

un **ASSAGGIO** di  
autentiche  
**EMOZIONI**

2ª Edizione



64° Festival di Cannes  
11-22 Maggio 2011

  
**TRAILERS**  
**FILM FEST**  
IN THE WORLD

# Trailers FilmFest in the World

Sezione itinerante di Trailers FilmFest, il festival dei trailer cinematografici, **Trailers FilmFest in the World** torna al *Festival di Cannes* per promuovere e far conoscere il legame forte e significativo tra il cinema italiano e il cibo.

Il cibo è da sempre un protagonista del nostro cinema e sono molti i registi italiani che hanno fatto proprio del cibo un attore indiscusso dei loro film, raccontando attraverso la tavola anche le nostre tradizioni enogastronomiche.

**Trailers FilmFest in the world** vuole con i suoi eventi stuzzicare l'appetito, la fantasia, la voglia di emozioni di chi nutre amore e passione per il cinema e la cultura enogastronomica italiana. Per rivivere i momenti più belli e le immagini indimenticabili di un cinema che vede protagonista il cibo e per scoprire, gustandoli, i prodotti più prestigiosi della nostra tradizione enogastronomica.

Un viaggio nel cinema italiano, osservato e "gustato" nella sua dimensione gastronomica, dove si potranno "assaporare" piccoli assaggi di cinema, i trailer, e piccoli assaggi di cucina italiana.

Per usare lo slogan che accompagna la nostra manifestazione, promuovere il cinema e il cibo italiani attraverso il **Trailers FilmFest in the World** significa offrire ogni volta "Un assaggio di autentiche emozioni". Emozioni autentiche, sempre vive. Emozioni che attirano l'attenzione e soddisfano il gusto. Emozioni di cui si vuole e si deve conservare la memoria, proprio come ogni volta che si assaggia una specialità della tradizione enogastronomia italiana.

Stefania Bianchi  
Direttore artistico

# Il Lazio a Cannes. Per dar forza al nostro cinema

Essere a Cannes è un grande onore e una grande emozione.

Portare a Cannes anche solo un piccolo "frame" dell'immensa storia del cinema italiano è, per un'Istituzione, una grande responsabilità. Una consapevolezza che non ci scoraggia ma ci sprona anzi a fare di più affinché il cinema italiano e le sue produzioni, che tanta importanza hanno per l'economia e il prestigio del Lazio, continuino ad essere uno dei punti di forza della creatività artistica nazionale.

Abbiamo scelto di essere al fianco di "Trailers FilmFest in the World" proprio perché ci sembra che rispecchi pienamente l'amore che abbiamo per la cinematografia italiana. Un'iniziativa capace, nello stesso tempo, di restituire l'impegno e la grande forza di volontà che cerchiamo di trasferire in tutte le iniziative dedicate alla settima arte per far sì che il nome dell'Italia e della nostra regione sia degnamente celebrato nei grandi festival internazionali.

"Trailers FilmFest in the World" ha il pregio di riuscire con estrema semplicità a coniugare in modo efficace e originale la promozione e la valorizzazione del made in Italy grazie alla combinazione del patrimonio agroalimentare a quello cinematografico in una combinazione vincente per esportare il meglio delle nostre tradizioni. Un'iniziativa dalla "doppia anima". Capace di parlare di Lazio in tante lingue diverse. Un Lazio visto attraverso i sapori della sua gastronomia e raccontato con il linguaggio acuto e penetrante della commedia italiana e dei grandi autori che l'hanno saputa rendere impareggiabile.

La nostra partecipazione è quindi la testimonianza di come le istituzioni possano trasformarsi nel veicolo di una cultura cinematografica che vuole ritrovare le proprie origini e le proprie potenzialità e rilanciarle verso il domani.

Renata Polverini  
Presidente Regione Lazio

# Il cinema del Lazio. La nostra priorità

Per la Giunta Polverini, sin dal suo insediamento, il Cinema è stato una delle priorità di governo. Non è un caso che quest'attenzione e quest'impegno abbiano portato alla nascita di una Legge Regionale per il Cinema e l'Audiovisivo di cui, da tempo, il settore sentiva l'esigenza. Con la stessa attenzione e lo stesso impegno a sostegno di un comparto che rappresenta un punto di forza della creatività e dell'economia del Lazio dove operano il 60% delle imprese di cinema e audiovisivo italiano, la Regione è qui presente oggi. Essere qui a Cannes, il più prestigioso festival cinematografico francese e uno dei più prestigiosi al mondo, vuole essere infatti contemporaneamente un omaggio e una sfida. Consapevoli che la competizione sarà certamente un ottimo stimolo per la nostra cinematografia a fare sempre meglio e per le nostre istituzioni ad offrire un sostegno sempre maggiore ad un settore così importante.

