

Movie'n' Food

SAPORE DI CINEMA



LOS ANGELES NOV 2013
Italian Cultural Institute



Movie'n' Food

SAPORE DI CINEMA

LOS ANGELES NOV 2013
Italian Cultural Institute

Under the auspices of



under the auspices and support of



in collaboration with



special thanks



Movie'n'Food, la nostra "big night"

di Elisabetta Cantone

Vi sembrerà strano che un' italiana, pensando al rapporto universale che si rinnova continuamente tra il cinema e la cucina, apra questo piccolo omaggio cine-culinario ricordando un film molto americano che sa parlare, però, anche con nostalgia, ironia e sentimento, dei sapori italiani ma *Big Night* mi è proprio rimasto nel cuore. È una commedia amara e irresistibile, un racconto senza età, perfetto per un ponte tra l'Italia e gli States, sia nel cinema che in una delle pagine più belle legate al cibo e al cinema. Ecco, pensate a questo Quadernetto come fosse quel timpano di maccheroni, un timballo di pasta ricco e profumato d'Italia, intorno al quale due cuochi che vogliono conquistare l'America sfidano la sorte e la resistenza di un mondo che non conosce ancora la loro cucina in una *Big Night* di attesa e insieme di speranza. Un piatto preparato con cura, con ingredienti scelti, con l'attesa di quel momento magico in cui, proprio in una serata riesca il piccolo miracolo dell'incontro tra la tavola e il Cinema con la passione e con la dedizione del lavoro di gruppo e della sintonia forte su un tema che lega i protagonisti di queste pagine. Non è un caso se in quest'avventura fatta di sapori italiani ci sia Laura Delli Colli, giornalista, esperta e appassionatamente legata al Cinema ma anche alle eccellenze in cucina: è proprio lei, che per questa (speriamo) divertente e gustosa *Big Night* Oltreoceano, ci ha regalato il menù della cena cinematografica con le personalissime ricette tratte dai suoi ben dieci libri dedicati al Gusto del Cinema. Non è un caso che sia della brigata il talento di Rino Barillari: un personaggio mitico a Roma. Il paparazzo, anzi il *King dei Paparazzi*, come è stato ribattezzato, che più di ogni altro ha raccontato con i suoi scatti la *Hollywood sul Tevere*, immortalando i Grandi della Terra ma anche le star internazionali spesso proprio a tavola. Ancora oggi nei luoghi storici della Dolce Vita, i protagonisti di cinquant'anni fa continuano a vivere nelle sue immagini: foto

rubate dal King, giovanissimo e scanzonato come sempre, esposte nelle vetrine e all'interno dell'Harry's Bar di Via Veneto, un luogo che lo considera davvero il numero uno, tanto che gli ha addirittura dedicato una targa e un posto riservato a vita... Non è, ancora, un caso che tra le firme di queste pagine ci sia Giovanna Grassi, che a Hollywood da anni è ormai, come si dice, di casa e che di tante star conosce i segreti del successo, anche in cucina...

Non è ovviamente un caso che ci sia Alberto Di Mauro, direttore del prestigioso Istituto Italiano di Cultura di Los Angeles: cultura e cibo vanno di pari passo, sostiene. E da tempo l'arte gastronomica è parte integrante nella programmazione degli eventi all'IIC.

Nè potevano mancare Marco Innocenti e Fabrizio Micheli, con la creatività e l'estro di Brivido Pop che ha impaginato racconti e ricette aggiungendo talento a tante emozioni. E l'Accademia della Cucina Italiana di Los Angeles, che ci ha contagiato con il suo sogno cine-culinario. Un gruppo che Francesca Silvestri ed io vorremmo ringraziare per aver condiviso questa piccola avventura. Un viaggio tra cinema e tavola, assaporando le eccellenze italiane, fatto in occasione di Cinema Italian Style (di cui proprio Laura Delli Colli cura la selezione artistica) che non sarebbe stato possibile senza il prezioso contributo di tanti: Regione Lazio e, in particolare dell'Assessore allo Sviluppo Economico, Prof. Guido Fabiani, che sta mettendo in campo numerose strategie per promuovere e tutelare l'Italian Style; il Console Generale d'Italia a L.A. Giuseppe Perrone; il direttore di Italian Trade Commission Carlo Bocchi. Ma soprattutto grazie alla disponibilità dell'AD di Luce - Cinecittà Roberto Cicutto e Camilla Cormanni; alla preziosa collaborazione di tutta la squadra dell'IIC: Massimo Sarti, Serena Camozzo, Michela Magri e Caterina Magrone. A tutti un grazie di cuore e mentre la cena è quasi pronta... che a Los Angeles sia davvero una *Big Night* di grande Cinema. E Gusto Italiano.

*CEO& Co - Founder Dress in Dreams

Movie'n'Food, our "big night"

by Elisabetta Cantone

You may find it weird that an Italian, while thinking about the universal and continuously renewing relationship between cinema and food, begins this little homage with a very American movie like *Big Night*. This movie tells about Italian taste with nostalgia, irony, feeling and I really hold it in my heart. It's a bitter but irresistible comedy, a timeless story and a perfect bridge between Italy and the States. *Big Night* does not represent this connection just in cinema, but it's also one of the most beautiful movies about food and cinema. Et voilà! Think of this notebook as it was a rich macaroni timbale with the smell of Italy. Imagine two cooks, who want to conquer America, pushing their luck and challenging the resistance of a world that doesn't know their food yet, during a *Big Night*, full of hope and expectations. We can see an accurately prepared dish, with chosen ingredients and then watch that magic moment, when we are all waiting for a little miracle: making it possible for food and Cinema to meet again. This could happen thanks to the passion and the commitment of our team. They have been sharing a common theme, that is connecting all the authors of these pages. It's not by chance that this adventure, made of Italian tastes, has been signed by Laura Delli Colli, who is a journalist and an expert of both cinema and gastronomic delights. She personally gave us the menu for the movie dinner with her personal recipes, which are taken from her ten books, *Il Gusto del Cinema*, as a gift for this (hopefully) funny and tasty *Big Night* overseas. It's not by chance that Rino Barillari and his talent are part of the gang: he is a legendary personality in Rome. The paparazzo, or better said the King of Paparazzi, has shown more than anybody else the so called Hollywood on the Tiber. He took pictures of the world biggest personalities as well as International stars while they were at table. Today the main characters of the past, after fifty years, still can be admired in the historical locations of the Dolce Vita thanks to his photographs. We are talking about stolen pic-

tures, that he took when he was an easy-going young man. We can see them inside showcases as well as at Harry's Bar in Via Veneto, a place where he is considered a number one. There we can even find a plate with a dedication for Rino Barillari and a seat reserved for him life-long... Then it's not by chance that among these pages we can see Giovanna Grassi's signature, since she knows the secrets for success of many stars, also in the kitchen... Obviously it's not by chance that we can find Alberto Di Mauro, the director of the prestigious Italian Institute of Culture in Los Angeles. He says that culture and food go together and gastronomic art is an important part of the event calendar of the IIC. We couldn't miss Marco Innocenti and Fabrizio Micheli. With their inspiration and creativity, Brivido Pop (their art collective) put together stories and recipes, adding talent to emotions. Nor we could have missed the Academy of Italian Cuisine in Los Angeles, which infected us with the dream of cinema and food. Francesca Silvestri and I want to say "thank you" to our group for having shared this little adventure with us. It has been a journey through cinema and food with the delights of Italian gastronomy, that we organized in the occasion of Cinema Italian Style (the artistic selection will be by Laura Delli Colli). It wouldn't have been possible without the precious contribution of many people: Regione Lazio and particularly the Head for Economic Development, Prof. Guido Fabiani, who is carrying out many strategies in order to promote and protect Italian Style; the Italian Consul General in L.A. Giuseppe Perrone; the Director of the Italian Trade Commission Carlo Bocchi. Overall, we want to thank the MD of Luce - Cinecittà, Roberto Cicutto and Camilla Cormanni; the IIC team for their precious collaboration: Massimo Sarti, Serena Camozzo, Michela Magri e Caterina Magrone.

I'd like to give a warm thanks to everybody and, while the dinner is nearly ready... let it be a real *Big Night* in Los Angeles, with great Cinema and Italian Taste.

*CEO& Co - Founder Dress in Dreams


Movie'n'Food

Roma e la Regione Lazio sono rinomati su scala internazionale per essere un perfetto scenario dell'Italian Style, grazie all'inimitabile mix di cibo, cinema, arte, moda, storia, scenari naturali e tradizione. Il contributo italiano all'umanità non può essere infatti confinato ai musei e ai libri di storia. Nell'attuale contesto globale, la competitività delle imprese è fortemente legata alla abilità di identificare vantaggi competitivi che non siano facilmente imitabili da altri. Gli Italiani e la loro cultura pop continua a modellare e ad ispirare il mondo moderno. Dal cinema alla moda, dai motori alla musica popolare, l'Italia è sempre all'apice delle tendenze internazionali. Consideriamo quindi fondamentale investire su iniziative che sappiano mettere assieme e valorizzare queste diversità, fra passato, presente e futuro. Questa combinazione di forze può rappresentare uno dei più importanti driver di competitività per le nostre piccole e medie imprese, agendo da traino e da stimolo per l'intero sistema produttivo. Movie'n'Food si combina perfettamente con queste intenzioni: quest'iniziativa aiuta le eccellenze provenienti da Roma e dal Lazio ad inserirsi in un nuovo ed interessante mercato in collegamento con recenti ed interessanti film italiani, presentandosi ad una importante platea a cui viene offerta la possibilità di godere, anche se solo per pochi momenti, dell'atmosfera del nostro meraviglioso territorio.

PROF. GUIDO FABIANI
Assessorato Sviluppo Economico
e Attività Produttive, Regione Lazio.

Rome and Lazio Region are globally well-known for being one of the perfect scenario of the Italian Style, thanks to the amazing mix between food, movies, art, fashion, history, natural environment and tradition. The many Italian gifts to mankind are not confined to museums and history books. The competitiveness of the firms in the present global environment is really much linked to the ability of finding competitive advantages not easy to be imitated by others. Italians and Italian pop culture continue to shape the modern world. From cinema to fashion, motorsports to popular music, Italy is always on the cutting edge. Therefore, we consider fundamental the investments in initiatives that are able to bring together these diversities, between past, present and future. This combination of force can represent one of the most important driver of competitiveness of our small and medium enterprises. Movie'n'Food fits perfectly with these intentions: it helps excellent productions from Rome and Lazio to be known in a new and interesting market, linking them with recent and interesting Italian movies and inviting important guests to enjoy a little piece of our terrific territory.

PROF. GUIDO FABIANI
Assessorato Sviluppo Economico
e Attività Produttive, Regione Lazio.



Guidando sulle interminabili strade di questa infinita metropoli che è Los Angeles, attirano l'attenzione del viaggiatore le numerose scritte in italiano dei vari locali.

Se ci si sofferma a identificarle, si nota che molte sono di negozi di moda e di auto, ma la maggior parte indicano ristoranti che si susseguono a ritmo ravvicinato per raccontarci quanto la tradizione della nostra cucina sia entrata nella vita quotidiana americana. *Casa nostra, il Piccolo, Mi piace, La dolce Vita, Spumoni, La Strada, Terroni, il Buco, il Fico, La Pergola, Tra di noi* sono solo degli esempi, alcuni pittoreschi, tra le centinaia di denominazioni. Non c'è area di questa città, dalla lussuosa Beverly Hills sino alle stradine nascoste dove si celano veri e propri tesori culinari, che non vanti una lista di ristoranti italiani.

Si avverte una percezione del cibo italiano inteso come simbolo di uno stile di vita: nutriente, semplice e fantasioso! Siamo ormai lontani dai tempi in cui la nostra alimentazione, facendo riferimento alle tradizioni dell'emigrazione novecentesca, si identificava come cibo povero per sfamare. È avvenuto un cambiamento radicale e così mentre piatti come la pasta o la pizza sono divenuti elementi base della dieta, anche le ricette "povere" del mondo contadino sono entrate a far parte stabile dei menù dei ristoranti più rinomati.

Tale mutamento è stato accompagnato dall'arrivo di molti prodotti, soprattutto di ambito orto-frutticolo che, sbarcati insieme agli emigranti, hanno nel tempo acquisito caratteristiche autoctone. È stato il caso degli agrumi, dell'uva, o dei carciofi, così come di altri generi alimentari attualmente distribuiti da grandi imprese che ancora oggi ne conservano il nome come *Del Monte, Giorgio Food, Mani imports, Mariani Packing Company*.

Per contrastare il rischio di dimenticarne le origini, è importante mantenere la memoria e difendere le caratteristiche di genuinità che costituiscono la loro intrinseca ricchezza. In questo senso questo Istituto di Cultura ha voluto fare dell'arte gastronomica una


parte integrante della sua programmazione.

Ciò significa organizzare con flusso costante classi di cucina, seminari, degustazioni di vini, in modo tale da raccontare attraverso il cibo, la tradizione, la storia, il territorio, le stratificazioni culturali e sociali che rendono l'Italia un Paese dai mille volti.

Anche *Quadernetto segreto* a cura di Dress in Dreams by Elisabetta Cantone e Francesca Silvestri, arricchito dal contributo di Laura Delli Colli e Giovanna Grassi va in questa direzione, è un modo intelligente per ricordarci che cultura e cibo vanno di pari passo. Il binomio "Cinema e Alimentazione" è presente fin dagli albori della nascita della settima arte. Tutta la storia del cinema è costellata dalla rappresentazione di scene legate al cibo che ci permettono di documentare l'evolversi della società. Da un'icona quale quella di Alberto Sordi che divora gli spaghetti in *Un americano a Roma*, soddisfazione primaria dell'istinto della fame, alla Nutella nel film *Bianca* di Nanni Moretti, metafora di una filosofia della vita basata sulla ricerca di affetto, o a *La Grande Abbuffata* di Marco Ferreri, esasperazione edonistica che sfocia nell'unica soluzione possibile della morte.

