

EL GUSTO DEL CINE ITALIANO

e n 1 0 0 r e c e t a s

per LAURA DELLI COLLI



Bruno Bonetto



Ministero dello Sviluppo Economico



*Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale*

De Sica: «**Che te mangi?**»

Contadino: «**Pane.**»

De Sica: «**E che ci metti dentro?**»

Contadino: «**Fantasia, marescià!!**»

Pane amore e fantasia

Vittorio De Sica (1953)

EL GUSTO DEL CINE ITALIANO

LA RAZÓN DE QUE EL CINE ITALIANO ES TAMBIÉN UNA CUESTIÓN DE GUSTO

por **Laura Delli Colli**

La comida siempre ha sido uno de los protagonistas del cine italiano. Ha servido para representar tanto el hambre como las virtudes de la convivencia. Pero, sobre todo, la comida ha subrayado el histórico arte de sacarle a la vida el máximo provecho, algo que es un valor típico de una nación única. Ha servido también para poner de relieve tanto su cultura culinaria como su cultura en términos más amplios. De hecho, en Italia más que en ninguna otra parte, la comida brinda un canal de expresión de emociones, sabores y deseos, de opulencia y de pobreza, más allá de si las cosas van bien o van mal. Se le ha usado para retratar a nuestro país tanto en el pasado como en el presente, en momentos en los que las costumbres y tradiciones genuinas han sufrido rápidas modificaciones, acelerando la tradicional parsimonia de una gastronomía de calidad que, sin embargo, tiene también su aspecto empresarial.

¿Qué tiene que ver la comida con el cine? Mucho porque, en especial en las películas italianas, ha existido siempre un vínculo muy estrecho entre la narrativa y la comida, entre lo que se disfruta con los ojos y lo que se disfruta con el paladar.

Película tras película, década tras década, la presencia de la comida en la gran pantalla ha servido para describir las costumbres y la historia de nuestro país de manera mucho más elocuente que su presencia en los recetarios, conforme a los profundos y continuos cambios en su legado culinario. La comida, abundante y atildada, aristocrática y magnífica, ordinaria y accesible, llena de sensualidad o de desesperanza, sufrimiento o gozo, ha escrito una historia paralela y minimalista a través de las imágenes creadas por grandes autores: desde el hambre en la guerra hasta la displicente opulencia de fines de siglo.

No existe una receta que sea ideal para todos, sino un menú entero que presenta especialida-

des como si se tratara de un Artusi (el más famoso e histórico recetario, infaltable en la cocina italiana) del cine: hay platillos fuertes y hay platillos delicados, internacionales y regionales, y todos nos presentan una serie de “tiempos”, tanto gastronómicos como cinematográficos, capaces de satisfacer el paladar de todos.

En este libro, el gozo del paladar en el cine es el placer de la buena comida, pero también el valor de la convivencia que caracteriza la vida cotidiana de Italia; si es que hay un secreto que vincule imágenes e historias con el placer de mostrar sus sugerentes encantos en la mesa, este secreto debe ser el gran amor (de muchas generaciones de espectadores, pero también de guionistas, directores y actores que han hecho muchas y muy famosas películas) por la comida, considerada como algo para compartir. Algo que disfrutar a través de la pantalla grande. No es necesario decir que hay quienes lo han hecho con mayor consistencia y frecuencia que otros; no cabe duda de que la comida, especialmente la buena comida, ha sido uno de los infaltables protagonistas de las películas de Ettore Scola. O de que Federico Fellini ha descrito mejor que otros cineastas el genuino sabor de la comida tradicional que, por cierto, es también una presencia infaltable en el cine de Pupi Avati. Y ¿qué decir de Marco Ferreri y su obsesión por la comida, considerada como metáfora fúnebre de una forma de opulencia convertida también en apetito por un mundo que ha desaparecido para no volver? ¿Qué podemos decir sobre Nanni Moretti y su vigorosa relación con la confitería de la vida?

Considerando el cine de los últimos 50 años, comenzando por ‘Roma, Ciudad Abierta’ y terminando por ‘La Gran Belleza’ de Paolo Sorrentino, que fue galardonada con un Óscar, nos damos cuenta de que Italia ha crecido en la pantalla del mismo modo en que lo ha hecho en

la vida diaria: del pan negro al pan blanco, el neorrealismo ha dejado una marca profunda en una época en la que el pan y la harina constituían la verdadera riqueza. Mejor que nadie, Cesare Zavattini y Vittorio De Sica retrataron una Italia hambrienta y desgarrada por la guerra; sin olvidar a Totò, quien convirtió al hambre en estrella de cine. Al respecto, Totò (Prince De Curtis), Alberto Sordi y Aldo Fabrizi son los reyes de un cine en el que el incluso el aroma sencillo de un plato de pasta con salsa de tomate es capaz de derrotar al fantasma de la pobreza y el hambre. Por otro lado, Ugo Tognazzi y Marcello Mastroianni han jugado con la comida en años más ricos y más dispendiosos.

Sin embargo, es un hecho que, en lo tocante a la comida en la gran pantalla, siempre ha habido imágenes de hombres sentados en torno a una mesa sobre la que campea un humeante plato de espagueti, en tanto que las mujeres son retratadas sobre todo como “los ángeles guardianes del hogar”, enfundadas en un delantal raído y lleno de manchas de aceite, como Calamai en ‘Obsesión’, siempre asociadas fisiológicamente con la imagen y la iconografía de la cocina.

¿Cuántas cocinas han sido descritas en películas? ¿Cuántos secretos, cuántos momentos íntimos de familia han quedado inmortalizados contra el fondo de una estufa? En la década de los años 50, la asociación del cine con la comida se hallaba ligada esencialmente con la gente: era la época de las películas de playa, dominadas por la presencia de sandías y charolas metálicas desbordantes de *rigatoni* con salsa de tomate, o de la serie de ‘Pan, Amor y...’, en las que la cúspide de la abundancia consistía en una cena a base de espagueti.

La pasta y la pizza dominan las escenas en ese género filmico, en el que un caldo y un pollo

con patatas constituyen una comida dominical perfecta. En la *trattoria* de 'Bellissima', la culminación de la transgresión consiste en cordero con una botella de buen vino *Frascati*. En 'Rocco y Sus Hermanos', el pan que la madre comparte con su hijo es el símbolo de un rito que les recuerda a la familia que dejaron atrás en Lucania y en las dificultades que deben afrontar al tratar de integrarse a una Italia del Norte hostil y difícil. Pero también hay mesas ricas, en las que la comida es (por fin) abundante: así como la pasta aceitosa de Totò representa la esencia de la mesa italiana en la década de los 50s, el timbal de 'El Gatopardo', con la orgía de pasteles sicilianos al final de la opulenta cena del Príncipe Salina, es el símbolo de la riqueza clasista que representa la otra cara de la moneda de Italia y lo opuesto a la comida rural.

No obstante, generación tras generación, década tras década, el cine ha ido ajustando su sentido del gusto: 'Mil Novecentos', de Bernardo Bertolucci, es la película en la que con mayor claridad se da a la comida y al gozo de comer la tarea de representar el contraste entre la riqueza y la pobreza, incluso en esas tierras genuinas en las que la sociedad rural se recorta contra la rica mesa de los "amos". La comida rural, constituida por humilde polenta y servida sobre una mesa rústica de madera es una clave recurrente del cine minimalista hecho por un poeta de las imágenes como Ermanno Olmi.

Existe, además, otro género de películas, de relatos pensados más para el entretenimiento y en los que la comida en general o incluso un sencillo menú casero, marcan momentos o transiciones que han de examinarse con la atención debida a la pequeña historia cotidiana del país. La comedia italiana, así como todos sus hijos más o menos "degenerados", han engendrado imágenes y situaciones en las que un platillo o bien una olla sobre la estufa adquieren un papel

protagónico. Incluso el cine denominado “spaghetti Western”, que mantuvo a flote a toda la industria del entretenimiento hacia finales de la década de 1960 y principios de la de 1970, recurrió a una etiqueta de origen culinario para su definición: “spaghetti Western”.

Sin embargo, las películas que dirigió un gourmet excepcional como lo fue Sergio Leone, desde ‘Por un Puñado de Dólares’ y sin olvidar a ninguna de las demás películas de vaqueros que se produjeron en los foros de Cinecittà y en una italianizada Almería española, están dominadas por la presencia de tortillas y frijoles (salchichas y tocino y otros manjares “duros”) más que por la pasta, en lo que constituye una orgía de grandes calderos llenos hasta el borde de humeantes frijoles... Algunos de los títulos incluidos en este libro se han incluido no tanto por las películas mismas, sino por la variedad de las recetas que contienen. Las películas que no se incluyeron forman parte, sin embargo, de nuestra imaginación compartida. Los espectadores más jóvenes en particular no pueden olvidar algunas de las verdaderas películas “de culto” hechas en años recientes, como las comedias de Carlo Verdone.

En la gran cocina que retrató Lina Wertmüller, especialmente cuando Sophia Loren aparece como cocinera, siempre hay alguna imagen o mención de una salsa de carne o de un queso *mozzarella*, de una tarta de berenjenas o algún manjar frito... ¿Quién fue el que dijo: “Dime qué comes y te diré quién eres”? ¿Y quién el que dijo “Somos lo que comemos”? Debió haber sido alguien a quien podríamos responder “Dime qué ves y te diré quién eres” o “Somos lo que vemos en la pantalla”. Esto es especialmente cierto porque lo que el cine y la comida tienen en común es, sobre todo, uno de los cinco sentidos: el del gusto. ¿Quién podría negar que el cine italiano es también cuestión de gusto?

A stylized graphic featuring a green fork and a red spoon. The fork is positioned diagonally from the top left towards the center, and the spoon is positioned diagonally from the bottom left towards the center. They overlap in the middle of the image.

Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

Convivencia, sostenibilidad e
innovación: los ingredientes
de la cocina italiana para la
salud de las personas y la
protección del planeta

#italiantaste

**14 | 20 de noviembre
de 2022**



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



ITALIAN TRADE AGENCY



Instrucciones operativas

Este libro es producto de dos pasiones: una pasión profesional y familiar por el cine y una pasión totalmente personal por la comida de excelencia. Por ello, este no es ni un libro tradicional de cocina, ni una biblia de la cultura culinaria vista a través de un siglo de títulos, imágenes e historias. Más bien, se trata de un divertimento cinematográfico-gastronómico que debe reproducirse en el reproductor de video y aún más en la estufa de la cocina, con miras a rescatar un sabor perdido, una imagen, un recuerdo... Un juego de salón que puede disfrutarse en parejas, solo o en grupo. La sugerencia máspreciada para realmente gustar de este juego es no tomarnos demasiado en serio, ni como cinéfilos ni como chefs. Este libro se disfruta mejor si jugamos el papel de excelentes espectadores con paladares listos para disfrutar de la correspondencia única entre lo que se ve y lo que se saborea. En otras palabras: algunos platillos son para comerse con los ojos y algunas películas son para saborearse con el paladar...

las recetas, que a veces son sencillas y con más frecuencia muy complicadas, generalmente sugeridas por libros de cocina. Este libro es también una forma de agradecer a todos aquellos autores, actores, guionistas, directores de fotografía y vestuario, así como diseñadores de ambientación, quienes consideraron que la comida era uno de los placeres clave de la vida y, actuando en consecuencia, han dado a nuestro cine imágenes y momentos inolvidables. Imágenes y momentos que nuestro libro, que no es sino un viaje a través de varias películas “que han de releerse en la cocina”, propone con un solo fin: ayudarnos a degustar de mejor manera el sabor del cine... Todas las recetas son el resultado de una elaboración personal, basada en los documentos exactos que se mencionan en las referencias. Con el permiso del chef, quien sin duda se escandalizaría un tanto con la fórmula escogida para algunas de las recetas que, por decirlo de alguna manera, “se han simplificado”, el autor garantiza el resultado...

Nota: Todas las cantidades e ingredientes se han calculado para cuatro personas. (l.d.c.)

Atención: Busca la sorpresa que se esconde entre las 100 recetas italianas: “Encuentra al intruso...”

ANTOJITOS

- 21 **1 Tarta de patatas**
La habitación del hijo
- 23 **2 Pequeñas pizzas fritas**
Todos los días son fiesta
- 25 **3 Arancini**
No basta una vida
- 27 **4 Mozzarella en carroza**
Ladrones de Bicicletas
- 29 **5 Ensalada de tuna**
Cinema Paradiso
- 31 **6 Pinzimonio**
Esperemos que sea mujer
- 33 **7 Ensalada caprichosa**
El Deseo Loco
- 35 **8 Vitello tonnato**
Regalo de Navidad
- 37 **9 Focaccia de la Apulia**
Focaccia Blues
- 39 **10 Aceitunas Estilo Áscoli**
El Último Año Nuevo
- 41 **11 Omelette de cebollas**
Fantozzi
- 43 **12 Croquetas de arroz**
El gran sueño
- 45 **13 Pizza rústica con ricota**
Kryptonita en el bolso
- 47 **14 Escarola con aceitunas**
La semilla de la discordia
- 49 **15 Omelette de pasta**
El espacio en blanco
- 51 **16 Pittule**
Marpiccolo

ENTRADAS

- 55 **17 Sopa de pasta y brócoli**
Roma, Ciudad Abierta
- 57 **18 Sopa de pasta y frijoles**
El Rapto de las Sabinas
- 59 **19 Pasta y lentejas**
Rocco y sus Hermanos
- 61 **20 Sopa de pasta y garbanzos**
Gran barullo en la Calle de la Virgen
- 63 **21 Tallarines y garbanzos**
Las Balas perdidas
- 65 **22 Sopa de verdura**
El hombre del porvenir
- 67 **23 Sopa de habas**
Viola di mare
- 69 **24 Yo soy el amor**
Sopa de pescado
- 71 **25 Estifado de paescado**
Los Inmaduros
- 73 **26 Spaghetti al tomate**
Un americano en Roma
- 75 **27 Spaghetti con cacio y pimienta**
Roma
- 77 **28 Spaghetti a la carbonara**
La Carbonara
- 79 **29 Spaghetti a la marinera**
Arrastrados
- 81 **30 Spaghetti a la puttanesca**
La Casa del Spaghetti
- 83 **31 Spaghetti con alcachofas**
El Cartero
- 85 **32 Spaghetti con almejas**
Terraferma
- 87 **33 Macarrones a la Norma**
Feos Sucios y Malos
- 89 **34 Timbal de macarrones**
El Gatopardo
- 91 **35 Penne a la arrabbiata**
Siete kilos en siete días

- 93 **36 Bucatini a la amatriciana**
El Divo
- 95 **37 Zite con salsa napolitana de carne**
Sábado, domingo y lunes
- 97 **38 Tallarines con camarones y calabacitas**
Todas las mujeres de mi vida
- 99 **39 Tallarines al atún**
Perdón, ¿Ud está a favor o en contra?
- 101 **40 Cannelloni**
Casa de playa
- 103 **41 Pasta al horno**
La comida de las vacaciones del verano
- 105 **42 Lasaña al pesto**
Il Sorpasso
- 107 **43 Tortellini**
La Familia
- 109 **44 Tortelli rellenos de calabaza**
Mil Novecientos
- 111 **45 Raviolos rellenos de ricotta y espinacas**
La Dulce Vida
- 113 **46 Gnocchi de patata**
La voz de la Luna
- 115 **47 Risotto con salsa de tomate**
La Terraza
- 117 **48 Risotto a la milanese**
Encanto napolitano
- 119 **49 Polenta**
El árbol de los zuecos
- 121 **50 Orecchiette con puntas de nabo**
Caigo de las nubes
- 123 **51 Tallarines**
Mujeres contra hombres
- 125 **52 Sopa con caldo de verduras**
Sólo un padre
- 127 **53 Sopa de cuadritos con chícharos**
Mi hermano es hijo único

SECONDI PIATTI

- 131 **54 Frijoles con salchicha**
Por un Puñado de Dólares
- 133 **55 Frijoles con tocino**
Bienvenidos al Sur
- 135 **56 Pollo al horno**
La Vida es bella
- 137 **57 Pollo a la cazadora**
Totò Tarzán
- 139 **58 Pollo a la uva**
Por Amor y Oro
- 141 **Mole Poblano**
Doña perfecta
- 145 **59 Cordero al horno**
El signo de Venus
- 147 **60 Cordero de primavera**
Bellísima
- 149 **61 Spezzatino (estofado)**
La Marcha sobre Roma
- 151 **62 Rollos**
Obsesión
- 153 **63 Albóndigas**
Las Hadas Ignorantes
- 155 **64 Carne de res al horno**
El Mejor Día de Mi Vida
- 157 **65 Cerdo al horno**
El amor es eterno mientras dure
- 159 **66 Cerdo a la romana**
Nos Amábamos Tanto
- 161 **67 Conejo a la cazadora**
El pequeño defecto
- 163 **68 Conejo a la ligure**
La Gran Belleza
- 165 **69 Hígado a la veneciana**
Pan y Tulipanes
- 167 **70 Pimientos rellenos**
Demasiado Romance
- 169 **71 Salchichas y brócoli**
N – Yo y Napoleón

- 171 **72 Berenjenas a la “parmigiana”**
Siete almas
- 173 **73 Frito mixto**
Cuento de Muchachos y Muchachas
- 175 **74 Bacalao frito**
Caballeros por nacimiento
- 177 **75 Bacalao a la romana**
Competencia Desleal
- 179 **76 Dorado al horno**
Larga Vida a la Señora!
- 181 **77 Frito de pescado**
El Robachicos
- 183 **78 Pulpos en su jugo**
La siciliana rebelde
- 185 **79 Robalo al agua loca**
El Hombre de Más
- 187 **80 Calamares rellenos**
Cuerpo celestial
- 189 **81 Mejillones a la pimienta**
Tres Hombres y una Pierna

POSTRES

- 193 **82 Babà**
Turco Napolitano
- 195 **83 Tarta bávara**
La gran comilona
- 197 **84 Bigné a la crema**
Jabón y Agua
- 199 **85 Galletas**
Abril
- 201 **86 Frittelle**
La coronación de Luis XIV
- 203 **87 Bombas y rosquillas fritas**
Habemus papam
- 205 **88 Cannoli a la crema**
Celebración de graduación
- 207 **89 Cannoli sicilianos**
Baaria
- 209 **90 Crema pastelera**
Recámaras
- 211 **91 Rosca de naranja**
La ventana de enfrente
- 213 **92 Mermelada de naranja**
Diario de familia
- 215 **93 Mil Hojas**
El Último Beso
- 217 **94 Mousse de chocolate**
Dillinger ha Muerto
- 219 **95 Pastel**
Sacher
- 221 **96 El Dulce Cuerpo de Bianca**
Tarta al Chocolate
Nutella Dulces sueños
- 223 **97 Tiramisù**
Vallanzasca, ángel del mal
- 225 **98 Pastel de peras y chocolate**
Una Familia Feliz
- 227 **99 Sopa Inglesa**
El Diablito
- 229 **100 Iris a la ricotta**
La mafia asesina sólo en Verano

ANTOJITOS



LA HABITACIÓN DEL HIJO

LA STANZA DEL FIGLIO

Dirección: **Nanni Moretti**
(Italia, 2001)

Con **Nanni Moretti**
Laura Morante
Jasmine Trinca
Giuseppe Sanfelice
Silvio Orlando
Stefano Accorsi
Drama, 99'

Se trata de la película italiana que ganó la Palma de Oro del Festival de Cannes por primera vez en muchos años.

