

La golosità *Nei bar e nei ristoranti piatti e aperitivi visti nel grande schermo* Cocktail "Americano" alla James Bond

CESENA - Film non solo da vedere, ma da "assaggiare". Sono 25 gli esercizi commerciali che aderiscono all'iniziativa "Gusto del cinema", e che per l'intera durata della manifestazione "Piazze di cinema" propongono piatti resi famosi da pellicole classiche e moderne. Come gli indimenticabili "Bucatini alla matriciana" di cui Alberto Sordi s'ingozzava nel film "Un americano a Roma" del 1954. A metterli a menù, secondo la ricetta di stretta osservanza che per il condimento prevede l'uso esclusivo di guanciale di amatrice (dal gusto più delicato e profumato rispetto alla pancetta), è il ristorante "Mangeria e vineria" di via Isei 5. Un omaggio al grande attore italiano, voluto dalla titolare di origini laziali. O gl'intramontabili "Fagioli del peone", con soffritto di cipolla e pancetta, di cui faceva man bassa Terence Hill in "Lo chiamavano trinità". A cucinarli è "Caffeina" di corso Garibaldi 79, insieme ad un'altra prelibatezza resa celebre dal grande schermo: il "Cocktail di gamberi in salsa rosa" del film "The blues Brothers", classe 1980. Di preparazione meno tradizionale i piatti dell'osteria Michiletta di via Strinati 41, che ha pensato di far rivivere il cinema in cucina con l'"Insalata Barcel-



lona" preparata da Cecilia Roth nel film di Pedro Almodovar "Tutto su mia madre". Ingredienti: lattuga, patate lesse, acciughe, pomodori e cipolla tagliata ad anelli. E per chi ama le cose semplici e gustose, nel locale c'è pure la pietanza di origine francese Ratatouille, protagonista del lieto fine dell'omonimo film d'animazione col topo chef: un piatto simile al romagnolo Fricò, fatto di un misto di verdure cotte con l'aggiunta di cetriolo crudo. Occasioni sfiziose per i più ghiotti al bar "Tazza d'oro" di

corso Mazzini 34, con il "Batido" visto nel golosissimo "Chocolat" di Lasse Hallstrom (2000), e lo Strudel piluccato in "Bastardi senza gloria", del 2009. A completare la festa dei sapori da film, ci sono pure i cocktail proposti in diversi bar. Molti resi famosi dal personaggio di James Bond negli episodi di 007, e diventati ormai grandi classici da aperitivo. Come il "Martini", fatto di Jin e Vermouth dry, o l'"Americano" di "Casino Royale", con Vermouth rosso, bitter, soda e scorza di limone.

In menu anche il misto di verdure "Ratatouille" reso famoso dal "topo - chef"

Nel locale di via Isei bucatini alla matriciana di "Un americano a Roma"