Contemporaneamente la Regione Lazio vuole tornare a dare slancio e vitalità alla convenzione CRC (Regioni Capitali del Cinema) che lega il Lazio alle regioni dell'Ile de France, quindi Parigi, di Madrid e di Berlino. Questo al fine di inaugurare finalmente una fattiva stagione di coproduzione. Una collaborazione assolutamente strategica che, auspichiamo tutti, ci porterà ancor più da protagonisti nel circuito dei grandi mercati internazionali.

La nostra presenza al *Festival di Cannes* vuol essere inoltre un augurio e una promessa: il cinema del Lazio è pieno di vitalità e di energia. Noi abbiamo intenzione di sostenerlo e di offrirgli pieno appoggio per farne un cinema ancora più conosciuto, più amato e più ammirato nel mondo. Anche nel nome della Commedia italiana che ci ha reso famosi e nel nome di tutti quegli straordinari registi e interpreti, da Monicelli a Sordi, da Verdone a Tognazzi, che grazie alla commedia italiana hanno contribuito al successo dell'Italia e della nostra regione all'estero.

Fabiana Santini  
Assessore alla Cultura, Arte e Sport della Regione Lazio



# I prodotti italiani di qualità

Il cinema italiano è uno straordinario alleato per promuovere la cultura enogastronomica italiana. Una cultura fatta di prodotti e ricette che rappresentano un inimitabile patrimonio del gusto italiano.

Tutti i nostri prodotti enogastronomici hanno un grande prestigio in tutto il mondo perché sono riconducibili a una storia, a luoghi legati profondamente alla tradizione e sono il frutto di sedimentazioni culturali specifiche.

Il cinema e il cibo parlano italiano in tutto il mondo e sono molto amati per questo. L'Italia rappresenta l'eccellenza con i suoi prodotti agroalimentari DOP e IGP, così come Visconti, Fellini, Scola, Monicelli e Avati, tanto per citarne solo alcuni, hanno dato un sapore autentico e particolare alla storia del cinema.

Ecco perché **Trailers FilmFest in the World** con tutte le sue visioni e degustazioni in programma è una scommessa italiana sul nostro gusto, sulla nostra capacità di sedurre con il linguaggio poetico del nostro cinema e con l'autentica qualità dei nostri prodotti enogastronomici.

Con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, **Trailers FilmFest in the World** vuole essere un'occasione per valorizzare e promuovere i nostri migliori prodotti attraverso le immagini del cinema italiano.



# Un assaggio di autentiche emozioni

Nella tradizione e nella cultura italiana, forse più che in qualunque altro paese del mondo, il cibo non rappresenta unicamente una necessità biologica primaria, di pura sopravvivenza e nutrimento del corpo, ma racchiude tanti altri valori che nutrono lo spirito: il piacere, la convivialità, la condivisione, la memoria, l'identità. Sono gli stessi grandi valori che appartengono al cinema italiano nelle sue espressioni migliori, sia del passato che del presente.

Il rapporto fra il cibo e il cinema italiano ha segnato profondamente ogni epoca e ha influenzato la nostra cultura.

Molti film italiani sono contraddistinti da scene in cui il cibo, protagonista dai mille volti, gioca un ruolo importante nello svolgersi della narrazione. E fra una storia e l'altra, raccontano le trasformazioni dei gusti della società, confrontandosi sempre con le origini e creando un rapporto forte e continuo tra quello che si assapora con gli occhi e ciò che si "vede" col palato.

Trailers FilmFest in the World con la piccola antologia di trailer "Un assaggio di autentiche emozioni" vuole raccontare il rapporto che gli italiani, dal secondo conflitto ai giorni nostri,

hanno avuto e hanno con il cibo. Immagini di fame e di abbondanza, ricordi di tradizioni gastronomiche, scoperte di nuovi gusti, trionfi di piatti, sogni e fantasie culinarie, scene di convivialità e tavole silenziose. Cibi genuini o cattivi, simbolici o metafisici. Cucine contadine, borghesi o aristocratiche. Tavole imbandite che rappresentano sogni, bisogni e desideri degli italiani.