Il cinema non fa altro che confermare la complessità dei messaggi che si possono veicolare attraverso il cibo. Francois de La Rochefoucauld diceva "*Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte*". Un'esigenza primaria dell'uomo, grazie alla sua stessa natura, riesce a trasformarsi in una espressione di creatività, prima di diventare a sua volta un vero e proprio business che varca ogni confine. Il fascino del cibo consiste proprio in questa molteplicità di valenze di cui esso si carica e il nostro Paese ne è ben consapevole come testimoniato dalla sua lunga tradizione che non finisce mai di rinnovarsi.

ALBERTO DI MAURO
Direttore Istituto Italiano di Cultura
Los Angeles



*D*riving through the interminable streets of the infinitely spread-out metropolis of Los Angeles, you pass numerous storefront signs in Italian. Many sound familiar: names of fashion houses and automobile manufacturers famous all over the world. However, the majority belong to hundreds of Italian restaurants, scattered throughout the city, reminding us of how deeply ingrained into American daily life Italian cuisine has become. Casa nostra, Il Piccolo, Mi piace, La Dolce Vita, Spumoni, La Strada, Terroni, il Buco, il Fico, La Pergola, Tra di noi are just a few of the hundreds of names - some quite unusual - that you find on your way. From affluent Beverly Hills to the smallest suburban streets where culinary treasures lie hidden there is no spot of this city that doesn't reflect the influence of the Italian cuisine.

You sense that Italian food is intended as the image of a lifestyle: nourishing, simple and fanciful!

Long gone are the days when our diet mirrored Italian emigration, and was associated with poor meals to appease hunger... Things have changed radically. Pasta, bread, legume, soups: once considered poor people food, these meals have become basic ingredients of the Mediterranean diet, and are now served even in the most famous restaurants.

This turn has been facilitated by the introduction of a series of new food products, especially fruits and vegetables, which arrived in the US along with immigrants and evolved into a distinctive symbol of our country. Some examples are citrus, grape, artichoke: these ailments came to be distributed by large Italian companies such as Del Monte, Giorgio Food and the Mariani Packing Company.

To avoid the real risk of forgetting the origins of these ingredients, it is important to remember and preserve their authenticity, for it is here that their true value lies. That is why the Italian Cultural Institute has made culinary art a vital part of its program, offering a series

of cooking classes, seminars and wine tastings. Our food makes sense of our traditions, history, and territory. It explains the social and cultural differences that have made Italy one of the most diverse countries on the planet.

Quadernetto Segreto, edited by Dress In Dreams by Elisabetta Cantone e Francesca Silvestri in collaboration with Laura Delli Colli and Giovanna Grassi, treads the same path, intelligently reminding us that culture and food go hand in hand.

The binomial "movies and food" has been a commonplace since the seventh art was born. The entire history of cinema is replete with food-related scenes, enabling us to document the evolution of civil society - from An American in Rome (1954), where the iconic Alberto Sordi devours his spaghetti in primitive satisfaction of primordial hunger, to Nanni Moretti's Bianca (1984), where Nutella is a metaphor of life based on the search for affection, to La Grande Bouffe (1973) by Marco Ferreri, where hedonistic exasperation can only lead to the tragic and final solution of death.

Cinema can only confirm the many significances of food. Francois de La Rochefoucauld once said, "To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art." A primary need for men, it can turn into an expression of creativity, and flourish into a business that knows no boundaries.

The fascination of food stands in its many faces, and our country is well aware of it, as proven by its long tradition which never stops evolving.

ALBERTO DI MAURO
Director Italian Cultural Institute
Los Angeles



IL GUSTO DEL CINEMA ITALIANO? NON SOLO UN PIATTO DI SPAGHETTI...

THE TASTE OF ITALIAN CINEMA? IT'S NOT JUST A PLATE OF SPAGHETTI...

LAURA DELLI COLLI
giornalista, autrice dei libri
"Il gusto del cinema"

Federico Fellini non poteva cominciare a mangiare se sulla tavola, a casa come al ristorante, aspettando le fettuccine al ragù o anche solo una semplicissima frittatina non trovava almeno una "scheggina" di parmigiano. Amava la buona cucina emiliano romagnola e, in particolare, non resisteva ai profumi e ai sapori della sua tradizione familiare: così lo racconta Francesca Fabbri Fellini, la figlia della sorella Maddalena, che allo "zio Chicco" e soprattutto alla memoria di sua madre ha voluto rendere omaggio aggiornando proprio il libro di ricordi, anche culinari, in cui Maddalena una decina di anni fa si era decisa a raccontare con nostalgia e affetto le passioni semplici di un personaggio che, per

No matter if there was fettuccine al ragù (a kind of pasta with tomato sauce and minced meat) or just a simple omelette on the table, Federico Fellini couldn't start his meal before eating at least one flake of parmesan. He loved the good recipes from Emilia Romagna and he couldn't resist the perfumes and the tastes of his family tradition. Francesca Fabbri Fellini, the daughter of Fellini's sister Maddalena, paid homage to her "uncle Chicco" and to her mother's memory. About ten years ago, nostalgia and affection lead Maddalena to the decision to report the simple passions of her brother. In the introduction of Maddalena's A tavola con Fellini (US: At the Table with Fellini), her daughter Francesca writes that, although Fellini was a genius on the set, concerning food he was rather a routine-bound one. His favourite dishes? They were simple like his mum Ida's meatball soup, which Francesca mentions with a little bit of nos-


quanto fosse geniale sul set, era - come scrive Francesca (nella sua introduzione di "A tavola con Fellini" - Rare Earth della mamma Maddalena) decisamente "abitudinario e monotono" quando si trattava di sedersi a tavola. I suoi piatti preferiti? Semplici come le polpettine di bollito della mamma Ida che Francesca cita con un po' di nostalgia, ricordando che l'uvetta passa era il tocco personale della nonna...

Anche Sophia Loren ha da sempre un rapporto speciale con i sapori genuini della buona tavola italiana. Tra le sue ricette c'è sempre il piacere di insegnare che si cucina con amore e si mangia, sempre, con il gusto della curiosità. Come accadde quel giorno sul set de *La Ciociara*, quando con Vittorio De Sica, a tavola insieme in una pausa di lavorazione, scoprirono sul set, a due, tre ore appena da Roma, una "carbonara" speciale, cucinata per loro da una piccola comunità di carbonai. A Sophia, che sapeva tutto di struffoli e pizzelle, insegnarono loro a cucinare quella pasta che gli americani, arrivati su carri armati, della Liberazione, amavano forse proprio per quel delizioso sapore di uova e pancetta che, pensando al gusto del loro breakfast, rendeva la pastasciutta italiana così familiare.

La Ciociara poi, di set in set, *Pane, amore e...* imparando a cucinare il pesce dai pescatori sorrentini, e il risotto cucinato sul set de *La baia di Napoli* per rompere il ghiaccio con un Clark Gable più disponibile alla cucina napoletana che alla simpatia nei suoi confronti... Ogni ricetta, ogni ricordo di gusto lega gli attori ad un momento o ad una scena particolare vissuta su set. Oggi come ieri. Tra gli attori più amati della nuova generazione, Pierfrancesco Favino racconta di non avere ai fornelli particolari "cavalli di battaglia", però se la cava bene: sa cucinare "un buonissimo tonno alle mandorle", con tonno e mandorle, magari, rigorosamente

talgia. She remembers that her grand-mother used to add her personal touch to the recipe putting raisins inside the meatballs. Sophia Loren has always had a special relationship with the genuine tastes of Italian cuisine as well. In her recipes we can always find the





siciliani. Però sullo schermo, in *Saturno contro* di Ferzan Ozpetek deve cavarsela con la pasta, anche quando è solo al dente, scondita, pronta a diventare il piatto più semplice e genuino del mondo grazie alle “declinazioni” della dieta mediterranea. E che nostalgia degli spaghetti quando sei sul set all'estero: “Quando giravamo il secondo episodio de *Le cronache di Narnia*, in Nuova Zelanda, ho trovato un negozio che vendeva, tra le curiosità internazionale, anche prodotti italiani, così ho preparato tante spaghettoni per la troupe, che ignorava la pasta, al sugo, ma anche il pesto. Sì, ammetto mentre giravo, magari, con una troupe americana, di essermi preso le mie soddisfazioni e aver portato un po' di gusto italiano a Hollywood”.

Ricetta sana e semplice per Carolina Crescentini, che dal panorama dei suggerimenti cinematografici “pesca” da *Sliding doors* le verdure all'aceto, al vapore, semplici e genuine, ma soprattutto con la possibilità di fermarsi al “chilometro zero”. “So cucinare bene e mi piace an-

pleasure of teaching how to cook with love and to eat with taste and curiosity. As it happened one day to her and Vittorio De Sica, while they were on the set of La Ciociara (US: Two Women). They discovered a special carbonara, which a little community of charcoal workers cooked for them. It happened during a break in a place like 2-3 hours from Rome. Those people taught Sophia, who already was a good cook: she knew the recipes for struffoli (a Neapolitan dessert made of deep-fried dough balls) and for pizzelle (traditional waffle cookies from Central Italy), how to prepare that dish. She learned how to cook fish from the fishers in Sorrento, while the risotto she cooked on set of It La baia di Napoli (US: It Started in Naples) reached where her kindness couldn't, allowing her to gain Clark Gable's sympathy. Every recipe and every "tasty memory" bounds the actors to a special moment or to a particular movie scene - today as well as yesterday. Pierfrancesco Favino, who is one of the most popular actors of the new generation, told that he doesn't have a particular "strong suit". He gets on with cooking though. For example, he knows how to prepare "an excellent tuna fish with almonds". The tuna fish and the almonds should be Sicilian, of course. In Ferzan Ozpetek's Saturno contro (US: Saturn in Opposition) he has to cook pasta. No matter if al dente or unseasoned, it's the most simple and genuine meal of the world with the ingredients of the Mediterranean diet. What a nos-

che mangiare. A Natale preparo sempre gli antipasti, per esempio il mio canapé di patate”. Cucina, trovate, versoni adattate al gusto e allo stile personale. Sullo schermo registi internazionali e molto amati in America come Bernardo Bertolucci e anche Dino Risi hanno portato sapori e sequenze di gusto italiano indimenticabili: la tavola povera di *Novecento* ha il calore dei tortelli di zucca inaffiati dal Lambrusco. E non si dimenticano ne *Il Sorpasso* le lasagne al pesto di Vittorio Gassman. O nei film di Ettore Scola i bucatini all'amatriciana la porchetta di *C'eravamo tanto amati* come la trippa, tipico piatto romano, ne *La cena*.

La pasta, poi, comunque, è un must: da *Un americano a Roma* (Alberto Sordi) e gli spaghetti al pomodoro) a al “cacio e pepe” di *Roma*, senza dimenticare che proprio Fellini cita gli gnocchi al sugo ne *La voce della luna* e i ravioli ricotta e spinaci ne *La Dolce Vita* quando Marcello Mastroianni ne parla al telefono, sfuggendo alle tentazioni culinarie della semplice fidanzata tradita con Anita. A proposito di Mastroianni, la pasta e ceci de *I soliti ignoti* è stata una vera pasta e ceci perché proprio lui ne andava pazzo. E sul set, dove si cucinava davvero, chiese di poter sostituire la pentola della pasta e fagioli prevista dalla sceneggiatura con un'autentica pasta e ceci alla romana, profumata al rosmarino e condita con l'immane file di olio d'oliva... Anche l'olio è immane sulla tavola della cucina italiana, come nei film italiani. Ce ne vuole per un semplice piatto di spaghetti aglio-olio e peperoncino ed è fondamentale che sia extravergine anche quando si parla di melanzane alla parmigiana (ah, la cucina, anche cinematografica, di Sophia...) come di caponata, un piatto che trionfa nel cinema di Giuseppe Tornatore ma che in America, sullo schermo, Stanley Tucci celebra in un film che è il trionfo della cucina



talgia for spaghetti when you are on the set: "When we shot the second episode of The Chronicles of Narnia in New Zealand, I found a shop that sold International delicacies, including Italian products. I often cooked spaghetti for the troupe. They had never eaten pasta with tomato sauce and al pesto before. I must admit that, while I was shooting with American troupes, I got my satisfactions bringing some Italian taste to Hollywood". Carolina Crescentini likes healthy and simple recipes. She "stole" one from the cinema: the vegetables vinaigrette that she saw in Sliding doors. They are easy to cook, genuine and they are zero-miles products. "I'm good at cooking and I like to eat. On Christmas I always prepare the antipasti, for example my potato canapé". International directors like Bernardo Bertolucci and Dino Risi, who are both very popular in America, filmed unforgettable scenes of Italian taste. An example



italo americana come *Big Night*. Sì, *Big Night*, una lunga notte di profumi e sapori italiani sognata per giorni e giorni come un traguardo anche esistenziale da un emigrante che vive attraverso la cucina il suo sogno d'integrazione americano.