Es dolor por la muerte inesperada de un hijo, se despedaza el equilibrio familiar y cambia profundamente la vida de Giovanni, psicoanalista, incluso en su relación con su mujer y su hija. Narra la manera en que la imposición de un luto imposible rompe los equilibrios más íntimos, transformándolos en un dolor sin posibilidad de solución o recuperación. Y la mesa, como en todas las películas de Moretti, adquiere una importancia central. Es el lugar de los intercambios y del diálogo, que se transforma en silencio y en imposibilidad de comunicarse... Cuando hay dolor, ni siquiera funciona el menú de un buen restaurante: sopa de escanda, tallarines con setas, linguine con langostinos. No queda sino la intención de preparar un "gattò" de patatas que se convierte, junto con la lasaña, en el símbolo de una cotidianeidad ligada a los momentos más felices, que ahora parecen tan lejanos por el dolor sin fin que tritura a quienes han quedado atrás en una mordida de desesperación.



1 Tarta de patatas

- 800 gramos de patatas
- 200 gramos de queso parmesano
- 1/4 de litro de leche
- 100 gramos de jamón con bajo contenido en grasa
- 100 gramos de mantequilla
- 1 cucharadita de pan molido
- sal, pimienta

Lavar las patatas y hervirlas en una cantidad abundante de agua con sal. Picar el jamón, aplicar mantequilla a un molde metálico y espolvorearlo con pan molido. Pelar las patatas y cortarlas en rebanadas finas.

Cortar en rebanadas muy delgadas el queso parmesano (de preferencia, que no esté demasiado maduro).

Fundir mantequilla a baño maría y preparar la tarta a base de poner capas de patatas, queso parmesano y mantequilla fundida.

Espolvorear algo de jamón picado entre cada capa.

Agregar leche, sal y pimienta. Distribuir lo que haya sobrado de la mantequilla, aplicándola sobre la última capa.

Hornear la tarta en el horno durante 30 minutos. Una vez lista, la tarta deberá invertirse y servirse estando aún tibia.

Esta versión de la receta viene de la región de Emilia. La receta napolitana ("gattò") debe prepararse hirviendo las patatas y luego haciéndolas puré y agregándoles queso parmesano rallado, yemas de huevo y salami picado.

**TODOS LOS DÍAS
SON FIESTA**
L'ORO DI NÁPOLI

(Episodio: *Pizzas a crédito*)
Dirección: **Vittorio de Sica**
(Italia, 1954)
Con: **Sophia Loren**
Paolo Stoppa
Giacomo Furia
Alberto Farnese
Comedia, 118'

Entre los seis episodios basados en el libro de Giuseppe Marotta y adaptado para la pantalla por Cesare Zavattini el más famoso, sin lugar a dudas, es 'Pizza a crédito', en el que la bella Sophia traiciona a su marido y recurre a la pizza para ocultar las evidencias de su infidelidad. Regresando de una cita amorosa, aunque se suponía que estaba en misa, la bella cocinera de pizzas le dice a su marido que ha perdido su anillo en la masa de la pizza, aunque en realidad lo dejó en casa de su amante... Y la pizza acaba triunfando sobre la traición, junto con la irresistible simpatía de una encantadora Sophia Loren: Sophia prepara la masa y su marido la cocina.

La pizza se hace al estilo napolitano; es decir, friéndola en aceite hirviendo...





2 Pequeñas pizzas fritas “pizzelle napoletane”

- Agua
- harina y un poco de levadura de cerveza

Para la pasta:

- anchoas
- sartén con aceite (tradicionalmente, aceite de oliva)
- sal

Para preparar la pasta, diluir la levadura en agua tibia y agregar harina (y más agua). Una vez que se ha obtenido una masa suave, permitir que leude (que suba). Al amasar la pasta, agregarle sal.

Tener las anchoas a la mano para incorporarlas a la masa.

Preparar muchas pizzas pequeñas, dándole forma a la masa con un vaso o con un tazoncito. Freírlas en aceite hirviendo.

Cuando estén doradas, drenarlas bien y ponerlas a secar sobre papel absorbente. Puede prepararse una variante igualmente sabrosa con pasta de anchoas fundiéndola, cuando aún se encuentra fría, en aceite hirviendo. Esta es la receta tradicional para preparar pizzas, que en Nápoles se llaman pizzelle.

NO BASTA UNA VIDA

SATURNO CONTRO

Dirección: **Ferzan Ozpetek**
(Italia, 2007)
Con **Stefano Accorsi**,
Margherita Buy,
Pierfrancesco Favino,
Luca Argentero,
Ambra Angiolini,
Serra Yilmaz,
Ennio Fantastichini,
Isabella Ferrari,
Filippo Timi,
Lunetta Savino
Drama, 110'

En el curso de un “gran frío” a la italiana, un grupo de amigos atraviesa por el dolor y por la vida afrontando un luto colectivamente y redescubriendo así el sentido “de grupo”, en ausencia de la familia tradicional, que ha perecido en un terremoto. La solidaridad de los amigos resulta clave para enfrentarse con la imposibilidad de aceptar la separación, cuando el escritor protagonista de la historia y dueño de casa pierde a su compañero de vida, víctima de un relámpago. La mesa alegremente desordenada que aparece en la película es en verdad la cocina de Ferzan Ozpetek.

Y el plato de arancini parece una cita hecha a propósito de las célebres bolitas de **Las hadas ignorantes**





3 Arancini

- 500 g de arroz
- una bolsita de azafrán
- 350 g. de carne molida mixta
- 150 g de chícharos pequeños
- puré de tomate
- 50 g de queso rallado (mejor si es caciocavallo)
- 3 huevos
- 200 g de harina
- 300 g de pan molido
- aceite, sal

Para la preparación al estilo siciliano, hervir el arroz en agua salada, con azafrán. Colar, permitir que se enfríe y agregar un chorrito de aceite.

Añadir el queso, friendo ligeramente la carne al mismo tiempo, con una pizca de sal y un poco de puré de tomate y los chícharos (hervidos ligeramente en agua salada). Cocer por 15 minutos. Con el arroz, formar varias “bolitas” rellenas con el preparado. Pasar los arancini por harina y luego por el huevo batido con una pizca de sal y por último por el pan molido. Por último, freír.

Para hacerlos más sencillos, como los de la película, se utiliza simplemente el arroz sazonado con mantequilla y queso parmesano, con el que se hacen muchas bolitas pequeñas empanizadas y fritas en aceite.

**LADRONES DE
BICICLETAS**
LADRI DI BICICLETTE

Dirección: **Vittorio de Sica**
(Italia, 1948)
Con **Lamberto Maggiorani**
Enzo Stajola
Lianella Carrel
Drama, 92'

Por fin, Antonio Ricci ha encontrado un trabajo. Su trabajo consiste en pegar carteles en los muros de la ciudad, pero en su primer día de trabajo le roban la bicicleta. Presa de la desesperación, decide robarse una bicicleta que no esté vigilada. Al final de una larga y dramática búsqueda por las calles de una pobre y distraída Roma, que aún muestra las huellas de la guerra, trata de robarse una bicicleta frente al estadio. Es sólo gracias al desesperado llanto de su hijo, que se ha convertido en uno de los niños llorando más famosos del cine italiano, convertido en un ícono del neorrealismo, que Ricci logra escapar de ser linchado e ir a dar a la cárcel.

La "mozzarella en carroza" es el elemento central de una secuencia especialmente intensa: el niño tiene hambre y su padre lo lleva a una trattoria. Y mientras el niño come, Ricci, con el estómago vacío, lo mira mientras piensa sobre la bicicleta robada...





4 Mozzarella en carroza

Sumergida en la masa y frita

- 250 g de queso mozzarella
- 8 rebanadas de pan de caja
- 2 huevos, 2 cucharadas de leche
- harina, aceite para freír
- sal

Cortar el queso mozzarella en cuatro rebanadas del mismo grosor. Cortar la corteza del pan, poner mozzarella entre las dos rebanadas de pan, oprimiéndolas para hacer que los bordes se toquen y sellando con un palillo. Batir huevo con leche, sal y sumergir los sandwiches de queso mozzarella en la mezcla. Freírlas en abundante aceite hirviendo.

Drenar bien sobre papel absorbente.

Dato curioso: esta preparación sale mejor si se utiliza queso mozzarella de búfala —aunque contiene más grasa, tiene menos agua.

En la receta original, se utilizaban sobras de pan casero.

En Nápoles, a menudo se le agrega un filete de anchoa a cada sandwich.

CINEMA PARADISO

NUOVO CINEMA PARADISO

Dirección: **Giuseppe Tornatore**
(Italia, 1988)

Con: **Philippe Noiret**

Totò Cascio

Jacques Perrin

Agnese Nano

Brigitte Fossey

Leo Gullotta

Leopoldo Trieste

Enzo Cannavale

Comedia, 157'

Esta película, dirigida por Giuseppe Tornatore, recibió tanto el Premio de la Academia (Óscar) a la Mejor Película Extranjera, así como el segundo premio del Festival de Cine de Cannes de 1989. Un acto de amor por el cine, expresado a través de una historia popular.

La trama no tiene importancia: gira en torno a la historia de Salvatore, un aclamado director de cine, que llega desde Roma al funeral de Alfredo, el proyccionista que cuarenta años antes le había enseñado a entender y a amar el cine en la oscuridad de la antigua sala de cine de un pueblo pequeño. Más que nada, esta película es una conmovedora muestra de amor por el cine y por un mundo dominado por valores con raíces en un pasado genuino.

Tan genuino como la ensalada de tunas, preparada conforme a una sencilla y tradicional receta, que podría perderse para siempre.





5 Ensalada de tuna

- 6 a 8 tunas maduras
- aceitunas negras
- apio
- aceite
- sal
- cebolla

Un plato pobre, pero delicioso. Se trata de una variante de la ensalada de naranjas siciliana. Para terminar una comida o como agradable plato principal.

Comience limpiando las tunas: clave un tenedor en la fruta y pélela, cortando a lo largo. Córtelas en rebanadas delgadas o píquelas, sazónelas con aceite, sal y aceitunas negras.

Lávelas a fondo, límpiélas (retire las fibras imposibles de digerir), puede agregarse apio o cebolla (de preferencia, morada) en rebanadas delgadas, al gusto



**ESPEREMOS QUE
SEA MUJER**
SPERIAMO CHE SIA
FEMMINA

Dirección: **Mario Monicelli**
(Italia, 2001)
Con **Nanni Moretti**
Liv Ullman
Catherine Deneuve
Philippe Noiret
Giuliana De Sio
Stefania Sandrelli
Giuliano Gemma
Athina Cenci
Bernard Blier
Paolo Hendel
Lucrezia
Lante della Rovere
Comedia, 120'

La compleja historia de las emociones cotidianas de una granja toscana gobernada por mujeres. Película dirigida por un hombre que toma partido abiertamente por las mujeres, mostrando por medio de una sencilla historia que sostiene que cualquier problema puede solucionarse fácilmente cuando son mujeres las que gobiernan. En la granja se preparan sólo platos y recetas de campo. La comida familiar, entre sopa, jamón y lomo rostizado de puerco, marca el triunfo del pinzimonio.



6 Pinzimonio

(Salsa de aceite de oliva, pimienta y sal)

- Diferentes verduras
- aceite de oliva extra virgen
- sal, pimienta

El mejor pinzimonio, como entrada o como pausa de una comida especialmente abundante, debe incluir en su aroma el apio, las zanahorias y el hinojo. Una aportación excelente son las endivias de Bélgica, cortadas en finas rebanadas y, obviamente, rábano.

Un verdadero placer, tanto para el paladar como para los ojos. Para hacer de un centro de pinzimonio algo seductor y sabroso, preparar las verduras en un tazón profundo de vidrio.

Pele las zanahorias completamente y córtelas a lo largo, en cortes delgados; quite las fibras indigeribles del apio, corte el hinojo en rebanadas largas (use sólo el centro), corte las endivias de Bélgica en rebanadas largas de dos dedos de grosor. Limpie el rábano a fondo y corte en cruz, de forma que al sostenerlo del tallo, pueda sazonarse mejor al sumergirlo en el aceite del pinzimonio. Prepare el dip justo antes de servirlo y utilice para ello aceite de oliva extra virgen de alta calidad, espolvoreado con sal y pimienta (en los pequeños tazones que deberán prepararse para cada invitado).



EL DESEO LOCO

LA VOGLIA MATTA

Dirección: **Luciano Salce**
(Italia, 1962).

Con: **Ugo Tognazzi**

Catherine Spaak

Gianni Garko

Jimmy Fontana

Luciano Salce

Comedia, 105'

Drama, 101'

Comedia agridulce perfectamente adecuada para Ugo Tognazzi. Considerada una de las mejores películas de Salce junto con *El Fascista*, *Loco Deseo* compara a dos generaciones con sentimientos, emociones y deseos completamente diferentes, analizados desde la perspectiva de su relación con las mujeres y con el sexo. Sin embargo, la diferencia principal tiene que ver con el estilo de vida. El personaje principal es el típico industrialista de una provincia de Italia del norte, que lucha con una sociedad que refleja a todo un país que está pasando por cambios importantes. La película no recibió una buena acogida de la crítica, pero un comentario ingenioso sobre las mujeres se hizo famoso: "Nunca coloques a las mujeres en un plano emocional, sino en uno horizontal..."

La receta de la ensalada es acorde al gusto de la chica: jecollas, pimienta roja, anchoas, así como mostaza con apio y un poco de queso pecorino!



7 Ensalada caprichosa

- 1 lechuga
- achicoria
- arúgula
- zanahorias en juliana
- hinojo en rebanadas delgadas
- tomate verde
- aceitunas negras
- sal, pimienta
- aceite de oliva
- vinagre (balsámico, al gusto) o limón

Un verdadero clásico de la mesa, con muchas posibles variaciones, como lo sugiere su nombre, que tan sólo es sinónimo de ‘mixta’.

Lo que importa es que la lechuga esté muy bien lavada y se corte finamente.

Según el gusto, puede agregarse cebolla en rebanadas delgadas a cada plato individual o bien un diente de ajo, que deberá colocarse por un momento en el tazón de ensalada en el que se condimenta toda ésta, retirándosele inmediatamente después. Una buena ensalada debe de estar bien seca y siempre sazonada con un poco de aceite de oliva adicional, de la mejor calidad.

Puede utilizarse limón en lugar de vinagre.

Entre las diversas posibilidades, una muy buena idea podría ser la de agregar manzanas o peras a la ensalada verde (arúgula, por ejemplo) y algo de nuez a las endivias belgas.

REGALO DE NAVIDAD

REGALO DI NATALE

Dirección: **Pupi Avati**
(Italia, 1986)

Con: **Diego Abatantuono**

Carlo Delle Piane

Gianni Cavina

George Eastman

Alessandro Haber

Gianna Piaz

Drama, 101'

Los fracasos de la vida están representados por el "pozo" que une y divide a los amigos en torno a una mesa de póker. Al igual que el clima que envuelve a los cinco amigos sentados en torno al paño, aún el menú es frío: jamón y salami rebanado, ensalada rusa, ternera rostizada con salsa de atún, así como patatas hervidas.