Naturalmente si tratta solo di un semplice assaggio e mancheranno alcuni titoli che rappresentano ingredienti insostituibili del cinema italiano. Ci scusiamo, ma spesso, anche contro la nostra volontà, abbiamo dovuto fare delle scelte, soprattutto per la difficoltà di reperire trailer ormai non più disponibili.

Del resto, che si tratti di ingredienti, di ambienti o di azioni, o semplicemente di allusioni, il cibo, e tutto quello che ruota intorno ad esso, è onnipresente nella storia del cinema italiano.

Trailers Filmfest in the World, prendendo spunto da questo longevo binomio, presenta, attraverso i trailer, tanti diversi modi di interpretarlo.

Il nostro particolare percorso mostra, attraverso l'occhio dei registi, il cambiamento dei bisogni e dei gusti alimentari degli italiani avvenuto nel corso del tempo.

Dalla fame del secondo conflitto mondiale all'abbondanza degli anni del boom, dal rifiuto del cibo nei decenni '70 e '80, alla recente riscoperta delle tradizioni gastronomiche e al nuovo modo di rispettare la natura e la tradizione, anche a tavola. Ora non ci resta che invitarvi ad aprire gli occhi e darvi il buon appetito!



# Programma

15 Maggio

12:00 - Italian Pavilion International Village

"Un assaggio di autentiche emozioni" - *Una selezione di trailer italiani*

"Il gusto della semplicità" - *Una degustazione di cibi italiani*

16 Maggio

12:00 - Italian Pavilion International Village

"Omaggio a Mario Monicelli" - *Una selezione di trailer di film di Mario Monicelli*

"Il gusto nel cinema di Mario Monicelli" - *Una degustazione di cibi italiani*

17 Maggio

12:00 - Italian Pavilion International Village

"La nuova commedia italiana" - *Una selezione di trailer italiani*

"I nuovi sapori della commedia italiana" - *Una degustazione di cibi italiani*

# Visioni e degustazioni

I film vivono del genio dei registi e del fascino degli attori, ma anche dei luoghi che raccontano e dei sapori che riescono a trasmettere. Trailers FilmFest in the World vuole offrire l'emozione di tre degustazioni con prodotti italiani di qualità accompagnate dalla visione di trailer di film che hanno fatto la storia del cinema italiano, per farne gustare alcuni suoi eccellenti sapori.



*La banda dei Babbi Natale di Paolo Genovese, MEDUSA FILM*



## IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ

Una degustazione per ricordare ed evocare i sapori di un'Italia semplice e genuina, quando la storia dei prodotti era strettamente legata alla terra e alla cultura contadina. Una tavola spontanea e naturale che profumava di pane fatto in casa e salumi artigianali. Con i colori dell'olio e dei vini veramente autentici. Un viaggio alla scoperta del gusto di un cinema che ha raccontato attraverso la tavola le nostre tradizioni enogastronomiche.

