

ANSA.IT - 24 NOVEMBRE 2015

**ANSA.it**  
Life style

## Gerini, Capotondi, Roja & C., dal set alla cucina, ecco i nostri piatti

Ricette e ritratti d'autore nel nuovo format di Rai Cinema



(ANSA) - Beppe Fiorello, Alessandra Mastronardi, Cristiana Capotondi, Riccardo Rossi, Claudia Potenza, Rolando Ravello per i primi piatti e poi ancora Alessandro Roja, Daniela Virgilio, Claudia Gerini, Lorenza Indovina, Giorgio Pasotti, Michela Andreozzi per i secondi piatti, Vinicio Marchioni, Andrea Bosca per i dolci. Sono alcuni dei protagonisti di **Ricette e ritratti d'autore**, un nuovo format di 21 che andrà on line sul canale Rai Cinema della piattaforma video di Condé Nast [www.cnlive.it](http://www.cnlive.it) a partire da mercoledì 25 novembre con una puntata al giorno (escluso sabato e domenica) fino al 23 dicembre 2015. Dal format è stato realizzato il libro, edito da Rai Cinema - Rai Eri. Cibo e cinema sono un binomio pressoché perfetto. Anche prima che scoppiasse la chef-mania televisiva sono molti gli sceneggiatori che hanno saputo dare un ruolo fondamentale all'enogastronomia all'interno delle loro storie. Ciascuna pellicola ispirata al cibo ha il grande potere non solo di intrattenere ed evocare emozioni, ma anche di far scoprire nuove ricette che restano nel cuore degli spettatori tanto quanto le vicende dei protagonisti. In **Ricette e ritratti d'autore** i protagonisti del cinema italiano grazie allo **chef Max Mariola**, al fotografo Stefano Guindani e all'amichevole consulenza di Laura Delli Colli, si raccontano attraverso la ricetta che meglio rappresenta il legame con la loro terra d'origine.

Ecco il racconto di alcuni di loro tratto dal libro **Ricette e ritratti d'autore**

**BEPPE FIORELLO** Siamo un paese con una grande tradizione enogastronomica e il nostro cinema lo racconta da sempre. Sono tantissime le scene famose legate alla tavola. La cosa più curiosa forse è il modo in cui ogni attore vive la presenza del cibo sul set: c'è chi la vive bene, chi male, chi con simpatia, chi con indifferenza e infine c'è chi, come me, la vive un po' come un problema. Il fatto è che a me non piace tutto, nel senso che non riesco a mangiare determinati alimenti, e quindi faccio un po' di fatica a ripetere troppe volte una scena in cui mangio qualcosa che non mi piace. Una volta, durante una di queste scene, scelsi, facendo un errore clamoroso, le patate lesse. Pensai: «Metto patate lesse così sto tranquillo, magari con l'inquadratura si vedono poco e sto leggerissimo!». Purtroppo il regista mi fece ripetere la scena almeno tredici volte e le patate, come potete immaginare, a un certo punto si fecero sentire... Ricordo invece, per tutt'altra ragione, una bellissima scena del film *Baaria* di Giuseppe Tornatore: la gara dei mangiatori di maccheroni, una specie di festa di paese in cui i protagonisti avevano le braccia legate e facevano a gara a chi riusciva a mangiare più in fretta la pasta. Una scena davvero stupenda che mi sono goduto da spettatore. Passando dal cinema alla cucina, vi propongo un antipasto di cicoria ripassata e gli **spaghetti con la bottarga**; due piatti che in qualche modo mi riportano alla mia Sicilia.



**CRISTIANA CAPOTONDI** Amo moltissimo cucinare, è molto stimolante, creativo. In cucina ho una televisione molto grande, così quando mi metto ai fornelli guardo sempre qualcosa, per me è come una specie di mantra: cucino, guardo il film e immagino. Una pellicola che mi fa venire voglia di cucinare è sicuramente Il pranzo di Babette, film danese di Gabriel Axel, che ti fa capire quanto il cibo e la cucina facciano bene al cuore e alla mente, e dove la tavola si presenta come luogo di conoscenza e condivisione. Questo noi italiani lo sappiamo molto bene, visto che amiamo la buona cucina e abbiamo la fortuna di avere la migliore tradizione culinaria del mondo, superiore a qualsiasi altra, comprese quella francese e giapponese, che amo molto, ma che non sono all'altezza della nostra. Nella mia carriera di attrice ho avuto spesso a che fare con il cibo sul set, fin dai primissimi passi. Ho esordito infatti con la pubblicità di un gelato, ero piccina e molto felice di girare quello spot. Ricordo che a ogni ciak mi mangiavo tutto il gelato, non so quanti ne ho mangiati, ma sono stati tanti! Per fortuna a un certo punto se ne sono accorti e mi hanno detto che potevo anche smettere di mangiare; così, per evitarmi una bella indigestione, mi hanno messo vicino un secchio dove poter cestinare i gelati. Ho ricordi molto divertenti legati al cibo anche in uno degli ultimi film che ho girato, Amiche da morire di Giorgia Farina. Nel film Claudia Gerini, Sabrina Impacciatore e io siamo tre donne siciliane molto diverse tra loro, che, per un tragicomico incidente, si ritrovano a condividere un segreto, diventando inevitabilmente amiche. Il personaggio di Sabrina è appassionato di cucina tradizionale siciliana; così in una scena lei prepara una bella teglia di "pasta 'ncasciata" che, per chi non lo sapesse, è una pasta al forno con carne tritata, caciocavallo e melanzane. Ovviamente la pasta appena fatta era buonissima ma poi, con il passare delle ore, era diventata un po' un mattone. Sabrina però a ogni ciak doveva sempre mangiare con grande foga; fino a quando, verso le due di notte, dopo cinque ore e svariati ciak, ha cominciato ad accusare il colpo e se ne è uscita con uno «scusate ma io non ce la faccio più...». Il mio cavallo di battaglia in cucina? Una delle ricette che amo preparare quando ho amici a cena: pasta, guanciale e zucchine con uovo; una sorta di carbonara, un piatto supergustoso che mi riporta ai primi esperimenti in cucina che poi fortunatamente, negli anni, sono andati perfezionandosi.