Il cibo è del resto da sempre un protagonista del cinema italiano. Ha rappresentato la fame, ha raccontato la convivialità, ha messo a fuoco la storica arte di arrangiarsi di un popolo unico e la cultura, non solo gastronomica, di un Paese in cui la cucina esprime più che altrove il luogo degli affetti, del gusto, dei desideri, dell'opulenza e della povertà, degli anni difficili e di quelli facili, dell'Italia genuina di un tempo e di quella "da bere" che ha snaturato in fretta costume e tradizioni accelerando precipitosamente lo slow tradizionale di una gastronomia che è qualità, ma, ormai, anche business... Di film in film, di decennio in decennio, proprio la tavola che è apparsa sullo schermo ha segnato, più di quella raccontata nei libri, nel profondo e costante modificarsi delle tradizioni gastronomiche, il costume e la storia del Paese c'è un segreto che unisce le immagini e i racconti al piacere di portarne in tavola le suggestioni, ebbene quel segreto è nel grande amore che non solo gli spettatori di tante generazioni ma, tanto per cominciare, proprio chi ha scritto, diretto e interpretato tanti film famosi ha dedicato alla cucina come un gusto da condividere. Di cui godere, attraverso lo schermo. Certo, qualcuno lo

ha fatto in maniera più coerente e continuata di altri: Ettore Scola, Federico Fellini, Pupi Avati, Marco Ferreri... E quante cucine sono state raccontate dal cinema? Quante confidenze, quanti momenti intimi della vita familiare hanno avuto i fornelli come scenografia? Negli anni Cinquanta il binomio cinema-cibo era essenzialmente popolare: cinema da spiaggia in cui trionfavano anguria e portapanzi di metallo traboccanti di rigatoni al sugo o la serie dei vari *Pane, amore e...* in cui il massimo dell'abbondanza era una bella spaghetтата. La pasta e la pizza dominano la scena di quel cinema. Ma, di generazione in generazione, di decennio in decennio, il cinema adatta al gusto del momento il suo palato *Nella grande cucina* di Lina Wertmüller, soprattutto quando intorno ai fornelli c'è Sophia Loren, c'è sempre un'inquadratura o una citazione per un ragù o una mozzarella, per una parmigiana o una



of this is the humble table in Novecento (US: 1900), where tortelli alla zucca (stuffed pasta with a pumpkin filling), prepared with Lambrusco, give warmth to the room. Let's not forget Vittorio Gassman's lasagne al pesto in Il sorpasso (US: The Easy Life), the bucatini all'amatriciana (a typical Roman pasta recipe with tomato sauce and bacon) of Ettore Scola's movies, the porchetta (spit-roasted pork) in C'eravamo tanto amati (US: We All Loved Each Other So Much) and tripe, a typical Roman dish, in La cena (US: The Dinner). Anyways, pasta must be there. We can see it in An American in Rome (Alberto Sordi and the spaghetti with tomato sauce) and the plate of cacio e pepe (pasta with cheese and pepper) in Fellini's Rome. The director mentions gnocchi al sugo (little potato dumplings with tomato sauce) in La voce della luna (US: The Voice of the Moon) and the ravioli with ricotta cheese and spinach in La Dolce Vita (US: The Sweet Life). Marcello Mastroianni talks about it with his girlfriend on the telephone, but he resists to her culinary temptations and betrays her with Anita. Talking about Mastroianni, the pasta e ceci (pasta with chick peas) in I soliti ignoti (US: Big Deal on Madonna Street) was a real one, just



frittura... Il cinema, in Italia, propone il racconto della vita attraverso la tavola perché ha in comune con la tavola soprattutto uno dei cinque sensi: il gusto. E chi può negare che un buon film non sia, come dice quel titolo, anche un affare di gusto?

because the actor was mad about it. He asked to replace the pot of pasta e fagioli (pasta with beans), that the script mentioned, with a plate of real Roman pasta with chick peas.

Another ingredient we cannot miss is oil - in the Italian cuisine as well as in Italian movies. A plate of spaghetti aglio-olio e peperoncino (spaghetti with garlic, olive oil and red pepper) isn't that easy to cook as it seems. It's fundamental to use extravirgin olive oil when you prepare it. The same for melanzane alla parmigiana (an aubergine, tomato and parmesan bake) and caponata (a chopped vegetable dish - oh, Sophia's food in cinema....). We can see this dish in Giuseppe Tornatore's movies, while Stanley Tucci celebrates it in Big night, a triumph of the Italo-American food. Yes, because Big night shows a long night, made of Italian perfumes and tastes. The main character, a migrant worker who lives his American dream of integration through food, dreams of those tastes almost every day.

Food has always been one of the leading characters in Italian cinema. It has represented both hunger and conviviality. Most of all, food has pinpointed the historical art of making the best of life typical of a unique nation. It has also limelighted both its culinary and general culture. In fact, in Italy more than anywhere else, food gives vent to emotions, flavours, desires, opulence and poverty both in good and bad days. It has been used to portray our country in past and modern times, when genuine customs and traditions have been quickly altered speeding up the traditional slowness of a quality, but also business-oriented gastronomy.

Film after film, decade after decade, it was food on the big screen more than food in books that described the customs and the history of our country, according to the deep and steady changes of its culinary heritage: if there is a secret which connects images and stories to the pleasure of dis-



playing their charming suggestions on the table, this secret is indeed the great love that many generations of viewers as well as writers, directors and actors who have worked in many famous films have devoted to food seen as something to share. Something to be enjoyed through the big screen.

It goes without saying that some have done it more consistently and frequently than others: Ettore Scola, Federico Fellini, Pupi Avati, Marco Ferreri... How many kitchens have been described in films? How many secrets, how many intimate family moments have had a stove as a set? In the '50s, the association of cinema with food was essentially connected with the people: it was the time of beach movies, dominat-

ed by water melons and metal food-hampers overflowing with rigatoni with tomato sauce or of the series of Bread, Love and... where the peak of abundance was a spaghetti dinner. Pasta and pizza dominate the scene in that film genre. However, generation after generation, decade after decade, cinema has adjusted its sense of taste. Historically, in the large kitchen depicted by Lina Wertmüller, especially when Sofia Loren is the cook, there is always a frame or a mention of a meat sauce or a mozzarella, of an aubergine pie or fried food... Movies in Italy taste the human tale because Italian cinema and Italian food have in common is mainly one of the five senses, that is taste. Who could deny that a good film is also an affair of taste?




HOLLYWOOD IN CUCINA, I SEGRETI DELLE STAR

HOLLYWOOD IN THE KITCHEN, THE SECRETS OF THE STAR

GIOVANNA GRASSI

giornalista (Il Corriere della Sera, da Los Angeles)
journalist (Il Corriere della Sera, da Los Angeles)



La cucina e l'alimentazione sono una componente fissa della stampa, della vita, degli interessi di tutti gli americani e non certo solo delle tante star, uomini e donne, che si dilettano tra i fornelli e che, in molti casi, pubblicano uno dopo l'altro libri di ricette o di regole per "un mangiare e vivere organico e sano". Per molti, soprattutto per i maschi, l'hobby della cucina, è quasi una seconda identità perchè porta alcuni, e non solo come investimento, ad acquistare ristoranti, bar e, talvolta, anche ad aprire alberghi /boutique con annessa cucina rinomata e super chef. L'ultimo della lista è Hugh Jackman, che nella Downtown di

Food and nutrition are an essential themes in press, since they are part of the life and the passions not only of the stars, but of all Americans. We know about celebrities, male and female, who enjoy cooking. Many of them publish books about recipes or rules for an "organic and healthy life style and nutrition". Thanks to the hobby of cooking many, overall the male stars, express a sort of second identity. Some of them decide to buy restaurants, bars and sometimes they also open hotels with a renowned cuisine

New York ha acquistato un bar diventato un vero luogo di aggregazione e dove, quando è libero, prepara un caffè, nero, con una miscela di chicchi che acquista in Africa per sostenere la distribuzione equosolidale. Oltre ad offrire dolcetti su ricette di sua specialità.

Suo padre era irlandese e sua madre metà napoletana e metà abruzzese, se la ride Bradley Cooper dichiarando: "Nulla di strano in tutto questo: la cucina è un'arte e una componente essenziale della vita". Infatti, i massimi quotidiani ogni giorno e per tre volte alla settimana pubblicano un inserto su alimentazione e cibo oppure almeno due pagine sulla materia "food" con rubrica di ogni tipo,

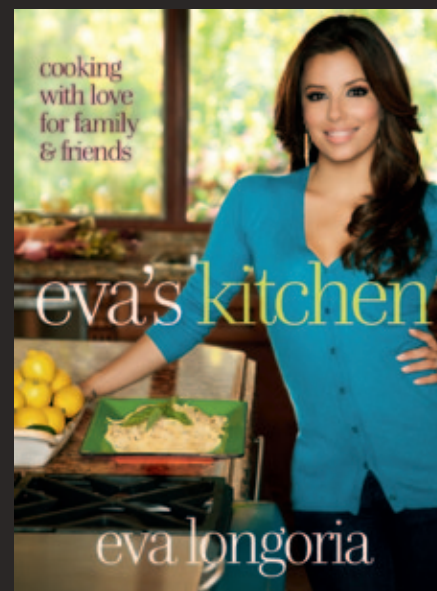
and top chefs. Lately Hugh Jackman bought a bar in Downtown New York, which has become a true meeting place. During his spare time, he prepares black coffee of a brand that he bought in Africa for a global distribution. He also offers desserts based on his special recipes.

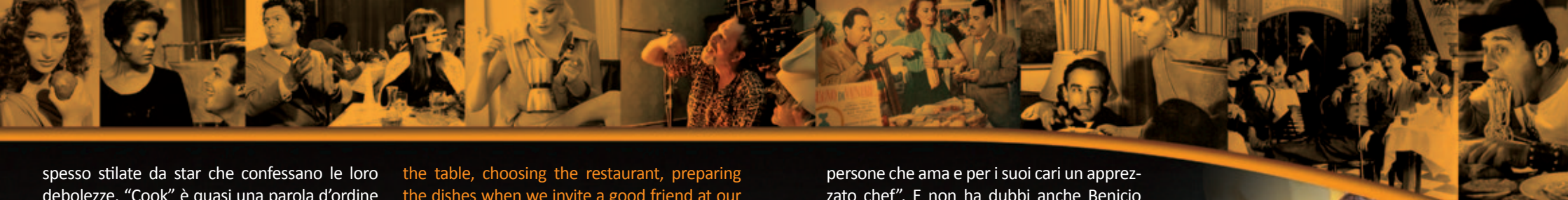
Bradley Coopers' father was Irish and his mother half-Napolitan and half-Abruzzese. He tells amused: "No surprise: cooking is an art and an essential part of life". In fact, the most important newspapers publish an insert about food or nutrition three times a week, or at least two pages with all kinds of columns. These are often written by the stars, with the confessions of their "weak points".

No surprise that cooking has also become a business for Eva Longoria and Jennifer Lopez. They don't have just bought restaurants, but they also put their passion in the "art of good eating". Both enjoy preparing marvelous delicacies and various courses.

Eva Longoria says: "Men adore cooking, but I don't think that, in modern times, it is just a "boys club's" affair. In the past, when the matriachs and their daughters were the "queens of the household", it was very different though".

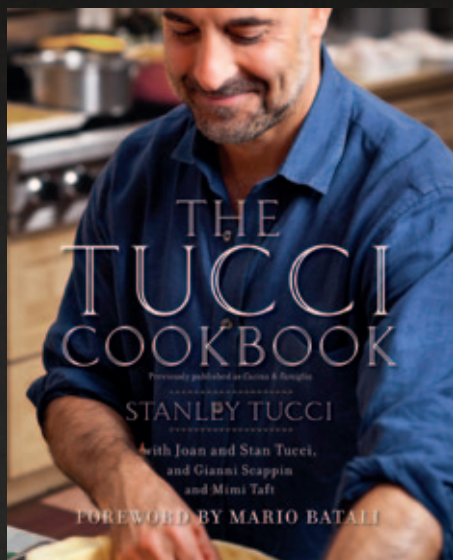
"Nothing amuses a man more than being an esteemed chef for the people he loves" - explains Matthew McConaughey. Benicio Del Toro, a single man with a lot of female friends, has no doubt: "Being together at





spesso stilate da star che confessano le loro debolezze. “Cook” è quasi una parola d’ordine per il mondo di Hollywood perchè, dichiarano in coro tanti attori: “La cucina, l’andare al ristorante, persino fare colazione in famiglia è *the spice of life*”.

Quindi non deve certo stupire che da Eva Longoria a Jennifer Lopez la cucina sia anche diventata un business e non solo per i ristoranti che



hanno acquistato, ma per la passione immessa nell’arte del mangiare e di preparare manichette e portate tra le più svariate. Racconta Eva Longoria. “Gli uomini letteralmente adorano il cosiddetto “cooking”, ma io non penso che l’arte della cucina e del cibo sia un affare del “boys’club” nell’epoca moderna, molto diversa dal passato quando erano le matriarche o le figlie le regine dalla casa”.

“Nulla diverte un uomo - spiega candidamente Matthew McConaughey - come l’essere per le

the table, choosing the restaurant, preparing the dishes when we invite a good friend at our home represents the moment when we truly meet people and not only the *“economy of food”*.

Julienne Moore wrote fairytales for children, that often mention the happiness of sitting all together at the table for a good lunch. She says: Americans have a sort of “food fetishism”, but in the end what really counts is the pleasure of being with the family and eating all together. Sometimes it also happens to discuss about the organic nature of food. I don’t have a doubt about this: you can establish close ties thanks to food. You can see people at the restaurant or just meet them at your home and prepare a lunch together”.

For Stanley Tucci, the great performer of Big Night and author of The Tucci Cookbook, that collects all of his family recipes and pays homage to his Italian roots, “cooking represents the art of enjoying life par excellence”. With his apron, pans and ingredients he becomes a “family cook”. His speciality? Risotto alla milanese with zucchini, potatoes and eggs. He also goes mad about meatballs. “It’s not only about cooking, it’s the physical and intellectual enjoyment of eating in company. It’s about the pleasure of talking with people about your recipe, it’s about the taste of things and exchanges, it’s about body and emotions. When I say that life has always to remind us of a plate of spaghetti, well I’m not joking at all”.

Melissa McCarthy, an extra-size actress, tells: I have always had a healthy and relaxed relationship with food, and my weight has nothing to do with it. I think nutritional education will help the new generation beat anorexia. The television directors have understood it as well, since today

persone che ama e per i suoi cari un apprezzato chef”. E non ha dubbi anche Benicio Del Toro, single con molte amiche: “Lo stare insieme a tavola, lo scegliere un ristorante, preparare le portate se si invita un caro conoscente a casa propria non riflette solo la cosiddetta economia del cibo, ma il vero momento aggregativo”.

Julienne Moore, autrice di fiabe per bambini dove spesso si parla anche della felicità di ritrovarsi tutti insieme intorno a una tavola per un buon pranzo, dichiara: “Gli americani hanno una sorta di feticismo del cibo, ma ciò che alla fine conta è il vero piacere di stare in famiglia e di mangiare insieme, magari discutendo anche della cultura del mangiare sano. Non ho mai avuto dubbi: è la cucina che rende complici, amici, solidi, per molti aspetti, i rapporti più disparati. Ci si vede al ristorante, ci si incontra preparando per gli invitati un pranzo a casa propria”.

