

MONDO AGRICOLA

NUMERO 3
MARZO
2016
MENSILE DI CONFAGRICOLTURA

A ROMA LA SERATA DI GALA SULL'INTESA VINCENTE TRA CINEMA E FOOD

L'oscar di Cinecibo al film "Perfetti sconosciuti"

"Cinecibo", di cui è ideatore Donato Ciociola, si alterna tra il festival del cinema enogastronomico e gli "oscar" a personaggi del mondo di celluloidi che interpretano e valorizzano la liaison tra cinema e cibo nei film. Il 31 marzo la serata di gala di "Cinecibo Award". Spetta al presidente di Cinecibo, l'attore e regista Michele Placido consegnare la statuetta al regista. Il premio quest'anno va a Paolo Genovese per il film commedia "Perfetti sconosciuti", pellicola 2016 di grande successo di incassi e di critica. Gran parte delle scene del film si svolgono a tavola, durante una cena nella quale i protagonisti accettano una sorta di sfida per cui dovranno mettere il proprio telefono sul tavolo e accettare di leggere i messaggi o ascoltare telefonate pubblicamente, avendo la possibilità di mettere a nudo i segreti nascosti all'interno di quella scatola nera che



ormai fa parte della nostra vita. La cena si articola tra momenti goliardici e altri di forte contrasto. «Gli attori di "Perfetti sconosciuti" - ricorda Donato Ciociola - hanno interpretato magistralmente un comune spaccato di vita quotidiana e di convivialità in cui, ancora una volta, il cibo è protagonista di una pellicola di così grande successo».

Il "Cinecibo Award" al miglior produttore della stagione lo si assegna a Riccardo Tozzi, patron della Cattleya, che ha prodotto numerose pellicole di successo in cui sono state previste scene di cibo e di buona tavola; tra queste "Benvenuti al nord" e "Benve-

nuti al Sud", "Lezioni di cioccolato" 1 e 2, "Il principe abusivo". «Tozzi - osserva l'organizzatore - è la vera conferma che si può lavorare a più progetti senza cadere nei cliché o esser attratti dalle mode o dai fenomeni del momento, privilegiando la qualità sempre, con un

occhio di riguardo per il pubblico». A "Cinecibo Award" all'aspetto cinematografico si unisce quello culinario con l'allestimento di uno show-cooking durante il quale vengono preparati i migliori piatti della cucina italiana. Questa volta in degustazione, tra gli altri, due prodotti alimentari della tradizione culinaria campana: il "Carciofo di Paestum IGP" (fornito dalla O.P. Terra Orti) e la "Zizzona di Battipaglia" (prodotta dal Caseificio La Fattoria). Un award, annualmente, va pure ad uno chef di spicco. Tra i premiati delle scorse edizioni figurano Filippo La Mantia, Andrea Fusco e Rosanna Marziale. Quest'anno il premio va alla chef stellata Cristina Bowerman. «Quella della Bowerman - conclude Donato Ciociola - è una cucina che sperimenta continuamente e si alimenta di rinnovamento, prediligendo materie prime di alta qualità e nel rispetto dell'ambiente. Se può esserci un modo compiuto per descrivere la sua cucina, questo è senz'altro rappresentato dalla parola "creatività". E la creatività è certamente la qualità per eccellenza che accomuna l'estro culinario alla settima arte».