Los cinco amigos habrán de terminar en la cocina, frente al refrigerador abierto, intentando definir sus fracasos y distinguir entre la amistad y los verdaderos ataques.





8 Vitello tonnato

(ternera cocida con salsa de atún)

- 800 g de ternera magra (una pieza adecuada para hornear)
- apio
- cebolla
- zanahoria
- aceite de oliva extra virgen

Para la salsa:

- 200 g de atún en aceite
- pasta de anchoas
- sal
- alcaparras en vinagre
- 2 yemas de huevo cocido
- jugo de limón

Hierva la ternera bien atada, de preferencia envuelta en un pedazo de tela ligera limpia, de acuerdo con las costumbres antiguas.

La ternera debe colocarse en agua fría con una hoja completa de apio, una zanahoria, una cebolla y una cucharada de aceite.

Ponga la carne al fuego y cuando comience a hervir bajar la llama y proseguir cocinando a fuego lento en una olla tapada durante un tiempo proporcional a su peso (1 hora por Kg).

Enfríe la carne y, mientras tanto, prepare la salsa: en un procesador de alimentos, coloque el atún colado, las yemas de los huevos, las alcaparras, una punta de cuchillo de pasta de anchoas y el jugo de un limón. Para suavizar la salsa, agregue un poco de aceite si fuera necesario agregue también una cucharada del agua de cocción. Corte la carne en rebanadas finas y cubra con la salsa.

Para decorar, use las alcaparras. Permita que repose y sírvala fría.



FOCACCIA BLUES

Dirección: **Nico Cirasola**
(Italia, 2009)

Con: **Dante Marmone**

Luca Cirasola

Tiziana Schiavarelli

Con la participación
extraordinaria de

Renzo Arbore

Lino Banfi

Michele Placido

Nichi Vendola

Onofrio Pepe

Comedia, 82'

ocaccia Blues cuenta la historia de una pequeña focaccería de la Apulia que consigue realmente poner en crisis al McDonald's que se abrió en la ciudad de Altamura. Se trata de la victoria de lo "local" sobre la globalización, entendiendo ésta como la masificación de los gustos; para ello, se requirió de unas pocas armas: la calidad, lo genuino y la simpatía. Con la participación extraordinaria de Renzo Arbore, Lino Banfi, Michele Placido, Nichi Vendola, Onofrio Pepe. Se trata de un himno del chico que vence al grande, a la simplicidad que triunfa sobre el gusto de masas.

En la película se dice: «Es buena porque no es posible resistirse a esa pieza humeante comprada recién salida del horno; porque cuesta poco y porque nos hace a todos iguales.»



9 Focaccia de la Apulia

- 1 Kg de sémola de grano duro
- sal
- una cucharada de aceite de oliva extra virgen
- aceitunas negras
- tomates cherry
- un diente de ajo
- cebollas
- orégano

Amasar la pasta de pan, engrasar una charola de hornear, llenarla con la masa y dejar reposar una media hora.

Condimentar la superficie con los tomates cherry, las aceitunas, el diente de ajo, la cebolla y una pizca de sal y agregar un chorrito de aceite.

Cocer en el horno a 250° durante 30 minutos.

Para simplificar las cosas, usar harina “00” con tres o cuatro patatas.

Cernir la harina y amasarla con las patatas hervidas y hechas puré, aceite, sal y levadura.

Agregar agua tibia, amasar bien la mezcla, hasta obtener una pasta suave.

En los hornos de leña de la Apulia, la focaccia se cuece sobre la piedra, sin charola.



**EL ÚLTIMO
AÑO NUEVO**
L'ULTIMO CAPODANNO

Dirección: **Marco Risi**
(Italia, 1998)

Con **Monica Bellucci**
Alessandro Haber

Maria Monti

Ricky Memphis

Francesca D'Aloja

Piero Natoli

Ludovica Modugno

Claudio Santamaria

Adriano Pappalardo

Grotesca, 100'

Un Año Nuevo trágico, descrito como la alegoría de un mundo de clase alta cercano al Apocalipsis. Basada en una larga historia escrita por Nicolò Ammanniti, la película definitiva y completamente va contracorriente en una temporada que se caracteriza por la extendida exaltación del buen humor a cualquier costo. La película describe una noche de fin de año caracterizada por la vulgaridad y el canibalismo en seis diferentes departamentos ubicados en el mismo edificio, en donde todo y todos son arrastrados por un brote de violencia incontrolable e imposible de detener.

Un himno al cambio de siglo considerado como triunfo de la vulgaridad, la violencia y la pérdida irreparable de valores, con excepción de los culinarios, en los que la tradición sigue rigiendo, con lentejas y aceitunas al estilo Áscoli.



10 Aceitunas Estilo Áscoli

- 200 g de aceitunas verdes muy grandes y dulces.
- 50 g de jamón
- 100 g de carne de res magra
- 100 g de carne de cerdo magra
- 50 g de hígado de res
- aceite de oliva
- concentrado de tomate
- queso parmesano rallado
- nuez moscada
- migajas de pan
- vaso de leche o caldo concentrado
- harina
- 1 huevo
- sal y pimienta

Picar el jamón y acitronar, junto con carne molida, en muy poco aceite. Agregar una gota de concentrado de tomate diluido en agua y cocinar por media hora.

Agruegue el hígado y cocine otros diez minutos y luego muele en la licuadora. Mézclela con salsa gravy, migajas de pan (empapadas en leche o caldo concentrado y bien exprimidas), huevo, queso parmesano, nuez moscada, una pizca de sal y pimienta.

Mientras tanto, desepite las aceitunas con una herramienta adecuada (si no dispone de una, inténtelo con un cuchillo muy filoso, aunque así se corre el riesgo de romper las aceitunas), rellénelas, cúbralas de harina, sumérjalas en huevo batido y migajas de pan y fríalas en una gran cantidad de aceite hirviendo.

Drénelas en papel absorbente y sírvalas calientes.



FANTOZZI

Dirección: **Luciano Salce**
(Italia, 1975)

Con: **Paolo Villaggio**
Anna Mazzamauro
Gigi Reder
Comedia, 97'

Primer capítulo de una saga que ha sido recibida con mucho entusiasmo. Todas las películas que constituyen la serie se basan en las novelas escritas por el mismo Paolo Villaggio, adaptadas para la pantalla por los diversos guionistas y cineastas que han dirigido las películas, haciendo de la sala entera una obra de culto para los amantes de las películas del género “basura” y de las de comedia general. El argumento de la primera película de la serie no tiene ninguna importancia. Lo que cuenta son las bromas y los “gags” de las que se compone el estilo de vida de Fantozzi. Como, por ejemplo, el omelette grande de cerveza o el “eructo gratuito” se ha convertido en una necesidad y en un himno de la libertad de quien “se queda en casa”, en referencia al rito sagrado de presencia un juego de fútbol por televisión.



11 Omelette de cebollas

- Cinco huevos
- cebolla
- aceite, sal

En un tazón (o plato para sopa), batir huevos con sal. Rebane la cebolla finamente y acitrone las rebanadas en aceite. Drene bien y mezcle con los huevos. Agregue sal, vierta sobre una sartén y cocine, dando vuelta al omelette al menos dos veces, con el fin de asegurarse de que se cueza de manera uniforme.

Drene sobre papel absorbente antes de servir. Esta es, obviamente, la base de varios platos diferentes y muy sabrosos. Valiéndose del mismo procedimiento, pero sin cebollas, pueden prepararse omelettes con calabacitas, alcachofas, pimientos, patatas.

Y aún con ejotes y, obviamente, con poros y con chalotes.

EL GRAN SUEÑO
IL GRANDE SOGNO

Dirección: **Michele Placido**
(Italia, 2009)

Con: **Riccardo Scamarcio**

Jasmine Trinca

Luca Argentero

Massimo Popolizio

Alessandra Acciai

Federica Vincenti

Marco Brenno

Silvio Orlando

Laura Morante.

Drama, 101'

El gran sueño es el '69, autobiográficamente el del Michele Placido, que se cuenta a sí mismo a través de Nicola (Riccardo Scamarcio), un muchacho de la Apulia igualmente fogoso y que a inicio de la historia no es nada militante: de oficio es policía, justo como lo era Michele en el '68 y, al igual que él, sueña con ser actor, cuando la Policía le pide infiltrarse en la universidad. Y ahí, entre pupitres y tareas, conoce a Laura, que al inicio de la historia es una muchacha estudiosa y tranquila, nacida en el seno de una familia de la burguesía católica, brillante y apasionada y decididamente idealista: su gran sueño es un mundo sin injusticias. Entre ellos, está Libero: un estudiante de origen obrero que pronto se convierte en el líder del movimiento estudiantil y sueña con la revolución. A la mesa, todo desborda de burguesía. En cambio, a la universidad llega una charola para todos, pero en el enfrentamiento entre "fascistas" y "revolucionarios", los suppli son un verdadero atentado.



12 Croquetas de arroz “suppli”

Para hacer 20 suppli

- 400 g de arroz
- 100 g de carne molida (si los suppli han de sazonarse con salsa de carne)
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos, migajas de pan
- 100 g de queso Mozzarella
- aceite para freír

Si se prefiere un suppli con más sabor, preparar una salsa normal de tomate con carne o una salsa sencilla, abundante y no demasiado espesa con puré de tomate, hierbas (zanahoria, apio, cebolla), aceite y sal. Hervir el arroz en agua con sal y drenar cuando llegue a estar al dente.

Puede sazonarse con la salsa preparada o, mejor aún, agregarse a la salsa de tomate cuando está a medio cocinar. El punto importante es que, cuando esté listo, el arroz deberá estar bien cocido y deberá haber absorbido la salsa, de forma que esté seco. Retire del fuego, deje enfriar y sazone con huevos batidos como si se hubieran preparado para un omelette.

Agregue queso parmesano rallado al gusto.

Tenga a la mano mantequilla, pan molido y hojuelas de queso mozzarella.

Agregue algo de mantequilla para suavizar la mezcla. Prepare los suppli de manera que parezcan albóndigas alargadas, insertándoles queso mozzarella en el centro. Empanizar los suppli y fríalos en aceite hirviendo.

Un pequeño truco para usar lo que sobra del arroz tipo risotto: los suppli son más sabrosos si se preparan con arroz cocinado el día anterior y, por lo tanto, frío.

KRIPTONITA EN EL BOLSO

LA KRIPTONITE
NELLA BORSA

Dirección: **Ivan Cotroneo**
(Italia, 2011)

Con: **Luigi Catani**

Valeria Golino

Cristiana Capotondi

Luca Zingaretti

Libero De Rienzo

Massimiliano Gallo

Nunzia Schiano

Comedia, 98'

Ópera prima de uno de los más apreciados guionistas de la nueva generación. En Nápoles, en 1973, Peppino es el más joven de la familia Sansone.

Es sumamente miope, pero sabe ver bien el carácter y las pasiones más secretas de sus parientes. Tiene una gran admiración por un extraño primo que cree ser Súperman y cuando éste muere en un accidente, su fantasma se convierte en su amigo íntimo, que no acaba de ser del todo imaginario. Peppino es un pequeño sabio y logrará incluso ayudar a su madre, Rosaria, a salir de la depresión la infidelidad y las traiciones de un marido aparentemente más allá de toda sospecha.

En un mundo lleno de adultos que quieren comportarse como jóvenes y de jóvenes que descubren las primeras rebeliones, Peppino observa y crece.

Todo esto con Nápoles como trasfondo. Incluso con la pizza con ricotta...



13 Pizza rústica con ricotta

- Pasta milhojas
- 500 g de queso ricotta (requesón)
- 3 huevos
- 200 g de provola o queso de hebra
- una cucharada de queso parmesano rallado
- pimienta, sal
- 200 g en total de jamón horneado
- mortadela y salami picados en cubitos



La pizza rústica de ricotta es un plato tradicional de la región de Campania. Recortar dos discos de pasta milhojas y acomodar uno en una charola engrasada con mantequilla y espolvoreada con harina o, aún mejor, forrada con papel de hornear; hacerle agujeros con la punta de un tenedor y, mientras tanto, batir dos yemas de huevo con queso parmesano, sal y pimienta.

Agregar a la mezcla, incorporándolos bien, los embutidos y el queso, vaciarlo después en la charola, bien mezclada con la ricotta.

Cubrir la charola con el segundo disco de pasta milhojas, sellando los bordes hacia el interior de la charola.

Meter al horno a 180° durante una media hora, teniendo cuidado de no abrir el horno al menos los primeros 20 minutos, para que la pizza no se desinfle.

Puede hacerse la misma receta sustituyendo los embutidos y el queso con verduras hervidas (por ejemplo, espinacas) y agregar huevo al gusto.

LA SEMILLA DE LA DISCORDIA

IL SEME DELLA DISCORDIA

Dirección: **Pappi Corsicato**
(Italia, 2008)

Con: **Alessandro Gassman**

Caterina Murino

Isabella Ferrari

Valeria Fabrizi

Martina Stella

Michele Venitucci

Angelo Infanti

Monica Guerritore

Iaia Forte

Comedia, 85'

Él es un representante de una compañía de fertilizantes; ella trabaja en la boutique heredada de la madre y está a punto de inaugurar una tienda de las llamadas "concept store". Se hallan inmersos en sus carreras, dedicadísimos a ellas, pero los problemas en su relación, aparentemente solidísima, nacen cuando un buen día ella descubre que está embarazada al tiempo que a él le diagnostican que es infértil. Con esta película, libremente basada en "La marquesa von O.", de Heinrich von Kleist, Pappi Corsicato regresa al cine tras un largo período de ausencia. Un torbellino de situaciones, giros inesperados, encuentros surrealistas. Incluso en la mesa.





14 Escarola con aceitunas

- 2 piezas de escarola
- aceitunas negras
- aceite
- ajo (si se desea)
- sal
- pimiento picante

Lavar bien la escarola después de retirar las hojas externas y hervirla en agua con sal. Colarla, eliminando por completo el agua de cocción y pasarla luego a una sartén con ajo y aceitunas.

En la película, Isabella Ferrari pasa a la sartén un bloque completamente fresco, recién salido del congelador. Congelarla, como ocurre en la historia de la película de Corsicato, puede resultar útil para cocinar la pizza de escarola, rellena de la verdura preparada de esta manera.

En este caso, será necesario utilizar la verdura para “rellenar” una pizza de pasta milhojas, dándole forma en un molde.

**EL ESPACIO EN
BLANCO**
LO SPAZIO BIANCO

Dirección:
Francesca Comencini
(Italia, 2009)
Con: **Margherita Buy**
Antonia Truppo
Gaetano Bruno
Giovanni Ludeno
Guido Caprino
Maria Paiato
Salvatore Cantalupo
Vincenzo Pacilli
Drama, 98'

Una bellísima película sobre la soledad, la espera, la solidaridad. Sobre la maternidad, pero también sobre las decisiones y sobre la capacidad de crecimiento de las mujeres. María es una mujer soltera que está en sus cuarentas: conoce a un hombre, se embaraza y decide afrontar la maternidad sola. Su embarazo, sin embargo, se interrumpe al sexto mes, cuando su hija nace de manera prematura y ella tiene que luchar para conseguir que sobreviva la niña, en el marco de una espera infinita y precaria, como la vida de tantas madres solteras. Como el ritmo de una ciudad, Nápoles, donde la precariedad es aún más fuerte. Incluso la relación con la mesa es de soledad: ¿cuánto esfuerzo se necesita para hacer un huevo tibio? María no llega jamás a aprender esto. Y con las demás mujeres come con prisa en el comedor del hospital. O festeja con ellas uno de los primeros nacimientos "artificiales" con una pasta frita...



15 Omelette de pasta

- Pasta fría, mejor si se ha dejado reposar desde el día anterior
- 1 queso mozzarella
- huevos (uno por persona más uno, como se dice, “para la sartén”)
- mantequilla, aceite y sal

El omelette de pasta es la mejor manera para no desperdiciar una pasta con salsa que haya podido sobrar del día anterior y que resulta perfecta para reutilizarse: poner la pasta en una terrina y cortarla con tenedor y cuchillo, agregar la mozzarella picada en cubitos, los huevos batidos con una pizca de sal y mezclar todo. Verter todo en una sartén engrasada, agregar una rebanada de mantequilla en la mezcla y dorar la pasta a fuego lento, hasta que esté visiblemente crujiente. Voltear el omelette, ayudándose con un plato.