Per Stanley Tucci, grande interprete di “Big Night” e autore di “The Tucci Cookbook” in cui sono contenute le ricette di famiglia, anche in omaggio alle radici italiane, “la cucina è l’Arte del vivere per eccellenza”. E munito di grembiolino, padelle e ingredienti si trasforma in un “family cook”. La sua specialità? Risotto alla milanese con zucchine, patate e uova. Ma va matto anche per le polpette. “Non è solo la cucina, è il gusto fisico e intellettuale del mangiare in compagnia, è il piacere di comunicare agli altri una propria ricetta, è il sapore delle cose, degli scambi, fatto di fisicità e di emozioni. Quando dico che la vita deve sempre assomigliare a un gustoso piatto di spaghetti, ebbene: non scherzo affatto”.

Melissa McCarthy, attrice grandi taglie, con-





fida: “Ho sempre avuto un sano e disinibito rapporto con il cibo e la mia stazza non c’entra. Ritengo che la cultura dell’alimentazione possa anche sconfiggere l’ombra pericolosa dell’anoressia per le nuove generazioni. Lo hanno capito anche i dirigenti della televisione, che ormai nei palinsesti di tutte le reti immettono super programmi quasi alchemici dove si parla di burro, uova, zucchero, spaghetti e spezie. Non è affatto anomalo per un americano fare colazione con i programmi, appunto, di “prime time” in cui presentatori e attori illustrano ricette e spesso letteralmente “le realizzano con padelle”, piatti e ingredienti, di fronte alla platea”.

Non vanno diversamente le cose in Gran Bretagna dove il programma della BBC The Great British Bake Off, come ha scritto il giornale Telegraph: “Ha indiscutibilmente cambiato i britannici perchè “to bake” è un modo ormai di vivere in gruppo o da single. Si cucina per i dinner parties, nei club, per rendere meno pesante la propria solitudine persino in ufficio. Senza dimenticare che si fanno competizioni a base delle migliori ricette”.

Aggiunge Bradley Cooper: “Non si tratta soltanto, come nel mio caso, di avere alle spalle una famiglia che ha radici italiane, un Paese dove la cucina ha sempre avuto una motivazione anche di collante per una famiglia, ma del piacere di aver riscoperto l’arte e il piacere del mangiare e cucinare per se stessi e per gli altri. Accade in tutte le etnie e le minoranze o le maggioranze. Gli indiani, ad esempio, non sono certo da meno degli italiani nella loro educazione al “buon cibo” e per le fantastiche ricette: certo, una volta Parigi era per eccellenza la metropoli dell’alta cucina, ora lo è

all channels host shows, that speak about butter, eggs, sugar, spaghetti and spices. It’s not unusual for an American to have breakfast while watching a “prime time” programme. In these shows, TV hosts and actors show recipes and, with the help of pans, plates and the ingredients, they often cook them in front of the audience.

The same is happening in Great Britain, where the BBC programme The Great British Bake Off, which “Has unquestionably changed British people, since the philosophy of the show has turned into a life style for both, groups and singles. People cook for dinner parties, in the clubs and even in order to fight solitude at work. Let’s not forget that there are cooking competitions with Best Recipe Contests - as the Telegraph reports.

Bradley Cooper adds: “It’s not only about, like in my case, having an Italian family and coming from a country, where food is something that connects all the members of it. We have rediscovered an art and the pleasure of cooking and eating good. No matter if we cook just for ourselves or for other people: this is happening to all kinds of people, majorities and minorities, and to all ethnical groups. For example, Indians are like Italians when we speak about nutritional education and fantastic recipes. Well, Paris used to be the metropole of haute cuisine, but today it’s the whole world.

I must confess that I’m happy when I come back to Philadelphia and I see my mother cooking for her children. It’s a joy and it’s what also happens to my colleagues in England when they prepare delicious puddings. As for me, I like cakes with bacon and eggs and I’m very good at cooking soups”. In her new book, *The Hon-*

diventato il mondo intero: io confesso, sono felice quando ritorno a casa a Philadelphia e sto con mia madre e la vedo cucinare per i suoi figli. È una gioia e non è da meno ciò che accade in Inghilterra dove i miei colleghi anglosassoni preparano deliziosi pouding. Io, ad esempio, adoro i dolci che utilizzano anche bacon e uova e sono abilissimo nel preparare ottime zuppe”. Jessica Alba nel suo recente libro “The Honest Life” spiega anche come per lei sia una autentica gioia, che vuole trasmettere persino fisicamente, cucinare per la sua famiglia, scegliere con cura ogni giusto cibo per i suoi due figli piccoli o per il marito e gli amici. “Cucina significa convivialità e unione”, afferma e le sue parole riflettono una realtà perchè nell’egoistico e patinato mondo di Hollywood è stata proprio la cucina a umanizzare tanti rapporti, a creare amicizie salde e scambi a misura non di business, ma d’uomo.

est Life, Jessica Alba tells that she enjoys cooking for her family and she carefully chooses the right food for her two little children, her husband and her friends. She says: “Cooking means conviviality and union” and her words tell the truth, since cooking had “humanized” many relationships in the selfish and fake world of Hollywood. It also contributed to create close friendships and exchanges, that had not to do with business, but just with being human beings.



RINO BARILLARI

Come ti cucino la star...

È il Paparazzo che più di ogni altro ha scattato le foto della Hollywood sul Tevere, immortalando le grandi star internazionali, e non solo, spesso proprio a tavola. A Roma, e non solo, è un personaggio "mitico" e nei luoghi storici della Dolce Vita, i protagonisti di allora continuano a vivere nelle immagini esposte nelle vetrine e all'interno dell'Harry's Bar, che gli ha anche dedicato una targa, e al Café de Paris a Via Veneto. Elegantissimo nel doppiopetto dal taglio impeccabile, Rino Barillari, in arte *King of Paparazzi*, rievoca gli anni d'oro della mondanità romana e i match notturni con i vip sul ring di Via Veneto.

"Sono arrivato a Roma a soli 14 anni e mi sembra davvero l'America. Ho fotografato tutti, da Richard Burton a Liz Taylor. Le ho prese da Peter O'Toole ubriaco, ho fatto a botte con Marlon Brando, karate con Aznavour".

E come dimenticare l'epico diverbio con Frank Sinatra ed i suoi gorilla, che soltanto l'intralcio dei tavolini del Café de Paris evitò che degenerasse in un violento corpo-a-corpo? E che dire del celebre schiaffo di Aldrin, l'astronauta geloso della sua privacy "lunare"?

Le imprese più recenti dimostrano in modo assai eloquente che Rino, dopo quarant'anni di



How to cook a star...

He is for sure "the Paparazzi" that more than anyone else has taken pictures of "Hollywood sul Tevere", celebrating the big international stars also while they are sitting at Rome restaurants table. In Rome, and not only there, he is a "myth", in the historical streets of the Dolce Vita, the main character of that age are still alive through his pictures displayed both, in the Harry's Bar

carriera in tutti i campi della fotografia, è ancora in grande forma e non teme gli incontri ravvicinati con l'irascibile Mickey Rourke (mitragliato dal flash in una nota discoteca) o l'acqua ghiacciata del secchiello dello champagne lanciatogli dal parrucchiere di Claudia Schiffer fotografata al ristorante Dal Bolognese.

Il fotoreporter che, grazie ai suoi memorabili scoop, è riuscito a rendere l'affresco di un'epoca, vanta con orgoglio una serie di record da Guinness dei primati: 76 macchine fotografiche fracassate, 11 costole rotte e 162 (!) volte al pronto soccorso.

inside windows, which also dedicated him a tribute plaque, and in the Cafe de Paris on Via Veneto. "I arrived in Rome when I was 14 and it seemed like America to me. I got shots of everyone, from Richard Burton to Liz Taylor. I got Peter O'Toole drunk, and I got into a brawls with Marlon Brando and Aznavour".

How can we forget his legendary quarrel with Frank Sinatra and his bodyguards which didn't get too out of hand thanks to the tables of the Café de Paris that acted as a barrier? And what about the slap that he got from Aldrin, the astronaut jealous of his privacy to the point of "lunacy"? His latest ventures, after a career in all fields of photography, clearly demonstrate that Rino is still in great shape and doesn't fear new run-ins with the hot-tempered Mickey Rourke (whom he recently caught in a disco) or with Claudia Schiffer's hairstylist, who dumped freezing water from an ice bucket on him for photographing her at the restaurant Dal Bolognese.





Incoronato solennemente *King of Paparazzi* nel 1988 con tanto di cerimonia ufficiale, Rino Barillari incarna lo spirito di una società in continua, disordinata evoluzione: il suo augurio è che finalmente si passi dalla Dolce Vita alla vita dolce, e si compia la transizione da un mero edonismo fine a se stesso ad una ritrovata gioia di vivere. Un paparazzo con un cuore grande così - per ammissione delle sue stesse "vittime" - che nulla ha a che vedere con il fotografo d'assalto, disposto a tutto, demonizzato dai media non senza una certa dose di ipocrisia. Al contrario, l'acuto osservatore della realtà, pronto a coglierne le contraddizioni con una intima adesione umana e, al contempo, lucido distacco, è forse l'ultimo degli eroi romantici, capace di dare forma ai sogni con il lampo magico dell'occhio fotografico.



This photojournalist proudly boasts a series of "Guinness Book" worthy records: he has smashed 76 cameras, has broken 11 ribs and has been to the emergency room 162 (!) times.

Rino Barillari, officially crowned The King of Paparazzi in a ceremony in 1988, embodies the spirit of a society in continual evolution: his wish is that we can make the transition from the dolce vita to the vita dolce, passing from a mere hedonism to a refund joy of living. The heart of this paparazzo is so big that he's obviously not one of those ruthless journalists hypocritically demonized by the media. On the contrary, this acute observer of reality succeeds in capturing life's contradictions by emotionally involving himself without getting too attached. Maybe he is a modern romantic hero, the interpreter of a dream never forgotten that comes alive within the lens of his camera.

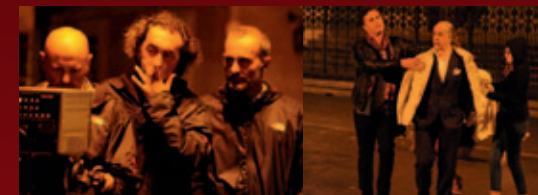
OMAGGIO A RINO BARILLARI

La grande bellezza nelle foto del "king"

TRIBUTE TO RINO BARILLARI

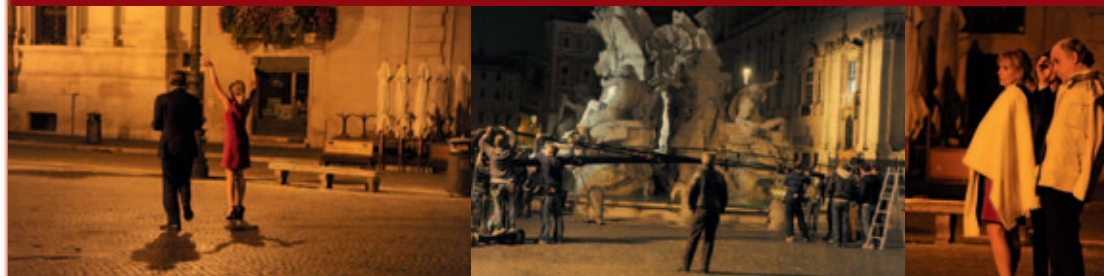
The great beauty in the king's shots

Le risate, le confidenze tra gli attori, i momenti morti tra una scena e l'altra, il freddo di ottobre a piazza Navona, con un'Isabella Ferrari bellissima nel suo abito rosso accanto a Toni Servillo, alias Jep Gambardella, giornalista di spettacoli che per forza ricorda Mastroianni ne *La Dolce Vita*. E poi Carlo Verdone che scherza, Paolo Sorrentino dietro la cinepresa, mentre fuma, mangia, si confronta con il cast. Metti sul set "the King of paparazzi", Rino Barillari, e ti ritrovi tra le mani un album di foto "clandestine" che raccontano più di ogni backstage passato al vaglio di produzione e ufficio stampa la vita sul set de *La grande bellezza*, già acclamato al Festival di Cannes. Le immagini "rubate" sono il frutto di un accordo tra Barillari e Sorrentino: «Era notte fonda - racconta il fotografo romano - ed ero andato per i fatti miei a seguire le riprese in via Veneto. Sorrentino mi vede, si avvicina e mi chiede se posso fare una piccola parte nel film. «Va bene», gli dico io, però in cambio faccio tutte le foto che voglio sul set». Chissà se la Ferrari, immortalata anche mentre sbadiglia, esausta e infreddolita, era stata messa al corrente del patto tra regista e paparazzo. Il cameo di Barillari (che si aggiunge a quello di Verdone, Venditti e Fanny Ardant) sono dieci secondi di pellicola in cui lui non fa altro che recitare la parte di se stesso: scatta foto all'Harry's Bar, il locale della dolce vita per antonomasia, quello dove capitava di trovare Frank Sinatra che improvvisava al piano «O sole mio».



We can see laughters, actors revealing their secrets to each other, "dead moments" between the scenes, the cold October in Piazza Navona, the beautiful Isabella Ferrari in her read dress and Toni Servillo aka Jep Gambardella, in the role of an entertainment journalist. Then we see Carlo Verdone joking and Paolo Sorrentino behind the camera, while he was shooting, then eating and talking with the cast. When you put the *King of Paparazzi* - Rino Barillari - on the set, then you will end up with an album of "clandestine" pictures. Those images are telling more about life on the set of *The Great Beauty*; that has already been acclaimed in Cannes, than any production or press office could ever do. The "stolen" pictures are the result of an agreement between Barillari and Sorrentino: "In the dead of the night - tells the Roman photographer - I went to watch the shootings in Via Veneto. Sorrentino saw me, came to me and asked me if I could play a little role in the movie. I said "ok", but in return I can take all the photos that I want on the set. Barillari's appearance lasts ten seconds. During this time he plays the role of himself: he takes pictures at the Harry's Bar, the *La Dolce Vita* bar par excellence, where it could happen to find Frank Sinatra playing "O sole mio" on the piano.

