



Slow Food®
Corridonia



COMUNE DI CORRIDONIA
ASSESSORATO ALLA CULTURA



Camera di Commercio
Macerata



CORRIDONIA_Palazzo PERSICHETTI
Piazza del Popolo
DOMENICA 22 maggio 2011 ore 10,30



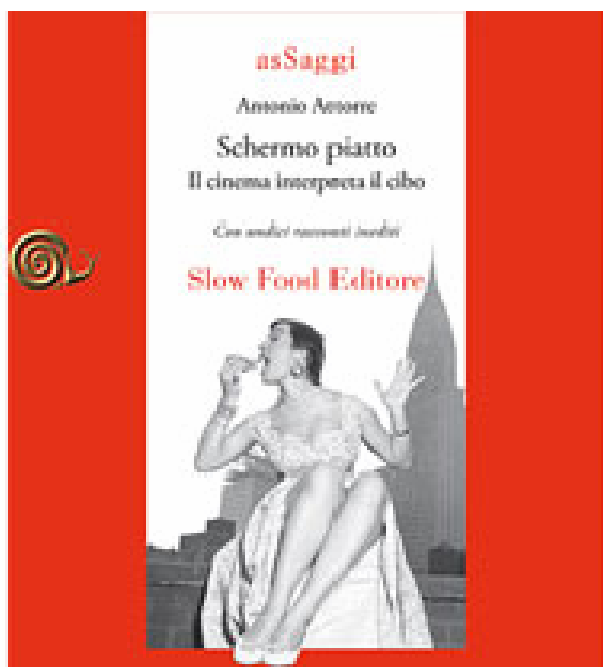
BIBLIOTECA COMUNALE
CORRIDONIA



Disputandum

“A SCHERMO PIATTO. Il cinema interpreta il cibo”

conferenza a cura di Antonio Attorre.



Il cinema è un mondo traboccante di cibo: fotogrammi, sequenze, intere pellicole raccontano di un legame spesso forte e radicato, a volte più labile, dove il collegamento con la sfera della gastronomia può costituire solo lo spunto, lo sfondo, una comparsa. Si tratta di itinerari cine-gastronomici declinati sui vari aspetti. C'è la paura della fame e il desiderio di mangiare in *Vita da Cani* e *La febbre dell'oro* di Chaplin. Ci sono i processi identitari legati al cibo e le dimensioni quasi sacrali, eucaristiche come nell'*Albero degli Zoccoli* di Olmi. Non può mancare poi la convivialità che rivela i caratteri di una comunità, come in *Quei bravi ragazzi* di Scorsese, fino al grottesco iperbolico dello stare a tavola di *La grande abbuffata*. Il percorso di Attorre continua attraverso l'elogio del savoir faire come nel film animazione *Ratatouille* o alla passione di Alfred Hitchcock per la gastronomia tanto da far dire al regista: «Un film non è una fetta di vita, ma una fetta di torta», e tanto altro ancora...

Con la collaborazione della
BOTTEGA del LIBRO
di Macerata



BOTTEGA DEL LIBRO
Corso della Repubblica 7/9
62100 MACERATA
Tel. 0733.230046

Seguirà aperitivo offerto
dalla Cantina Santa Cassella
www.santacassella.it



*Si consuma per vivere
e non si vive per con-
sumare.....*

www.slowfoodcorridonia.it





Slow Food®
Corridonia

www.slowfoodcorridonia.it

Domenica 22 MAGGIO 2011 ore 13,00

“IL CINEMA INTERPRETA IL CIBO”



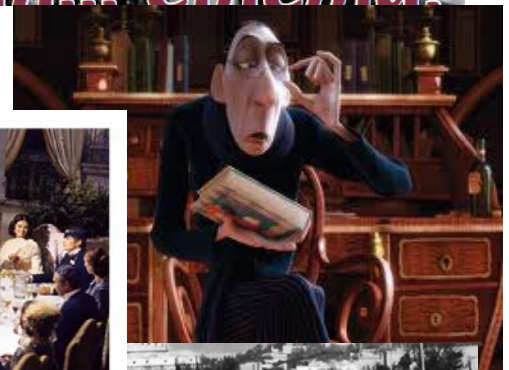
PRANZO DEGUSTAZIONE

**dopo la conferenza al Persichetti
con Antonio Attorre**

presso l'Osteria

“I BEATI PAOLI”

via *Grazie*,71 – Corridonia (MC)



Menu:

Antipasto:

Carpaccio di Chianina con sferette di Aceto Balsamico e Fiori di campo, Tartare di Cipolla Rossa di Tropea; Tagliere di Norcineria vissana e Formaggi Fontegranne a latte crudo con marmellate di Moreno Cedroni

Primi:

**Cannelloni verdi di Ricotta e Zenzero con Crema di Parmigiano e Tartufo nero;
Chitarrine al Cioccolato con Gorgonzola, Rhum e Pepe nero**

Secondi:

**Faraona con Asparagi;
Maialino cotto al forno a legna con Patate;**

Dolce: Crema di Yougurth con sferette al Gran Marnier o Visciole Sigi.

Vini Cantina SANTA CASSELA (www.santacassella.it)

Prezzo per la cena € 25,00

Prenotazioni entro il 21 Maggio ☎-(0733_43 32 35)-(333_6730041)