MARPICCOLO

Dirección:
Alessandro di Robilant
(Italia, 2009)

Con: **Giulio Beranek**
Michele Riondino
Giorgio Colangeli
Valentina Carnelutti
Anna Ferruzzo
Selenia Orzella
Michele Riondino
Drama, 87'

Paolo VI es la zona sur de Tarento, un barrio degradado por ILVA, con sus sustancias tóxicas y sus desempleados, todo ello contra el trasfondo del "marpiccolo" (pequeño mar). Es en este barrio, en el que lo único que hay es delincuencia y desesperación, que vive Tiziano, un muchacho que se halla en el límite entre la normalidad y la delincuencia cotidiana común, como la del barrio en el que vive, como todo lo que lo rodea, que se halla entre el abuso y la ilegalidad. A la escuela acude poco; su familia, sobre todo a causa del padre, no tiene más que problemas y Tonio, el despiadado y violento jefe local aprovecha todo esto para transformarlo en un criminal. Tiziano acaba en la cárcel y sueña sólo con poder irse de ese lugar, pero no está solo: está De Nicola, el educador de la cárcel, la Costa, que le enseña italiano, Stella, su novia, que se mantiene fuera de los problemas, Lucía, la hermanita a la que adora, y su madre, María. Está, finalmente, Franco, su padre, la causa de todo, con su enviciamiento por el video-póker que lo tiene atenazado. En una fiesta familiar que cambia la tónica de la historia, cuando él sale de la cárcel se preparan, de improviso y en un clima de alegría, las zeppole de San José...



16 Píttule

- 1 Kg de harina
- levadura de cerveza
- agua tibia
- sal
- aceite de oliva extra virgen (posiblemente) de la Apulia

Disponer la harina en un círculo, dejando un hueco en medio y agregar en ese hueco la levadura disuelta en una taza de agua tibia a la harina; amasar la pasta hasta que se obtenga una textura elástica y homogénea, sin grumos.

Hacer con la masa una bola y permitirle reposar.

Después de ello, amasar nuevamente la pasta.

Para freír, verter aceite de manera abundante en una sartén de fondo ancho; formar bolitas irregulares (estas son las píttule) con la pasta; debe trabajarse con las manos húmedas; poner luego las bolitas en el aceite hirviendo; colar cuando éstas adquieran un tono bien dorado.

Usando un papel absorbente, drenar las píttule una vez sacadas del aceite. Utilizar la misma pasta para las pittule “mezcladas”: se toma un poco de pasta entre las manos y se rellena con verduras, pimienta o cebolla picada finamente, tomates cherry y alcaparras.

Usando azúcar, pueden prepararse píttule dulces.

Éstas deben freírse hasta que adopten un tono dorado y las bolitas no necesariamente tienen que tener una forma regular.

ROMA, CIUDAD ABIERTA

ROMA CITTÀ APERTA

Dirección: **Roberto Rossellini**
(Italia, 1945)

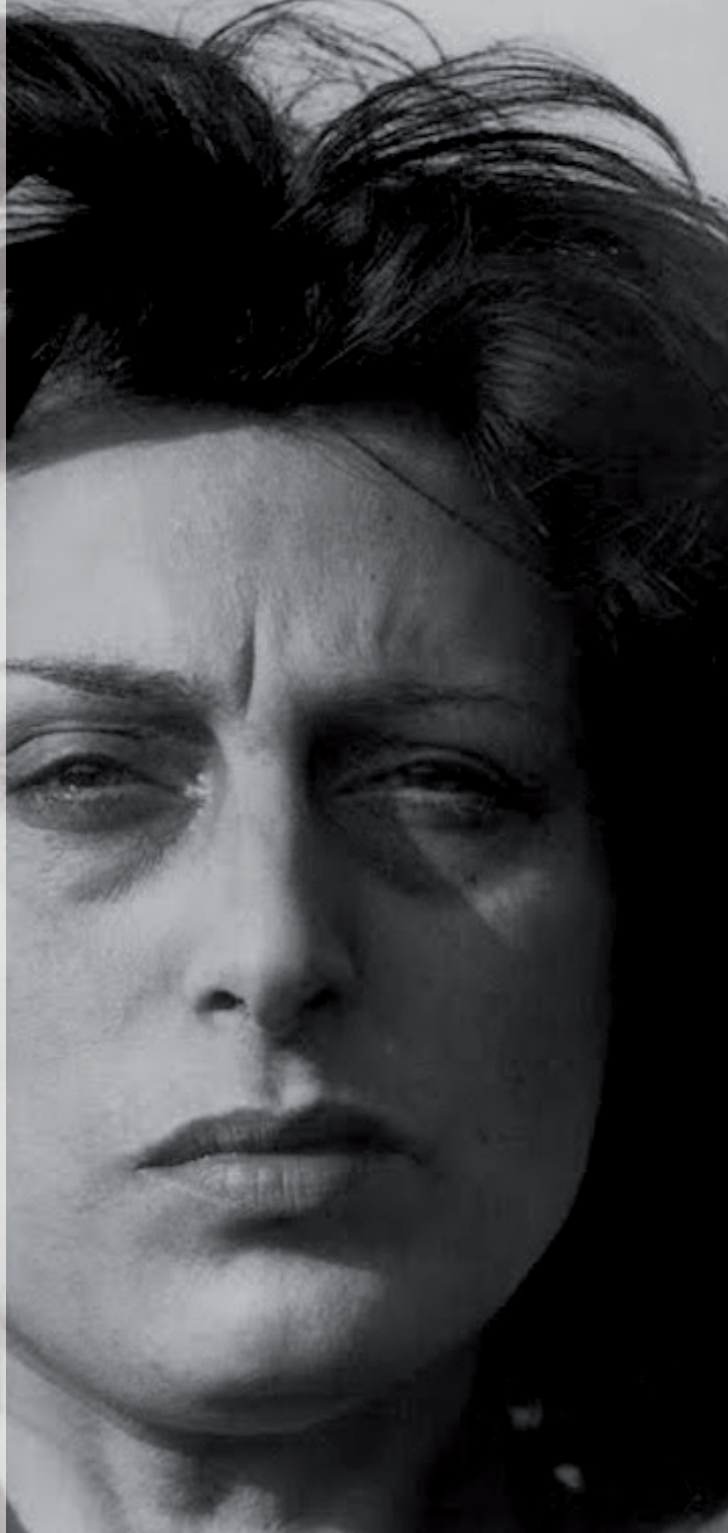
Con: **Anna Magnani**

Aldo Fabrizi, Marcello Pagliero

Maria Michi, Giovanna Galletti

La obra maestra de Rossellini, así como el manifiesto del Neorrealismo. Basada en la historia de Don Morosini, sacerdote ejecutado por los nazis, la película tiene lugar en la Roma ocupada por los nazis, entre los años 1942 y 1943. Escrita por Rossellini, Sergio Amidei y Federico Fellini, la película describe los sufrimientos de Roma y los sacrificios que debe hacer la gente ordinaria, a través de la historia de tres personajes principales: un sacerdote, una mujer común y un ingeniero comunista. Hay dos secuencias que han quedado grabadas para siempre en la memoria colectiva de generaciones enteras: la escena en la que muere Anna Magnani, que cae bajo una ráfaga de ametralladora mientras grita "¡Francesco!" y la escena de la ejecución del sacerdote, cuyo papel hace Aldo Fabrizi, que ocurre al amanecer en las afueras de Roma, ante los ojos de los niños de su parroquia.

El olor del hambre y del "pan negro" que se distribuía en esos años domina la película de manera omnipresente: las idas a la panadería, el pan comprado con una tarjeta, el mercado negro, la achicoria tostada en lugar de café y los vales de comida son testimonios más fuertes que cualquier historia. Y sobre la estufa la sopa de brócoli con pasta...





17 Sopa de pasta y brócoli

- 1 pieza de brócoli (300 g)
- 1 diente de ajo, aceite de oliva
- sal y pimienta (o chile)
- un cubo de concentrado de verduras (o de extracto de carne)
- concentrado de tomate
- algunas rebanadas de pan tostado o 150 g de pasta (tallarines cortados o pasta mixta para sopa)

Retirar las hojas externas del brócoli, enjuagar y drenar bien, rebanar finamente. Saltear en una sartén con una gota de aceite y un diente de ajo completo. Según el gusto, agregar un chile completo y una pizca de sal. Colocar en una olla alta (de unos 2.5 litros de capacidad). Al agua del brócoli, agregar otro cubo de caldo (o un poquito de extracto de carne) si fuera necesario, media cucharada de concentrado de tomate y llevar a hervor. La sopa no debe cocerse más de 40-45 minutos.

Si se prefiere la receta tradicional de sopa, cocer la pasta aparte y agregarla cuando la sopa esté lista. Si no, cubra el fondo de un plato con pan tostado y sirva la sopa encima.



EL RAPTO DE LAS SABINAS

IL RATTO DELLE SABINE

Dirección: **Mario Bonnard**
(Italia, 1945)

Con: **Totò**
Carlo Campanini
Clelia Matania
Mario Pisu
Olga Solbelli
Mario Castellani
Comedia, 84'

A Aristide Tromboni (Totò) y sus improvisados actores les aprieta el hambre mientras luchan con un drama en verso, escrito por el maestro de escuela de la localidad. El fracaso está anunciado, si bien la película describe con afecto el mundo precario y bohemio de los actores de poca monta. Sin haberse inspirado en la película 'Luces de Variedad' de Alberto Latuada, se convierte en la otra cara de la moneda de ésta, en el mismo año en que el cine italiano acababa de establecer su liderazgo con Ciudad Abierta, la obra maestra del neorrealismo.

Hay algo genuinamente ancestral en el hambre de esta compañía de actores encabezada por Totò, quien llena no sólo su propio estómago, sino también el teatro vacío con el espejismo de una humeante pasta con frijoles...



18 Sopa de pasta y frijoles

- 200 g de frijoles
- 100 g de pasta (ditalini, cannolicchi o maltagliati de huevo)
- apio, zanahoria y cebolla
- aceite de oliva, sal (o un cubo de concentrado de verduras)
- concentrado de tomate
- pimienta negra molida fresca

Poner los frijoles pelados en agua durante 12 horas. Saltar la mitad en una olla alta (de unos 2.5 litros de capacidad), con un poco de aceite, una pizca de sal y hierbas picadas finamente. Con la otra mitad de los frijoles, haga un puré hasta alcanzar una consistencia cremosa.

Combinar el puré con el resto de los frijoles y las verduras. Agregar agua, el cubo de concentrado de verduras, un poco de concentrado de tomate y hacer hervir. Cuez a fuego lento por al menos una hora. La pasta puede cocerse en esta misma sopa o, aún mejor, por separado, en agua ligeramente salada.

La versión veneciana de la pasta con frijoles requiere que la totalidad de los frijoles se hagan puré.

De todos modos, ambas versiones pueden servirse calientes o frías, agregando una gota de aceite de oliva a cada porción y una pizca pequeña de pimienta negra.

Puede prepararse una versión más rápida y no tradicional usando frijoles de lata. En este caso, tenga en mente que el tiempo de cocción debe reducirse a la mitad. Obviamente, los frijoles deben enjuagarse antes de usarlos.

ROCCO Y SUS HERMANOS

ROCCO E I SUOI FRATELLI

Dirección: **Luchino Visconti**
(Italia, 1960)

Con: **Alain Delon**

Renato Salvatori, Katina

Paxinou, Annie Girardot

Paolo Stoppa, Claudia

Cardinale, Corrado Pani

Adriana Asti, Claudia Mori

Spiros Focas, Franca Valeri

Drama, 98'

Basada en los cuentos cortos de Giovanni Testori, *Rocco y sus Hermanos* cuenta la trágica historia de una familia de Lucania (Italia del sur) que se ha mudado a vivir en Milán. La pobreza y las dificultades se concentran alrededor de la madre, una viuda que tiene que gobernar los destinos de sus cuatro hijos con la esperanza de hallar una mejor vida para todos mediante la obtención de un trabajo. Por desgracia, la realidad, tanto en casa como fuera de ella, resultará diferente de sus expectativas y planes. El momento más trágico de la película es la secuencia en el hidropuerto, una de las escenas más intensas de las películas de Visconti.

El tema de la comida y el hambre se mezcla con la lucha cotidiana por sobrevivir física y psicológicamente.

Es la sopa de lentejas la que calienta el cuerpo y el alma en el frío de Milán.

Frío que es superado todas las mañanas en el desayuno, cuando Rosa rebana pan para sus hijos en un intento extremo de mantener sus ligas con la tierra y sus raíces.





19 Pasta y lentejas

- 250 de lentejas
- cebolla
- apio
- zanahoria
- 1 diente de ajo
- aceite de oliva
- sal (o cubo de concentrado de verduras)
- 150 g de pasta (mixta para sopa, o bien tallarines cortados o ditalini)

Eliminar las posibles impurezas de las lentejas y dejar en agua por un par de horas. Picar cebolla, apio y zanahoria (si se eliminan las fibras externas se puede agregar apio cortado en tiras delgadas).

Drenar y salar las lentejas en una olla profunda (de una capacidad aproximada de 2.5 litros) con una gota de aceite, una pizca de sal, las verduras picadas y un diente de ajo. Eliminar el diente de ajo y agregar agua en abundancia, un toque de concentrado de tomate y el cubo de concentrado de verduras. Llevar a hervor y cocer durante 30 minutos.

Cocer la pasta en la sopa con lentejas o, alternativamente, cocerla en agua ligeramente salada, drenar y agregar a las lentejas. A la mesa, puede agregarse un poco de pimienta negra o chile en polvo fino.



**GRAN BARULLO
EN LA CALLE
DE LA VIRGEN**
I SOLITI IGNOTI

Dirección: **Mario Monicelli**
(Italia, 1958)

Con: **Vittorio Gassman**
Marcello Mastroianni
Renato Salvatori
Totò

Carla Gravina
Claudia Cardinale
Tiberio Murgia
Capannelle
Memmo Carotenuto
Lella Fabrizi

Una de las pandillas más simpáticas de pillos de la historia del cine: sueñan con lograr el robo del siglo, pero en lugar de entrar a la casa de empeño, acaban entrando a una cocina. Levantarán su ánimo con un plato de sopa, ahogando el sueño imposible del malogrado robo en una olla de pasta con garbanzos, en una de las comedias más exitosas del cine italiano. Gassman termina por convertirse en una revelación en este papel cómico, en un guión perfectamente escrito por Age y Scarpelli. Murgia y Capannelle resultan inolvidables. El hambre, más que disfrutar un buen plato de sopa, se cierne como un fantasma sobre todas las secuencias de la película, comenzando por la escena en la que Mastroianni lucha con la papilla de su hijo.

Y luego, el ritual de la gran comida tras el fracaso del robo. Y aún después, cuando Capannelle, quien siempre tiene hambre, encuentra las ruladas con salsa de tomate en el refrigerador... ¿Por qué pasta con garbanzos? Es fácil de explicar: era uno de los platillos favoritos de Marcello Mastroianni y antes de empezar la filmación indicó que lo prefería por encima de un plato de pasta con frijoles.

20 Sopa de pasta y garbanzos



- 150 g de pasta (cannolicchi, lasañitas o pasta mixta para sopas)
- 200 g de garbanzos
- 1 diente de ajo
- 1 rama de romero
- aceite de oliva
- sal, pimienta
- un cubo de concentrado de verduras
- puré de tomate

Colocar los garbanzos en agua (mejor con romero) durante 12 horas, hervir en agua ligeramente salada y drenar.

Licúe parte de los garbanzos en la licuadora con algo del agua de cocción. Brevemente, a fuego lento, fría tanto los garbanzos como el puré obtenido con una gota de aceite de oliva y el diente de ajo (mejor si está entero) y un poco de puré de tomate.

Agregar a esta mezcla ligeramente frita algo de agua de cocción, así como la mitad del cubo de concentrado de verduras (si estuviera en polvo, una cucharada de medir no muy llena), una pizca de sal, si fuera necesario, y romero. Cueza por espacio de menos de 15 minutos. La pasta puede cocerse en esta misma sopa o en agua ligeramente salada. En este último caso, después de drenarla mézclela con la sopa de garbanzo. Opcional: un toque de pimienta (o de chile en polvo, dependiendo del gusto). Antes de servir, retirar el diente de ajo. Deje el aroma y una rama de romero en la sopera.

Puede prepararse una versión más rápida y menos ortodoxa con garbanzos de lata. En este caso, los garbanzos no deberán hervir y en lugar de utilizar agua de cocción, usar caldo de verduras preparado con el concentrado.



LAS BALAS PERDIDAS

MINE VAGANTI

Dirección: **Ferzan Ozpetek**
(Italia, 2010)

Con: **Riccardo Scamarcio**
Nicole Grimaudo
Alessandro Preziosi
Ennio Fantastichini
Lunetta Savino
Elena Sofia Ricci
Ilaria Occhini
Daniele Pecci
Comedia, 110'

Premiada como comedia del año, se trata de la historia de los Cantone, familia típica de un sur patriarcal, dedicada a la fabricación de pasta en Salento, cuando en su seno irrumpe como una tempestad una revelación que sacude el equilibrio de las cosas: Tommaso, que estudia a Roma, ha abandonado la facultad de Economía y se ha inscrito a la carrera de Letras. Pero, sobre todo, es gay. Y a la mesa, en una revelación inesperada y tragicómica, también el hermano de Tommaso, Antonio, quien ha estado siempre en la fábrica con su padre, tiene algo que revelar. Esa comida de familia abre nuevos escenarios: cae por tierra el acuerdo con los nuevos socios y Tommaso y Antonio terminan por transformarse en dos bombas con la mecha prendida. No están solo en ello, sin embargo, si se consideran el anticonformismo de una abuela extraordinaria, las medias verdades de una tía que esconde en sí misma a tres auténticas "tías" que están realmente presentes en los recuerdos del director y el fresco coral de una comedia que celebra con ellas la mesa de Salento y de Lecce. Empezando por una especial pasta con garbanzos, llamada "ciceri e tria".