**RICCARDO ROSSI** Amatriciana 1904 è il nome di questa ricetta straordinaria, semplice e veloce, per un piatto che è il più buono del mondo. Perché l'ho chiamata così? Perché mia nonna è nata nel 1904 a Roma, a Tor di Nona. All'epoca non c'era niente, neanche la chiusura lampo, c'erano i bottoni ma la chiusura lampo no. Nel 1904, pochi lo sanno, non c'erano neanche l'aglio e la cipolla. Scherzo! Però l'aglio e la cipolla nella vera amatriciana non ci vanno! Stesso discorso per il parmigiano, non siamo mica in Emilia-Romagna; siamo ad Amatrice: ci sono le pecore, non le mucche, c'è il pecorino. Per chi non lo sapesse l'amatriciana, oggi un po' maltrattata e imbastardita, è originaria di Amatrice, paesello situato sulla punta estrema del Lazio, al confine con l'Abruzzo. I pastori che conducevano le greggi si portavano un pezzo di guanciale del maiale, lo tagliavano a fettine, lo facevano sfrigolare in una padella di ferro, ci mettevano dentro un po' di pomodoro e infine ci grattavano sopra un po' di cacio pecorino. Basta! I bucatini sono arrivati dopo, in origine forse erano spaghetti, visto che entrando ad Amatrice, su un cartello campeggia la scritta "Amatrice, città degli spaghetti!". Io preferisco però le mezze maniche che schizzano meno, anzi non schizzano proprio. La ricetta è presente anche nel film La prima volta di mia figlia che ho scritto, diretto e interpretato. Nel film infatti vesto i panni di un padre e sono preoccupato perché, leggendo nel diario di mia figlia di quindici anni, mi sono convinto che stia per fare l'amore per la prima volta, notizia che mi sconvolge come sconvolgerebbe qualsiasi padre di questa terra. Così organizzo una cena per cercare di indagare come la ragazza abbia intenzione di avere questo suo incontro amoroso e, se possibile, dissuaderla. Purtroppo viene scelto un ristorante un po' troppo alla moda, un po' troppo "lounge", di quelli dove portano mezzo rigatone, una foglia d'insalata, insomma quella cucina cosiddetta "creativa" che ti fa uscire dal locale con più fame di quando sei entrato. In questo ristorante Stefano Fresi, nei panni di Giovanni, una buona forchetta, chiede al cameriere di portargli una bella amatriciana dando istruzioni per la preparazione: "Senti a me, la devi fare in questo modo...".



**ALESSANDRO ROJA** La cucina è sempre stata la mia passione e quella dello chef è una figura che mi ha sempre affascinato. Mi piacerebbe tantissimo riuscire a cucinare o replicare quello che fanno loro, per me sono dei veri e propri geni. La cucina poi è un mondo fantastico, tutto pulito, in ordine, tutti accordati alla perfezione come un'orchestra. Stupendo! Fortunatamente, crescendo, ho avuto il piacere di conoscere e diventare amico di bravissimi chef che mi hanno rivelato alcuni segreti, piccole "folle" oserei dire; d'altra parte il mondo della cucina di un certo livello non può non essere un po' folle, altrimenti non trasmetterebbe la magia che riesce a comunicare. A volte penso che sarebbe bello se una troupe televisiva cinematografica fosse un po' più ordinata sullo stile di una grande cucina senza però perdere quello spirito particolare che la contraddistingue. Lo so, solo chi ha vissuto con una troupe mi può capire... Nel mio lavoro purtroppo non mi è mai capitato di cucinare durante una scena. Da spettatore ricordo, con un pizzico d'invidia, l'opportunità avuta da Edoardo Gubellini nel film Io sono l'amore di Luca Guadagnino, in cui interpretava il ruolo di uno chef molto particolare, legato alla terra e con una grande capacità di mettere insieme fantasia e materie prime. I piatti che cucinava erano bellissimi, d'altra parte aveva alle spalle uno chef del calibro di Carlo Cracco, che allora non era ancora la star televisiva che conosciamo oggi. In quel film Guadagnino è riuscito a raccontare un mondo un po' sconosciuto a coloro che non possono entrare o frequentare le cucine dei grandi chef.





