

INTAVOLA

RISTORANTI E INIZIATIVE GASTRONOMICHE



LE COCCOLE DEI RISTOCAT

LE OFFERTE DEI RISTORANTI DEL CIRCUITO RISTOCAT-COCCOLE A TAVOLA RISERVATE AI POSSESSORI DELLA +EVENTICARD E APPETITOSE CURIOSITÀ PER TUTTI I LETTORI BUONGUSTAI!



A TAVOLA CON SCORSESE

Chi ama il cinema e in particolare chi ama i film di Martin Scorsese non può certo non aver notato l'intimo legame tra il regista ed il cibo. In ognuna delle sue pellicole si possono notare infatti riferimenti culinari di ogni genere, che arrivano ad esserne addirittura il sottofondo sonoro, come nel film-documentario *Italianamerican* in cui, mentre Scorsese intervista i genitori nel salotto di casa, si percepisce chiaramente il rumore della salsa per gli spaghetti che bofonchia sui fornelli. A primo impatto, in film come *It's not just you, Murray!* o *Toro scatenato*, si potrebbe pensare al solito cliché degli italo-americani "mangiaspaghetti", ma in realtà il cibo è molto presente anche al di fuori della sua accezione folkloristica, presentando un mondo legato alle origini italiane ma contaminato dalla cultura e dalle abitudini americane. Valerio Costanza, nel suo libro "Mangia Spaghetti: a tavola con Martin Scorsese", ripercorre l'intera filmografia del cineasta italoamericano, invitando il lettore a sedersi a tavola con Scorsese, a pranzare con i suoi personaggi e a scoprirne ricette e rituali. Laureato in storia e critica del cinema, l'autore racconta la sua passione per i film e per il cibo sul blog Quilty. Film on Food, oltre ad aver pubblicato diversi saggi sul tema. In *Mangia Spaghetti*, strutturato quasi come se fosse un vero e proprio libro di ricette, Costanza riesce a far sua la celebre frase del regista "il cibo per me è strettamente collegato all'antropologia", portandoci dentro un mondo in cui l'esperienza culinaria è uno strumento, un linguaggio utile per comprendere una comunità, i suoi rituali e le sue liturgie. A fianco, direttamente dalle pagine del libro, è presentata una delle ricette più classiche e gustose della cucina italo-americana: gli spaghetti al sugo con polpette. Quindi, non resta che prepararsi con il libro in una mano ed il mestolo nell'altra. Buona lettura... e buon appetito!



→ **Mangia Spaghetti: a tavola con Martin Scorsese** Valerio Costanza. Il Leone Verde Edizioni, 2015. Pagg. 120, € 10. Disponibile in libreria e online. ←

La ricetta

Spaghetti and meatball

Ingredienti per 6 persone

500 g di spaghetti; per la salsa di pomodoro: 500 ml di polpa di pomodoro, cipolla, aglio, olio d'oliva, sale e pepe q.b.; per le polpette: 2 fette di pane bianco, 75 ml di latte, 200 g di manzo macinato, 100 g di maiale macinato, 100 g di vitello macinato, 30 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, prezzemolo, olio d'oliva per friggere, sale e pepe q.b.

Preparazione in una terrina, ammorbidire il pane con il latte, aggiungere la carne, il sale e il pepe, l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e impastare il tutto con le mani.

Formare delle palline e friggerle in abbondante olio d'oliva. In una pentola fare un soffritto con olio, aglio e cipolla, versare la polpa di pomodoro, sale e pepe e fare cuocere per 10 minuti. Aggiungere le polpette e fare insaporire il tutto per altri 10 minuti. Cuocere al dente la pasta in acqua salata, scolarla e versarla direttamente nella pentola del sugo, mescolare bene e servire con altro parmigiano grattugiato.