

# Gabriele Salvatores presenta “Italy in a Day – Un giorno da italiani”

Dopo Peter Greenaway e Mario Martone è in arrivo un altro grande regista, Gabriele Salvatores, che sarà a Riccione il 5 e il 6 marzo per presentare “Italy in a Day – Un giorno da italiani” e per incontrare gli studenti. Italy in a Day è l’edizione italiana del progetto americano “Life in a Day” di Kevin Macdonald (patrocinato, come questo, da Ridley Scott e la sua casa di produzione), curato per il nostro Paese dal regista Premio Oscar per il film “Mediterraneo” (1991).



Italy in a Day è un esperimento di cinema collettivo. Il regista aveva chiesto agli italiani di realizzare un filmato con qualsiasi mezzo – telecamere, smartphones, fotocamere... – nella giornata del 26 ottobre 2013, per esprimere desideri, sogni, paure, o qualsiasi cosa considerata importante. Il risultato sono stati 44.000 video per un totale di 2.200 ore di girato che il regista e la sua squadra ha selezionato e montato per dar vita al nostro primo “Social movie”: raccontare un giorno nella vita degli italiani di oggi.

Gabriele Salvatores presenterà il suo film **giovedì 5 marzo alle 20.30** al Cinepalace (inviti disponibili fino ad esaurimento posti. Info: Ufficio Cultura Comune di Riccione tel. 0541.608369/608321 ore 8-13; cultura@comune.riccione.rn.it) con un’introduzione di Antonello Catacchio. Il mattino dopo invece, alle 9.30, incontrerà gli studenti, che assisteranno poi alla proiezione del suo ultimo film: “Il ragazzo invisibile”. L’appuntamento è a cura dell’Istituzione Riccione per la Cultura, in

collaborazione con Giometti Cinema e Agiscuola Emilia-Romagna.

---

# Tutto esaurito per Bottura a Casa Artusi, sala colma di giovani aspiranti chef



di **MILENA ZICCHETTI**

E' il più blasonato cuoco italiano, con tre stelle Michelin e terzo miglior ristorante del mondo nella classifica dei World's 50 Best Restaurants nel 2013 e nel 2014. **Massimo Bottura (nella foto di Alice Magnani)**, chef dell'Osteria La Francescana di Modena, mercoledì 18 febbraio è stato ospite a Casa Artusi a Forlimpopoli per presentare il suo nuovo libro

'Vieni in Italia con me'. Sala piena (soprattutto di giovanissimi aspiranti chef) ad attendere quello che universalmente è riconosciuto come il più intellettuale dei cuochi nostrani ed ambasciatore per eccellenza del cibo italiano nel mondo. Bottura è stato accolto con un fragoroso applauso che lo ha accompagnato fino al palco, dove ad attenderlo c'era il sindaco di Forlimpopoli Mauro Grandini e lo **storico Massimo Montanari**, presidente del Comitato scientifico di Casa Artusi e massimo esperto della cultura del cibo, i cui libri sono tradotti in tutto il mondo.

'Vieni in Italia con me', uscito già lo scorso 26 ottobre è, a detta di Montanari, "un libro scritto con amore e che si legge con passione". Si snoda lungo la carriera venticinquennale dello chef emiliano e vuole rendere omaggio ai suoi successi e a quanti hanno condiviso con lui il lavoro e la cucina, contribuendo all'evoluzione dell'Osteria Francese. Quattro capitoli, ognuno incentrato su un diverso periodo della carriera dello chef modenese, e **48 ricette accompagnate da testi e corredate da illustrazioni di Stefano Graziani e Carlo Benvenuto**, fotografi d'arte (e non di cibo), che raccontano le ispirazioni, gli ingredienti e le tecniche di Bottura secondo un percorso ben preciso, che introduce alla sua personalissima filosofia della 'Tradizione in evoluzione'. Una cucina, quella dello chef, con radici emiliane, che parte sì dalla tradizione, ma grazie al suo genio culinario è stata rivista e rivisitata in chiave moderna perché "non possiamo perderci nella nostalgia, ma dobbiamo portare il passato nel futuro, in modo che la tradizione sia in continua evoluzione" afferma e poi, rivolgendosi ai giovani cuochi in erba: "ricordatevi sempre che anche in cucina la cultura è fondamentale. Anche il sapere le nostre radici, il punto da cui si deve partire. Perché se non sapete chi siete, non potrete mai esprimere al meglio voi stessi".

Durante la serata Massimo Bottura ha poi scherzosamente raccontato la 'pazzia' che sta dietro ad ogni suo singolo

piatto, a partire dalla scelta del nome, degli ingredienti, gli accostamenti, la preparazione, fino ad arrivare all'impiattamento. Un racconto fra tanti, con uno stile quasi pittorico, è quello del piatto 'bollito non bollito' e di come il bollito misto emiliano, una volta nel piatto, si trasforma nello skyline di Central Park. **Sentire raccontare da Bottura come nasce una ricetta, è quasi come sentire leggere una poesia.** Si rimane estasiati e non si vede l'ora che ricominci con un'altra. E davvero ci si rende conto, come lui stesso afferma, di come nella stessa persona convivano serietà ed ossessione (soprattutto per le nuove tecnologie), con spirito ironico e il suo sapersi prendere un po' in giro. Un concetto molto importante che Massimo Bottura ha voluto ribadire, sempre e soprattutto rivolgendosi ai giovani, è la scelta della materia prima. "Va bene fare vedere quanto si è bravi, utilizzando tecniche particolari, impiattamenti scenografici... ma quello su cui davvero un bravo cuoco deve concentrarsi è la materia prima. E' lei la regina. A volte, perché un buon piatto possa riuscire e avere successo, occorre mettere l'ego da parte e fare prevalere il cibo, cucinandolo nel migliore dei modi, affinché possa rimanere il più intatto possibile per gusto, proprietà nutritive e odore". Che dire: Massimo Bottura si è rivelato alla fine una persona umile, un vero e proprio cuoco-artista, con una passione e un orgoglio per la sua terra e per l'Italia che trasuda. **Il libro, 'Vieni in Italia con me', è stato tradotto anche in inglese con un titolo colmo di humor 'Never Trust A Skinny Italian Chef' (non fidarti mai di un cuoco italiano magro). E' edito da Ippocampo e costa 39,90 euro.**