**CLAUDIA GERINI** Amo mangiare ma, un po' come tutti, devo tenermi a freno per una questione di linea e di salute. Cerco quindi di bere pochi alcolici e mangiare sano, senza rinunciare al piacere del palato perché comunque non possiamo ridurci a insalatina e cetriolini, dobbiamo cercare qualcosa di buono per non intristire lo stomaco. Amo molto la verdura, per cui vi propongo due ricette saporitissime, molto buone, che non contengono carne, per cui vanno bene anche per i vegetariani: involtini di melanzane "alla Claudia" e polpettine di ricotta e spinaci. Sono piatti leggerissimi, di facile preparazione, che si possono mangiare anche a una cena in piedi. Le **polpettine di ricotta e spinaci** di solito le scelgo anche quando devo mangiare sul set. Quelle a tavola sono le scene più temute dagli attori perché sono lunghe e complesse; devi ricordarti quando bevi, quando mangi, quello che mangi, perché devi ripetere sempre le stesse azioni. Tenete conto poi che quando mangiamo una cosa in scena, la mangiamo almeno venti volte perché si fanno tanti ciak e tante inquadrature: primi piani, totale, insomma, alla fine si mangia tantissimo e quindi devi stare attenta a non scegliere cose che si "sfilacciano" in bocca. La polpettina, in questo caso, è perfetta; è una specie di piccolo saltimbocca; non sporca e la deglutisci con molta facilità perché è morbida e ha tutti gli ingredienti ben amalgamati. Se nel cinema il cibo è vero, perché un prosciutto di plastica non te lo possono dare, invece il bere purtroppo non lo è mai. **Le bollicine che vedete al cinema non esistono.** Il vino rosso, per esempio, è succo di mirtillo, così non c'è alcun rischio di annebbiare la mente degli attori.

Riguardo al cibo sul set, ho tanti ricordi... Per esempio il pranzo di nozze dell'ormai mitico film di Carlo Verdone *Viaggi di nozze*. Nella scena i due sposi sono già arrivati allo stuzzicadenti e Jessica mangia la torta con la gomma da masticare perché, tanto: «A sa distingue». Una scena davvero divertente sia da girare sia da rivedere. Sul set di *Una famiglia perfetta*, di Paolo Genovese, mi sono invece ritrovata circondata dal cibo. Il film racconta la storia di una compagnia teatrale che finge di essere la famiglia del severissimo personaggio interpretato da Sergio Castellitto. Abbiamo girato tantissimo a tavola, le scenografie erano colme di cose da mangiare, soprattutto la cucina, sempre imbandita: prosciutti, forme di parmigiano, dolci che se ne stavano lì, tutto il giorno in bella vista, a tentare noi attori.

**Resistere era impossibile**, spariva di tutto, per la disperazione della scenografia che doveva rifornire vassoi e piatti di mandorle e torroni! Un altro ricordo molto bello sulla cucina è legato al film *Amiche da morire* che ho girato con Cristiana Capotondi e Sabrina Impacciatore. Nel film siamo tre donne molto diverse che sono costrette a condividere un segreto e alla fine diventano amiche anche grazie alla tavola. Le scene a tavola o in cucina raccontano tantissimo del personaggio: il frigo vuoto, il limone secco, il latte scaduto, quello che mangia, come lo mangia, sono tutti elementi che svelano carattere e personalità. In *Amiche da morire* per esempio, Crocetta, il personaggio di Sabrina, è una zitella che frigge peperoni a mezzanotte e fa questi piatti pesantissimi come la pasta 'ncasciata. Invece Gilda, il mio personaggio, per mantenere la silhouette mangia tofu e seitan. Mi ricordo Sabrina, poveraccia, che nella scena della pasta 'ncasciata mangiò tre pesantissimi piatti di rigatoni. In quel caso non poteva fingere, doveva aprire la bocca, masticare nervosamente e deglutire. Se ne è mangiata tantissima, fino quasi a scoppiare! Ricordo poi i ravioli con Luca Argentero nel film *Diverso da chi?*, di Umberto Carteni, in cui interpretavo una donna in carriera che mostra poi il suo lato femminile anche in cucina dove le donne, quando si impegnano, sono impareggiabili. È vero che oggi gli chef sono quasi tutti uomini, però le donne hanno qualcosa in più, sono materne, ti accudiscono.