

LONDRA SERA - THE CENTRAL POINT OF ITALIANS IN ENGLAND

LONDRA SERA

IL / PENSIERO / ITALIANO

ANNO XXXIV - 2010 - N.10

£ 1.00

**VIVI L'ITALIA
con LONDRA SERA**



**INDIRIZZI UTILI
I MAGGIORI
CONTATTI ITALIANI**



FIERA ECOBUILD

L'ITALIA GUARDA SEMPRE PIÙ AL SOLARE



I presidente della Camera di Commercio ed Industria Italiana per la Gran Bretagna e Vice Presidente di Asso Camere Estere, Leonardo Simonelli-Santi, ha visitato i padiglioni italiani alla Fiera Ecobuild 2010 che si è tenuta ad Earls Court. L'Italia ha portato a Londra gli ultimi sistemi di costruzione di avanguardia, del tipo 'Bioedilizia', che favori-

scono risparmio energetico e fonti rinnovabili. Gli architetti della nostra penisola guardano al benessere ambientale e premono il piede sull'acceleratore, per far evolvere la nuova cultura dell'impresa edile verso modelli di costruzione biosostenibili. "I tetti verdi potrebbero aiutare a combattere l'inquinamento cittadino" - ci dice l'architetto Zezza, che pensa già alla costruzione di palazzi bioclimatici che utilizzano la salutogenesi.

Nelle foto la piacevole visita di uno dei personaggi più in vista del mondo del business italiano nel Regno Unito: il Cavaliere di Gran Croce Simonelli, accompagnato dall'architetto Elizabeth Francis (dello studio italiano Mario Cucinella); e nell'altra foto con Heidi Schweigkofler della Camera di Commercio di Bolzano.



smphotoneagency.com

I CONDOTTIERI DEI VINI ITALIANI



Questa settimana due grandi eventi hanno rilanciato il settore della produzione vinicola italiana, puntando ancora di più nelle proprie risorse, nella propria eccellenza e nella possibilità di uscire rafforzati dalla crisi, sempre con la stessa fiducia e lo stesso ottimismo che ci hanno reso unici nel mondo. Questi gli eventi coperti all'interno: Enotria Wines Degustazione 2010 ed il Gambero Rosso a Londra.

Le foto: a sinistra: Alison Levett, Chief Executive Enotria Wines, con il fondatore della compagnia di distribuzione, Mr. Nardone, e amici. Affianco: Luisa Vogliolo-Welch; Giuliano Gnagnatti; Stefana Lavarini, Stéphane Guiraud.

segue a pag. 3

segue a pag. 2

WWW.GRANCAFFE.CO.UK
32-34 Hans Crescent Knightsbridge - London SW1X 0LZ
Tel: 020 7590 0905 Fax: 020 7183 0555

"Il Caffè
dei
Campioni"

Baci
PERUGINA

Top Italian Wines Road Show Gambero Rosso

segue da pag. 1



Julie e Fabio Arcari (Valentina Fine Foods) discutono con Marco De Bartoli dei vini della cantina Firriato.

Dopo l'incontestabile successo delle prime due edizioni, il Top Italian Wines Road Show 2010, organizzato dal Gambero Rosso, è ritornato a Londra (al n.1 di Bishop's Square, E1). Lo show dei vini italiani di qualità, iniziato a Zurigo, ha continuato a Mosca, Copenhagen, Berlino, Parigi, Bruxelles e Londra, per concludersi a Varsavia. Lo scopo del Road Show è quello di suscitare interesse presso gli organi di stampa europei e sensibilizzare la gente del settore sui



Stephen Hobley, Rachel Cowper, Gaetano Alfano.

vini italiani che non temono nessun confronto. Cinquanta i produttori partecipanti al giro delle città europee; sono stati presentati per le degustazioni oltre duecento vini provenienti dalle seguenti regioni: Piemonte,



Un momento della degustazione.



Sergio Cellini, Ilaria Tosato, Pietro Marchi, Gelasio Gaetani d'Aragona.

Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli, Toscana, Umbria, Campania, Puglia, Calabria e dalle due principali isole italiane, la Sicilia e la



Iacobucci, Cowper, Alfano.

fotoclik



Marco e Laura.



GMR Cav Luigi Romano con la figlia e Mauro Segatta.

Sardegna.

La manifestazione di Londra è stata un'unica opportunità per capire la cultura dei vari territori di origine e scoprire la passione dei produttori per il loro prodotto. Il Road Show del Gambero Rosso non è stato solo un momento di assaggi - anche se questi si sono rivelati più che piacevoli - ma ha anche offerto la possibilità di informarsi ed aggiornarsi sugli ultimi sviluppi e le novità tecnologiche in materia di vino.



Valentina Argiolas e Leo Addis.



Massimo Rotoloni, Kim Noble-Adams.



Roberto Dora, Carmen Man, Raimondo Demontis.

Oscars: la notte delle stelle

Alla fine a vincere in questa 82esima edizione degli Oscars è stato, con sei statuette a tre, Davide contro Golia, ovvero "The Hurt Locker" contro "Avatar" (avevano entrambi nove nominations). Ma vince anche l'Italia che ottiene due statuette inaspettate con il suo prodigioso artigianato: quella alla fotografia di "Avatar", andata a Mauro Fiore, e quella ottenuta da Michael Giacchino con "Up". Grande sconfitta invece Quentin Tarantino che con otto nominations se ne porta a casa solo una e abbastanza scontata; ovvero quella al miglior attore non protagonista andata a Christoph Waltz che ha sbancato tutti i premi possibili.

Quest'ultima edizione dimostra come Hollywood possa strapazzare con una certa disinvoltura un film come quello di Cameron che ha portato un mondo di soldi all'industria cinema (oltre 2 miliardi e mezzo). In realtà, a giocare la partita erano questa volta tre film sulla guerra: quelli appunto di Cameron, quello della Bigelow e quello fantastico di Tarantino. Ma alla fine ha prevalso quello portatore di più polemiche e che racconta la vita tutta adrenalina dei militari americani che disinnescano bombe nella guerra in Iraq. Il film della Bigelow - prima donna a vincere miglior regia e miglior film, e tra l'altro ex-moglie di James Cameron regista di "Avatar" - è stato definito "una collezione di scene totalmente implausibili" da parte di alcuni veterani



della guerra in Iraq. Non solo. L'azione legale contro il film è stata avviata in un tribunale del New Jersey da un sergente dell'esercito americano che accusa gli sceneggiatori di avere usato la storia della sua vita per il film adesso candidato a nove statuette. E per finire l'Academy ha bandito dalla cerimonia degli Oscars uno dei produttori della pellicola, Nicolas Chartier, responsabile di avere invitato in una serie di messaggi email i membri dell'Academy a votare per "The Hurt Locker" e non per "un film da 500 milioni di dollari", un'allusione evidente alla pellicola rivale "Avatar".