### UNA SELEZIONE DI TRAILER ITALIANI

#### Il sapore della tradizione

Amarcord di Federico Fellini, DEAR - 1973

#### Il sogno del cibo

Ladri di biciclette di Vittorio De Sica, E.N.I.C. - 1948

Nuovomondo di Emanuele Crialesi, 01 DISTRIBUTION - 2006

#### Il sapore della realtà

Un americano a Roma di Steno, MINERVA FILM - 1954

Amici miei di Mario Monicelli, CINERIZ - 1975

Gli amici del Bar Margherita di Pupi Avati, 01 DISTRIBUTION - 2008

Roma di Federico Fellini, I.N.C. - 1972

## Sapori Forti

La grande abbuffata di Marco Ferreri FIDA-MITEL - 1973

Il pranzo della domenica di Carlo Vanzina, 01 DISTRIBUTION - 2002

Casotto di Sergio Citti, MEDUSA - 1977

Bianca di Nanni Moretti, C.I.D.I.F. - 1984

La cena di Ettore Scola, MEDUSA - 1998

Porcile di Pier Paolo Pasolini, I.N.D.I.E.F. - 1969

## Sapori ritrovati

C'eravamo tanto amati di Ettore Scola, DELTA-VIDEOGRAM - 1974

Pranzo di Ferragosto di Gianni Di Gregorio, FANDANGO - 2008

La finestra di fronte di Ferzan Ozpetek, MIKADO FILM - 2002

Pane e tulipani di Silvio Soldini, ISTITUTO LUCE - 2000

Centochiodi di Ermanno Olmi, MIKADO FILM - 2007

Incantesimo napoletano di Paolo Genovese e Luca Miniero, LUCKY RED - 2002

Lezioni di cioccolato di Claudio Cupellini, UNIVERSAL PICTURES - 2007

## La festa del cibo

Il Gattopardo di Luchino Visconti, TITANUS - 1963



## IL GUSTO NEL CINEMA DI MARIO MONICELLI

Tanti piccoli assaggi legati alle atmosfere della Toscana rurale raccontata con grande gusto da Mario Monicelli nel suo film corale *Speriamo che sia femmina*. Un invito alla semplicità della vita contadina e ai piaceri della convivialità dei pranzi nel vecchio e accogliente casale con i buoni cibi genuini. Un omaggio al suo cinema, alla sua cultura, alla sua Toscana e ai suoi prodotti di qualità.

### UNA SELEZIONE DI TRAILER DI FILM DI MARIO MONICELLI

**Speriamo che sia femmina**

CDE - 1985

**Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno**

FILMAURO - 1984

**La grande guerra**

DE LAURENTIIS CINEMATOGRAFICA - 1959

**Amici miei**

FILMAURO - 1975

**Le rose del deserto**

MIKADO FILM - 2006

**Parenti Serpenti**

C.D.I. - 1992

**Guardie e Ladri**

di Steno e Mario Monicelli

FILMAURO - 1951

**Amici miei - Atto II**

FILMAURO - 1982

**Un borghese piccolo piccolo**

CINERITZ - 1976



# Monicelli, *I soliti ignoti* e il "segreto" di quella pasta e ceci...

Sgombriamo subito il campo da un equivoco: chi pensa che quella pentola con la pasta e ceci fumante nella cucina dei *Soliti Ignoti* sia stata un'invenzione di regia è sulla strada sbagliata.

Sì, l'idea di quel finale inatteso, conviviale e quasi familiare, era stata scritta nella sceneggiatura con la complicità di Monicelli ma il tocco finale non va attribuito al regista, bensì ad un piccolo capriccio culinario di Marcello Mastroianni che dopo il "colpo" andato in fumo, divide con la banda, stavolta, sul set non quell'avanzo di minestrina per bambini recuperata dalla credenza, ma un bel piatto di autentica pasta e ceci - la sua passione - romana, cucinata con tutti i crismi della tradizione popolare: ceci lasciati riposare un'intera notte a bagnomaria e rosmarino nel piatto.

Ma che rapporto ha avuto con il gusto, la tavola, la cultura del cibo, un regista come Mario Monicelli? La risposta, oltretutto nei suoi film, è in quell'innesto tra tradizione, semplicità e gusto "casalingo" che filtra attraverso i titoli della sua filmografia, e soprattutto la memoria, un po' come la moda della cucina a chilometri zero che oggi fa rivalutare i prodotti stagionali e insieme il territorio. Basta pensare al rituale di un semplice pinzimonio in *Speriamo che sia femmina* (1986). O alle minestre semplici che esorcizzano la fame ne *La grande guerra* (1959), alla delicatezza amorevole con la quale il Sordi drammatico e disperato di *Un borghese*

*piccolo piccolo* (1976) accudisce a gocce calmanti e minestrina la moglie inferma che, in silenzio, ascolta, impotente, il raccapricciante racconto delle torture con le quali, nella casa di campagna, proprio lui l'impiegato borghese e irreprensibile ha ridotto in fin di vita il rapinatore che ha per caso ucciso il loro figlio. Indimenticabile il cenone di Natale con il capitone in fuga di *Parenti serpenti* (1992). E proprio nell'anno in cui sono tornati d'attualità *Amici miei* (1975) e *L'armata Brancaleone* (1966), come dimenticare le paste del bar dove gli amici si riunivano prima della zingarata o il pollo all'uva, invenzione, credibile, di un Medioevo rivisitato anche nella cucina? (Laura Delli Colli)



*I soliti ignoti* di Mario Monicelli. Foto copyright REPORTERS ASSOCIATI

## I NUOVI SAPORI DELLA COMMEDIA ITALIANA

È una degustazione che prende spunto dalla commedia italiana degli ultimi anni, per gustare i nuovi sapori del cinema italiano. Sapori che non perdono mai la loro genuinità ed autenticità e che sono lo specchio dell'Italia di oggi. Da *Mine Vaganti* a *Happy Family*, da *Benvenuti al Sud* a *Qualunque*, il piacere di scoprire il gusto del cinema italiano e di assaporare i prodotti più prestigiosi della nostra tradizione enogastronomica.