Filippo Bernardi da "IL MESSAGGERO.IT"





© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI

© RINO BARILLARI



BRIVIDO POP



Dialoghi spericolati tra le star del cinema di oggi e di ieri con le madonne di Raffaello o le veneri botticelliane. Eroi dei fumetti e dello sport catapultati sulle volte affrescate della Cappella Sistina, manifesti cinematografici contaminati dalle luci radenti delle "fotografie" di Caravaggio. Queste icone, sottratte momentaneamente al loro tempo e al loro spazio,

Audacious dialogues between the movie star of yesterday and today, Raphael's Madonnas or Botticelli's Venuses. Heroes from comic strip and sport are catapulted onto the frescoed vaults of the Sistine Chapel, movie posters are contaminated with oblique light from "photographs" of Caravaggio. These icons, temporarily removed from their time and space, are given life in a new dimension, superimposed on each other, they mingle, overlap, assemble and disassemble to be reborn in the artist's dream. Inspired by the decollage of Mimmo Rotella, Brivido Pop physically and digitally tears and rips billboards around the city to expose, layer after layer, an overlapping that is a century-old and discovers unprecedented and fascinating

combinations. It is an aesthetic short circuit, a bizarre but ingenious slot machine. The final product is a digital "récollage" printed on canvas (edition limited to five copies) and enhanced with genuine peeled paper that blend into the photographs so as to further confuse the eye; the work is delicate and charming making each copy unique in its own way. Marco Innocenti - Libra - shops for images and writes Pop recipes. Fabrizio Micheli - Aries - cooks, roasts and stir-fries these images so as to have new pictures as if fresh from the oven.

rivivono in una nuova dimensione: si sovrappongono tra loro, si mescolano, si intersecano, si compongono e scompongono per prendere nuova vita nel sogno dell'artista. Ispirandosi ai decollage di Mimmo Rotella, Brivido Pop scarta e strappa fisicamente e digitalmente i manifesti affissi in città e strato dopo strato, scavando attraverso una sovrapposizione secolare, scopre combinazioni seducenti e impensabili. È un corto circuito estetico, una slot machine bizzarra ma geniale.

Il prodotto finale è un "ricollage" digitale stampato su tela (non oltre cinque esemplari) con un condimento di strappi di carta veri e propri che vanno a confondere l'occhio mischiandosi a quelli fotografati; un lieve vezzo manuale che rende ogni copia, a modo suo, irripetibile. Marco Innocenti - bilancia - provvede a fare la spesa di immagini e scrive le ricette pop. Fabrizio Micheli - ariete - frigge, arrostitisce e ripassa in padella queste immagini per sfornare quadri sempre nuovi. Dal 1997 ad oggi, con i colleghi di Brivido & Sganascia, entrambi gemelli, hanno realizzato oltre centocinquanta manifesti di film italiani e molti personaggi dello spettacolo tra cui Pedro Almodóvar, Penelope Cruz, Ferzan Ozpetek, Leonardo Pieraccioni, Laura Torrisi, Carolina Crescentini, Checco Zalone, Massimiliano Bruno, Vincenzo Salemme, Maria Grazia Cucinotta, Paolo Virzì, Claudia Gerini, Alberto Angela e Martin Castrogiovanni hanno un brivido pop appeso in casa (o un quadro a loro dedicato), spesso una rielaborazione di un manifesto di un film che li ha visti protagonisti. Altri quadri brivido pop fanno parte di collezioni private a Montecarlo, San Diego, Chicago, Singapore, Francoforte, Milano e Roma; due ristoranti italiani di New York e Los Angeles espongono brivido pop espressamente realizzati per loro così come gli uffici romani Warner Bros, Universal, Cattleya, Medusa, Rai Cinema e Tao Due.



Since 1997, with their colleagues of Brivido & Sganascia, both Gemini, they have designed more than a hundred and fifty posters of Italian movies and of many celebrities in the show business including Pedro Almodóvar, Penelope Cruz, Ferzan Ozpetek, Leonardo Pieraccioni, Laura Torrisi, Carolina Crescentini, Checco Zalone, Massimiliano Bruno, Vincenzo Salemme, Maria Grazia Cucinotta, Claudia Gerini, Paolo Virzì, Alberto Angela and Martin Castrogiovanni who have a "Brivido Pop" picture hanging on their walls, often a reworking of a poster of a movie in which they starred.

Other Brivido Pop pictures can be found in private collections in Montecarlo, San Diego, Chicago, Singapore, Frankfurt and Rome; two Italian restaurants in New York and Los Angeles display "Brivido Pop" pictures especially designed for them as do the roman offices of Warner Bros, Universal, Cattleya, Medusa, Rai Cinema and Tao Due.





Big Night

a cura di Laura Delli Colli

Italianamericans

LAURA DELLI COLLI, giornalista, è Presidente del Sindacato Giornalisti Cinematografici Italiani (SNGCI). Dal 2011 cura a Los Angeles per Luce Cinecittà la rassegna Cinema Italian Style. Segue da sempre il mondo dello Spettacolo e in particolare il cinema italiano, attraverso articoli, inchieste, interviste e reportage in oltre trenta anni di carriera, firmando prima su *La Repubblica* poi, come inviato speciale, per il settimanale *Panorama*.

Autrice di molti libri su registi, attori e sul "dietro le quinte" dello star system. Ha unito la sua passione professionale per il cinema ad un gusto personale per l'eccellenza nel cibo: un insolito match pronto per essere sperimentato su una buona tavola attraverso le sue ricette pubblicate in Italia in ben dieci libri dedicati al gusto del cinema (*Il gusto del cinema-Cooper*): più di 300 ricette "cinematografiche" rubate ai i più importanti film italiani e internazionali.

LAURA DELLI COLLI, *journalist, is the President of Italian Cinematographic Press (SNGCI) and (since 2011) Cinema Italian Style series curator. She has been following International show biz and particularly italian cinema writing stories and reportages, all over thirty years, before for the daily La Repubblica and, after, the weekly newsmagazine Panorama.*

Author of many books about directors, actors and the star system "backstage", she has dressed up her professional passion for cinema with a personal taste for excellent food: an unusual match ready to be tested in a good kitchen following her personal recipes published in Italy in ten books dedicated to The taste of cinema (Il gusto del cinema - Cooper): more than 300 recipes from the most important italian and International movies.

Caponata

Dal film di Campbell Scott e Stanley Tucci (1996) la storia divertente dell'apertura di un ristorante italiano in America da parte di due cuochi immigrati. Una commedia agrodolce come la ricetta della caponata.



From the movie by Campbell Scott and Stanley Tucci (1996) the amusing history of two Italian chef at the opening of their restaurant in America. A bittersweet comedy just like the sicilian caponata's recipe.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

6 melanzane, una cipolla grande, passata densa, sedano, capperi sotto sale (*ben sciacquati*), una bustina di pinoli, zucchero e aceto per l'agrodolce, olio, d'oliva, sale e pepe.

6 eggplants, 1 onion, tomatoes (or Italian conserve of Tomato), celery washers, capers under salt (well washed), 1 packet of pine nuts, sugar, vinegar for bittersweet sauce, olive oil, salt, pepper.

Lavare le melanzane e tagliarle a dadini, rosolarle quindi nell'olio d'oliva senza farle ammorbidire troppo. Versare in un tegame la cipolla, il sedano tagliato a rondelle, e il pomodoro (almeno 500 g di passata). Far cuocere 1/4 d'ora circa finché gli odori non saranno visibilmente teneri. Aggiungere le melanzane, i capperi e i pinoli, il sale e il pepe. Rimettere sul fuoco ancora per qualche minuto finché il tutto non si amalgami bene e solo alla fine versare nelle melanzane la miscela di zucchero e aceto fatta sciogliere prima in un pentolino sul fuoco. Mischiare la caponata e far raffreddare. Si può anche eliminare l'agrodolce sostituendo i pinoli e i capperi con le olive.

Wash the eggplants and cut them in little cubes, then cook them in olive oil paying attention to non make them soften too much. Now you can mix in a skillet onion, celery and tomato. Make them cook slowly for fifteen minutes until all they will be visibly tender. Add the eggplants, capers and pine nuts, salt and pepper. Cook for some minute until all is well mixed and at last minute put a mix of sugar (one little spoon) and vinegar before you mixed in a small pot. Mix it all and let the caponata get cool. The original recipe can be also cook without bittersweet and replacing pine nuts and capers with some olives.



Quei bravi ragazzi *Goodfellas*



Ragù di Little Italy *Little Italy Ragù*

La ricetta del ragù che Quei bravi ragazzi (1990) si godono a tavola tra un omicidio e una sparatoria, sembra sia esattamente quella che Martin Scorsese ha visto cucinare alla mamma. La racconta in un documentario (*Italianamericans, del '74*) in cui ha raccolto dai genitori testimonianze sulla sua storia familiare a cominciare dalla cucina.

The original recipe of the ragù that Goodfellas (1990) enjoy at the table between a homicide and a shooting, is exactly the same Martin Scorsese has seen be cooked by his mother. He shows her telling how to cook this "salsa" in a family documentary (Italianamericans, of the '74) in which Scorsese has collected family tales from his parents starting from food and Italian recipes.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

200 gr di polpa di manzo magra, 200 gr di polpa di vitella, 3/4 salsicce, un pezzo d'osso non spugnoso (meglio la parte del collo), aglio, cipolla, 500 gr di pelati di pomodoro (o 2 bottiglie di passata densa), olio, sale, pepe, 1 cucchiaino di zucchero, basilico. Per le polpettine: 1 uovo, pane raffermo, 1 tazza di latte, 100 gr di Parmigiano grattugiato.

200 gr. of lean beef 200 gr. of lean veal, 3/4 sausages, a not spongy bone (better the neck part), garlic, onion, 500 gr. of it peeled tomatoes (or 2 bottles of dense tomato sauce), olive oil, pepper, 1 teaspoon of sugar, basil. For little meatballs: 1 egg, bread, a cup of milk, 100 gr. of grated Parmesan cheese.

Soffriggere aglio e cipolla tagliata sottile in una padella dai bordi alti. Rosolarvi la carne mischiando il macinato, le salsicce (bucate prima di essere messe in pentola) e l'osso. Togliere la carne e aggiungere al soffritto la polpa di pomodoro, il sale, il pepe e il cucchiaino di zucchero portando ad ebollizione e aggiungendo, se occorre, un bicchiere d'acqua. Quando il sugo comincerà ad addensare rimettere nella padella tutta la carne e far cuocere a fuoco lentissimo per 40 minuti. Togliere di nuovo la carne e tritarla aggiungendo alla polpa uovo, pane ammollato nel latte, parmigiano e un cucchiaino della salsa di pomodoro ottenuta per legare il tutto. Fare delle polpettine piccole e rimetterle a cuocere per 1/4 d'ora nel sugo. E alla fine condire abbondantemente la pasta.

Put in oil garlic and onion thin cut in one frying pan from the high edges. Add the meat well mixing with sausages (before punched with a fork) and the bone. Remove the meat and add, now, all the mix you have fried with tomato, pepper and salt with the sugar teaspoon carrying to boiling and adding, if you need, a glass of water. When the gravy begins to thicken, replace in the frying pan all the meat and let cook it, slowest fire, for at least 40 minutes. Remove now the meat and chop it adding the egg, bread before softened in milk, grated Parmesan and a spoon of the obtained sauce of tomato in order to tie all. Make the small meatballs and replace them to cook for 1/4 of hour in the gravy.

Ladri di biciclette *The Bicycle Thief*



Omaggio a / A tribute to

Vittorio De Sica

Mozzarella in Carozza

La mozzarella in carrozza (*Ladri di biciclette, 1948*) è protagonista di un momento particolarmente teso del film: Antonio ha appena trovato lavoro ma gli hanno rubato la bicicletta e a sua volta, disperato, pensa di rubarne un'altra... In trattoria, squattrinato, è digiuno, ma spende i pochi soldi che ha per ordinare al figlio una mozzarella in carrozza, mentre il pensiero corre alla bicicletta rubata.

La "mozzarella in carrozza" (Ladri di biciclette, 1948) plays an important rule during a particular moment in the movie: Antonio has just found a job but someone stole his bike so he is thinking to stole one, himself too... In the restaurant, penniless, and hungry, he spends the little money he has to order his son a mozzarella in carrozza while his deep thoughts run to the stolen bicycle.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

8 fette di mozzarella tagliate in quattro fette, pancarrè, 2 uova, 2 cucchiari di farina, sale, olio per friggere, latte.

250gr. Mozzarella cheese, 8 slices sandwich bread, 2 eggs, milk, flour, oil to frying, salt.

Togliere la crosta al pancarrè, mettere ogni fetta di mozzarella tra due fette, ritagliandole a misura della fetta. Sbattere quindi le uova con il latte, salare, e immergervi i sandwich di mozzarella, dopo averli infarinati. È il momento di passare alla frittura in olio bollente, facendo scolare bene la mozzarella dorata sulla carta per fritti. Una curiosità: la mozzarella in carrozza viene meglio se si usa la bufala perché, anche se più grassa, è meno acquosa. A Napoli nella mozzarella in carrozza si mette spesso un filetto di acciuga.

Cut Mozzarella cheese in four equally thick slices. Cut off crust from bread, put the Mozzarella between two slices of bread. Beat eggs with milk, salt and dip the Mozzarella sandwiches. Deep fry in boiling oil. Drain well on absorbent paper. A curiosity: this preparation is more successful if Bufala cheese is used though containing more fat, it is less watery. In Naples, anchovy fillet is often added to each sandwich.

L'Oro di Napoli

The Gold of Naples

La Ciociara

Two women

Pizzelle Napoletane

La bella Sophia con la regia di Vittorio De Sica (*L'oro di Napoli* - 1954) racconta al marito di aver perso l'anello (che in realtà ha dimenticato a casa dell'amante) proprio nella pasta della pizza. Sophia impasta e il marito cuoce. E la pizza è quella tradizionale napoletana, frita nell'olio bollente...