21 Tallarines y garbanzos “ciceri e tria”

- 100 g de harina
- 200 g de sémola
- 300 g de garbanzos secos
- una cucharada pequeña de bicarbonato
- 1 cebolla
- apio
- laurel
- tomates cherry (o pasta de tomate)
- aceite de oliva extra virgen
- sal, pimienta.

Se trata de la extraordinaria pasta con garbanzos con pasta frita en aceite, muy sabrosa, nacida originalmente para la comida del día de San José.

La tria, que es la hoja de la que sacan los rombos de pasta, se prepara amasando la sémola y la harina con agua tibia previamente salada, hasta obtener una masa lisa y homogénea, que debe dejarse cubierta y en reposo por al menos media hora. La masa habrá de cortarse entonces en rombos, en parte hervida normalmente en agua salada, en parte frita en aceite hirviendo, con el fin de que se haga crujiente. Es necesario no olvidar preparar con antelación los garbanzos: los secos deben tenerse en agua al menos una noche, mejor aún si se les agrega una punta de cuchara de bicarbonato. Posteriormente, se cocerán en agua salada con algunas hojas de laurel.

A mitad de la cocción, colarlos y ponerlos a cocer con otra agua hirviendo junto al apio, la cebolla y los tomates cherry (o con una punta de cuchillo de pasta de tomate). Cuando los garbanzos estén cocidos a la perfección, freír los rombos (tria), agregarlos a la pasta hervida y colada, de modo que al final el platillo tenga la consistencia de una pasta con garbanzos espesa y no caldosa.

Se trata del plato tradicional de Lecce.

EL HOMBRE DEL PORVENIR

L'UOMO CHE VERRÀ

Dirección: **Giorgio Diritti**
(Italia, 2009)

Con: **Alba Rohrwacher**

Maya Sansa

Claudio Casadio

Greta Zuccheri Montanari

Drama, 117'

Se trata de la historia, contada en el antiguo dialecto emiliano, de una comunidad sojuzgada por los nazis, más o menos en la época de la tragedia de Marzabotto, en el gélido invierno de 1943. Una película conmovedora y una historia dentro de la Historia, contada a través de los ojos de una niña de 8 años, Martina, hija única de una familia de campesinos pobres, en las faldas del Monte Sole, que está por tener otro hijo...

Éste nace en la noche entre el 28 y el 29 de septiembre de 1944, mientras las SS desencañenan en la zona el dramático rastrellado de Marzabotto. En una película valiente, la cocina de la pobreza, las mesas campesinas, la bolsa negra. Un mundo en el que el hambre es tan fuerte como la decisión de resistir. "Estamos festejando y no hay nada qué comer", dice una mujer, usando el dialecto cotidiano. En Marzabotto comen pocos. Y a la mesa hay sólo sopa; el huevo es alimento de ricos; la olla de agua hierve y la despensa está vacía.



22 Sopa de verdura

- 400 g de frijoles frescos en vaina
- 150 g de espinaca (debe limpiarse)
- 3 calabacitas, 3 zanahorias
- 1 cebolla
- 150 g de col de Saboya
- apio
- 2 tomates maduros
- 2 patatas
- aceite
- sal, pimienta
- albahaca
- un cubo de concentrado de verduras
- 150 g de pasta (cannolicchi) o arroz
- Opcional: queso parmesano rallado



Quitar los frijoles de las vainas, dejarlos en agua fría y hervirlos en agua ligeramente salada. Drene y combine con verduras recientemente picadas. Agregar tiras de tomate cortadas sólo de la pulpa (coloque los tomates unos minutos en agua hirviente, pelándolos luego y retirándoles las semillas). Acitrone las verduras y los frijoles en una olla profunda (con una capacidad aproximada de 2.5 litros) junto con una gota de aceite y una cebolla finamente rebanada. Agregue agua hasta llenar tres cuartas partes de la olla y agregue sal (agregar un cubo de concentrado de verduras es mejor). Tras alcanzar el hervor, la sopa deberá cocerse aproximadamente entre 30 y 40 minutos. Puede cocerse aparte un poco de pasta o arroz en agua ligeramente salada, o bien ponerse a cocer en la sopa misma, teniendo cuidado de no sobrecocer. Sirva con queso parmesano o con pimienta y una gota de aceite de oliva frío en cada porción, especialmente en verano, cuando la sopa se sirve fría.

La sopa puede cocinarse con mayor rapidez si se utilizan verduras prepicadas o congeladas. En este caso, reducir el tiempo de cocción.



VIOLA DI MARE

Dirección:

Donatella Maiorca

(Italia, 2009)

Con: **Valeria Solarino**

Isabella Ragonese

Ennio Fantastichini

Giselda Volodi

Maria Grazia Cucinotta

Drama, 105'

La historia de un amor prohibido en un tiempo (siglo XIX) el que Sicilia era dominada por los hombres y los amos. Inevitablemente resulta en un escándalo, en una isla imaginaria frente a las costas sicilianas, la historia de amor realmente ocurrida entre Angela y Sara, decididas a definir hasta sus últimas consecuencias el derecho a vivir su relación "con normalidad". Angela, haciendo violencia a su femineidad, habrá de convertirse en Angelo y llegará incluso a hacerse pasar por hombre, cortándose el cabello y vistiendo prendas masculinas, llegando incluso a convertirse en heredera del padre en la dirección de la cantera de mármol "don Angelo". Ocurrirá un matrimonio hipócrita, bendecido hasta por el cura y, después, el deseo de tener un hijo. Humillaciones y penas corporales, castigos y delitos, prepotencia y violencia doméstica son los ingredientes de un relato en el que incluso la mesa familiar es tortura, si no física, ciertamente moral. Y es una mesa con comida de pobres: un trozo de pan, una fruta, sopa de habas que espera, humeante, el regreso del jefe de familia.



23 Sopa de habas

- 500 g de habas
- cebolla
- aceite de oliva
- sal, pimienta negra
- concentrado de tomate
- rebanadas de pan tostado

Retirar las habas de las vainas (si se usan habas secas en lugar de frescas, mantenerlas en el agua por al menos un día), drenar, colocar en una olla y cubrir con agua fría. Agregar una pizca de sal y cocer hasta que se suavicen (30 minutos o más en el caso de habas secas).

Corte la cebolla en rebanadas delgadas y acitrone con un poco de aceite en una olla profunda (con una capacidad aproximada de 2.5 litros), agregando luego las habas cocidas. Agregar agua, un toque de concentrado de tomate y sal (es mejor un cubo de concentrado de verduras).

Lleve a hervor y cueza hasta que el caldo se reduzca. Antes o después de la cocción final, parte de las habas pueden licuarse para hacer más espeso el puré. La sopa debe servirse con rebanadas de pan tostado en el fondo del plato. Agregar una gota de aceite de oliva y espolvorear pimienta al gusto.

YO SOY EL AMOR

IO SONO L'AMORE

Dirección: **Luca Guadagnino**
(Italia, 2009)

Con: **Tilda Swinton**
Alba Rohrwacher, Pippo
Delbono, Marisa Berenson
Maria Paiato, Flavio Parenti
Edoardo Gabbriellini
Gabriele Ferzetti
Drama, 120'

La Casa de los Recchi es un mundo perfecto de elegancia, estilo, riqueza. Emma y Tancredi y sus hijos celebran en un clima de perfección formal los acontecimientos relativos a la dirección de la empresa y las consolidaciones progresivas de los papeles de mando como estrategias de todo equilibrio familiar. Los Recchi, en resumen, dominan y encarnan el protagonismo y la solidez de la gran burguesía industrial de Lombardía. Hasta el día en el que entra en su mundo, por azar, un joven cocinero ambicioso y con iniciativa: Antonio, que es un artista de la estufa, es una bocanada de aire fresco para la familia. Y al menos a un par de los Recchi, primero el hijo y luego la gélida madre, les demuestra de inmediato su capacidad de manejar el atractivo y la fascinación que puede ejercer precisamente a través de lo sugerente de su cocina. Emma queda imprevisiblemente embrujada con los sabores de sus platillos y la pasión física que nace sorprendentemente con Antonio, que los lleva a una ruta de colisión que anuncia la tragedia final.





24 Sopa de pescado

- 2 cebollas, perejil
- sal
- 6 granos de pimienta
- 1 poro, 2 cucharadas de eneldo molido
- 4 rebanadas de limón
- 3 patatas
- 1 zanahoria
- 2 hojas de laurel
- 1 Kg de pescado (en la receta original de la película, era lucio, pez persa, carpa, un salmón pequeño; puede utilizarse también esturión, salmón, merluza, fletán)

Hervir en agua abundante, ensalada, patatas, zanahoria, cebollas y, en la receta original de la película, agregar también perejil. Las patatas deben quedar duras, sin deshacerse.

Posteriormente, agregar las hojas de laurel, los granos de pimienta y la mitad del poro cortado en rebanadas delgadas. Agregar en este momento la carne de pescado (bien lavada, desescamado y cortado en pedacitos) y cocer otros diez minutos. Al final de la cocción, agregar el resto del poro y el eneldo.

Completar la cocción, dejar la olla tapada por un cuarto de hora, lejos del fuego; permitir que repose diez minutos antes de servir.

Como dice Emma en la película de Guadagnino, en donde esta sopa juega un papel fundamental, “lo más importante es que el caldo al final sea transparente, limpio y sin manchas de grasa que floten en él. Debe poder verse hacia adentro.”



LOS INMADUROS

IMMATURI

Dirección: **Paolo Genovese**
(Italia, 2011)

Con: **Ambra Angiolini**

Luca Bizzarri

Barbora Bobulova

Raoul Bova

Anita Caprioli.

Comedia, 108'

¿Qué puede suceder si a un grupo de ex compañeros de clase que están por alcanzar los cuarenta años de edad le llega una nota en la que se les informa que deben volver a pasar sus exámenes de bachillerato? Giorgio, Lorenzo, Piero, Luisa, Virgilio y Francesca se encuentran teniendo que estudiar para los mismos exámenes que presentaron hace veinte años. Vuelve a formarse un viejo grupo, pero el correr del tiempo ha modificado los caracteres y las relaciones, las amistades y las confidencias, las afinidades y las sintonías. Incluso las parejas juegan un juego individual, existe algo de nostalgia por los tiempos pasados, algunos lamentos por las historias y oportunidades sentimentales perdidas en el correr de los años. Ambra es una chef de cocina gélida y perfeccionista. Los platos citados son mucho, pero ella es una reina de la cocina tradicional, con uno que otro exceso novedoso. Y tiene el vicio de cargar la mano con el picante...



25 Estofado de pescado

- 1 Kg. de pescado mixto: cabracho, gallineta, san pedro, calamares, camarones
- 500 g de mejillón, 500 g de almejas
- ajo (según el gusto)
- 500 g de pulpa de jitomate
- perejil
- chile
- sal y aceite extra virgen de oliva

Limpiar bien todos los pescados, desescamándolos y eliminando espinas, vísceras, quitando la cabeza y los huesos, que podrán cocerse aparte, con agua y sal, para crear un caldito que puede agregarse después de colado. Lavar bien mejillones y almejas, que deberán prepararse en una sartén con poco aceite y, cuando mucho, un poco de ajo. Lavar también los calamares y cortarlos en anillos y lavar bien los camarones. En una sartén de fondo muy ancho, freír ligeramente en aceite y a fuego muy bajo uno o dos dientes de ajo, agregando luego la pulpa de tomate en rebanadas, sal y chile (en el restaurante de Ambra es un poco excesivo...). Cocer el pez 5 minutos, agregando luego los calamares uno o dos minutos antes de agregar los pescados más tiernos.

Agregar también el caldito obtenido con las cabezas y las espinas, colándolo bien en un cedazo.

Manipular con cuidado para no romper la carne de los pescados y dejar cocer unos 15 minutos mejillones y almejas, mezclar todo con delicadeza y servir, poniendo en el fondo del plato una o dos rebanadas de pan tostado.

UN AMERICANO EN ROMA

UN AMERICANO A ROMA

Dirección: **Steno**
(Italia, 1954)

Con: **Alberto Sordi**

Maria Pia Casilio

Anita Durante

Comedia, 94'

El legendario Nando Moriconi ha elegido el estilo de vida norteamericano y sueña con los Estados Unidos con tanta fuerza que prefiere el yoghurt al spaghetti (a pesar de que no está del todo convencido de esto...)

¿Cómo olvidar la famosa escena de la película? Vemos a Moriconi con una gorra de béisbol, con el corazón dividido entre un gran tazón de spaghetti con salsa de tomate y una buena botella de vino Lambrusco, por una parte, y una comida norteamericana consistente en leche, yoghurt y mostaza.

Esta famosa escena, conocida en todo el mundo, se ha convertido en un símbolo de la excelencia de la comida italiana: basta de leche y yoghurt.

«Macarrones... ustedes se lo buscaron. Los devoraré. Los destruiré.»





26 Spaghetti al tomate

- 350 g de spaghetti
- 1/2 Kg de tomates para salsa (maduros y firmes)
- aceite de oliva
- sal
- cebolla
- albahaca
- queso parmesano rallado

En un poco de aceite, acitronar una cebolla cortada en rebanadas finas y unas tiras de tomate (pelar y quitar las semillas al tomate, cortándolo luego en tiras delgadas).

Agregar sal y tostar a fuego alto. Bajar el fuego y cocer por espacio de 10, máximo 15 minutos. Cocer la pasta en agua con sal, utilizando una olla profunda (de aproximadamente 2.5 litros de capacidad). Puede agregarse albahaca en la última fase de cocción de la salsa o —aún mejor— crudo sobre la pasta. Agregue queso parmesano rallado al gusto.

Obviamente, puede prepararse la misma receta con tomates de lata.

En este caso, escoja tomate picado o, aún mejor, tomates pelados enteros y córtelos en tiras. Puede usarse puré de tomate en caso de preferirse una salsa más “compacta” y espesa.

ROMA

Dirección: **Federico Fellini**

Con: **Alberto Sordi**

Marcello Mastroianni

Anna Magnani

Gore Vidal.

Comedia, '127'

Roma en los ojos y los recuerdos de un provinciano que llegó a Roma en 1939. Desfiles y prostitutas, grandes comilonas y noches ocupadas, ruinas arqueológicas y colores en un vivísimo fresco, en el que los sabores de la comida tradicional se convierten en personajes tan protagónicos como los mismos actores.

Más que una película, 'Roma' es una comilona colectiva. Una especie de gran bacanal, en la que los personajes gozosamente tienen mucho de todo, como solía ser el caso de Trimalción, con un apetito voraz. Caracoles, macarrones con picante, rigatoni con anchoas, pajata (nota del traductor: entrañas de cordero lechón).

Y también cannolicchi con queso Pecorino y pimienta, una verdadera delicadeza. Un poco como los caracoles que, dadas sus propiedades afrodisíacas "son aún mejores que el zabaione..."





27 Spaghetti queso y pimienta “cacio&pepe”

- 350 g de spaghetti
- 100 g de queso pecorino rallado
- sal, pimienta

Se trata de un plato muy sencillo pero, al igual que con todos los platos sencillos, se requiere mucho cuidado en su preparación, en sus tiempos de preparación y en la calidad de los ingredientes.

Cocine el spaghetti en agua salada y drénelo cuando esté al dente.

Agregue y mezcle con rapidez una mezcla de queso pecorino y pimienta.

Esta es la receta original de Aldo Fabrizi (nota del traductor: un famoso actor italiano). Si se prepara bien la pasta al cacio e pepe (queso y pimienta), basta mezclar el spaghetti con los ingredientes en una sartén ancha, sin necesidad de agregar ni agua ni aceite.

Si la pasta se pegara un poco, puede agregarse un chorrito de agua tibia para darle una textura más cremosa y no es necesario agregar la clásica gota de aceite.

LA CARBONARA

La Carbonara

Dirección: **Luigi Magni**
(Italia, 2000)

Con: **Valerio Mastandrea**

Lucrezia Lante della Rovere

Fabrizio Gifuni

Nino Manfredi

Comedia, 105'

El nombre y el simbólico plato son el emblema de la taberna propiedad de Cecilia, una hermosa y deseada joven que sirve un excelente spaghetti. Las intrigas políticas y las de los "carbonaros" (nota del traductor: sociedad revolucionaria secreta italiana del siglo XIX) se mezclan con la pasta en un relato que se lleva a cabo en 1825, en la papista Roma.

Spaghetti, spaghetti y más spaghetti. Idas y venidas constantes de sabrosos platillos preparados por la Carbonara en el restaurante en el que sacerdotes y villanos discuten de política bajo la sombra de "la gran cúpula" (la cúpula de la basílica de San Pedro).





28 Spaghetti a la “carbonara”

- 350 g de spaghetti
- 3 huevos enteros
- 150 g de tocino troceado
- aceite de oliva, cebolla
- queso parmesano rallado
- sal, pimienta negra
- Opcional: queso Pecorino romano rallado

Con poco aceite, fría hasta acitrionar el tocino picado y la cebolla, cortada en rebanadas finas.

Bata los huevos en un tazón, con un poco de sal y mezcle lentamente con queso parmesano rallado, hasta que adquiera una consistencia cremosa.