### UNA SELEZIONE DI TRAILER DI FILM ITALIANI

#### Benvenuti al sud

di Luca Miniero  
MEDUSA FILM - 2010

#### Happy Family

di Gabriele Salvatores  
01 DISTRIBUTION - 2010

#### Mine Vaganti

di Ferzan Ozpetek  
01 DISTRIBUTION, FANDANGO - 2010

#### Tutti al mare

di Matteo Cerami  
01 DISTRIBUTION - 2011

#### Diverso da chi?

di Umberto Carteni  
UNIVERSAL PICTURES - 2008

#### Focaccia Blues

di Nico Cirasola  
PABLO BUNKER LAB - 2009

#### Che bella giornata

di Gennaro Nunziante  
MEDUSA FILM - 2011

#### Manuale d'amore 3

di Giovanni Veronesi  
FILMAURO - 2010

#### Io, loro e lara

di Carlo Verdone  
WARNER BROS. - 2010

#### La banda dei babbi natale

di Paolo Genovese  
MEDUSA FILM - 2010

#### Oggi sposi

di Luca Lucini  
UNIVERSAL PICTURES ITALIA - 2009

#### Amici miei - Come tutto ebbe inizio

di Neri Parenti  
FILMAURO - 2011

#### Femmine contro maschi

di Fausto Brizzi  
MEDUSA FILM - 2011

#### Qualunque

di Giulio Manfredonia  
01 DISTRIBUTION - 2011

#### Basilicata Coast to coast

di Rocco Papaleo  
EAGLE PICTURES - 2010

#### La prima cosa bella

di Paolo Virzì  
MEDUSA FILM - 2010



# La nuova commedia italiana

Ha il gusto della memoria un po' svanita della mamma di Fabrizio Bentivoglio in *Happy family*, quello del derby anche culinario tra Claudio Bisio e Alessandro Siani in *Benvenuti al Sud* (il gorgonzola della moglie di Bisio contro il sanguinaccio della mamma di Siani...), oppure quello verace degli "gnumaredd", piatto tipico lucano, naturalmente in *Basilicata coast to coast*.

È la nuova commedia nazionale che, in linea con la tendenza del cinema ma soprattutto di una società sempre più attenta ovunque a quello che si mette a tavola, non dimentica il gusto e la tradizione neanche sullo schermo. E allora, cosa si mangia nelle nuove commedie che hanno fatto impennare gli incassi e ritornare il pubblico, soprattutto quello dei giovani, al cinema? In *Diverso da chi?* Luca Argentero rischia di essere sedotto, lui nel film gay dichiarato, dai ravioli fatti in casa della sua avversaria politica, Claudia Gerini. Checco Zalone in *Che bella giornata* celebra la Puglia delle orecchiette fatte a mano, con le cime di rapa naturalmente, ma anche le mitiche cozze tarantine (assassine, per gli attentatori del Duomo, più di un killer a caccia di Saddam Hussein...).

In *Io loro e Lara* don Carlo Verdone finisce in cucina a cucinare un piatto di pasta per la bella Laura Chiatti. Per non parlare del trionfo che la cucina pugliese ci regala anche in *Oggi sposi* (porcedduzzi e altre leccornie con i pomodori messi a seccare al sole delle campagne...) e naturalmente in *Mine vaganti* di Ferzan Ozpetek, con il trionfo della cucina nella casa dei pastai di Lecce c'è la versione pugliese della pasta e ceci, i ciceri e tria, tipici leccesi, per Riccardo Scamarcio e Alessandro Preziosi nella gara degli outing liberatori, proprio a tavola... Perfino



*Che bella giornata* di Gennaro Nunziante, MEDUSA FILM  
Foto di Ignazio Nano

Robert De Niro e Michele Placido, amici di condominio, uno professore con la casa all'attico, l'altro portiere, mai fisso in guardiola, finiscono a tavola tra un innamoramento e una lite familiare in *Manuale d'amore 3*. E se tutto questo non bastasse c'è Wilma De Angelis, a sorpresa, a insegnare come si tira una sfoglia di pasta all'uovo alla nipotina in *Femmine contro maschi*. (Laura Delli Colli)