The beautiful Sophia directed by Vittorio De Sica (L'Oro di Napoli-1954) tells her husband that she lost the ring (but she forgot it in her lover's house) in the pizza dough. Sophia kneads and her husband bakes. The Pizza is the traditional Neapolitan one, fried in hot oil....

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, farina e un po' di lievito di birra.
Per la pastella: alici, una padella d'olio (tradizionalmente d'oliva), sale.

Water, flour and a little brewer's yeast. For the batter: anchovies, frying pan with oil (traditionally olive oil) salt.

Preparare la pastella sciogliendo il lievito nell'acqua tiepida e aggiungendo poi la farina (e altra acqua). Ottenuta una pasta morbida, farla lievitare e salarla mentre viene lavorata. Unire le alici alla pasta. Quindi preparare tante piccole pizzette, tagliando la pasta stesa con il fondo di un bicchiere, o con una piccola scodella rovesciata e friggerle nell'olio bollente. Scolarle quando sono ben dorate e lasciarle asciugare sulla carta da frittura. Una variante ugualmente saporita si può ottenere con un po' di pasta d'acciughe, ben sciolta a freddo nell'olio di frittura. Questa è la ricetta tradizionale delle pizze che a Napoli si chiamano "pizzelle".

To prepare batter, dilute yeast in warm water and add flour (and more water). Once a soft dough is obtained, let it rise. While working dough, add salt. Keep anchovies at hand to blend with dough. Prepare many little pizzas, cutting the rolled out dough with the bottom of a glass or with a little bowl upside down. Fry in boiling oil. When golden, drain and dry on absorbent paper. An equally tasty variation can be obtained with some anchovy paste, melted in frying oil, when still cold. This is the traditional recipe for pizzas, that in Naples are called "pizzelle".



Spaghetti alla Carbonara

Nel capolavoro di Vittorio De Sica (1960), Oscar® per Sophia Loren una delle storie più significative del Neorealismo italiano. Non c'è gusto né tavola nel film ma nel ricordo di Sophia una memorabile cucina ciociara, con la "carbonara" assaggiata per la prima volta, insieme a De Sica, proprio durante le riprese del film.

In the masterpiece by Vittorio de Sica (1960), Oscar® for best actress Sophia Loren, one of the more meaningful history of the Italian Neorealismo. Impossible to see a table or to find a recipe in this movie but in the memory of Sophia the unforgettable "carbonara" taste, never eaten before, just during the shooting.

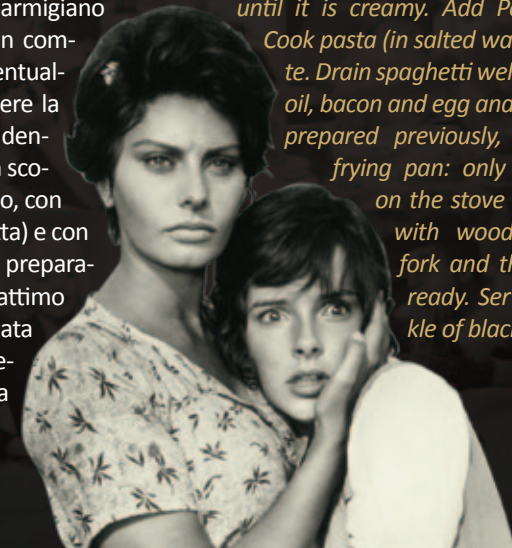
INGREDIENTI / INGREDIENTS

350 gr. di spaghetti, 3 uova, 150gr. di guanciale (o pancetta affumicata) olio d'oliva, cipolla, Parmigiano grattugiato, sale, pepe nero. Pecorino romano grattugiato.

350 gr. of spaghetti, 3 eggs, 150gr. of bacon, olive oil, onion, grated Parmesan cheese, black pepper, grated roman Pecorino cheese.

Soffriggere in poco olio il guanciale (o la pancetta a dadini) e cipolla a fettine sottilissime, sbattere le uova in una terrina con poco sale e mescolarle lentamente con il parmigiano grattugiato, fino ad ottenere un composto cremoso, unendo eventualmente anche il pecorino. Cuocere la pasta (in acqua salata) molto al dente. Mantecare gli spaghetti, ben scolati, in una padella dal bordo alto, con il guanciale (o la pancetta soffritta) e con il composto d'uovo e formaggio preparato in precedenza: solo qualche attimo sul fuoco e una buona mescolata con cucchiaio e forchettone di legno. Servire con una spolverata di pepe nero appena macinato.

In a little oil brown diced bacon and thinly sliced onion. Whip eggs in a bowl with a hint of salt and mix slowly with grated Parmesan cheese, until it is creamy. Add Pecorino cheese. Cook pasta (in salted water) very al dente. Drain spaghetti well and blend with oil, bacon and egg and cheese mixture prepared previously, in a high-rim frying pan: only a few instants on the stove and a good stir with wooden spoon and fork and the carbonara is ready. Serve with a sprinkle of black pepper.





I soliti ignoti

Big deal on Madonna Street

Omaggio a / A tribute to

Marcello Mastroianni

Pasta e Ceci

Nel film di Mario Monicelli (1958) una delle più simpatiche bande di ladri del cinema di tutti i tempi: sognano il colpo della vita ma si consolano alla fine con un piatto di pasta e ceci. Perché la pasta e ceci? Semplice: era uno dei piatti preferiti di Marcello Mastroianni. Che al momento di girare, sul set, la propose al posto della pasta e fagioli prevista nella sceneggiatura.

In Mario Monicelli's film (1958) one of the most likeable gangs of the story of cinema: they dream the blow of the life but at the end they find only a "pasta and ceci" dish. Why the pasta and ceci? Simple: it was one of the preferred recipes by Marcello Mastroianni. That at the moment of shooting, on the set, asked his loved chickpeas in substitution of beans of the original script.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

150 gr. di pasta (cannolicchi, lasagnette o pasta mista per minestre), 200 gr. di ceci, 1 spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, olio d'oliva, sale, pepe, dado vegetale (mezzo, o un misurino scarso se in polvere), conserva di pomodoro.

150 gr. of pasta (cannolicchi, lasagnette or mixed paste for minestre), 200 gr. of chickpeas, 1spicchio of garlic, 1 twig rosemary, olive oil, knows them, pepper, dice vegetable (half, o 1 measures insufficient if in powder), conserve of tomato.

Tenere i ceci a bagno in acqua (meglio insieme al rosmarino) per 12 ore, poi lessarli in acqua appena salata, scolarli e frullarne una parte insieme ad un po' d'acqua di cottura. Soffriggere poi i ceci interi e quelli frullati in un'ombra d'olio d'oliva con lo spicchio d'aglio intero e una punta di conserva di pomodoro. Allungare il soffritto con l'acqua di cottura e aggiungere dado, eventualmente sale e rosmarino. Far cuocere per un quarto d'ora. La pasta può essere cotta in questa minestra oppure a parte in acqua leggermente salata. Si può aggiungere una spolverata di pepe.

Keep the chickpeas into water (with rosemary) for 12 hours, and then cook them in boiled water, to drain them and mix a part with their baking water. Then fry chickpeas in an olive oil shadow with garlic and tomato conserve. Add a little baking water and rosemary and let it boil for a quarter of hour. The pasta can be cooked into this soup or separately, in salted water. At last you can add pepper.



C'eravamo tanto amati

We all loved each other so much

Omaggio a / A tribute to

Ettore Scola

Bucatini all'amatriciana

Trent'anni di vita e di costume italiani, con la regia di Ettore Scola (1974) raccontati attraverso le storie di un gruppo di amici, dalla Resistenza al boom economico. Un inno agli ideali traditi. Nel quale c'è anche il sapore di un piatto di bucatini.

Thirty years of Italian political and social life by director Ettore Scola (1974) to through the private story of a group of friends, from the Resistance to the economic boom... A hymn to many betrayed ideals. In which there is also the taste of Italian "bucatini".

INGREDIENTI / INGREDIENTS

350 gr. di bucatini, 150 gr. di guanciale, 1/2 kg di pomodori da sugo, olio d'oliva, cipolla, sale, peperoncino, 50 gr. di pecorino grattugiato.

350 gr. bucatini, 150 gr. streaky bacon without rind, 500 gr. Tomatoes for sauce, olive oil, onion salt, chili, 50 gr. of grated Pecorino cheese.

Tagliare il guanciale (che dev'essere poco salato) a fettine sottili e farlo rosolare con la cipolla in un fondo d'olio. Aggiungere la polpa di pomodoro (ottenuta pelando i pomodori e privandoli dei semi, poi frullandoli o passandoli al tritaverdure), e una presa scarsa di sale. Far cuocere prima a fuoco vivo, aggiungendo il peperoncino, poi più lentamente, fino ad ottenere un sugo cremoso. Scolare i bucatini al dente, condirli e spolverare con il pecorino. Il pecorino, in una versione più "dolce" del piatto, può essere sostituito da parmigiano.

Thinly slice streaky bacon (no too salty) and brown with onion in oil. Add tomato pulp (for pulp: peel and seed fresh tomatoes, put through the blender or purée with vegetable mill) and a pinch of salt. Cook on a high fire, add chili. Lower flame to obtain a thick sauce. Drain bucatini al dente, season and sprinkle with Pecorino cheese. Parmesan cheese can be a substitute for Pecorino, in order to prepare a sweeter version of this dish, although it is not traditional.

Omaggio al cinema siciliano

A tribute to the sicilian cinema

IL GATTOPARDO di Luchino Visconti

Cannoli

INGREDIENTI / INGREDIENTS

300 gr. di farina, 50 gr. di burro, un bicchierino di Marsala secco, 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di sale, olio e, per il ripieno: 500 gr. di ricotta, 250 gr. di zucchero a velo, 1 bustina di vanillina, scorza d'arancia candita, granella di pistacchi. Facoltative gocce di cioccolato. Fondamentale il cannello di metallo per dare forma alla pasta.

Versare nella farina "a fontana" zucchero, marsala e un pizzico di sale e lavorare il composto finché non diventi un impasto consistente. Farne la classica "palla" e lasciar riposare per un'ora. Stendere poi la pasta ritagliando nella sfoglia non troppo sottile dei rombi che assumeranno la classica forma del cannolo utilizzando i cannelli di metallo unti di olio, fondamentali per ottenere il classico cilindro di pasta da riempire con la ricotta. Chiudere il cannolo svrapponendo appena due lembi di pasta ai bordi e sfilando la orma di metallo dall'interno. Friggere i cannoli in olio bollente e scolarli. Lavorare quindi la ricotta con zucchero e vaniglia: attenzione, la composizione dell'interno cambia leggermente a seconda dei diversi luoghi siciliani: si possono aggiungere gocce di cioccolato, comunque scorze di arancia candita oppure spolverare le due estremità del cannolo con granella di pistacchio. Ovviamente i cannoli vanno riempiti con l'impasto ottenuto.

300 gr. flour, 50 gr. butter, a small glass of dry Marsala, 1 spoon sugar, pinch of salt, olive oil, water stuffing; 500 gr. Ricotta, 250 gr. Confectioner's sugar, 1 teaspoon of vanilla, 1 teaspoon candied orange skin, ground pistachio (optional), melted chocolate. Fundamental to this recipe is having a round metal tube as a form for the pastry.

Prepare the flour as if you were making pasta. Add. Marsala, pinch of salt and knead with water until there is a consistent mixture (like pasta). From pastry mix into balls and let it rest them rest for one hour. Roll the pastry with a rolling pin in the shape of a rhombus. Using the metal tube, roll the pastry around. The metal needs to be oily so that the pasta doesn't stick on it. Close the pastry around the metal on the edge and slide out the metal tube from the inside using it as a form. Fry the cannoli in hot oil. Remove to paper towels to dry the oil. For the stuffing, mix the ricotta, sugar and vanilla: the inside composition changes slightly depending on the different Sicilian areas. You can add. Melted chocolate, candied orange skin or sprinkle the two tips of the cannoli with ground pistachio. Obviously the cannoli must be stuffed inside with whichever ingredients you like.

BAARIA di Giuseppe Tornatore

Babà

INGREDIENTI / INGREDIENTS

350 gr. Di farina, 1 uovo, ½ lt di latte, una bustina di lievito di birra, 50 gr. di zucchero, un pizzico di sale, 50 g. di burro, due bicchierini di rum.

350 gr. flour, 1 egg, ½ liter o milk, 1 instant yeast, 50 gr. sugar, pinch of salt, 50 gr. Butter, 2 small glasses of rum.

Sciogliere il lievito in una tazzina di latte tiepido, aggiungere farina, zucchero, l'uovo, il burro ammorbidito fuori del frigo, un pizzico di sale. Lavorare a lungo il composto sino a che non sarà liscio. Riempire a metà uno stampo per babà imburato e lasciare che il composto lieviti per circa tre ore. Il luogo di lievitazione deve essere tiepido e lo stampo ricoperto da un canovaccio. Poi infornare per circa mezz'ora nel forno ben caldo. Trascorso il tempo di cottura sfornare. Preparare intanto uno sciroppo di acqua e zucchero al quale aggiungere il rum. Bagnare il Babà abbondantemente in tutti i suoi lati e servire.



Sieve Flour and melt yeast in warm water. Prepare soft dough and let rise for a few hours. Knead flour in a bowl with butter, egg and a pinch of salt. When the volume of the dough has doubled, blend in the rest of the ingredients, then add sugar cream. Let the mixture rest. In the meantime, grease a mould with butter, pour the ingredients in it, place in pre-heated oven for 20 min. Prepare syrup: bring to the boil, then cool half a glass of water with the sugar and the glasses of Rum. Pour on babà, when removed from oven.