Scontata invece la vittoria di Jeff Bridges come miglior attore per il suo ruolo di cantante country in "Crazy Heart", mentre più bizzarra quella del fenomeno Sandra Bullock in piena serie positiva che, dopo un Razzie appena ricevuto con ironia, ora si porta a casa l'Oscar per "The Blind Side" (ancora senza un distributore italiano). Da segnalare, infine, che a una sola lunghezza da un film considerato evento come "Avatar", ci sono ben due film come lo straordinario cartoon "Up" e la storia triste low-cost di "Precious".

TRATTORIA
DA ALDO
IL VIAREGGINO



MANGIA e MANGIA BENE

51 GREEK STREET LONDON W1D 4EH
TEL: 020 7437 3985 OR 020 7437 8117

3-course Dinner £11

ENOTRIA

UPGRADE YOUR WINE THINKING

segue da pag. 1

I vini italiani in Gran Bretagna si sono affermati anche grazie all'impegno e dedizione di ditte come Enotria World Wine, fondata più di trent'anni fa da un italiano con la passione del vino. "Upgrade your wine thinking": questo è stato il tema dell'annuale Enotria Wines Tasting, svoltosi nella stupenda cornice di Altitude, un locale sito nella Millbank Tower, a 150 metri di altezza, e da dove, durante la degustazione, si poteva ammirare un panorama da mozzafiato. Gli eccezionali vini disponibili hanno fatto capire a tutti i partecipanti che si può bere bene senza bisogno di spendere tanto.

Durante la manifestazione, l'instancabile Miss Alison Levett, Chief Executive, ha indirizzato a tutti il seguente messaggio: "Welcome to our Annual Tasting 2010 and to this fantastic venue, with a view which I am sure you will enjoy, as



Antonella Nonnino ha presentato le sue famose grappe.



Il tavolo di Ilenia con le sue multivarietà di Pinot Grigio.



Gianmatteo Baldi, Sergio De Luca, Mark Kermode.



Si degustano i vini della nostra Penisola.

fotoclik



Giovanna e Roberto Zeolla, e team del ristorante 'The Chequers'.



L'affollatissimo banco dei vini italiani.

you go around the various tables tasting our magnificent products. We have so many new and exciting wines to show you today. I would like to ask Tim, our Buying Director, to give you a few pointers to look out for. I hope you have a stimulating and worthwhile time at the tasting."



Enzo e Roberto Scalzo, della Scalzo Art Brasserie.



Ruth Ford, Enotria on Trade Sales, al tavolo delle 'Vie del Vino'.

LONDRA SERA

WE ARE THE FIRST AND STILL THE BEST

Europe's most successful Italian community publication

LONDRA SERA lo troverai anche da: CIPRIANI, 25 Davies Street, W1K 3DE ♦ CECCONI'S, 5a Burlington Gardens W1S 3EP ♦ PARTRIDGES, 2-5 Duke of York Square SW3 4LY ♦ GRAN CAFFE, 32-34 Hans Crescent, Knightsbridge SW1 ♦ BAR ITALIA, 22 Frith Street Soho, W1V 5TS ♦ ed in tantissimi altri posti della pulsante Londra.

Inviare le vostre notizie a londrasera@virgin.net

lingotto
ITALIAN RESTAURANT

lingotto 45 Red Lion Street, London, WC1R 4PF
T. 0207 40 56830 F. 0207 40 51142
W. www.lingotto.co.uk



LA TUA CASA AL MARE

www.adriaticacase.it

Via Lago di Bomba, 1 - 65015 Montesilvano (PE) Tel/Fax 085.75058
e-mail: adriaticacase@yahoo.it

Claudio Calogiuri

Avvocato inglese, madrelingua italiano

Specialista in :

- Diritto del lavoro
- Diritto di famiglia
- Contenzioso civile
- Diritto italiano
- Immigrazione

Tel. : 02081330105

Cell. : 07906382358

Fax: 08458620603

E-mail: claudio.c@hdlaw.co.uk

Hardings Solicitors
Studio a Forest Gate, London

www.franchi.co.uk



franchi[®]

Locksmith & Key Cutting Service
Architectural Ironmongery & Security Hardware
Professional & DIY Hand & Power Tool Sales
Screws, Fixings & General Building Products

Franchi Locks & Tools Ltd

Head Office & Sales
278 Holloway Road
London N7 6NE
Tel. 020 7607 2200
Fax. 020 7700 4050

Also at

144-146 Kentish Town Road
London NW1 9QB
Tel. 020 7267 3138
Fax. 020 7485 4637

329-331 Gray's Inn Road
London WC1X 8PX
Tel. 020 7278 8628
Fax. 020 7833 9049

email: info@franchi.co.uk



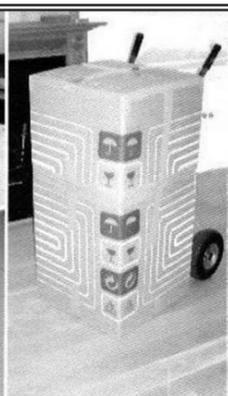
0800 176 176

cromatica

IT consultancy

ireo ostacchini
ireo@cromatica.co.uk
07950 556301

www.cromatica.co.uk



L'Esporta Limited

BINZONELLI & PARTNERS - THE MOVING COMPANY.

Worldwide, Local and Storage.

L'Esporta is the ultimate friendly and professional concept on the London removal scene.

The traditional skills of packing furniture, art and personal effects are perfectly balanced with up-to-date methods to organise, track and deliver removals by road, air or sea.

Based on the long-time experience of two established families, with offices in Central London and Central Rome.

Main Switchboard **020 7543 7728** Customer Service **07946 835 144** E-Mail lesporta@hotmail.com



CAFFE RESPIRO

Caffè Respiro is a new contemporary Italian deli and cafe. Selling a range of fresh and packaged products such as Parma ham, De Cecco pasta, truffle sauce and Mulino Bianco biscuits. With a friendly and relaxed atmosphere Respiro is perfect to pop in for a coffee or lunch. Try one of its amazing salads or fresh pastas. Open seven days a week for 8am to 6.30pm.
33 Kensington Park Road,
W11 2EU
020 7727 5575

FOTOGIORNALE

NOVITÀ INPS

L'assegno per il nucleo familiare spetta, sia per i cittadini italiani sia per comunitari, in presenza di almeno tre figli minori e per l'anno 2010 l'importo della prestazione sarà di 129,79 euro. Il nuovo valore dell'indicatore della situazione economica (ISE) per i nuclei familiari composti da cinque componenti, di cui almeno tre figli minori, è pari a 23.362,70 euro sempre per l'anno 2010. La domanda deve essere presentata al Comune di residenza del richiedente, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello per il quale viene richiesto l'assegno, allegando la dichiarazione (ISE). Mentre il nuovo importo per l'assegno di maternità sarà di 311,27 euro (per complessivi 1.556,35 euro) per nascite, per affidamenti preadottivi e adozioni senza affidamento avvenuti dal 1° gennaio al 31 dicembre 2010.