# Omaggio ad Alberto Sordi

Adorato dal pubblico di ogni età e celebrato come uno dei più geniali interpreti del nostro cinema, con il suo sorriso sornione e vagamente beffardo ha attraversato tanti anni di storia del nostro paese e ha saputo più di ogni altro raccontare e interpretare i pregi e i difetti del nostro tempo. Alberto Sordi è, praticamente, un'istituzione, l'"Albertone nazionale" come lo chiamano in molti, ed è stato addirittura sindaco di Roma per un giorno, quello celebratissimo del suo ottantesimo compleanno. Proprio nel cuore della città eterna, a Trastevere, Alberto Sordi nasce il 15 giugno 1920, da Pietro, concertista al Teatro dell'Opera di Roma, e da Maria, insegnante elementare.

Non si sottrasse mai all'abbraccio del pubblico che considerava la sua famiglia e per il quale rinunciò perfino a sposarsi, considerando i quasi 200 film da lui interpretati tutti figli suoi. Giocava, in pubblico, con la sua fama di avaro, perché solo in pochissimi conoscevano quello che Alberto faceva per gli altri. Se come attore, infatti, non stupisce più il suo talento, come uomo sorprende ancora la sua generosità.

Alberto Sordi ha vissuto con discrezione e riservatezza una sua particolare sensibilità verso la terza età, da lui considerata una risorsa per il miglioramento della società. Alberto ha donato alla Fondazione che porta il suo nome un terreno di 8 ettari, del valore stimato di 6 milioni di euro, su cui realizzare un progetto socio-sanitario di livello universitario dedicato alla protezione, alla cura e al miglioramento delle condizioni di vita delle persone anziane. Nel 1992 nasce dunque la "Fondazione Alberto Sordi" per attuare la sua aspirazione, perché come lui amava ripetere, l'anziano ha valori da trasmettere e ricchezze da comunicare, che si rivelano a chi sa avvicinarsi a lui con amorevole dedizione personale.

Un avaro dal cuore d'oro!

Stefania Binetti  
Responsabile Relazioni Esterne  
Fondazione Alberto Sordi



*Lo sceicco bianco* di Federico Fellini

# Il cibo nel cinema di Alberto Sordi

Quanti spaghetti, quanta pastasciutta avrà mangiato Alberto Sordi, in decine e decine di film nei quali ha rappresentato il meglio del costume italiano, spesso proprio a tavola? Quante forchettate dopo quella, insuperabile, che nel 1954, con il berretto con la visiera e il classico look da american boy, decretò per sempre in Italia e nel mondo la vittoria dei "macaroni" e di un buon bicchiere di vino sul gusto americano della colazione mostarda e latte freddo?

Una carrellata di interpretazioni ed ecco almeno tre piatti di pastasciutta indimenticabili nella sua lunga carriera: dagli spaghetti al pomodoro di *Un americano a Roma* a quelli al nero di seppia di *Mafioso*, Alberto Lattuada nel 1962, un trionfo di cucina siciliana in onore del picciotto arrivato dal Nord. Quattro anni dopo sul set di *Scusi, lei è favorevole o contrario* Sordi-Conforti, moralista a casa, ma non nelle allegre tavolate con qualche bella signora, fuori porta, si concede alle sue vittime gustando un piatto di linguine al tonno. Ancora un bel piatto condito: ne *Il marito*, 1957, regia di Nanni Loy, la libertà ha il sapore di un piatto di coda alla vaccinara. Protagonista de *Il vedovo* invece Sordi immagina di essere diventato vedovo e festeggia con un bel piatto di gamberetti saltati in padella, ma è solo un sogno misogino... È invece generosamente da condividere la Minestra di cicoria di *Tutti a casa* di Luigi Comencini, 1960, che diventa subito il piatto di un giorno di festa anche se ha il sapore della povertà. Dalla fame all'indigestione, è liberatoria infine la mangiata de *Le vacanze intelligenti*, il film che Alberto Sordi aveva anche diretto nel 1978: lui e lei sono due fruttivendoli in vacanza alla Biennale grazie al viaggio (intellettuale) organizzato dai figli emancipati, ma all'eccesso di cultura rispondono con un'improvvisa ribellione a colpi di bulimia. E il pranzo finisce con una bella lavanda gastrica per eccesso di pappardelle al sugo di lepre! (Laura Delli Colli)



# A tavola con Alberto Sordi

Fra i tanti omaggi che il cinema italiano ha dedicato in questi anni ai suoi grandi protagonisti, non poteva mancare l'omaggio di Trailers FilmFest in the World ad un grande attore della commedia italiana: Alberto Sordi.