HO FATTO UN SOGNO

I HAD A DREAM

ACCADEMIA ITALIANA
DELLA CUCINA
(Delegazione di Los Angeles)

THE ITALIAN ACADEMY
OF CUISINE
(Los Angeles Delegation)



HOLLYWOOD

Ero al ristorante **Nuovo Cinema Paradiso** che ancora a Los Angeles non c'è, ma forse lo apriranno presto... o forse stavo guardando il film...? Non ricordo, beh, ma non ha importanza... è un sogno... Erano le **Otto e mezzo** di una **Giornata particolare**. In sala c'erano alcuni **Amici miei**, **La ragazza con la valigia**, **La donna scimmia** e **Pasqualino settembellezze**. Davano un menù fisso, su grande schermo e su tavoli apparecchiati in 35 mm. **Vino e pane** a volontà.

La cena si apriva con una minestra di **pasta e ceci**, lo chef era uno dei **Soliti ignoti**, grande esperto nella cottura di cannolicchi e pasta rotta. (In disparte, uno degli avventori, un **Gattopardo**, solitario al tavolo, si divorava un **timballo di maccheroni**). Non so come, il maître a un certo

I was sitting in a restaurant called **Cinema Paradiso** (it does not exist in Los Angeles, by the way), but it seems like it will open soon... or maybe I was watching a movie...? It doesn't matter, it is still a dream anyway. It was 8 ½ of **A Special Day**. There were some of **My Friends**, **a Girl with a Suitcase**, **The Ape Woman** and **Seven Beauties**. They were offering a fixed menu, served on a big screen and on tables with cloths of 35mm each.

Plenty of **Vino e Pane** (Wine and bread). The first course of **The Dinner** was a soup of pasta e ceci (pasta and chickpeas); the chef was one of the guys from the Big Deal on Madonna Street, great at cooking cannolicchi and pasta rotta. (In a corner, one of the customers, a **Leopard**, was devouring a timballo di macche-

punto ordina: "E ora tutti alle carte. Prima **Lo Scopone scientifico** e poi il secondo. Un grande applauso accompagnò l'arrivo dell'**Anatra all'Arancia** fatto all'antica maniera della cucina fiorentina (si chiamava **paparo alla melarancia** quando Caterina de' Medici lo esportò in Francia), un piatto che molto apprezzarono **Rocco e i suoi fratelli** e **Toro scatenato**. Per dolce c'era una torta con **La ricotta** preparata seguendo la ricetta di Pellegrino Artusi: "Ricotta, grammi 500. Zucchero, grammi 150. Mandorle dolci, grammi 150. Dette amare, n. 4 o 5. Uova intere, n. 4; rossi, n. 4. Odore di vainiglia". Mentre ordinavo il bis, **L'orchestra di Piazza Vittorio** attaccò **L'ultimo valzer** e tutti, **Ballando ballando**, convenirono che... **La Vita è bella**. **Sogni d'oro**.

L'Accademia italiana della cucina è un'Associazione Culturale fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani e riconosciuta quale Istituzione Culturale della Repubblica Italiana. Ha il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e di promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative. Francesca Harrison è il Delegato della Delegazione di Los Angeles.

The Accademia Italiana della Cucina is a cultural association founded in 1953 in Milan by Orio Vergani, and is officially recognized as a Cultural Institution of the Italian Republic. Its goal is to preserve the Italian gastronomic tradition and to promote and encourage its diffusion in Italy and abroad through a series of initiatives. Francesca Harrison is the head of the Los Angeles Delegation.



roni/macaroni timbale). A loud applause accompanied the **Duck in Orange Sauce** cooked old style (it used to be called **paparo alla melarancia** when Caterina De' Medici made it famous in France), a recipe very much appreciated by **Rocco and his Brothers** and by **Raging Bull**. As dessert, we were served a **Ricotta** cake made following the recipe of Pellegrino Artusi: 500 grams of ricotta, 150 grams of sugar, 150 grams of sweet almonds, 4 or 5 bitter almonds, 4 whole eggs, 4 yolks, 4 vanilla sticks". While I was ordering another portion, **The Orchestra of Piazza Vittorio** started to play **The Last Waltz** and all the guests, dancing and dancing, agreed on something: **Life is beautiful**. **Golden dreams**.



www.pastidinmartino.it

Nell'Italia del Sud la Famiglia di Martino gestisce l'Azienda sin dal 1912. La loro dedizione verso la pasta è antica come la loro secolare esperienza nella produzione di pasta di qualità e profonda come l'irrefrenabile passione verso la ricerca, la cura artigianale e il rispetto per il lavoro. Le intuizioni e le innovazioni di tre generazioni di pastai di Martino hanno portato il Pastificio a divenire un autorevole punto di riferimento internazionale nel mercato della pasta di Gragnano. I loro prodotti mostrano il marchio d'Indicazione Geografica Protetta (IGP), un prestigioso contrassegno riconosciuto solo a coloro che producono pasta nella città di Gragnano secondo l'antico metodo che prevede l'utilizzo delle migliori semole di grano duro unite alle più pure acque sorgive locali, trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta a bassa temperatura. Con i suoi 8 milioni di pasti prodotti al giorno, esportati in 32 Paesi, il Pastificio Di Martino con entusiasmo oggi promuove il prodotto di famiglia diffondendo il credo del cibo più amato al mondo.

In the South of Italy the di Martino family owns and runs the Company since 1912. Their dedication for pasta is as deep as their over one hundred years of experience and irrepressible passion for research, craftsmanship and respect for work. The insights and innovations of three generations of pasta makers led today the Company become a very authoritative point of reference in the world market of Gragnano pasta. Their products show the Protected Geographical Indication, a prestigious mark recognized only to those pastas produced in this town according to Gragnano's ancient method, using only the best durum wheat semolina mixed to the local spring water, following the process of slow extrusion through a bronze die and slow drying at low temperature. With its production of 8 million meals per day exported in 32 countries, today the di Martino's promote the family product with enthusiasm spreading the creed in the most popular and beloved food in the world.

La Ferriera srl Società Agricola è gestita da una famiglia che ha un'antica tradizione vitivinicola in un territorio dalle antiche origini Borboniche. E' una società specializzata nella produzione di vini rossi di qualità nella zona a denominazione di origine controllata 'Atina Cabernet DOC'. In particolare i prodotti sono il Realmagone DOC, vinificato con uvaggi Cabernet e Syrah, ed il Ferrato IGT ricavato, invece, da uvaggi Petit Verdot, Syrah e Cabernet. La cantina si trova all'interno di un antico stabilimento per la fusione del ferro (magone) situate in Comune di Atina in Provincia di Frosinone, precisamente nella frazione Rosanisco. Le varietà di Cabernet e Syrah sono state impiantate per la prima volta ad Atina da Pasquale Visocchi nel lontano 1860 quando, impiantò varietà di vitigni prestigiosi come i Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir et Blanc, ecc. Il Visocchi, all'epoca agronomo di fama nazionale, fece visita alla Grande Esposizione di Parigi del 1867 e studiò i trattati del Grandvionnet e del Guyot; le sue esperienze furono seguite dalla famosa scuola di enologia di Conegliano, che prese da Atina i vitigni più affermati e li diffuse nel Veneto ove, attualmente, è ancora preminente la produzione del Cabernet. Furono importati dalla Francia molti vitigni tipici. Per le uve rosse: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Camay, Pinot Rosso e Syrah; per le uve bianche: Pinot Bianco, Semeillon Gros, Semeillon Petit, Sauvignon e Russane, con cui si fanno i vini Bordeaux. I vigneti impiantati dettero ottimi risultati poiché il clima ed il terreno della valle erano, e sono tutt'ora, adatti alla viticoltura. Ancora oggi è possibile ammirare le strutture murarie del grande complesso siderurgico "LA FERRIERA" che fu inaugurato da Ferdinando II di Borbone.



Our company La Ferriera srl Società Agricola is a family company with a old wine tradition and the winery has its premises inside an old building built by Bourbon family in 1858. We are specialized in quality red wine made of Cabernet and Syrah grape varieties. The vineyard is situated in the area delimited by the controlled denomination of origin Cabernet Atina DOC. The wines we have are Realmagone DOC made of Cabernet and Syrah grape varieties and Ferrato IGT made of Petit Verdot, Syrah and Cabernet. The winery has its premises inside an old building once used for the casting of iron (foundry) situated in the Municipality of Atina in the Province of Frosinone, more precisely in the Rosanisco district. The history of the 'Cabernet di Atina' The Cabernet and Syrah grape varieties were first planted in Atina by Pasquale Visocchi as far back as 1860 when he introduced a number of prestigious varieties such as Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir and Blanc, etc. An agronomist of national fame at the time, Visocchi visited the Paris World Exposition in 1867 and studied the treatises of Grandvionnet and Guyot. His experience was then followed up by the famous oenology school of Conegliano, which brought the most acclaimed varieties from Atina and disseminated them in Veneto, where the production of Cabernet is still predominant today. Many typical varieties were imported from France. For red grapes: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Gamay, Pinot Rosso and Syrah; for white grapes: Pinot Bianco, Semeillon Gros, Semeillon Petit, Sauvignon and Russane, from which the Bordeaux wines are made. The vineyards planted out yielded excellent results, since the climate and the soil of the valley were, and still are, perfectly suited to viticulture. Today we can still admire the wall structures of the large ironworks complex "LA FERRIERA" that was inaugurated by Ferdinando II di Borbone.



I Frantoio Gallotti nasce a Tivoli nel 1903 dalla volontà imprenditoriale di Carolina Lattanzi che tramutò abilmente un'azienda agricola a carattere familiare in una realtà fiorente divenuta capofila di settore come frantoio oleario conto terzi, come produttore di olio extravergine d'oliva e come commercio di olio extravergine di oliva. Dagli inizi del 1900 ad oggi l'Azienda ha subito mutamenti qualitativi e tecnologici all'insegna della tradizione e mantenendo una conduzione sempre affidata ai diretti discendenti di famiglia, nella volontà di garantire continuità etica e professionale. Nel 1942, dalla gestione di Carolina Lattanzi si passa a quella del figlio, il Commendatore Alfredo Gallotti, che insieme a sua moglie Valeria, apporta il primo adeguamento tecnologico con fini qualitativi all'interno del frantoio trasferendo l'azienda dal centro storico di Tivoli a Villa Adriana

The Frantoio Gallotti was founded in Tivoli in 1903. Carolina Lattanzi smartly transformed the family farm enterprise in a leading company for the production of oil. The oil mill works on behalf of others and as a producer of extravirgin olive oil, which the company also trades. From the beginning of 1900 until today, the company changed quality and technology in order to preserve its tradition. The direct descendants of the family are keeping the leading role in order to guarantee the ethical and professional continuity. In 1942 Carolina Lattanzi's son, Mr. Alfredo Gallotti, succeeded his mother as leader of the family business. With his wife Valeria, he marked the first technological adaptation and moved the company from the historical city centre of Tivoli to Villa Adriana, where he planted thousands of olive trees.

e impianta migliaia di nuove piante di olivo. Nel 2000 si giunge all'odierno proprietario, Daniele Gallotti, diretto nipote di Alfredo Gallotti, il quale rinnova l'impianto di molitura del frantoio conto terzi e conto proprio, installa una linea di imbottigliamento e una di confezionamento di olio extravergine di oliva e dà inizio alle esportazioni. L'Azienda ha mantenuto una conduzione sempre affidata ai diretti discendenti di famiglia, nella volontà di garantire continuità etica e professionale.

Convinto che l'impegno per un'elevata qualità sia valida garanzia per la vita dell'Azienda, Daniele Gallotti la dirige ricordando gli insegnamenti del nonno, del quale ha sempre seguito le orme, così il livello tecnologico raggiunto nel frantoio è il frutto di una saggezza maturata attraverso esperienza, tradizione e continua ricerca di qualità.

In 2000 today's owner, Alfredo Gallotti's grand-son Daniele Gallotti, joined the company. He modernized the olive-press machinery, then he installed a bottling and a packing line for extravirgin olive oil and started to export. Today Daniele Gallotti is convinced that making efforts to get a higher quality represents the life guarantee of a company. He directs it remembering his grand-father's teaching. So the technology level, that our oil mill reached, is the result of the wisdom gained through experience, tradition and a continuative research of quality.

The company owns 30 hectares, which include the oil mill, the bottling and the packing lines. Today the Frantoio Gallotti Srl pursues the distribution of a range of products and guarantees quality, genuineness and tradition. Those products are suitable for the ones who want only the best.



La premiata ditta La Quercia S.r.l. è nata da una lunga tradizione pastorale dei monti laziali ed abruzzesi, dove i fiocchi vengono stagionalmente portati nella campagna romana. La Quercia S.r.l. è stata fondata dalla famiglia Angelini, nel rispetto della tradizione di generazioni di pastori. L'azienda ha tratto tesoro dall'esperienza accumulata nella secolare storia dei mastri formaggiai, applicandola al grande successo della moderna tecnologia industriale. Il risultato sono sani e gustosi formaggi e ricotte, che si aggiudicano annualmente il Premio Roma, promosso dalla Camera di Commercio di Roma, nelle diverse categorie.

Il latte proviene da fattorie selezionate della campagna romana, dei Monti Sabini e della Valle dell'Aniene. Una volta portato al caseificio, il formaggio viene controllato dai nostri laboratori affiliati, dopodiché entrano in scena i Mastri Formaggiai, i quali seguono il prodotto, che viene deposto su lastre di legno di faggio, fino al termine del processo di stagionatura. Durante questa fase, bisogna mantenere una temperatura costante ed un ambiente umido. La nostra azienda rifornisce sia le moderne catene distributive che dettaglianti tradizionali e specializzati. Esportiamo nel Nord America con il nostro marchio SAVELLO di ROMA. La Quercia S.r.l. coopera pienamente con i programmi regionali e nazionali per la promozione e il miglioramento della qualità dei formaggi tradizionali italiani. L'azienda è anche membro dell'Associazione Italiana Lattiero Casearia (Assolatte), il Consorzio per la Tutela della Ricotta Romana DOP e la Compagnia delle Opere.

The prize winning company La Quercia S.r.l. has its roots from the agelong pastoral tradition of the Latium and Abruzzo mountains where the flocks were seasonally moved into the Roman Countryside. La Quercia S.r.l. was founded by the Angelini family respecting the traditions of generations of shepherds. La Quercia treasures the history accumulated by centuries of experience of cheese masters and has applied this with great success to modern industrial technology. This results in tasty and healthy cheeses and ricotta, that were worthy every year of the Premio Roma (awarded by the Chamber of Commerce of Rome) for various cheese categories. Milk is collected from selected farms, located in the Roman countryside, the Sabine Hills, and in the Aniene Valley. Once brought to the cheese factory it is carefully checked by our affiliated laboratories. At this point Cheese Masters come into the picture.

