente l'umanità di Hunger games – grazie alla guida di Katniss, pura e “tutta d'un pezzo” come un'ovolina – s'è riunita come i grani e la carne del cous cous. La meta è il profumo della libertà, balsamico come la menta che sta nel piatto e nel the freddo.

23 novembre: Ricomincio da tre

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Salmone affumicato con pane tostato e burro artigianale + calice di Falanghina servita freddissima**

Le difficoltà di questo napoletano “emigrato” a Firenze hanno un retrogusto “bruciato” (l’affumicatura), ma il viso di Troisi riesce a rendercele da un lato morbide e dolci (il salmone), dall’altro piacevolmente e nascostamente aromatiche (la Falanghina, la cui “freddezza” rappresenta la timidezza di Troisi).

26 novembre: A bigger splash

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Crostini sbruciacchiati con burro e alici + calice di Negramaro**

Tanta passione e sensualità (la morbidezza del burro, il sapore penetrante delle alici), ma anche qualche scottatura (i crostini sbruciacchiati) e delle vicende personali “in sospeso” che ancora fanno male (come le leggerissime lische delle alici). Il tutto condito dalla cupezza del Negramaro, che rappresenta il noir verso cui vira la storia del film...

www.cinegustologia.it