Agregue queso Pecorino.

Cueza la pasta (en agua salada), de manera que quede muy al dente. Drene los spaghetti bien y mézclelos bien con la mezcla de aceite, tocino, huevo y queso que preparó previamente, utilizando para ello una sartén honda: deje unos pocos instantes sobre la estufa y dele una buena mezclada con una cuchara y un tenedor de madera y su carbonara estará lista. Sírvese con una ligera espolvoreada de pimienta negra.

ARRASTRADOS

TRAVOLTI DA UN INSOLITO
DESTINO NELL'AZZURRO
MARE D'AGOSTO

Dirección: **Lina Wertmüller**
(Italia, 1974).

Con: **Giancarlo Giannini**
Mariangela Melato
Eros Pagni, Isa Danieli
Comedia, 125'

El encuentro, aparentemente improbable e inevitablemente apasionado, entre un marinero moreno y la hermosa, rica y estirada dama de Milán. Un naufragio accidental subvierte la situación y ofrece a la pareja —y a la película— la ocasión de subrayar, con ironía despiadada, la hipocresía y la debilidad de la clase alta, así como la relación sado-masoquista que entablan estos dos personajes. En este contexto, el sexo sin sentido se convierte en un instrumento de poder para controlar al otro, lo que da pie a un tipo de esclavitud bien aceptada y perdida en una sociedad moderna dominada por la igualdad de los sexos. Una película que permeó tanto en la historia que Hollywood realizó una secuela en la que los protagonistas son Giannini Jr. (Adriano) y Madonna.

El delicioso spaghetti que el marinero, que es también un excelente cocinero, prepara para los huéspedes en la primera mitad de la película es siempre el mismo: sabroso y genuino. Al igual que una vida y sexo libres de frustraciones o del regustillo de la decencia...





29 Spaghetti a la marinera

- 350 g de spaghetti
- 500 g de tomates
- aceite
- sal
- chile
- ajo
- perejil

En esta salsa de preparación rápida hay apenas una sugerencia de comida de mar: no lleva pescado pero, como dirían en Nápoles, es una salsa sciuè sciuè, perfecta para el sabor del spaghetti con almejas y tomate, por ejemplo, pero de los cuales apenas se evoca el sabor.

La receta es extremadamente sencilla: acitronar ajo en aceite.

Agregar los tomates (pelados, sin semillas, rebanadas en tiras delgadas) en aceite hirviendo, tostar y luego bajar la flama y agregar sal (como alternativa a los tomates frescos pueden usarse tomates de lata, aunque en este caso la salsa es mucho más sabrosa cuando se prepara con tiras de tomate para la salsa o con tomates pequeños pelados).

Esta salsa debe apenas cocerse, por lo que debe de cocinarse no menos de 10 minutos, pero tampoco más de 15.

Escurre la pasta, sazónela y agregue perejil picado antes de servir, al gusto.



**LA CASA DEL
SPAGHETTI**
SPAGHETTI HOUSE

Dirección: **Giulio Paradisi**
(Italia, 1982)
Con: **Nino Manfredi**
Leo Gullotta
Gino Pernice
Rudolph Walker
Comedia, 109'

El sueño de un grupo de meseros y cocineros italianos que han emigrado a Londres para abrir un restaurante italiano termina en un robo a la casa del spaghetti en la que trabajan, en el curso del cual son secuestrados.

Es Nino Manfredi quien, después de la hora de cierre, prepara una puttanesca tan buena como para revivir a los muertos. Para olvidar las peticiones sin sentido de los ingleses que piden spaghetti con mermelada, o spaghetti tan sobrecocido que pueda comerse con cuchara; o spaghetti express (que es spaghetti cocinado en una máquina especial que lo hace incomible), Manfredi explica la receta del "Spaghetti a la puttanesca" comenzando desde el nombre, palabra que se deriva de aquellas damas que, entre clientes, tenían poco tiempo que perder en la cocina...



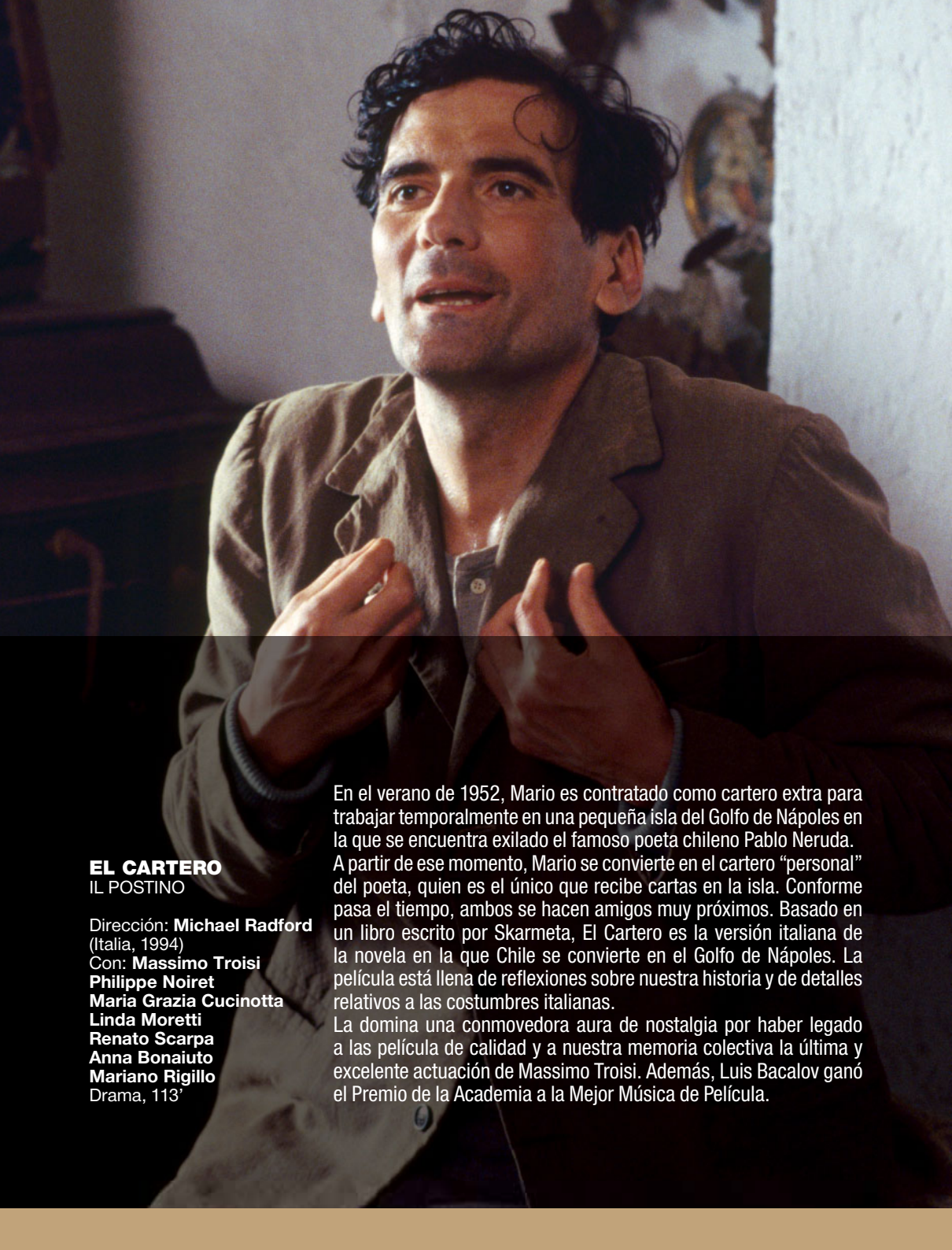
30 Spaghetti a la “puttanesca”

- 350 g de spaghetti
- 300 g de tomates para salsa
- aceite de oliva
- ajo, sal, pimienta
- aceitunas de Gaeta
- alcaparras en sal
- anchoas en sal o pasta de anchoas
- chile
- perejil

Suavizar las alcaparras en agua tibia, escurrir y enjuagar.

Mientras tanto, desepite las aceitunas. En poco aceite, acitrone un diente de ajo y una pieza de chile picante. Pele, retire las semillas y corte los tomates en tiras (o utilice pulpa de tomate en lata). Cuando el ajo esté dorado, agregue la pulpa de tomate, las alcaparras y las aceitunas y cocine a fuego medio por espacio de 20 minutos, hasta que la salsa se espese. Enjuagar perfectamente las anchoas y córtelas en pedazos junto con el perejil (o diluya apenas un poco de pasta de anchoas en una cucharada de aceite y agregue perejil picado). Mezcle con la salsa. Escurra los spaghetti cuando estén al dente y sazone.

Los spaghetti a la puttanesca son un platillo romano muy picante, por lo que puede agregarse chile en polvo al gusto.



EL CARTERO
IL POSTINO

Dirección: **Michael Radford**
(Italia, 1994)

Con: **Massimo Troisi**

Philippe Noiret

Maria Grazia Cucinotta

Linda Moretti

Renato Scarpa

Anna Bonaiuto

Mariano Rigillo

Drama, 113'

En el verano de 1952, Mario es contratado como cartero extra para trabajar temporalmente en una pequeña isla del Golfo de Nápoles en la que se encuentra exilado el famoso poeta chileno Pablo Neruda. A partir de ese momento, Mario se convierte en el cartero "personal" del poeta, quien es el único que recibe cartas en la isla. Conforme pasa el tiempo, ambos se hacen amigos muy próximos. Basado en un libro escrito por Skarmeta, *El Cartero* es la versión italiana de la novela en la que Chile se convierte en el Golfo de Nápoles. La película está llena de reflexiones sobre nuestra historia y de detalles relativos a las costumbres italianas.

La domina una conmovedora aura de nostalgia por haber legado a la película de calidad y a nuestra memoria colectiva la última y excelente actuación de Massimo Troisi. Además, Luis Bacalov ganó el Premio de la Academia a la Mejor Música de Película.



31 Spaghetti con alcachofas

- 350 g de spaghetti
- 4 alcachofas
- 250 g de tomates para salsa (o de tomates pelados en lata)
- ajo
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Limpie las alcachofas y córtelas en rebanadas largas.

Acitrónelas con ajo en poco aceite. Pele, retire las semillas y corte los tomates en piezas (o bien utilice tomates pelados de lata).

Agregue los tomates y la sal a la olla y termine de cocinarlos.

Cocine el spaghetti en agua salada y escúrralo cuando esté al dente.

Sazónelo, agregue una gota de aceite y rocíe pimienta en polvo.

Spaghetti preparado de manera inevitable con un sentimiento poético. Un simbólico himno al spaghetti que une al poeta y al cartero, pero también un himno a las cualidades de Mario: cuando Neruda regresa a Chile, el cartero comienza trabajando como cocinero en la trattoria de su tía, hallando una metáfora poética para cada plato y para cada ingrediente. Las alcachofas están vestidas como guerreras, el ajo es precioso marfil, los tomates como rojas entrañas...



TERRAFERMA

Dirección:
Emanuele Crialese
(Italia, 2011)
Con: **Filippo Pucillo**
Donatella Finocchiaro
Mimmo Cuticchio
Giuseppe Fiorello
Claudio Santamaria
Drama, 88'

El contraste entre lo viejo y lo nuevo, la ley del mar contra las reglas que imponen la deportación de los clandestinos y la solidaridad en una película que cuenta, sobre todo, la vida de una familia de pescadores y sus historias: Mimmo Cuticchio y Ernesto, su viejo padre que no se da por vencido, Beppe Fiorello, el hijo que mira al futuro, buscando hacer negocios en el ramo del turismo. Donatella Finocchiaro, viuda del hijo que el mar se llevó demasiado pronto, y Giulietta, la madre de Filippo; veinte años de rabia y de contradicciones en una isla que no ofrece sino mar y pesca, pesca y mar y atracos nocturnos por los desembarcos provenientes de África... Entre Giulietta y la mujer, símbolo de tantas mujeres que emigraron de manera clandestina a la isla de Lampedusa, que da a luz clandestinamente en sus manos, nace una relación intensa, difícil y, sin embargo, plena de una fuertísima solidaridad. Para explicar al mundo que todos somos actores de una tragedia universal que es el implacable holocausto de nuestro tiempo. Cocina sencilla y pescado fresco a la mesa de Giulietta que, gracias a Filippo, se transforma en un sitio para alquilar cuartos a los turistas.



32 Spaghetti con almejas

- 400 g de spaghetti
- 1 Kg de almejas
- 2 dientes de ajo
- chile, aceite de oliva extra virgen
- sal y un ramito de perejil

Lavar bien las almejas y dejarlas en agua mucho tiempo; esta agua deberá cambiarse varias para eliminar arena y otras impurezas.

Mientras tanto, preparar una olla grande, de bordes altos, en donde se abrirán las almejas a fuego alto: dorar el ajo en un fondo con bastante aceite y quitar los dientes; vaciar luego ahí las almejas bien coladas en el aceite hirviendo, agregar un chile y cubrir con una tapa bajando un poco la llama, hasta que terminen de abrirse.

Cocer luego la pasta (en agua salada), escurriéndola cuando esté al dente y echarla a la olla.

Espolvorear perejil molido o, aún mejor, presentar el plato final con hojas de perejil, con el fin de tener sólo su aroma.

FEOS, SUCIOS Y MALOS

BRUTTI, SPORCHI E CATTIVI

Dirección: **Ettore Scola**
(Italia, 1976)

Con: **Nino Manfredi**
Francesco Annibaldi
Maria Bosco
Giselda Castrini
Maria Luisa Santella
Drama, 115'

Una tribu de habitantes de una ciudad perdida parecida a lo que ocurre en un Círculo del Infierno. Una actuación excelente de Nino Manfredi. Un grupo de sinvergüenzas que planean robarle el dinero que acaba de recibir de una aseguradora como compensación por haberse lastimado un ojo.

Como dirían los romanos, una cofana (es decir, una gran cantidad) de exquisitos macarrones a la Norma, bien sazonados con... un poco de veneno.

Giacinto no sospecha que su esposa, actuando junto con el resto de la tribu, trata de matarlo sacando ventaja de su pasión por el "delicioso sabor" de los spaghetti al estilo Norma.

La receta que utiliza la mujer no es la tradicional; esto puede explicarse por el hecho de que su jefe y el círculo de éste son de Apulia (en tanto que, como todo el mundo lo sabe, la salsa a la Norma es una receta siciliana), pero sobre todo porque esta vez la pasta debe tener un sabor especialmente fuerte para disfrazar el olor inconfundible e insoportable del veneno para ratas.



33 Macarrones a la “Norma”

- 350 g de macarrones
- 500 g de berenjenas
- aceite de oliva
- sal, 500 g de tomate para salsa (o de puré de tomate embotellado)
- albahaca, queso ricotta salado y rallado

Rebane las berenjenas en rebanadas finas y cúbralas con sal. Después de una hora, escurra, elimine el exceso de líquido amargo y enjuague.

Fría con mucho aceite y tueste ligeramente; agregue sal (tan sólo una pizca) y seque sobre papel absorbente.

Mientras tanto, prepare salsa: acitrone un diente de ajo en aceite y agréguele pulpa de tomate (puré de tomate o bien obtenido mediante el licuado de un tomate previamente pelado y sin semillas).

Sale y cueza hasta obtener una salsa cremosa y espesa. Cocine la pasta en agua salada y escúrrala cuando esté al dente.

Sazone con salsa y agregue a cada porción las berenjenas fritas, un ramito de albahaca muy bien lavada y espolvoree una cantidad generosa de queso ricotta salado y rallado.





EL GATOPARDO
IL GATTOPARDO

Dirección:
Luchino Visconti
(Italia, 1963)
Con: **Burt Lancaster**
Alain Delon
Claudia Cardinale
Romolo Valli
Rina Morelli
Paolo Stoppa
Drama, 205'

La historia de amor entre Tancredi, el sobrino del Príncipe, y la hermosa Angelica, hija de un nuevo rico, ambientada en la Sicilia de finales del período borbónico, es apenas una de las muchas historias que se entretienen en el argumento de esta película, que es un himno a la ética del Gato pardo, expresada sobre todo en la frase "Todo cambia para que todo siga igual". La película celebra también el arte de la cocina tradicional de la mesa más rica de Sicilia: timbal de macarrones, pastas, berenjenas, cassata y cuernos con relleno dulce y sorbetes preparados para el gran baile que aún hoy sigue siendo la secuencia más legendaria y conocida de toda la película (tomó 36 días filmarla). El Príncipe Salina recurre a la comida para identificar las diferencias en los distintos estilos de vida. La comida a disfrutar o a elogiar se convierte en una orgía de voluptuosidad que involucra a todos los sentidos. Siguiendo la antigua receta que se menciona en la novela, "cuando el cuchillo hiende la corteza, sale primero un vapor cargado de sabores, y luego..."

34 Timbal de macarrones

- 400 g de macarrones
- 100 g de queso parmesano rallado
- mantequilla
- aceite de oliva, sal
- 500 g de pulpa de tomate
- 500 g de carne molida mixta (cerdo, pollo y res)
- 1 rebanada de jamón picado (100 g)
- cebolla, zanahoria
- 1 taza de vino Marsala seco, chícharos (incluso congelados)
- 500 g de berenjenas
- 250 g de queso mozzarella

Para pastas: 500 g de harina

- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla, sal, canela
- 4 yemas de huevo

Para la salsa béchamel: 100 g de harina

- 100 g de mantequilla
- L de leche, una pizca de sal. En la receta original de la película: trufas e hígado de pollo.