Con la sua comicità pungente e provocatoria, Alberto Sordi ha raccontato la vita e i costumi dell'italiano del secondo novecento, incarnando magistralmente vizi e virtù degli italiani e dandoci un ritratto ironico e a volte spietato del nostro paese. Con la ricca galleria dei suoi personaggi è stato l'attore che meglio di tutti ha rappresentato l'Italia, diventando il simbolo dell'italianità nel mondo.

Quello di Trailers FilmFest in the World vuole essere un omaggio fatto con il cuore al suo genio e al suo cinema. Un invito a ricordare le emozioni che, fra una storia e l'altra, ci ha regalato con le sue indimenticabili interpretazioni, guidati dai profumi e dai sapori della sua città.

È con le parole di Mario Monicelli che ci piace ricordare la sua grandezza: "È stato l'attore più grande ma è soprattutto stato uno straordinario autore, l'artefice del suo personaggio con cui ha attraversato più di 50 anni di storia italiana. Da regista dico che era straordinariamente facile lavorare con Sordi proprio perché era un grandissimo; bastavano poche occhiate e ci si capiva sul tono da dare alla sua interpretazione e quindi al film. È stato un comico capace di contraddire tutte le regole del comico".





## LE RICETTE



Un viaggio culinario attraverso le originali ricette di Laura Delli Colli. Un invito alle gioie semplici ed autentiche di un cinema che racconta il "gusto" di essere italiani e il piacere della buona cucina italiana.

*Spaghetti al pomodoro da "Un americano a Roma"*

*350 gr di spaghettini, 500 gr di pomodori da sugo (maturi e ben sodi), olio d'oliva, sale, cipolla, basilico, parmigiano grattugiato.*

Soffriggere la cipolla tagliata fine con i filetti di pomodoro (solo polpa a liste sottili dei pomodori spellati). Salare e scottare la polpa a fuoco vivo. Abbassare il gas e lasciar cuocere per un quarto d'ora al massimo. Cuocere la pasta in acqua salata utilizzando, ovviamente, una pentola dai bordi alti (2,5 litri di capacità). Aggiungere qualche foglia di basilico crudo. E a tavola una spolverata di parmigiano grattugiato. Usando pomodoro in scatola meglio scegliere i "pezzettoni" (polpa tagliata). O, alternativamente, la passata, per un sugo più "compatto" e denso.

*Bavette al tonno da "Scusi, lei è favorevole o contrario?"*

*350 gr di bavette (linguine), una scatoletta di tonno, 500 gr di pomodori da sugo (o pelati in scatola), olio d'oliva, aglio, sale, peperoncino in polvere.*

Soffriggere l'aglio in un fondo d'olio. Quando sarà appena imbondito aggiungere la polpa di pomodoro ottenuta dopo aver pelato i pomodori, averli privati dei semi e tagliati a filetti (alternativamente i pelati in scatola). Quando il sugo, a fuoco più basso, si sarà addensato, aggiungere il tonno ben scolato e a

pezzetti. Salare e finire la cottura per qualche minuto. Scolare bene al dente le bavette e condirle. Si può aggiungere una spolverata di peperoncino.

*Coda alla vaccinara da "Il marito"*

*Una coda di bue tagliata a pezzi, cipolla sedano e carota, olio d'oliva, sale, pepe, 1,5 Kg di pomodori, o passata in bottiglia, un bicchiere di vino bianco secco. Facoltativa una stecca di cioccolato amaro.*

Lavare bene i pezzi della coda e metterli in una pentola di acqua fredda salata. Far bollire sul fuoco sbollentando la coda per una decina di minuti. Scolarla e intanto tritare finemente sedano, carota e cipolla abbondante. Far rosolare la coda con gli odori in un fondo d'olio d'oliva. Bagnare con il vino bianco e far evaporare. Aggiungere il pomodoro (ben pelato, privato dei semi e passato) o la passata in bottiglia. Salare e cuocere a lungo (certamente più di 1 ora) a fuoco basso, aggiungendo alla preparazione molto sedano, meglio se tagliato a coste lunghe (pulire dai filamenti indigesti). La cioccolata, secondo un'antica ricetta romana, deve essere aggiunta in minima parte come retrogusto amaro: un espediente usato, un tempo, per "coprire" il sapore a volte troppo forte che avevano alcune carni, soprattutto di bue.