In questo caso, il nuovo valore

dell'indicatore della situazione economica (ISE) per i nuclei familiari composti da tre componenti è pari a 32.448,22 euro. La domanda deve essere inoltrata dall'interessata al proprio Comune di residenza, il quale accertata l'esistenza dei requisiti, trasmetterà telematicamente i dati all'INPS ai fini del pagamento dell'assegno. La richiedente, cittadina italiana, comunitaria, o non comunitaria in possesso del titolo di soggiorno, deve essere residente in Italia al momento del parto o dell'ingresso in famiglia del minore adottato o affidato. Da precisare che questi importi si riferiscono agli assegni da corrispondere ai cittadini che hanno fatto domanda per l'anno 2010, mentre per le richieste relative agli anni precedenti continuano ad applicarsi i valori previsti per i rispettivi anni di riferimento.

ITALIA CONDANNATA PER I RIFIUTI

La Corte di giustizia UE del Lussemburgo ha condannato l'Italia sul caso dei rifiuti in



Campania. Nella sentenza i giudici hanno accolto il ricorso presentato della Commissione

Europea nel luglio 2008. "Né l'opposizione della popolazione, né gli inadempimenti contrattuali e neppure l'esistenza di attività criminali costituiscono casi di forza maggiore che possono giustificare la violazione degli obblighi derivanti dalla direttiva e la mancata realizzazione effettiva e nei tempi previsti degli impianti", afferma la Corte di giustizia UE nella sentenza con cui ha condannato l'Italia sul caso dei rifiuti in Campania.

L'ITALIA NON È UN PAESE NORMALE

L'Istituto di statistica dell'Unione Europea, l'Eurostat, ha rilasciato i dati di febbraio 2010 sulla disoccupazione nei 27 Paesi dell'UE. Il coordinamento di "Sinistra Ecologia e Libertà" in Belgio li ha confrontati con quelli della spesa pubblica per le indennità di disoccupazione, anche questi di fonte Eurostat. "Mediamente, nell'Unione Europea il tasso di disoccupazione è del 9,5% - sottolineano dal Coordinamento -. In Belgio è dell'8,8% e in Italia dell'8%. I più alti tassi di disoccupazione, superiori al 15%, si registrano in Lettonia, Spagna e Grecia. I più bassi, inferiori al 5%, in Lussemburgo, Austria e Olanda. Quanto alle indennità di disoccupazione, ci si potrebbe aspettare che la spesa pubblica sia proporzionale al problema, e invece no. Tenuto conto del costo della vita e del diverso

potere d'acquisto della moneta europea (standard del potere d'acquisto), il Belgio spende per la disoccupazione 962 euro pro-capite. Se l'Italia fosse un Paese normale, come gli altri diciamo, spenderebbe per la disoccupazione su per giù la medesima somma del Belgio: un po' di più se consideriamo il tasso di disoccupazione leggermente più alto, un po' di meno se consideriamo la minore ricchezza nazionale. E invece l'Italia spende quasi 9 volte di meno del Belgio: 115 euro. Ossia meno di Grecia (251 euro), Portogallo (225), Cipro (197), Repubblica ceca (125) e Ungheria (117). Ci fa sempre più male -conclude il coordinamento di Sinistra Ecologia e Libertà - capire che l'Italia non è affatto un Paese normale e intendiamo impegnarci anche da qui perché le cose migliorino".

NUOVA DIVISA PER GLI AZZURRI

"La nuova divisa esalta la storia degli Azzurri e ne diventa un simbolo speciale perché sarà la maglia con cui scenderemo in campo, da Campioni del Mondo in carica, nell'anno del centenario della nostra Nazionale". Lo ha detto il presidente della Figc, Giancarlo Abete, durante la presentazione a Coverciano della divisa che l'Italia indosserà ai Mondiali in Sudafrica.

"Le caratteristiche innovative sperimentate da Puma per questa nuova divisa - ha aggiunto Abete - permetteranno di ottimizzare le performance dei nostri calciatori". Come spie-

gato infatti da Puma, sponsor tecnico della Nazionale, "la tecnolo-



gia 'PowerCat' usata per la nuova maglia è stata creata utilizzando la '3D Motion Analysis', una tecnica scientifica che cattura e quan-

tifica il movimento umano. I dati ricavati sono stati usati per il design al fine di assicurare ad ogni giocatore il minimo impiego di energia e la massima forza nei movimenti".

Innovazione tecnologica dunque, ma anche fedeltà alla tradizione nei colori. L'Italia infatti, accompagnata dalle 4 stelle per i 4 Mondiali vinti, vestirà il classico azzurro con dettagli bianchi. La divisa da trasferta sarà invece in bianco con dettagli in blu ed oro. A caratterizzare la nuova maglia anche un 'taglio' unico e una grafica che ricorda le armature da battaglia, "per scendere in campo - come spiegato da Puma - pronti alla lotta alla conquista del quinto titolo".

LA RECESSIONE COLPISCE DI PIÙ LE DONNE

"Le donne, in tutto il mondo, rischiano di essere particolarmente penalizzate dalla crisi economica che ha investito tutti i Continenti. Bisogna intervenire presto, tutti insieme, ciascuno a suo modo, affinché la crisi possa invece diventare un'occasione di sviluppo". Così ha dichiarato il Ministro per le Pari Opportunità, Mara Carfagna, a New York, presso la sede ONU, all'occasione della 54esima Sessione della Commissione sullo Status della Donna.

Nel corso della Tavola Rotonda sull'applicazione della Dichiarazione di Pechino, a quindici anni dalla sua firma, il



Ministro ha illustrato le iniziative del Governo italiano a sostegno delle politiche dell'occupazione femminile. "Abbiamo investito sulle politiche di sostegno alle donne lavoratrici e sui servizi all'infanzia", ha detto, citando il "Piano Conciliazione" messo a punto dal Ministero per le Pari Opportunità, ed il "Piano Italia 2020", promosso con il Ministero del Lavoro. Il Ministro ha poi affermato la volontà di voler "insistere nel promuovere tutte quelle politiche che prevedano servizi alla persona, strutture per bambini ed anziani, modelli di organizzazione del lavoro più flessibili".

3 ITALIANI TRA I 197 'YOUNG GLOBAL LEADERS'

Ci sono 3 italiani tra i 197 'Young global leaders' che il World economic forum ha scelto nel 2010 per le loro "doti professionali, impegno nella società e potenziale contributo per dare forma al futuro del mondo". Sono Davide Serra (fondatore e numero uno di Algebris), Marco Magnani (Managing Director di Madiobanca) e Irene Tinagli (ricercatrice e lettrice dell'Università Carlos III di Madrid). Molto forte è il contributo dell'Asia, che piazza tra i 197 oltre 60 giovani, mentre il Nord America si ferma a 38: le donne sono il 38%. La selezione dei vincitori, avvenuta tra quasi 5 mila candidati, è stata affidata a una giuria presieduta dalla regina Rania di Giordania.