Para preparar la salsa de carne: cocer la carne y el jamón picado hasta que adquieran un tono marrón, agregar el hígado de pollo y los chícharos en aceite, con cebolla y zanahoria picadas. Agregar vino Marsala y permitir que se evapore. Añadir pulpa de tomate y sal.

Mientras hierve la salsa, cueza los macarrones para que queden perfectamente al dente (aproximadamente, la mitad del tiempo de preparación) y preparar la salsa béchamel (ver la receta de los cannelloni).

Mientras tanto, fría las berenjenas en mucho aceite hirviendo (antes de cocinarlas: córtelas en rebanadas muy finas 1 hora antes, agréguelas sal y exprímalas para eliminar el líquido amargo de la pulpa).

Sazonar los macarrones con salsa de carne, espolvorear las trufas (si dispone de ellas). Llenar un molde en forma de anillo con pasta (para preparar ésta, mezcle todos los ingredientes y amásela con fuerza).

Hornee a 170° por aproximadamente 30 minutos.

SIETE KILOS EN SIETE DÍAS

SETTE CHILI
IN SETTE GIORNI

Dirección: **Luca Verdone**
(Italia, 1986)

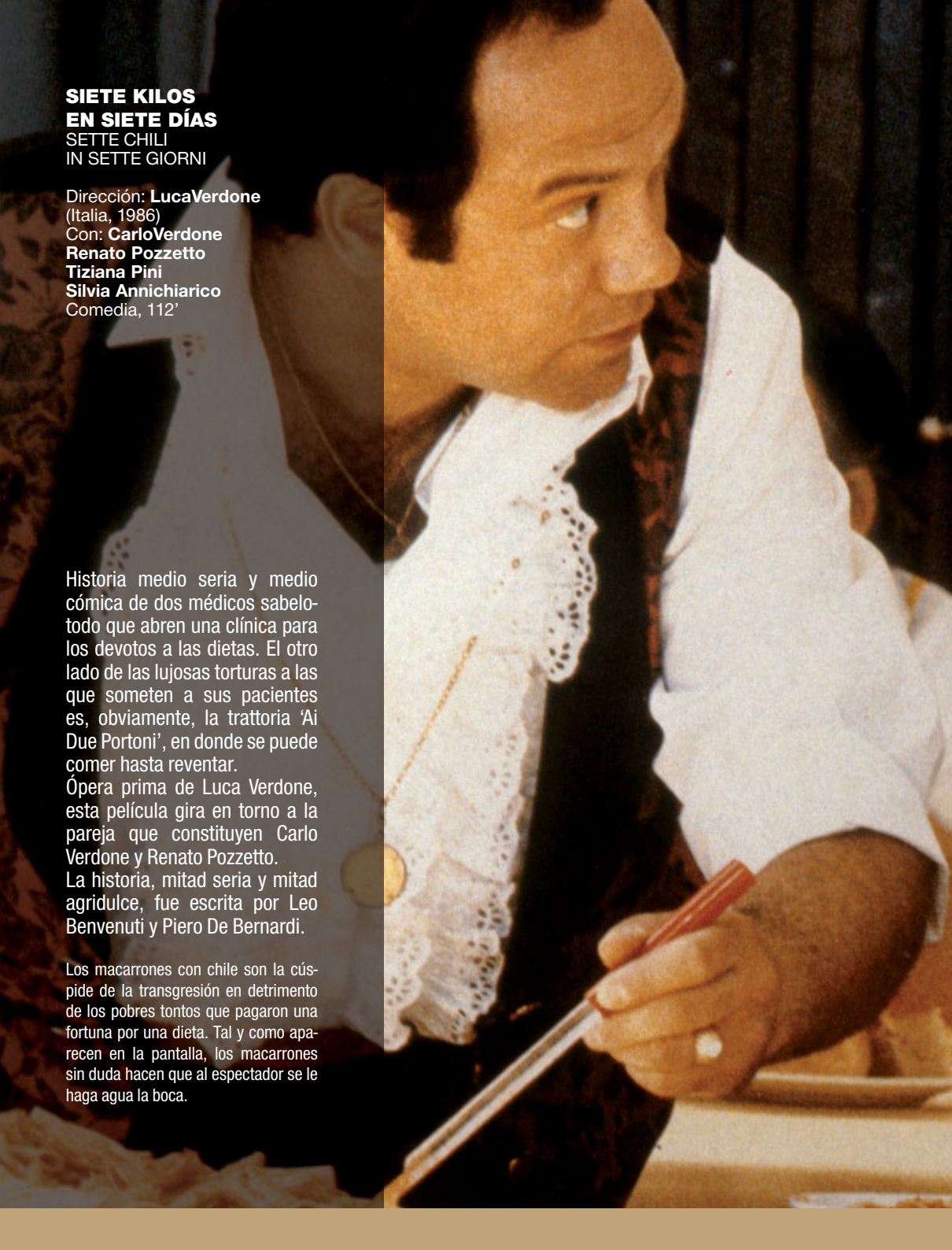
Con: **Carlo Verdone**
Renato Pozzetto
Tiziana Pini
Silvia Annichiarico
Comedia, 112'

Historia medio seria y medio cómica de dos médicos sabelotodo que abren una clínica para los devotos a las dietas. El otro lado de las lujosas torturas a las que someten a sus pacientes es, obviamente, la trattoria 'Ai Due Portoni', en donde se puede comer hasta reventar.

Ópera prima de Luca Verdone, esta película gira en torno a la pareja que constituyen Carlo Verdone y Renato Pozzetto.

La historia, mitad seria y mitad agridulce, fue escrita por Leo Benvenuti y Piero De Bernardi.

Los macarrones con chile son la cúspide de la transgresión en detrimento de los pobres tontos que pagaron una fortuna por una dieta. Tal y como aparecen en la pantalla, los macarrones sin duda hacen que al espectador se le haga agua la boca.





35 Penne a la “arrabbiata”

- 400 g de macarrones
- 300 g de tomates para salsa (o bien tomates pelados en lata)
- cebolla, tocino con vetas de grasa bien definidas
- aceite de oliva
- sal, pimienta
- chile finamente molido

Corte la cebolla en rebanadas delgadas y acitrone en aceite junto con el tocino. Después de 5 minutos, agregue los tomates pelados o pulpa de tomate (para obtener la pulpa: pele y retire las semillas de los tomates, muélalos hasta hacer puré con un molino de verduras o con una licuadora), agregue mucho chile y sal. Ase a fuego alto y luego baje la llama hasta que la salsa se espese. Los macarrones deberán cocerse en agua con sal y escurrirse cuando estén al dente.



EL DIVO

IL DIVO

Dirección: **Paolo Sorrentino**
(Italia, 2008)

Con: **Toni Servillo**
Anna Bonaiuto
Piera Degli Esposti
Flavo Bucci
Carlo Buccirosso
Giorgio Colangeli
Mazzimo Popolizio
Drama, 110'

Paolo Sorrentino, en esta película premiada en Cannes, transforma el relato de la vida de un auténtico protagonista de la vida política italiana, en un ícono simbólico del poder, en perfecta simbiosis con su poder inmutable, a pesar de las batallas electorales y las acusaciones infamantes. El Divo es un hombre inmutable, inescrutable, siempre igual a sí mismo. Hasta que el contrapoder más fuerte de este país, la Mafia, decide declararle la guerra. El inoxidable, enigmático Andreotti, antes de desaparecer de la escena política, hizo uno de sus célebres comentarios sobre la película: "Habría preferido que me hicieran esta película ya muerto..." En una secuencia privada, con la mujer Livia, podemos verlo en la cocina, frente a su platillo de pasta favorito...

Y, como dice en la película: "¿Qué puede haber mejor que una pasta a la amatriciana en la cocina romana?"



36 Bucatini a la “amatriciana”

- 350 g de bucatini
- 150 g de tocino con vetas de grasa bien definidas
- 500 g de tomate para salsa
- aceite de oliva
- cebolla
- sal
- chile
- 50 g de queso Pecorino rallado

Corte tiras delgadas de tocino (no demasiado salado) y fría, junto con la cebolla, hasta que alcance un tono dorado. Agregue pulpa de tomate (para obtener la pulpa: pele y retire las semillas de los tomates, muélalos hasta hacer puré con un molino de verduras o con una licuadora), así como una pizca de sal.

Cueza a fuego alto, agregue chile. Baje la flama para obtener una salsa espesa. Escorra los bucatini cuando estén al dente, sazónelos y espolvoree queso pecorino rallado.

Puede sustituirse el queso pecorino con queso parmesano, para preparar una versión más suave de este platillo, aunque esto no es lo tradicional.

**SÁBADO, DOMINGO
Y LUNES**

SABATO, DOMENICA
E LUNEDÌ

Dirección: **Lina Wertmüller**
(Italia, 1990)

Con: **Sofia Loren**

Luca De Filippo

Pupella Maggio, Luciano De

Crescenzo, Enzo Cannavale

Alessandra Mussolini

Comedia, 112'

La venganza de Doña Rosa, una excelente cocinera que se especializa en una salsa de carne ampliamente conocida, se lleva a cabo más en torno a la estufa que a la cama. Está celosa de los cumplidos que su marido hace a los macarrones estilo siciliano que prepara su nuera y se desquita de la traición "culinaria" de su marido acusándolo de tener una amante y poniendo en peligro un matrimonio de treinta años. Todo ocurre en las horas que pasan en un sábado, un domingo y un lunes, mientras la salsa de carne se cuece sobre la estufa. La secuencia clave dedicada a la salsa de carne es la discusión entre mujeres, ocurrida en el delikatesen: algunas elogian la salsa de carne de cerdo, otras sugieren agregar jamón, ajo, piñón o perejil. Pero, según doña Rosa, una verdadera experta en preparar salsa de carne, el secreto es la cebolla, que debe cocerse junto con la carne. Sin embargo, las discusiones más furiosas estallan en torno a la mesa...





37 Zite con salsa napolitana de carne

- 350 g de zite (o medias zite, o macarrones)
- 300 g de carne magra de cerdo (o de res)
- 50 g de jamón (una rebanada gruesa)
- 100 g de tocino
- cebolla, ajo, aceite de oliva
- manteca
- vino tinto seco
- doble concentrado de tomate
- 500 g de salsa de tomate (o puré espeso en botella o en lata)
- sal, pimienta

Opcional: una espolvoreada de queso (Caciocavallo)

En una olla con mantequilla, colocar la carne con pequeñas tiras de jamón, rociado con pimienta. Atar la carne y picar el tocino. Freír la carne y el tocino en poco aceite, hasta que adquieran un tono dorado, junto con la manteca, una cebolla cortada en rebanadas finas y el ajo. Cuando el ajo presente un tono marrón dorado, agregue el vino tinto y permita que se evapore. Voltee la carne mientras se cuece en el vino. Agregue luego pulpa de tomate, sal y un par de cucharadas de concentrado diluido en agua. Lleve a hervor y luego permita que acabe de cocerse a fuego muy lento. La salsa prácticamente no debe burbujear y no debe reducirse. Retire la carne de la sartén (habrá de servirse como segundo plato) y cueza la salsa durante una hora más, hasta que se haya espesado.

Esta es la receta celebrada por Eduardo De Filippo y por la mejor literatura partenopeana. Se requiere una atención constante para que la salsa no se pegue al fondo de la sartén. Puede agregarse queso caciocavallo (un queso medianamente suave), según el gusto.

**TODAS LAS
MUJERES
DE MI VIDA**
TUTTE LE DONNE
DELLA MIA VITA

Dirección: **Simona Izzo**
(Italia, 2007)

Con: **Luca Zingaretti**
Vanessa Incontrada
Michela Cescon
Lisa Gastoni
Rosalinda Celentano
Ricky Tognazzi
Elena Bourika
Jane Alexander
Drama, 115'

Luca Zingaretti es Davide, un chef de éxito, que lucha con los amores de su vida. Un accidente ocurrido en el mar y las horas que pasa, suspendido entre la vida y la muerte en una cámara hiperbárica le permiten reconsiderar la película de su vida, sobre todo sentimental. Amores perdidos y amores recuperados, mujeres muy amadas y muy traicionadas, refinados desempeños sentimentales entre la rutina de cocineros, recetas y platillos maravillosos, sobre todo sicilianos, en un viaje del sabor que hace paradas, al menos, en un par de lugares. Turín y las islas eólicas.

Pero la verdadera sugestión culinaria, aún si los tallarines son un plagio (la receta que Rodolfo, el chef interpretado por Ricky Tognazzi, le roba a Davide) es el triunfo de couscous hechos directamente con las manos de un verdadero súperchef, como lo es el sicilianísimo Filippo La Mantia. Ver para creer.



38 Tallarines con camarones y calabacitas

- 350 g de tallarines al huevo (o de macarrones a la guitarra)
- 3 calabacitas con flor
- 1/2 Kg de camarones (incluso congelados)
- una cebolla
- una bolsita de azafrán
- aceite
- sal, pimienta

Rebanar las calabacitas, preferentemente a la juliana, muy delgadas, las flores de calabaza y la cebolla.

Hervir al mismo tiempo los camarones y quitarles la cáscara (alternativamente, descongelar en agua hirviendo los camarones congelados ya descascarados).

Acitronar las calabacitas y la cebolla, con sal, en un fondo de aceite; agregar, a mitad de cocción y por pocos minutos, los camarones, y espolvorear con media bolsita de azafrán.

Cocer los tallarines teniendo cuidado que queden perfectamente al dente, escurrirlos y condimentarlos durante 30 segundos en una sartén con un fondo de mantequilla. Al gusto, espolvorear algo de pimienta.

**PERDÓN, ¿UD.
ESTÁ A FAVOR O EN
CONTRA?**

SCUSI LEI È FAVOREVOLE
O CONTRARIO?

Dirección: **Alberto Sordi**
(Italia, 1966)

Con: **Alberto Sordi**

Anita Ekberg

Silvana Mangano

Bibi Andersson

Paola Pitagora

Giulietta Masina

Caterina Boratto

Lella Fabrizi

Comedia, 100'

Una amante al día es la mejor medicina... Esta es la filosofía del Caballero Tullio Conforti (Sordi), separado de su esposa (Giulietta Masina); tiene una amante diferente todos los días. Salvo los domingos, días en los que descansa en su yate y dicta sermones en contra del divorcio...

Los tallarines con atún son uno de los mejores platos en la trattoria en la que Conforti elige a sus "víctimas". La película, basada en el debate sobre la Ley Fortuna, es la segunda dirigida por Sordi, quien la escribió con Sergio Amidei.



39 Tallarines al atún

- 350 g de tallarines (linguine)
- 1 lata de atún
- 500 g de tomates para salsa (o de tomates pelados de lata)
- aceite de oliva
- ajo, sal, chile (en polvo)

Acitronar el ajo en poco aceite. Pele, retire las semillas y corte los tomates en piezas (o bien utilice tomates pelados de lata).

Tan pronto como el ajo se haya dorado, agregue la pulpa de tomate.

Bajar el fuego; cuando la salsa se espese, agregue el atún escurrido, en pedazos.

Agregue sal y continúe cocinando unos minutos.

Escorra los tallarines cuando estén al dente y sazónelos. Espolvorear un poco de chile, al gusto.



CASA DE PLAYA
IL CASOTTO

Dirección: **Sergio Citti**
(Italia, 1977)

Con **Franco Citti**

Gigi Proietti

Paolo Stoppa

Ugo Tognazzi

Jodie Foster

Mariangela Melato

Ninetto Davoli

Comedia, 100'

La choza en la playa es el nombre de un establecimiento de baño situado en la playa de Ostia. En un domingo cualquiera, se reúne una tribu de fanáticos del bronceado, con el fin de mostrar el peor lado de todos ellos...

Un humor y un apetito obscenos, exhibidos en una indigestión de cannelloni y pollo rostizado, carne de res salada y secada con trufas, así como vitaminas e integradores de alimentos, conforme a los términos dietéticos de moda en la actualidad. Y cada comida termina con la inevitable sandía. La historia corre entre burdas bromas y situaciones siempre en el borde de la vulgaridad.

40 Cannelloni

- 300 g de pasta al huevo (o, si es pasta hecha en casa, 250 g de harina, 3 huevos, sal)
- 400 g de carne de res magra de primera
- 50 g de jamón sin grasa
- 250 g de tomates para salsa
- 1 manojo de pan molido
- mantequilla
- queso parmesano rallado
- aceite de oliva
- sal
- laurel

Para la salsa béchamel: 1/2 l de leche

- 50 g de harina
- 50 g de mantequilla
- cebolla, sal
- pimienta
- nuez moscada



Amase la pasta en la mesa de la cocina o prepare hojaldre a dividir en rectángulos de 8 x 10 cm. Hierva la pasta a fuego lento en agua ligeramente salada (agregue 1 cucharada de aceite al agua).

Coloque los rectángulos de pasta en una superficie plana. Mientras tanto, en poco aceite, hierva carne molida con jamón, la cebolla cortada en rebanadas delgadas y la hoja de laurel hasta que la primera adquiera un tono dorado.