*Pinzimonio da "Speriamo che sia femmina"*

*Verdure in abbondanza, olio extravergine d'oliva, sale, pepe.*

*Il pinzimonio migliore, come "entrata" o intermezzo di un pasto particolarmente abbondante, deve avere nel bouquet delle sue verdure: sedano, carote, finocchio. Ottima in aggiunta l'indivia tagliata a spicchi sottili. E naturalmente i ravanelli.*

Un vero sfizio per il palato e per gli occhi. Per rendere invitante e appetitoso un trionfo di pinzimonio preparare le verdure in una ciotola di vetro dai bordi alti sistemandovi le carote tagliate a liste sottili (dopo averle ovviamente lavate e raschiate), il sedano privato dei filamenti bianchi indigesti, i finocchi, di cui si utilizza la sola parte tenera, tagliati a spicchi e l'indivia, a spicchi lunghi dello spessore di due dita. Pulire bene i ravanelli e inciderli con un taglio a croce in modo che prendendoli per il gambo possano condirsi meglio una volta intinti nell'olio del pinzimonio. Il condimento va preparato al momento. Con olio extravergine di ottima qualità spolverato di sale e pepe (nelle piccole ciotole monoporzione che saranno state preparate a tavola per ciascuno degli ospiti).



### Minestra di cicoria da "Tutti a casa"

400 gr di cicoriotta (meglio selvatica), 1 spicchio d'aglio, olio d'oliva, sale (o dado vegetale), concentrato di pomodoro, peperoncino, 200 gr di riso.

Lavare e pulire con cura la cicoria eliminando tutte le impurità, ovviamente i residui di terra e le parti più dure. Lessarla, scolarla bene e tagliarla grossolanamente. Preparare in una pentola dal bordo alto (2,5 litri di capacità) un fondo d'olio con lo spicchio d'aglio intero. Aggiungere il peperoncino e una punta di concentrato di pomodoro. Ripassare la cicoria a fuoco vivo. Quindi aggiungere l'acqua con una presa di sale (meglio, alternativamente, il dado vegetale intero o in polvere) e l'acqua. Far cuocere non oltre una decina di minuti, aggiungendo quindi il riso che non andrà fatto passare di cottura. Attenzione: la minestra di cicoria e riso deve risultare alla fine piuttosto densa. Per questo va servita con un filo d'olio freddo nel piatto.

### Frittata di pasta da "Benvenuti al sud"

Pasta fredda, meglio se "riposata" dal giorno prima, 1 mozzarella, uova (uno a persona e uno "per la padella", come si dice), burro, olio e sale.

Mettere la pastasciutta avanzata del giorno prima in una terrina e tagliarla con forchetta e coltello, aggiungere la mozzarella a dadini, le uova sbattute con un pizzico di sale e amalgamare. Versare il tutto in una padella unta, aggiungere qualche fiocchetto di burro all'interno del composto e far dorare la pasta a fuoco lento per una doratura croccante. Girare la frittata con l'aiuto di un piatto.



*Benvenuti al Sud* di Luca Miniero, MEDUSA FILM  
Foto di Gianni Fiorito

# Partner

Con il contributo e il patrocinio



In collaborazione con



Media Partner



Si ringraziano

01 DISTRIBUTION, ARANCIAFILM, CATTLEYA, CINETECA DI BOLOGNA, EAGLES PICTURES, ERMITAGE CINEMA, FANDANGO, FASO FILM, FILMAURO, GRISANTI TRAILERS, LUCKY RED, MEDUSA FILM, MIKADO FILM, PABLO BUNKER LAB, R&C PRODUZIONI, RIPLEY'S FILM, UNIVERSAL PICTURES, SURF FILM, WARNER BROS. ITALIA

Trailers FilmFest in the World è un'iniziativa **seven**  
associazione culturale

Direzione artistica Stefania Bianchi, Organizzazione generale Orlando Costa, Segreteria Organizzativa e ospitalità Ginevra Bianchi, Pubbliche relazioni Augusto Allegra, Ideazione grafica e web Siquis, Organizzazione video Francesca Sofia Allegra, Ufficio stampa Reggi&Spizzichino, Stampa Romagrafik, Traduzione AMROS Media Solutions, Musiche Promo Valerio Stecca.

[WWW.TRAILERSFILMFEST.COM](http://WWW.TRAILERSFILMFEST.COM)