



Cultura - “Ciak...si mangia!” al Festival del cinema di Roma

Roma - 18 ott 2019 (Prima Pagina News) Gran galà al Festival del cinema di Roma il 21 ottobre, con la presenza di chef castellani, attori e personaggi delle istituzioni in occasione

della presentazione del libro “Ciak... si mangia!”

Cinema e gastronomia nella Hollywood italiana”, scritto da Luigi Jovino e Adriano Scipioni ed edito da EUS – Edizioni Umanistiche Scientifiche. L’evento si svolgerà, dalle ore 18,00 alle ore 20,00, presso l’AuditoriumArte di Film Commission, all’Auditorium Parco della Musica di Roma. Parteciperanno gli chef Benito Morelli (Ristorante Benito al Bosco di Velletri) e Fabio Campoli. Aprirà l’incontro Cristina Priarone, direttore generale di “Roma & Lazio Film Commission”, mentre gli attori Manuela Mandracchia e Fabio Cocifoglia animeranno la serata con alcune letture del libro. Fabio Campoli e Benito Morelli parleranno del loro intenso rapporto con il cinema. Campoli, infatti, è uno dei più richiesti chef designer le cui creazioni sono apparse in molti film e serial italiani e stranieri. Benito al Bosco, invece, parlerà del suo amichevole rapporto con Ugo Tognazzi, Aldo Fabrizi, Alberto Sordi, Vittorio Gassman ed altri. Nel libro sono narrati gustosi retroscena dei grandi interpreti del cinema italiano che hanno avuto lunghe frequentazioni con i ristoranti dei Castelli Romani, definiti a ragione la “Hollywood italiana”. I piatti inventati da Fellini, il menù preferito da attori e registi come Sophia Loren, Marcello Mastroianni, Luchino Visconti, Sergio Leone e le vicende enogastronomiche della troupe de “Il Gattopardo”, capolavoro di Luchino Visconti, girato in gran parte a Palazzo Chigi ad Ariccia, svelano inediti retroscena, scoperti grazie alle testimonianze di ristoratori e di grandi artigiani agroalimentari. Per ogni città dei Castelli sono annotati i film girati e gli intrecci di affetto e di cucina creati tra i grandi interpreti della Commedia all’italiana e gli chef castellani. A concludere la manifestazione ci sarà un ricco menù proposto dagli chef Roberto Casciotti, Stefano Bartolucci, dall’azienda Del Ponte di Ariccia e dall’antico forno di Oreste Molinari di Frascati. Naturalmente in abbinamento saranno proposte le migliori etichette del Consorzio di Tutela Denominazione Vini Frascati doc.

(Prima Pagina News) Venerdì 18 Ottobre 2019