IL PIL SLITTA

Il prodotto interno lordo, corretto per i giorni lavorativi, è diminuito del 4,9%. Il Pil nel quarto trimestre dell'anno 2009 è diminuito dello 0,2% rispetto al terzo trimestre ed è diminuito del 2,8% rispetto al quarto trimestre del 2008. Il calo del prodotto interno lordo italiano del 4,9% è il dato peggiore almeno dal 1971, anno in cui è cominciata la rilevazione statistica, spiega l'Istat.

La diminuzione congiunturale del Pil nel quarto trimestre è il risultato di una diminuzione del valore aggiunto dell'industria, di una sostanziale stazionarietà del valore aggiunto dei servizi e di un aumento del valore aggiunto dell'agricoltura. Il Pil italiano del quarto trimestre, sceso dello 0,2% rispetto ai tre mesi precedenti, ha colto di sorpresa il mercato. Gli analisti contattati dall'agenzia Bloomberg avevano stimato una crescita dello 0,1%. Nel quarto trimestre dell'anno scorso, il prodotto interno lordo - ricorda l'Istat - è aumentato in termini congiunturali dell'1,4% negli Stati Uniti e dello 0,1% nel Regno Unito. In termini tendenziali, il Pil è aumentato dello 0,1% negli Stati Uniti ed è diminuito del 3,2% nel Regno Unito. Per quanto

riguarda invece il dato annuale, si ricorda che il 2009 ha avuto una giornata lavorativa in più rispetto al 2008. La crescita acquisita per il 2010 è pari a zero.

I dati sull'andamento dell'economia italiana sono "drammatici" e "se il governo non si decide ad intervenire nel 2010 la crescita sarà pari a zero". Lo affermano Federconsumatori e Adusbef. "Se non si interviene al più presto - sottolineano i presidenti delle due associazioni dei consumatori, Rosario Trefiletti ed Elio Lannutti - anche il 2010 sarà un anno nero che farà registrare ulteriori ricadute non solo sul benessere delle famiglie ma anche sulla produzione industriale, che risentirà sempre di più del crollo dei consumi. È indispensabile agire urgentemente con misure di carattere strutturale: da un lato sugli investimenti per la ricerca e l'innovazione tecnologica, dall'altro sul versante della domanda di mercato, con un'improrogabile detassazione per il reddito fisso, da lavoro e da pensione, per almeno 1.200 euro annui". Federconsumatori ed Adusbef chiedono anche il blocco delle tariffe.

LA PASTA PROTAGONISTA AL CINEMA

Corta, spezzata, allungata, zigrinata, tagliata a tubetti, a quadrucci o perline, a semi di melone o 'radiator', a conchiglie, cavatappi, creste di gallo, dischi volanti ed eliche tricolori. Di semola, all'uovo, dietetica, integrale, fresca, di grano duro o semolato... Nomi insoliti, affascinanti, apparentemente inaffidabili per la pasta. Il piatto cult degli italiani, immortalato al cinema e a teatro, nella pubblicità, da divi e stars del grande schermo. Chi non ricorda Totò in 'Misericordia e nobiltà' danzare in un irresistibile baccanale sul tavolo, spaghetti in bocca, in tasca, ovunque...colto da un appetito insaziabile. Ed è lo stesso Totò in 'Fifa e Arena', torero per caso, che ordinando da mangiare ricorda 'qualche panino, qualche acciuga, burro, pesce, spaghetti. E ossobuco. Ma solo il buco, senza l'osso. Perché l'osso non lo digerisco'.

Un bellissimo album fotografico - un vero vademecum dello stile di vita all'italiana, che tutti dovrebbero avere a casa - intitolato "Spaghetti & Stars" (edizioni Damiani) celebra la pasta. Momenti conviviali, incontri mondani, scatti rubati ai sets. Ci sono tutti, o quasi tutti i nostri grandi attori. Anna Magnani ne 'L'onorevole Angelina', Sophia Loren mentre prepara un succulento piatto in una pausa della 'Ciociara',

Robert Rossellini, Jean Paul Belmondo che mangiano spaghetti su tavoli improvvisati durante la lavorazione di 'Era notte a Roma e Mare matto'. Valigie, ventiquattrore, poltrone in velluto, blocchi di pietra trasformati in (scomodi) sgabelli. Un elenco lunghissimo che annovera tra gli altri Marcello Mastroianni, amante della pasta e fagioli, Gina Lollobrigida, mentre imbocca scherzosamente l'astronauta americano Neil Armstrong,



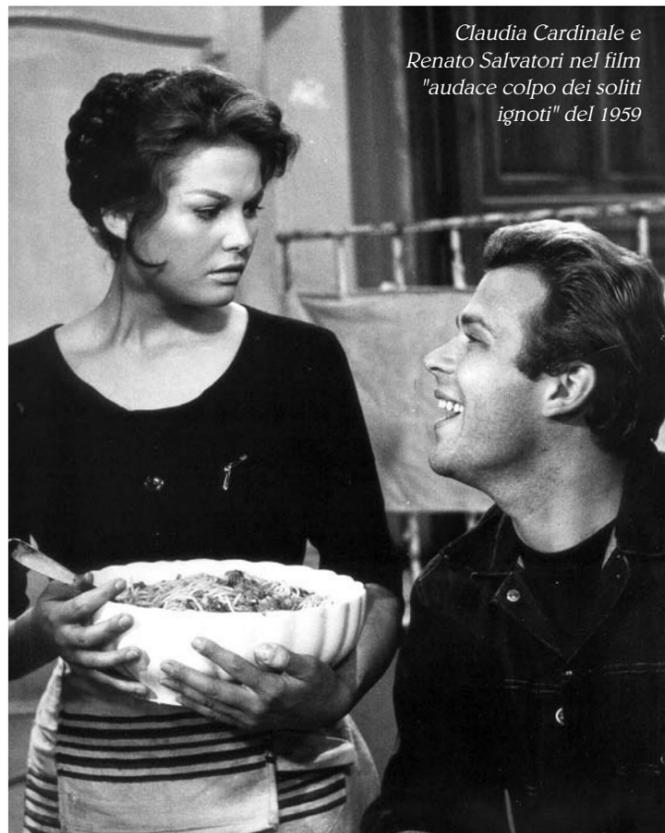
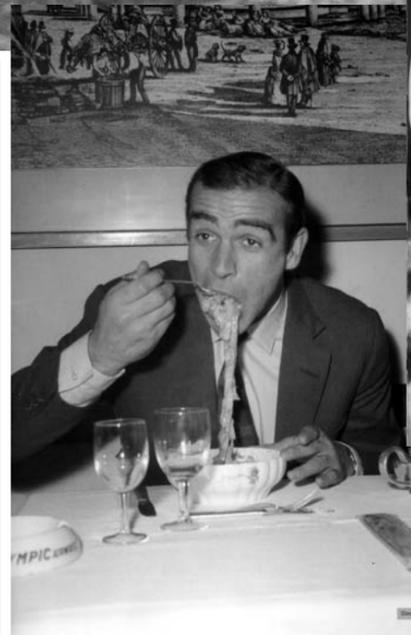
Gina Lollobrigida durante un party nel 1964



Alberto Sordi nella famosa scena degli spaghetti del film < "Un americano a Roma" del 1954



Totò in esilarante scena del film "Misericordia e Nobiltà" del 1954



Claudia Cardinale e Renato Salvatori nel film "audace colpo dei soliti ignoti" del 1959

Aldo Fabrizi (autore di deliziose liriche... 'Spaghetti ar primo sole', 'La matriciana mia', Pappardelle ar mascarpone'), Fellini e Giulietta Masina, Ugo Tognazzi, gran gourmet e raffinato chef, Franco Zeffirelli, Nino Manfredi e Stefania Sandrelli, un giovanissimo Vittorio Gassman che fa la pubblicità, in un supermercato, della pasta Barilla. Come faranno più tardi Sabrina Ferilli e Maria Grazia Cucinotta.

Ogni foto rimanda ad un immaginario cinematografico. "La pasta è calore, gusto, fantasia. È cultura - scrive Veltroni nella prefazione al libro -. Gli infiniti disegni delle sue forme, i mille modi di cucinarla, il suo essere nutriente, delicata e forte, ma anche raffinata e semplice... La pasta richiama, in qual-

che modo, il carattere speciale del nostro Paese. Sempre al centro di momenti conviviali, conditi di parole e buon bere. Assolutamente antitetici ai ritmi frenetici della vita moderna". Confessa nella prefazione Vincenzo Mollica, noto critico cinematografico: "Ogni foto mette il buonumore, risveglia sentimenti gastronomici assopiti, mai cancellati. Volti immortalati con golosa precisione dagli irriducibili scatti dei paparazzi. Sembra quasi che ogni foto porti con sé quel classico finale da fiaba, che non può che nascere dalla sazietà".

La pasta fa dunque parte della vita degli italiani, un fenomeno di costume e di cultura, trasversale. Numerose sono le leggende e gli aneddoti legati ad uno dei piatti più

'consumati' al mondo. Goethe cita la pasta nel suo 'Viaggio in Italia', Giacomo Casanova scrive un sonetto in onore dei maccheroni ('chi moglie vuole pigliare... deve fare un calderon tutto pien de Maccheron'), mentre Gioacchino Rossini scrive (disperato) al suo pigro fornitore napoletano firmandosi, a causa del protratto ritardo della spedizione, con un desolato e malinconico 'Rossini senza maccheroni'. È nota l'avversione di Filippo Tommaso Marinetti verso la pasta. Scrive sul 'Manifesto' della cucina futurista: "crediamo anzitutto necessaria l'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana". Un'esortazione che non ebbe seguito.

Anche Giacomo Leopardi non amava la pasta. Ne 'I nuovi credenti' attacca i napoletani. "Tutta in mio danno s'ama Napoli a gara alla difesa de' maccheroni", scrive il sommo poeta. Pronta la replica dei napoletani. Gennaro Quaranta gli risponde per le rime: "E tu fosti infelice e malaticcio perché... non adoravi i maltagliati, le frittatine all'uovo ed il pasticcio! Ma se tu avessi amato i Maccheroni più de' libri, non avresti patito aspri malanni, saresti rubicondo e allegro". Introdotta in Francia grazie a Caterina de' Medici, la pasta giunse in Inghilterra intorno al XVIII secolo. Una commedia molto in voga nei teatri londinesi si intitolava 'The Macaoni', mentre negli Stati Uniti sembra fosse stata importata da Thomas Jefferson. Ma forse furono gli italiani, emigrati nel nuovo continente, con le stive delle navi cariche di maccheroni, che decretarono la fortuna della pasta in America. Già conosciuta, comunque, nel '700. Il protagonista di una famosa ballata, 'Yankee Doodle', girava per la città con un maccherone sul cappello. Ma ritorniamo al cinema. Al pranzo del Padrino, alla Spaghetti House nella Londra di Nino Manfredi, a Woody Allen ('Misterioso omicidio a Manhattan'), a Jack Lemmon protagonista de 'La strana coppia' (un americano purosangue... ma sa già distinguere tra spaghetti e linguine, che classe!), alla cena del 'Gattopardo', il capolavoro diretto da Luchino Visconti. Ricordate il famoso timballo di maccheroni descritto da Giuseppe Tomasi di Lamapedusa? "L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e cannella... non era che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quan-



Diana Dei e Mario Riva alle prese con un piatto di pasta nel 1958



Ugo Tognazzi e Dalidà in una scena del film "Menage all'italiana" del 1965



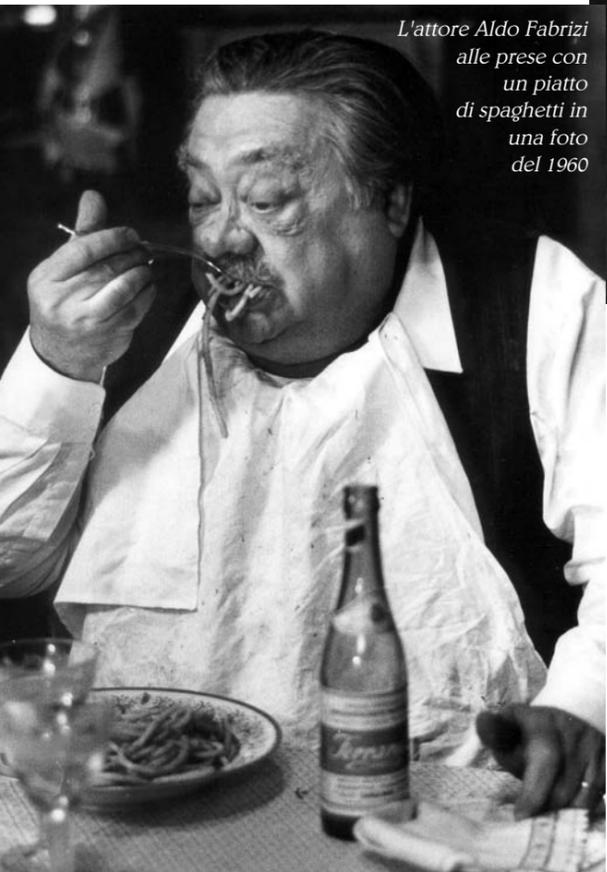
L'attrice Stefania Sandrelli in una scena del film "C'eravamo tanto amati" del 1974"

piatto". La coppia Wertmuller-Loren, ritornata al cinema, con 'Francesca e Nunziata': la storia di una donna forte, coraggiosa un'imprenditrice, proprietaria di una pasticceria. Tra i protagonisti, accanto a Claudia Gerini, Raoul Bova, habitué del ristorante di Antonello Colonna a Labico. "La pasta - spiega il noto chef che cucinò a Roma durante la visita ufficiale della regina Elisabetta d'Inghilterra - costituisce per l'Italia una vera e propria istituzione, un must

Dean Martin e John Wayne intenti alla cottura degli spaghetti nel 1965



L'attore Aldo Fabrizi alle prese con un piatto di spaghetti in una foto del 1960



Raffaella Carrà e Gianni Boncompagni in una foto del 1980



Sophia Loren con un colapasta pieno di spaghetti in una scena del film "La ciociara" del 1962



Stefano Satta Flores, Vittorio Gassman e Nino Manfredi in una scena del film "C'eravamo tanto amati" del 1974

insostituibile. Da proteggere. Come i nostri beni culturali". Antonello Colonna ha collaborato al cinema per 'Hannibal Cannibal', interpretato da Anthony Hopkins (ricordate il menù preparato con i fegatelli?), ma i suoi piatti, seppur ricercati e sofisticati, si ispirano sempre alla tradizione. Spaghetti cacio e pere, ravioli ripieni di trippa e pecorino, spaghetti in zuppa di pane e vongole veraci. E per l'autunno spaghetti aglio, olio e peperoncino. Mentre per gli amanti della cucina regionale del Trentino Alto Adige, da non perdere "Balla con i cuochi", il volume

passate ad Ischia con la famiglia (la madre Suso, la più grande sceneggiatrice del cinema italiano, i fratelli Masolino e Silvia) nella villa di Visconti. "Pranzi ricchi con numerose portate, sino ad otto. Tutti seduti a tavola. E guai ad alzarsi. Noi ragazzi

di ricette fortemente voluto e promosso dal Festival Oriente Occidente di Rovereto (edizioni Osiride). Il titolo cita, travestendolo, il celebre film diretto nel 1990 da Kevin Costner, 'Balla con i lupi'. Gianfranco Vissani, ormai star della tv, confessa che Robert De Niro gli aveva chiesto di aprire un ristorante insieme a Los Angeles. Offerta gentilmente declinata per motivi di lavoro. Anche per il noto chef,



Franco Franchi in una foto di scena del film "Tango blu" del 1987

con residenza in Umbria, la pasta da sola, potrebbe sostituire un lauto pranzo. "Rappresenta la nostra creatività, strumento straordinario di comunicazione e invenzione. Oggi si produce persino il gelato al gusto di pasta. Sui primi piatti nessun divieto - esorta Vissani -. Possono essere conditi con sughi di carne o di pesce. Allineandosi alla tradizione, anche cinematografica. Basti pensare ai bucatini alla matriciana di Aldo Fabrizi, agli spaghetti alla checca di Ugo Tognazzi". Grandi stars americane sono state ospitate nella capitale all'Hotel de Russie durante la lavorazione di 'Ocean's Twelve' diretto da Steven Soderbergh con Brad Pitt, George Clooney, Catherine Zeta-Jones, Julia Roberts. "Ricchi primi piatti per i grandi attori - ricorda Nazzareno Menghini, chef del noto albergo di proprietà di Sir Rocco Forte - come gli spaghetti ai ricci di mare e vongole, i ravioli di pesto e ricotta. Particolarmente apprezzati anche da Monica Bellucci e dal marito Vincent Cassel". Oggi più che mai, con la recessione economica che ha visto diminuire il consumo di carne in Italia, e malgrado il suo costo abbia segnato un forte incremento, la pasta rimane il piatto essenziale degli italiani. Ma non solo. La gastronomia del Bel Paese ormai ha conquistato il mondo e basta leggere i menù dei ristoranti italiani, ovunque essi siano, per accorgersi che il posto d'onore è sempre riservato alla pasta, servita nelle sue numerosissime forme, ma sempre pasta comunque. Quindi si può veramente dire, come lo suggerisce il titolo del libro, che gli spaghetti sono le stars della tavola.



Peppino De Filippo e Totò appena giunti a Milano con scorte di spaghetti nel film "Totò, Peppino e la Malafemmina" del 1956

do il coltello squarciava la crosta. Si scorgevano i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi". Luchino Visconti, Claudia Cardinale, Burt Lancaster sono immortalati in "Spaghetti & Stars" accanto a Richard Gere, Rock Hudson, Deane Martin e John Wayne, intenti a preparare sugo e spaghetti, Sean Connery e Kirk Douglas, Charlton Heston, David Niven e Alberto Sordi. Quest'ultimo ripreso nella celebre sequenza di 'Un americano a Roma'. Ha deciso di cambiare vita il giovane protagonista. Coca-cola, hamburgers, popcorn, chewing-gum. Sino a quando decide di buttare tutto, di consegnare il lauto pasto al 'gatto e al sorcio'. Ritorna ai bucatini fatti in casa dalla madre. 'Maccarone tu m'hai provocato ed io me te magno'. Il legame tra la pasta e il cinema è molto stretto. Battute, raccomandazioni, suggerimenti. In 'Roma città aperta', uno dei films cult di Rossellini, il nonno raccomanda al nipote, promesso sposo e alla fidanzata: "Non litigherete mica all'ultimo momento... Perché se dovemo fa 'na magnata". Mentre ne 'I soliti ignoti', diretto da Mario Monicelli con Vittorio Gassman, Marcello Mastroianni, Totò, Claudia Cardinale, la gang si ferma alle Capannelle, mentre è in atto la rapina del secolo, per poter assaggiare un piatto di pasta e fagioli. Ma la pasta è anche passione, romanticismo, seduzione. Corona sogni d'amore. Indimenticabile lo spaghetti che si dividono 'Lilli e il Vagabondo' in uno dei capolavori di Walt Disney. Dal grande schermo alla realtà. Caterina D'Amico, alla guida del Centro Sperimentale di Cinematografia di Roma, ricorda le estati

zi invece sognavamo il mare, la spiaggia, poter restare più a lungo in acqua. Visconti ci faceva chiamare con un gong. In pochi minuti dovevamo ritrovarci nel grande salone, per pranzi che oggi definirei opulenti". Ma i ricordi di Caterina d'Amico non si fermano qui. "Per Mario Monicelli la pasta era agli antipodi. O spaghetti pomodoro e basilico o rigatoni alla matriciana. Mi raccontava poi di un detto romano 'avere lo spaghetti', ovvero essere colti da un senso di ansia, di timore, di paura. Non era mai riuscito però a spiegare il legame tra la pasta e questa inconscia attitudine dello spirito". Un solo rimpianto. Quello di non aver ripreso uno straordinario excursus geogastronomico sulla pasta di cui fu protagonista Tognazzi. "Ero seduta vicino ad Ugo ad un pranzo a casa di Lina Wertmuller - racconta Caterina d'Amico -. Cominciò a parlare dei tortellini, la storia di fantastico viaggio dal nord Italia sino al Mezzogiorno. I tortellini cambiavano in base alla ricchezza, al censo, al ceto sociale. Adattabile ad ogni territorio e per tutte le tasche. Carne, insaccati, ricotta, spinaci, formaggio... fino a trasformarsi in orecchiette, condite semplicemente con olio d'oliva. Lo specchio di un paese 'ritratto' attraverso i tortellini. Un unico piatto, sfaccettato e diversificato al suo interno, a secondo delle varie regioni".

È nota la passione di Marcello Mastroianni per la pasta con i fagioli (sembra che Catherine Deneuve avesse imparato i segreti della buona cucina grazie all'attore italiano), mentre Paolo Panelli la preferiva scotta. Ordinava sempre nei ristoranti di Castiglione, dove passava le vacanze estive, spaghetti in bianco conditi con olio d'oliva e parmigiano, essenziali. "Eduardo De Filippo era uno straordinario buongustaio, amava il cibo e nel suo teatro il pranzo è sempre al centro di un'azione drammaturgica. Come 'Natale in casa Cupiello', 'Sabato, domenica e lunedì' portato sul grande schermo da Lina Wertmuller con Luca De Filippo e Sophia Loren nel ruolo di Rosa, cuoca sopraffina, specializzata nei sughi". È il ricordo di Letizia Compatangelo, scrittrice, attrice teatrale, allieva del grande Eduardo, che aggiunge: "Isabella De Filippo ha scritto un libro di ricette dedicato al marito, 'Cucine comme vogli'. La più famosa quella del ragù. Eduardo amava appassionatamente il pomodoro e il pesce. Non dimenticherò mai un pranzo a casa sua nell'83. Spaghetti serviti in bianco da condire con il sugo. Un sapore meraviglioso e un profumo inebriante. Eduardo De Filippo non volle però rivelarci i segreti di quel

ALLA SCOPERTA DI GIORGIONE

Un appassionato viaggio alla scoperta del più enigmatico e misterioso artista del Rinascimento. È la mostra dedicata al pittore Zorzi da Castelfranco (Giorgione), allestita nella città natale, Castelfranco Veneto, fino all'11 aprile 2010 presso il Museo Casa Giorgione. Il Maestro di Castelfranco, cui vengono attribuiti alcuni dei più noti capolavori del Rinascimento italiano, sfugge ad ogni tentativo di delineare una biografia certa, un catalogo delle opere definito, un'interpretazione unanime del significato di talune sue realizzazioni. Tanto la sua vita e la sua presenza risultano tuttavia fugaci - muore a poco più di trent'anni e la sua produzione viene circoscritta al massimo a tre soli lustri - altrettanto pregnante e rivoluzionaria appare la sua opera, capace di influenzare, con la potenza lirica della sua arte, l'uso del colore, e quel nuovo equilibrio tra uomo e natura, stuoli di artisti di diverse generazioni, lasciando un segno indelebile e imprescindibile per gli sviluppi della storia artistica seguente.

I 500 anni dalla morte di Zorzi da Castelfranco detto Giorgione (Castelfranco Veneto 1477/78 - Venezia 1510), secondo le ricostruzioni più accreditate, ricorrono nel 2010 e Castelfranco Veneto, città che

oltre ad aver dato i natali al grande artista conserva uno dei suoi più importanti capolavori (la famosa Pala di Castelfranco) e uno dei pochissimi affreschi attribuiti al maestro (Il Fregio delle Arti Liberali e Meccaniche), promuove insieme alla Regione del Veneto - che ha anche istituito un apposito Comitato Regionale per il V centenario dalla morte di Giorgione - un'esposizione di alto respiro.

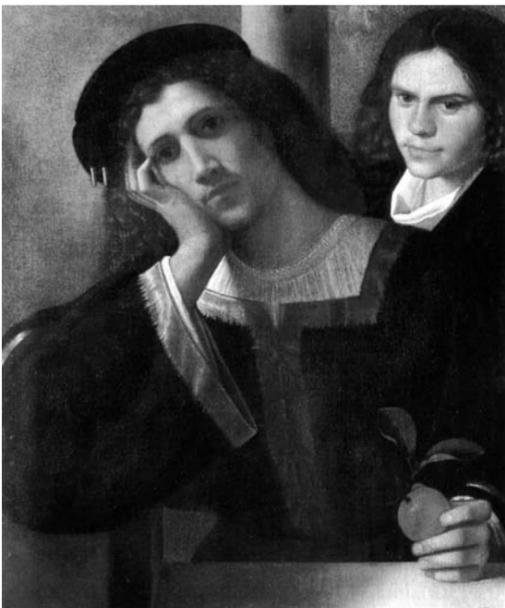
Proprio sul 'fenomeno' Giorgione dunque - fatto di capolavori del maestro, dalla "Tempesta", alle "Tre età" di Palazzo Pitti dal "Tramonto" alla "Madonna con Bambino" dell'Ermitage - s'incentra questa epocale mostra che propone, come mai prima d'ora, una radiografia attenta e dettagliata anche dell'ambiente e del contesto, culturale e spirituale, del grande pittore tra la fine del Quattrocento e il primo decennio del Cinquecento, suggerendo un "sistema" attorno al geniale artista e da lui stesso alimentato.

In mostra dunque - accanto ai numerosi dipinti di Giorgione eccezionalmente concessi - troveranno posto, in una straordinaria sinfonia che riporta al fecondo ambiente veneziano del tempo, opere importanti di Giovanni Bellini, Vincenzo Catena (alla cui bottega pare



Giorgione "Omaggio a Saturno" ('Homage to a Poet'), olio su tela.

Giorgione "Leda e il cigno", olio su tela di fine XV sec.



Giorgione "Doppio ritratto", olio su tela del 1502.



Giorgione "La Tempesta", olio su tela.



Giorgione "La prova di Mosè" olio su tela.



Giorgione, (attribuito) "Sansone deriso", olio su tela 1508 (?).

essersi formato) Albrecht Dürer, Sebastiano del Piombo, Tiziano, Lorenzo Costa, il Perugino, Cima da Conegliano, Palma il Vecchio, Boccaccio Boccacino, Garofalo, ma anche i volumi dei suoi biografi - da Castiglioni, Pino, Vasari, Dolce - e quelli di letterati, musicisti, intellettuali - da Petrarca a Bembo - che contribuirono a creare il milieu culturale del quale potrebbe essersi alimentato; e ancora i bronzi del Lombardo, del Riccio e di Severo da Ravenna, le incisioni di Teniers e di Zanetti, anche a ricordare i perduti Giorgione e in particolare gli affreschi del Fondaco ove Zorzi lavorò accanto a Tiziano.





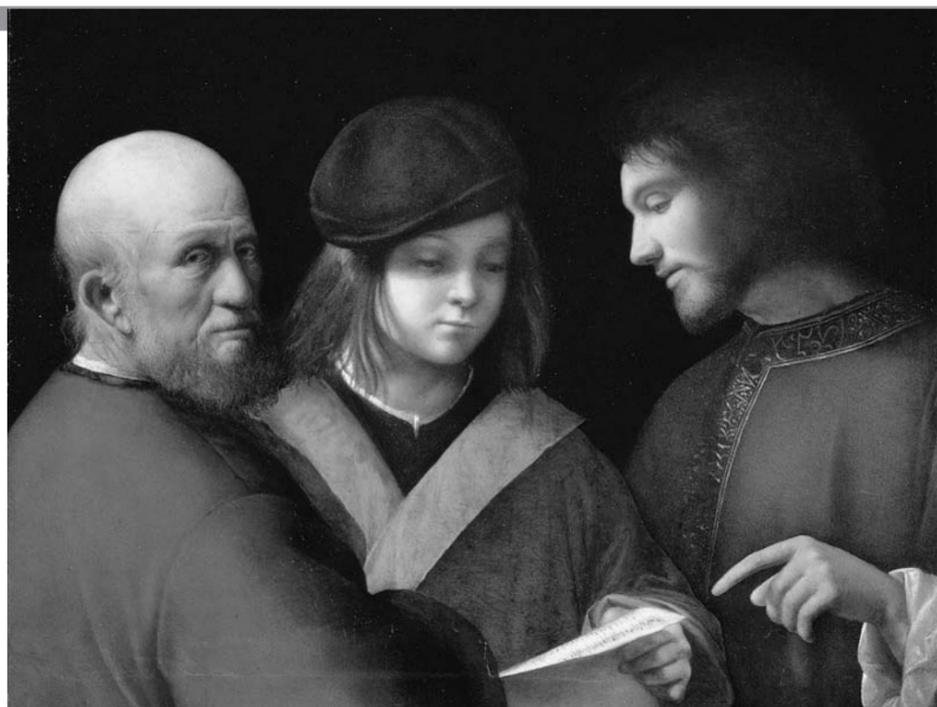
Giorgione "Il Tramonto" olio su tela.



Giorgione "Cantore appassionato", olio su tela del 1507.



Giorgione "Suonatore di flauto", olio su tela del 1507.



Giorgione "Le tre età dell'uomo" olio su tela.



Lorenzo Costa "San Sebastiano".
Tempera su tavola.



Wenceslaus Hollar (da Giorgione)
"Autoritratto in veste di David",
incisione.

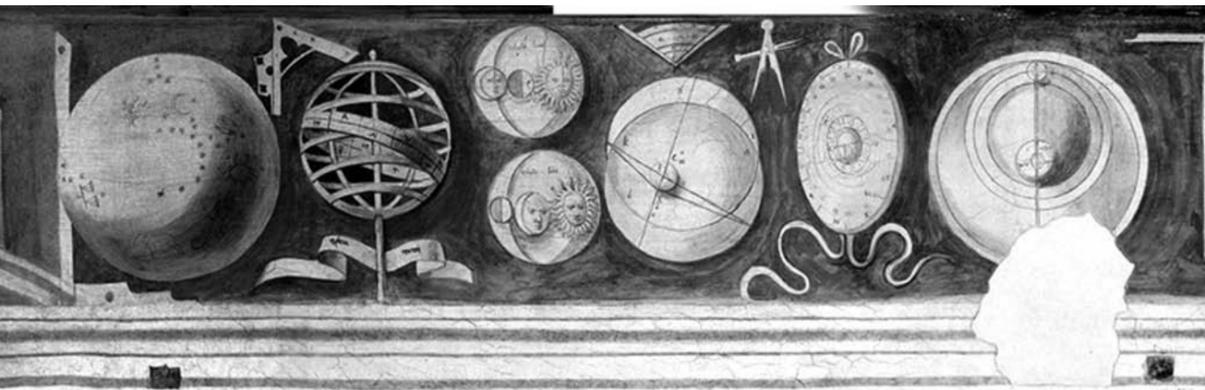
Giorgione "Ritratto di guerriero", olio su tela
del 1505/1510.



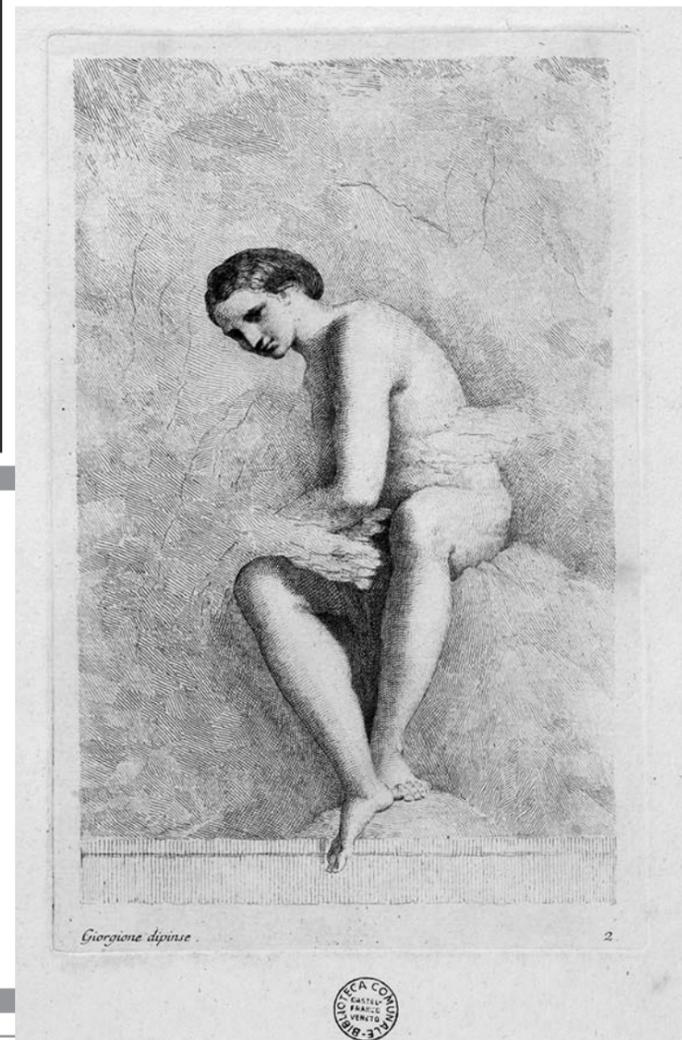
Giorgione "Idillio campestre", olio su tavola di fine XV sec.



Particolare del "Fregio delle Arti liberali e meccaniche" con
strumenti musicali, attrezzi da fabbro e per la caccia.



Zanetti "Nuda seduta", incisione. Castelfranco Veneto (TV),
Biblioteca Civica



Giorgione dipinse