



# Il Messaggero



€1,20\* ANNO 137 - N° 12  
ITALIA

ped. Abb. Post. legge 662/95 art. 2/19 Roma

Edizione Nazionale



Martedì 13 Gennaio 2015 • S. Ilario

IL GIORNALE DEL MATTINO



Commenta le notizie su [ILMESSAGGERO](#)

## “Identità golose”, quando il cinema finisce a tavola

### L'EVENTO

Solo nel 2014 sono stati circa 20 i film distribuiti in Italia che avevano al centro la tavola, mentre da un po' di anni a “Identità golose”, il convegno di enogastronomia che dall'8 al 10 febbraio celebrerà la sua undicesima edizione, molti chef importanti – da Massimo Bottura a Massimiliano Alajmo – hanno presentato dei filmati che erano dei veri e propri cortometraggi, talora di fiction. Insomma, più che mai il sistema ristorativo si sta servendo dell'audiovisivo per raccontarsi, talora con un taglio anche propositivo, come ha fatto una celebre chef casertana che venerdì 16, presso l'hotel d'Inghilterra a Roma, riceverà

il premio “Actor chef” di Cinecibo, il festival di Donato Cifola, dalle mani del presidente di giuria Michele Placido.

### LA SCUOLA

«Il riconoscimento verrà assegnato a Rosanna Marziale, una cuoca seria e raffinata il cui ristorante, Le colonne di Caserta, ha ottenuto da poco la stella Michelin. Cinecibo intende premiare la sua serie di cartoni animati denominati La cuoca girovaga con cui la chef casertana ha divulgato ai bambini gli ingredienti base della cucina di casa nostra attraverso una specie di giro d'Italia intriso di curiosità e di passione», ha dichiarato Cifola. «Le storie sono 8», ha detto Rosanna Marziale, «e raccontano i miei tour alla scoperta di pizza, pane,



Rosanna Marziale

**ROSANNA MARZIALE RICEVERÀ IL PREMIO “ACTOR CHEF” DAL PRESIDENTE DELLA GIURIA MICHELE PLACIDO**

grana, vino, olio, mele annurche, mozzarella di bufala e pasta (di Gragnano, però). Per realizzarli ho dovuto fare la produttrice cinematografica a volte trascurando l'altro mio ristorante fuori Caserta, *Casa in Campagna*, ma nonostante il molto lavoro ho in progetto di realizzarne altri – sempre scritti da Paolo Pagliani e disegnati da Alberto Cosentino – che racconteranno altre eccellenze italiane fra cui l'aceto balsamico e il gorgonzola», ha proseguito. I filmati sono stati presentati nelle scuole e accolti con grande entusiasmo: «Parlare coi bambini è un toccasana per noi adulti, con loro si ha l'idea che sia ancora possibile cambiare tutto», dice con entusiasmo, «purtroppo negli ultimi anni ci siamo concentrati sulla

spettacolarizzazione della cucina, mentre bisogna tornare a parlare dei prodotti la cui energia vitale può aiutarci a fare quello che dovremmo fare: tornare un po' indietro, cioè alla semplicità e all'essenzialità, per andare davvero avanti».

### IL PREMIO

Da questo punto di vista l'audiovisivo in generale può esserci d'aiuto: «Le esperienze sensoriali non viaggiano mai sole, sono affascinate dall'utilizzo di un'arte per parlare di un'altra», aggiunge la Vitale che infatti alcuni anni fa vinse – insieme allo chef Stefano Cerveni – una manifestazione in cui si doveva raccontare l'anima di un film attraverso un piatto. «Allora cucinai gli spaghetti di “Misericordia e nobiltà” per rappre-

sentare l'Italia contadina degli anni '50, un periodo in cui la povertà materiale faceva il paio con una grande profondità umana», conclude.

Venerdì prossimo Cinecibo assegnerà pure un premio speciale al regista, sceneggiatore e produttore Enrico Vanzina che ha contribuito alla realizzazione di celebri pellicole fra cui “Febbre da cavallo”, “Il commissario Lo Gatto”, “Vado a vivere da solo” e il sequel di “Sapore di mare”, film in cui ha spesso messo a nudo le debolezze del ceto medio anche grazie a dei riferimenti enogastronomici che, secondo la giuria, «sono stati un modo per ritrarre l'Italia gaudente e buontempona di allora».

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA