

# Irpinia, festival «cinegustologico» A tavola coi film di Ettore Scola

Hitchcock sosteneva con orgoglio che i suoi film, piuttosto che tranches de vie erano tranches de gâteau, fette di torta: non scandalizzi allora che un grande regista italiano venga celebrato, invece che attraverso ponderosi volumi critici e convegni accademici, utilizzando lo spettro rivelatore della gastronomia.

Accade a partire da oggi nell'Irpinia profonda, dove per un intero mese si svolgerà il primo Festival della Cinegustologia dedicato a Ettore Scola, l'autore scomparso un anno fa e nativo di Trevico, «tetto» della Campania (è l'unico Comune della regione posto a oltre mille metri di altitudine).

Proprio Trevico, assieme ai Comuni fratelli di Zungoli e Vallesaccarda, ospiterà la singolare manifestazione all'insegna della cinegustologia: disciplina che - assicura il suo «inventore», Marco Lombardi - rappresenta «un nuovo approccio al cinema che, estrapolando profumi, sapori e sensazioni tattili dalla filmografia di vari registi, proprio come se le loro opere fossero cose da bere o da mangiare, permette di descrivere i vini e i cibi al di là dei linguaggi e dei rituali canonici della critica». Si tratta, insomma, di associare liberamente un film a un piatto o a un vino (e viceversa) per raccontare le emozioni indotte da quel tipo di opera d'arte.

Materia ormai universitaria (Lombardi la insegna in prestigiosi atenei italiani come La Sapienza a Roma, lo Iulm di Milano, il Suor Orsola Benincasa a Napoli e l'università di Scienze gastronomiche di Pollenzo) e argomento di tesi di laurea, la disciplina si misura dunque in Irpinia con le opere di Ettore Scola. Regista (e sceneggiatore) complesso, profondo e sfaccettato, capace di svariare dai toni brillanti al sarcasmo alla nostalgia, all'impegno civile, al grottesco. Un protagonista del cinema italiano non riassumibile in una sola immagine, men che mai in un solo piatto. Ecco che allora il Festival propone (per tutto il mese in cui si alterneranno proiezioni, degustazioni, laboratori, spettacoli e visite guidate) ben dieci «menu cinegustologici», ciascuno dedicato a una diversa caratteristica del cinema di Scola. Al ristorante Valleverde Zi' Pasqualina di Atripalda, ad esempio, si potrà gustare il lato «Passionale» del suo cinema con un menu tutto carne (prosciutto irpino, scarola e fagioli con cotechino, fusillo avellinese al ragù, la disciplina si misura dunque in Irpinia con le opere di Ettore Scola. Regista (e sceneggiatore) complesso, profondo e sfaccettato, capace di svariare dai toni brillanti al sarcasmo alla nostalgia, all'impegno civile, al grottesco. Un protagonista del cinema italiano non riassumibile in una sola immagine, men che mai in un solo piatto. Ecco che allora il Festival propone (per tutto il mese in cui si alterneranno proiezioni, degustazioni, laboratori, spettacoli e visite guidate) ben dieci «menu cinegustologici», ciascuno dedicato a una diversa caratteristica del cinema di Scola. Al ristorante Valleverde Zi' Pasqualina di Atripalda, ad esempio, si potrà gustare il lato «Passionale» del suo cinema con un menu tutto carne (prosciutto irpino, scarola e fagioli con cotechino, fusillo avellinese al ragù, misto

12 | TEMPO LIBERO



**La keremse**  
Il Premio Trosi ricomincia da San Giorgio

Dopo anni di buio il Premio Trosi ricomincia da San Giorgio a Capri. A soli 100 metri di distanza per essere affacciato al mare si addensano, ancora il silenzio. Giorgio Trosi, regista di Carta, la prima tranche di teatro, spiega: «L'idea della nuova è arrivata in un momento di crisi...»



Solo per affacciarsi sulla baia di Capri, da Napoli si percorrono 100 chilometri. Il premio Trosi è un premio per il teatro, ma è anche un premio per il cinema. Il premio Trosi è un premio per il teatro, ma è anche un premio per il cinema. Il premio Trosi è un premio per il teatro, ma è anche un premio per il cinema.

### San Carlo

La prima volta da direttore musicale del Massimo napoletano. Domenica il concerto d'esordio alla guida dell'orchestra «di casto» «Quando vengo in Campania faccio un pieno di energie positive»

## JURAJ VALCUHA MAESTRO VERSO IL DEBUTTO



«C'è un senso di attesa di questa settimana», dice Juraj Valcuha, direttore musicale del Teatro San Carlo. Il quarantenne slovacco è direttore musicale dal 2014. In questa intervista racconta la sua vita, la musica, il teatro, il cinema. Il quarantenne slovacco è direttore musicale dal 2014. In questa intervista racconta la sua vita, la musica, il teatro, il cinema.

«L'Accia», bravo Silvio Orlando rassegnato nella coppia. Il regista ha una vita che è un'opera d'arte. Il regista ha una vita che è un'opera d'arte. Il regista ha una vita che è un'opera d'arte.

### Diretto prologo

## Irpinia, festival «cinegustologico» A tavola coi film di Ettore Scola

Hitchcock sosteneva con orgoglio che i suoi film, piuttosto che tranches de vie erano tranches de gâteau, fette di torta: non scandalizzi allora che un grande regista italiano venga celebrato, invece che attraverso ponderosi volumi critici e convegni accademici, utilizzando lo spettro rivelatore della gastronomia.

Il cinema, secondo la Corte di Filangieri di Candida, è un'arte di oggi. Il cinema, secondo la Corte di Filangieri di Candida, è un'arte di oggi. Il cinema, secondo la Corte di Filangieri di Candida, è un'arte di oggi.

## Festival della Cinegustologia

---

genovese, coscia di faraona con carciofi, pralina di castagnaccio. «Sensibilità», dunque propensione soffice alla Trattoria Di Pietro di Melito Irpino con zucca in agrodolce, sformato di broccoli e patate, zuppa di lenticchie e borragine, ravioli al ragù, coniglio alla cacciatore: e altrove troverete i menu «Umano», «Satirico», «Autentico», «Misterioso», «Curioso», «Sognatore» e «Critico». Decidete voi quale scegliere per levare in alto e incrociare le forchette con i vostri commensali come facevano Satta Flores, Gassman e Manfredi al Re della Mezza Porzione in C' eravamo tanto amati , capolavoro assoluto di Ettore Scola.

Buona visione (e buona digestione).