

NAPOLI FILM FESTIVAL
De Filippo, De Sica e Troisi associati a dei piatti con la
CINEGUSTOLOGIA® di Marco Lombardi

*Cena a **Cantina San Teodoro**, Napoli*

Chef: Mimmo Alba

Vi siete mai accorti che, dopo aver guardato una commedia romantica, l'avete definita tenera e dolce? e che invece, dopo aver guardato un film drammatico, l'avete definito duro e amaro? In entrambi i casi avete scomodato due sensi (il tatto e il gusto) che col cinema c'entrerebbero poco, se non fosse che noi – nel tentativo di ampliare la comunicazione del nostro sentire – li abbiamo chiamati in causa. La **Cinegustologia® di Marco Lombardi** nasce proprio da qui: perché se **un film ha al suo interno sapori e consistenze**, allora lo possiamo associare a un piatto o a un vino che secondo noi ha le stesse caratteristiche sensoriali.

È con questo approccio soggettivo che da anni Marco Lombardi tiene degli eventi cinegustologici in tutta Italia, ed è con lo stesso approccio che il 30 settembre, presso il **ristorante dello chef Mimmo Alba** (Cantina San Teodoro: www.cantinasanteodoro.it) si svolgerà una cena in cui i piatti saranno cinegustologicamente associati a tre degli autori omaggiati quest'anno dal **Napoli film festival: Eduardo De Filippo (un antipasto), Vittorio De Sica (un primo) e Massimo Troisi (un secondo)**. Prima di ogni piatto Marco Lombardi spiegherà il perché dell'assonanza cinegustologica col rispettivo autore, mentre al momento del dessert si giocherà con il pubblico, chiedendo ai presenti quale potrebbe essere la giusta associazione cinegustologica del piatto di Mimmo Alba.

La serata sarà impreziosita dalla presenza di tre importanti produttori: **il pastificio De Martino**, i cui paccheri ispireranno il primo di Mimmo Alba; **la Tenuta Scuotto**, che invece accompagnerà i tre piatti e i tre autori campani con i suoi bianchi (in ordine: un Greco di Tufo, un Fiano di

Avellino e “Oì nì”, cioè un altro Fiano); infine **Gennaro Bottone** che offrirà, al termine della cena, il suo tartufo croccantino al rhum.

Ma ecco il menu:

L’antipasto (De Filippo): ravioli di cioccolata amara con marmellata di arance amare su reticolato di aceto balsamico e ricotta salata

Il primo (De Sica): paccheri alla genovese ripieni di rana pescatrice

Il secondo (Troisi): merluzzo in tempura con yogurt acido, marmellata di peperoncino piccante, polvere di liquirizia e friggitelli

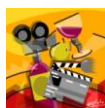
Il dolce (gioco con il pubblico): il cannolo scomposto

Prenotazione obbligatoria: 08118990558

Costo della cena: 35 euro, vini inclusi

Dove: Vico Satriano 12, Napoli (Riviera di Chiaia)

Quando: 30 settembre, ore 20,30



CINEGUSTOLOGIA

www.cinegustologia.it

www.facebook.com/cinegustologia

Marco Lombardi insegna “Cinema ed Enogastronomia” all’università Suor Orsola Benincasa ed è critico enogastronomico e cinematografico per Messaggero, Gambero rosso e Radio Flash