These experienced masters follow the product to the end of the aging process, on beechwood planks, under controlled temperature and humidity environment. We successfully serve the modern distribution chains, the traditional and specialized cheese retailers. We export in North America with our brand SAVELLO di ROMA.

La Quercia srl fully cooperates with regional and national programs aimed at improving the quality of traditional Italian cheeses.

La Quercia srl is a member of to the Italian dairy association (Assolatte), the Consorzio per la tutela della Ricotta Romana DOP and of the Compagnia delle Opere.

MONTANARI



GRUZZA

In milk we trust since 1950

L'antica "Razza Reggiana" è stata per secoli la varietà bovina più diffusa nelle zone di produzione del Parmigiano Reggiano; si può pertanto affermare che è la razza "madre" di questo grandioso formaggio italiano. È un animale di taglia pesante, molto elegante, con tronco forte e lungo e testa possente ma distinta. La particolarità visiva che la contraddistingue è la colorazione del mantello di un rosso fromentino uniforme, che le dona il simpatico appellativo di "Vacca Rossa". L'unicità del latte prodotto da questa razza deriva dall'elevata quantità di proteine, soprattutto caseina; sono infatti presenti in maniera determinante le varianti B della K caseina e della Beta caseina, essenziali per raggiungere l'ineguagliabile standard qualitativo di questo Parmigiano Reggiano. Montanari & Gruzza, forte della sua cinquantennale esperienza nel campo lattiero caseario, investe da parecchi anni nella salvaguardia di questo animale dal latte portentoso. Nel cuore dell'Appennino Reggiano, in località Ca-

nossa, Montanari & Gruzza alleva le proprie Vacche Rosse all'ombra del castello medievale che fu teatro di epiche vicende legate alla famosa contessa Matilde (*pensate che all'epoca la Razza Reggiana era già presente in zona!*). In questo meraviglioso scenario naturale, nel caseificio di proprietà dell'azienda, il latte di "Vacche Rosse" viene trasformato in purezza, esaltandone le straordinarie proprietà qualitative. Il Parmigiano Reggiano delle "Vacche Rosse" presenta caratteristiche identificative evidenti come il colore della pasta giallo paglierino tipico e non bianco, in seguito all'alimentazione delle bovine basata sul fieno e sulle erbe provenienti dai prati polifiti del territorio reggiano che possono contenere fino a 150 essenze diverse; la pasta è minutamente granulosa, con frattura a scaglie e occhiatura minuta. Al palato presenta tutte le caratteristiche sensoriali del miglior Parmigiano Reggiano con una maggior intensità e persistenza soprattutto nelle lunghe stagionature per le quali è fisiologicamente predisposto.

The antique "Reggiana Race" was, for centuries, the most popular variety of cattle in the Parmigiano Reggiano production areas so we can quite honestly say it is the "mother" race of this great Italian cheese. It is a heavy, very elegant animal with a long strong trunk and a mighty but distinct head. What distinguishes this race visually is the colour of its coat which is a uniform darkish red which is why it has the affectionate nickname of "Red Cow". The uniqueness of the milk produced by this race derives from the high quantity of proteins, especially casein; as a matter of fact we find large quantities of the K and Beta casein B variations which are essential for the unbeatable quality standard of this Parmigiano Reggiano. Montanari & Gruzza, strong with their fifty years' experience in the dairy sector, has been investing for years in protecting this animal that supplies such great milk. In the heart of the Reggiano Apennines, in a place called Canossa,

Montanari & Gruzza breeds its own Red Cows in the shade of the medieval castle that used to be the theatre of epic events linked to the famous Countess Matilde (just think that at that time the Reggiana Race was already grazing there!). In this marvellous natural scenario, in the company-owned dairy, the "Red Cow" milk is transformed into purity, enhancing its extraordinary qualitative properties. Parmigiano Reggiano of the "Red Cows" has some obvious characteristics that identify it such as the typical not white but strawyellow coloured curds since the cows eat hay and grass from the meadows where many different species grow in the Reggiano territory, which can have up to 150 different types; the curds are minutely grainy, breaking off in flakes and with tiny holes. To the palate it has all the sensory characteristics of the best Parmigiano Reggiano with a greater intensity and persistency especially if left to mature for a long time which is typical of this type of cheese.



© RINO BARILLARI



© RINO BARILLARI



Dress in Dreams è un'Associazione Culturale nata dalla professionalità e dalla fantasia di Elisabetta Cantone e Francesca Silvestri. In questi sette anni di attività Dress in Dreams ha realizzato:

Dress in Dreams is a cultural association created from the intuition and cultural vein of Elisabetta Cantone and Francesca Silvestri. In the last seven years Dress in Dreams took part in the following professional activities:

Realizzato in occasione dell' Anno della Cultura Italiana negli U.S.A. all'interno della Ambasciata Italiana di Washington DC **Star Wigs - La Mano Italiana Crea**. Omaggio ai Mestieri del Cinema Italiano. Con i costumi e le parrucche realizzati dalle sartorie e dai laboratori romani per pellicole internazionali e premiati con l'Oscar®. Con l'esclusiva presentazione del documetario Handmade Cinema. Aprile - Maggio 2013 - Ambasciata Italiana di Washington DC.

*Created at the Year of Italian Culture in the USA within the Italian Embassy in Washington DC **Star Wigs - The Italian Hand Crafts Create**. Tribute to italian professional's hands. With the costumes and wigs made by roman tailors and roman laboratories for international films and Oscar® winning. With the exclusive presentation of documetario Handmade Cinema. April - May, 2013 - Italian Embassy, Washington DC.*



Progettato e realizzato **Star Wigs**: omaggio ai grandi hair stylists italiani in concomitanza con l'edizione 2011 di Cinema Italian Style, organizzata da Cinecittà Luce e dall'American Cinematheque - Istituto Italiano di Cultura di Los Angeles; La mostra è stata replicata a New York in occasione dell' edizione 2012 di Open Roads - Casa Italiana Zerilli-Marimò NYU.

*Concept development and creation of **Star Wigs**: a tribute to Italy's greatest hair stylists during the 2011 edition of Cinema Italian Style, organized by Cinecittà Luce and the American Cinematheque - Italian Institute of Culture in Los Angeles; Rerun of the exhibit in New York during the 2012 edition of Open Roads - Casa Italiana Zerilli-Marimò NYU.*



Progettato e realizzato **Riciclarte**: l'obiettivo di Riciclarte è porre l'accento sull'importanza del corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti come plastica, vetro, carta. A raccontare, attraverso opere d'arte ad hoc create, la vita e le "regole d'oro" per un corretto smaltimento e riciclo dei rifiuti sei artisti Baronio, Farina, Paris, Howtan Re e Alfredo Rapetti.

Special guest la Maison Gattinoni con gli abiti "Beautiful Recycle Garbage". Semenzaio di San Sisto Roma 14-15 Aprile 2012.

*Concept development and creation of **Riciclarte** (US: RecycleArt): an exhibition that wants to highlight the importance of recycling properly materials like plastics, glass, paper thanks to the work of six artists: Baronio, Farina, Paris, Howtan Re and Alfredo Rapetti. Special guest the Maison Gattinoni with the "Beautiful Recycle Garbage"- dresses. Semenzaio of San Sisto, Rome 14-15 April 2012.*

Progettato e realizzato **Italian Style, 50s and La Dolce Vita Style**: omaggio all'Italian Style in occasione del cinquantesimo anniversario de La Dolce Vita e della rassegna dei nuovi film italiani negli USA - Istituto Italiano di Cultura di Los Angeles e Jeanie Madsen Gallery di Santa Monica (LA).



Concept development, creation and production of 50s and La Dolce Vita Style for the 60th anniversary of "La Dolce Vita" at the Italian Institute of Culture in Los Angeles during Cinema Italian Style.



Partecipato agli incontri promossi dal Ministero della Gioventù e dalla Fondazione Cinema per Roma all'Isola del Cinema con i make up artist Francesco Freda e Manlio Rocchetti - Isola Tiberina, luglio 2010.

Took part in the special meetings with the make up artists Manlio Rocchetti and Francesco Freda, that the Ministero della Gioventù and the Fondazione Cinema per Roma organized at the Isola Tiberina, July 2010.

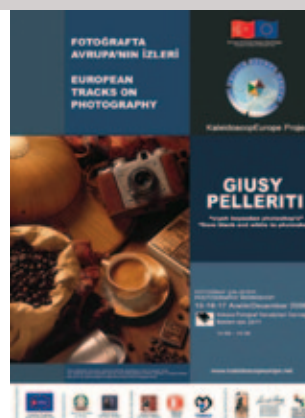
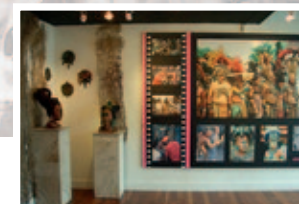
Ideato, realizzato e prodotto **Star... per un giorno**: backstage di trucco cinematografico e beauty con mostra fotografica dei truccatori di Make Me Up a Star e tre incontri con grandi make up artist - RomaFictionFest 2010, Villaggio della Fiction a Castel Sant'Angelo.

Concept development, creation and production of Star... per un giorno (US: Star... for a day) at the "Villaggio - della Fiction" in Castel Sant'Angelo during the Rome Fiction Fest 2010.



Ideato, realizzato e prodotto la mostra **Make Me Up a Star**: omaggio ai grandi truccatori cinematografici italiani, in concomitanza con il Tribeca Film Festival 2010 - Istituto Italiano di Cultura di New York.

Concept development, creation and production of: Make Me Up a Star, a tribute to Italy's greatest movie make-up artists, during the Tribeca Film Festival 2010 - Italian Institute of Culture in New York.



Partecipato e vinto il bando di gara europeo **European Track of Photography** insieme con l'Istituto Italiano di Cultura di Ankara, l'università di Metu e la Fondazione Eugenio De Almeida.

Took part in and won the European project European Track of Photography in collaboration with the IIC of Ankara, METU University and the Eugenio De Almeida Foundation.

Partecipato al Festival Internazionale del Cinema di Roma 2009: Ideato, realizzato e prodotto la mostra **Make Me Up a Star**, omaggio ai grandi truccatori cinematografici italiani - Museo Bilotti di Villa Borghese/Hotel Bernini Bristol, Business Street Via Veneto.



Concept development, creation and production of Make Me Up a Star, a tribute to Italy's greatest movie make-up artists - Museo Bilotti in Villa Borghese/Hotel Bernini Bristol, Business Street Via Veneto for the International Rome Film Festival 2009.

Ideato, realizzato e prodotto lungo il Tevere **Nuotatori** - luglio/agosto 2009: un'installazione dell'artista Federico Paris per celebrare i Mondiali di Nuoto a Roma.



*Concept development, creation and production of **Nuotatori** (US: The Swimmers) along the Tevere - july/august 2009: an installation by the artist Federico Paris, which celebrated the Swimming World Championship in Rome.*

Partecipato a **Cinema - Festa di Roma 2006**, 1a edizione: allestimento di set cinematografici all'interno delle hall dei principali alberghi di Via Veneto.



***Cinema - Festa di Roma 2006**, 1st edition: installation of special movie sets inside the halls of Via Veneto's most important hotels.*

Partecipato al **Festival Internazionale del Cinema di Roma 2008**: Ideato, realizzato e prodotto presso il Museo Bilotti di Villa Borghese la mostra **101 ANNI PRESI DI PETTO** l'evoluzione della donna e della società "raccontata" attraverso Cinema, Moda, Arte e Costume.



*Concept development, creation and production of **101 ANNI PRESI DI PETTO** (US: 101 years of a-BRA-cadabra): women's and society's evolution in film art, fashion, arts and costume at the Bilotti Museum for the **International Rome Film Festival 2008**.*



Ideato, realizzato e prodotto **Il Presepe a Porta Pinciana - Natale 2007/2008**: Il progetto ha avuto carattere eccezionale ed innovativo, infatti, le mura di Porta Pinciana non erano mai più state utilizzate come "cornice" vera e propria di un'opera d'arte dopo l'installazione THE WALL - WRAPPED THE ROMAN WALL dell'artista contemporaneo Christo (1974).

*Concept development, creation and production of **Il Presepe a Porta Pinciana** (US: Nativity Scene*

at Porta Pinciana) - Christmas 2007/2008: A highly innovative project: the Aurelian Walls haven't been used as the frame of an art object since 1974 installation THE WALL - WRAPPED THE ROMAN WALL by the contemporary artist Christo.

Partecipato a **Cinema - Festa di Roma 2007**, 2a edizione Via Veneto Events, **I Ritratti a Mosaico** di Maurizio Galimberti in mostra alla Casa del Cinema di Villa Borghese.

*Promoting company of the exhibition **I Ritratti a Mosaico** (US: Mosaic Portraits) by Maurizio Galimberti for the **International Rome Film Festival 2007** (2nd edition), Via Veneto Events - Casa del Cinema (US: The Movie House) in Villa Borghese.*



Promosso la mostra Harry Potter & Co. alla Casina di Raffaello: una mostra prodotta da Arthemisia e promossa in collaborazione con Zètema Progetto Cultura e dal Comune di Roma;

Promoting company of Harry Potter & Co. at the Casina di Raffaello (in collaboration with Arthemisia and Zètema Culture Project and the municipality of Rome);

Ideato e realizzato presso la Casa del Cinema di Roma e l'Ippodromo delle Capannelle la mostra **A Cavallo di Maggio**: Arte, Foto e documentari cinematografici legati al mondo dei cavalli.



*Concept development and creation of the exhibition **A Cavallo di Maggio** (US: Riding in May): Art, Photos, Documentary Films about the world of horses at the Hypodrome of Capannelle.*



info@dressindreams.com
www.dressindreams.com