Agregue tomate y cueza por 30 minutos. Retire la hoja de laurel y agregue pan molido previamente empapado en leche y exprimido. Llene los rectángulos de pasta con la mezcla obtenida. Prepare la salsa béchamel: funda mantequilla en una sartén pequeña y agregue harina. Retire del fuego y agregue leche tibia. Hierva a fuego lento hasta que se espese, mezclando lentamente con una cuchara de madera durante 15 minutos. Coloque los cannelloni en una sartén con mantequilla y harina, cubra con salsa béchamel, queso parmesano rallado y algunos trozos pequeños de mantequilla. Coloque al horno a 180°-200° durante 15 minutos, hasta que adquiera un tono dorado y apetitoso.

LA COMIDA DE LAS VACACIONES DEL VERANO

IL PRANZO DI FERRAGOSTO

Dirección: **Gianni Di Gregorio**
(Italia, 2008)

Con: **Gianni Di Gregorio**

Valeria de Franciscis

Alfonso Santagata

Marina Cacciotti, Maria Cali

Grazia Cesarini Sforza

Comedia, 75'

La película revelación del Festival de Venecia 2008, se trata de la historia de Gianni, hijo único de cincuenta y tantos años que continúa viviendo con la madre, una adorable tirana, en una vieja casa romana. Con ella, que vive una vejez de auténtica noble en decadencia, Gianni pasa sus días entre tareas domésticas y de la taberna. También entre las deudas a pagar: Así, cuando la ciudad comienza a quedar desierta a causa de las vacaciones de verano, el administrador del condominio les pide que cuiden a su madre, Gianni no puede rehusarse: a cambio le hará un pequeño descuento sobre las deudas acumuladas. Abusando de su posición, el administrador les impone hasta a su tía. Ni siquiera el amigo médico, que está de turno en el hospital, les ahorra una pequeña sorpresa, confiándoles a la vieja madre... Habrán de ser veinticuatro horas infernales, ya desde los saludos, cuando las 'muchachas irresistibles' habrán de someter a la prueba máxima la paciencia y la cocina de Gianni.



41 Pasta al horno

- 500 g de harina
- 4 huevos
- 100 gramos de queso parmesano rallado
- una taza de leche
- mantequilla
- sal
- 1/2 Kg de carne molida magra
- 2 salchichas
- una cebolla
- hierbas de olor
- aceite
- vaso de vino blanco
- puré de tomate
- crema

Preparar el hojaldre con huevos y harina, cortarlo en cuadrados y hervirlo (puede usarse también hojaldre listo y precocido).

Mientras tanto, en una sartén freír hasta dorar la carne y la salchicha con la mezcla de hierbas de olor en un fondo de aceite.

Bañar con el fino y dejar que éste se evapore y luego agregar

Mientras tanto, preparar la salsa béchamel con agua, mantequilla y leche, en una sartén con aceite, colocar los cuadrados de pasta en capas, de esta manera: pasta, salsa, queso mozzarella desmoronado, queso parmesano y salsa béchamel, ayudándose con una cuchara de madera.

Espolvorear al final con el queso parmesano rallado, distribuyendo unos trozos adicionales de mantequilla y hornear luego todo a 180° un poco más de media hora; sacar del horno y servir.



IL SORPASSO

Dirección: **Dino Risi**
(Italia, 1962)

Con: **Vittorio Gassman**
Jean Louis Trintignant
Catherine Spaak
Claudio Gora
Comedia, 108'

Una verdadera “película de culto” para muchas generaciones y la comedia italiana más amarga sobre la seguridad social y la vida fácil. La película gira en torno a la pareja Gassman-Trintignant, mientras viajan en el legendario auto Aurelia Spider hacia la Versilia, hasta el punto en el que hacen el fatídico último rebase. Desde una sopa de pescado hasta un tazón de lasaña al pesto, la veloz y grosera carrera de Bruno Cortona, de treinta y seis años de edad, interpretado por Vittorio Gassman en un aclamado papel escrito originalmente para Alberto Sordi, todo transcurre en un abrir y cerrar de ojos. En lo tocante a la mesa y los “buenos modales”, la ordinariez del personaje principal alcanza su punto más bajo en el momento del postre, cuando Bruno se traga literalmente el caramelo de crema directamente del plato de servicio y sin usar una cuchara...



42 Lasaña al pesto

- 400 g de pasta para lasaña
- 100 g de mantequilla, 100 g de queso parmesano rallado
- **Para preparar el pesto:** 2 manojos de albahaca fresca
- aceite de oliva, ajo, 2 cucharadas de queso pecorino rallado
- 100 g de queso parmesano rallado
- 50 g de piñones pelados, sal

Para preparar la salsa béchamel: 100 g de harina

- 100 g de mantequilla
- 1/2 L de leche
- una pizca de sal

Preparar el pesto metiendo la albahaca a la licuadora (habiendo quitado previamente todas las partes duras de la hierba) con mucho aceite, piñones, una pizca de sal, ajo y queso parmesano rallado.

La mezcla debe quedar cremosa y fragante.

Preparar la salsa béchamel (ver la receta de los cannelloni).

Hervir la pasta hasta que quede al dente, extiéndala sobre una superficie plana, de forma que las capas no se peguen entre sí.

En un molde vidrio Pyrex, colocar la pasta en capas, sazonadas con pesto, mezclado con un poco de salsa béchamel.

Cubra con otra rica capa del aderezo, espolvoree algo de queso parmesano y hornee hasta dorarlo a 180° por unos cuantos minutos.

LA FAMILIA

LA FAMIGLIA

Dirección: **Ettore Scola**
(Italia, 1986)

Con: **Vittorio Gassman**

Stefania Sandrelli

Fanny Ardant

Jo Champa, Andrea Occhipinti

Carlo Dapporto

Athina Cenci

Philippe Noiret

Comedia, 127'

Una película que cuenta varios relatos, en la que la historia de una familia patriarcal que vive en una casa grande de Roma se entreteje con la historia de Italia, vista a través de 80 años de cambios, acontecimientos y hechos que han afectado tanto la vida social como las costumbres cotidianas de los italianos. Ternura y amor, disputas y rupturas escandalosas, las dos guerras mundiales, mientras Italia va del fascismo a la época de postguerra, del auge económico a la ardiente década de 1970, hasta llegar a la vida fácil de la década de 1980: todo esto se ve desde la casa, con varias paradas en torno a la mesa, que se convierte en un espejo del cambio, entre tortellini y tallarines, pasteles y cordero de primavera, roulades y conejo traído directamente del campo...





43 Tortellini

- 400 g de tortellini precocidos, de primera calidad

Para hacer tortellini caseros, tener lo siguiente a mano para preparar la pasta:

- 400 g de harina, 3 huevos, agua, sal

Para el relleno: 70 g de carne magra de ternera

- 70 g de carne magra de cerdo
- 70 g de pechuga de pavo
- 70 g de jamón bajo en grasa
- 50 g de salchicha boloñesa
- 100 g de queso parmesano
- cebolla
- sal, pimienta
- nuez moscada

Para preparar el relleno: freír las carnes picadas con cebolla en poco aceite hasta que se doren. Agregar sal, yemas de huevo, queso parmesano rallado, pimienta y nuez moscada. Picar finamente todos los ingredientes.

Mientras tanto, preparar la pasta al huevo, harina para hacer masa, huevos y agua.

Aplanar y cortar varios círculos con un cortador de pasta (o con un vaso).

Colocar una pequeña cantidad de mezcla en cada uno de los círculos.

Doble cada círculo dos veces, de forma que las dos mitades no coincidan perfectamente (una de las mitades deberá estar ligeramente por debajo de la primera). Sellarlos apretando los bordes con los dedos para cerrar cada tortellino con la punta del dedo medio de la mano izquierda.

Colocar los tortellini en una superficie ligeramente enharinada durante unas horas. Los tortellini pueden sazonarse con mantequilla y salvia, con salsa de carne o servirse en caldo.

MIL NOVECIENTOS NOVECENTO

Dirección: **Bernardo Bertolucci**
(Italia, 1976)

Con: **Gérard Depardieu**

Robert De Niro

Stefania Sandrelli

Burt Lancaster

Sterling Hayden

Romolo Valli

Dominique Sanda

Donald Sutherland

Laura Betti

Stefania Casini

Francesca Bertini

Alida Valli

Drama, 291'

Cincuenta años de historia, vistos a través de la narración de la amistad entre Alfredo y Olmo y los destinos paralelos de sus familias: los Berlinghieri, terratenientes de la localidad, y los Dalcò, simples campesinos...

Película que es un homenaje al arte de cocinar y a la comida tradicional: desde el vino Lambrusco que fluye como si fuera el río Po, hasta los festivales rurales del pueblo; desde la producción de cerdos hasta la captura y preparación de ranas del banco pedregoso de un arroyuelo; desde la polenta hasta los tortelli relleno de calabaza.





45 Tortelli rellenos de calabaza

- 1 Kg de calabaza
- 100 g de macarrones desmoronados
- 100 g de mostaza de fruta finamente molida
- 100 g de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de azúcar
- nuez moscada, sal, pimienta

Para la pasta:

- 500 g de harina
- 4 huevos

Preparar la masa (ver la receta para los tortellini), aplanarla y cortar muchos círculos, que habrán de rellenarse para hacer los tortelli.

Cortar la calabaza en pedazos, colocarlos con la cáscara de calabaza en el molde para horno. Tamizar e incorporar a los demás ingredientes, incluyendo la mostaza de fruta, cortada en finas rebanadas.

Rellenar los tortelli y dejar que se sequen sobre un pedazo de tela.

Cocer en agua salada y escurrir cuando esté al dente. Sazonar con mantequilla derretida y queso parmesano rallado



LA DULCE VIDA
LA DOLCE VITA

Dirección: **Federico Fellini**
(Italia, 1960)
Con: **Marcello Mastroianni**
Anita Ekberg
Anouk Aimée
Yvonne Fourneaux
Alain Cuny
Annibale Ninchi
Walter Santesso
Riccardo Garrone
Renée Longarini
Enzo Cerusico
Drama, 173'

La película de Federico Fellini más aclamada internacionalmente, que se ha convertido en un símbolo y en un ícono de toda una época, gracias a una serie de personajes legendarios, cuyo encanto ha resistido el paso del tiempo. El placer y la ética, los sueños y las pesadillas, los engaños privados y el champagne, con el cine y las estrellas de cine como trasfondo. Y, por primera vez en la pantalla, los paparazzi intemporales de Vía Véneto.

Más que los raviolos, el verdadero símbolo de esta película son las burbujas de champagne al llenarse las copas, con un toque efímero de la vida nocturna de los principales personajes. Sin embargo, aún en esta atmósfera etérea, la receta de los raviolos con queso ricotta y espinaca, que Marcello dicta a su novia por teléfono, adquiere la sustancia de la realidad. Y los raviolos, inesperadamente, se convierten en una metáfora de los sabores genuinos, en oposición a la pérdida del sentido de la realidad nutrida por el frívolo mundo de las noches llenas de champagne.



45 Raviolos rellenos requesón y espinacas

Para los raviolos:

- 300 g de harina
- 4 huevos
- 300 g de queso ricotta fresco (requesón)
- 300 g de espinaca
- queso parmesano

Para la salsa:

- 100 g de mantequilla
- salvia, sal
- pimienta
- nuez moscada

Limpie, hierva y extraiga tanto líquido como sea posible de la espinaca.

Con un tenedor, amase el queso ricotta en un tazón, junto con la mantequilla y la espinaca.

Agregar un huevo, sal, pimienta, queso parmesano y una ligera espolvoreada de nuez moscada.

Preparar la masa (hacer un montón de harina con un hueco en el centro, agregar 3 huevos en el hueco y agregar dos cucharadas de agua con una pizca de sal). Amase y aplane la pasta y divídala en cuadros con un cortador de masa.

Alinee los cuadrados en una mesa, coloque una pequeña porción de la mezcla en el centro del cuadro y cubra con otro cuadrado de pasta.

Cierre cada raviol y cueza unos minutos en agua con sal. Sirva con mantequilla derretida y queso parmesano (como opción: una hoja de salvia).

LA VOZ DE LA LUNA

LA VOCE DELLA LUNA

Dirección: **Federico Fellini**
(1990)

Con: **Roberto Benigni**

Paolo Villaggio

Franco Javarone

Eraldo Turra

Nadia Ottaviani

Comedia, 118'

Salvini y Gonnella, interpretados por Roberto Benigni y Paolo Villaggio, deambulan a través de un paisaje de fantasía, en búsqueda de la Luna, "secuestrada" por un televisor. Una astuta alegoría de la más popular cultura de los años 80.

El festival de gnocchi celebra el camino más genuino y más artificial de un país al borde de la división entre las tradiciones gastronómicas más genuinas y el triunfo de la cultura popular nacional. En el festival se nombra a un Rey de los Gnocchi y éstos se derriten en la boca como si fueran zabaione.





46 Gnocchi de patata

- 1 Kg de patatas
- 300 g de harina, sal

Para la salsa:

- 100 g de mantequilla y algunas hojas de salvi o 150 g de carne molida de la mejor calidad
- 500 g de tomates para salsa, aceite de oliva
- 1 copa de vino blanco seco, apio, zanahoria y cebolla
- 100 g de queso parmesano rallado

Hervir las patatas con todo y cáscara, pelándolas luego y haciéndolas puré cuando aún estén tibias.

Amase el puré de patatas con harina y agregue una pizca de sal: la masa deberá estar suave, por lo que deberá evitarse usar demasiada harina.

Cuando la pasta esté lista, haga varios rollos de alrededor de un dedo de grosor, cortándolos luego en pedazos pequeños de unos 2-3 cm de longitud.

Para obtener la forma clásica de los gnocchi, presione ligeramente con el pulgar hacia la curva interior de un tenedor.

Los gnocchi deben colocarse en una superficie plana, asegurándose de que estén separados entre sí y cubiertos de harina.

Cueza unos minutos en agua salada: cuando empiecen a flotar los gnocchi, escúrralos en un colador de cuchara (el clásico cucharón con agujeros).

Si desea sazónarlos con salsa de carne, prepare ésta acitronando la carne molida con cebolla, apio y zanahorias picados finamente.

Agregue vino blanco seco y permita que éste se evapore.

Agregue sal, pulpa de tomate y mantenga todo a fuego lento.

Espolvoree siempre un poco de queso parmesano sobre los gnocchi ya sazonados.



LA TERRAZZA
LA TERRAZZA

Dirección: **Ettore Scola**
(Italia, 1980)

Con: **Stefania Sandrelli**
Vittorio Gassman

Ugo Tognazzi

Marcello Mastroianni

Jean-Louis Trintignant

Serge Reggiani

Carla Gravina

Milena Vukotich

Stefano Satta Flores

Comedia, 155'

Retrato de una generación radical-chic que nos ofrece una imagen exacta de las clases intelectuales y altas de Roma. El rito de las cenas en la terraza, con la participación de una serie de personajes que tipifican los lugares de reunión de los intelectuales en la década de 1980: un guionista que atraviesa una crisis existencial, un periodista, un diputado del Partido Comunista y un ejecutivo de la televisión... Todo ellos cenando en la terraza una noche de verano, con una copa de vino en la mano, dispuestos a intercambiar cuentos y chismes, situación muy común en algunos círculos relacionados con el cine.



47 Risotto con tomate

- 350 g de arroz para risotto o sopa
- 350 g de tomates para salsa
- 80 g de mantequilla, aceite de oliva
- cebolla, zanahorias, sal, pimienta, albahaca fresca
- 100 g de queso parmesano rallado

En poco aceite y mantequilla, acitronar la pulpa de tomate, obtenida pelando y retirando las semillas de los tomates, junto con cebolla y zanahoria picadas, sal y una pizca de pimienta, al gusto. Cocine 15 minutos.

Entre tanto, hierva arroz en agua salada y escurra cuando esté al dente.

Mezcle con algo de mantequilla durante un minuto. Sazone, agregando albahaca fresca y queso parmesano rallado.

Entre una copa de vino y un chisme, es el platillo perfecto para una cena estilo buffet.

ENCANTO NAPOLITANO

INCANTESIMO NAPOLETANO

Dirección:

Luca Miniero Paolo Genovese

(2001)

Con: **Gianni Ferrieri**

Marina Confalone

Clelia Bernacchi

Tonino Taiuti

Serena Improta

Comedia, 90'

Qué tragedia si, en una familia de napolitanos acérrimos, el recién nacido habla dialecto milanés y no se siente seducido por las tradiciones napolitanas...! Assuntina es un dolor de cabeza para su mamá y su papá. A la mesa, siempre riñe con su padre: ¿te gusta la tarta de mermelada? No. ¿Y la pastiera? No. ¿Qué hay de las sfogliatelle? ¿Y el panettone?

¡Me encanta! Es delicioso.

En esta película que subraya el juego de las diferencias, la comida es apenas un pretexto para resumir el gusto universal por la diversidad. Los sabores y los platillos dan la excusa para hacer una comparación más amplia entre las diferentes culturas, los gustos personales y las distintas personalidades. hecha por el repostero legendario Scaturchio, y el panettone, como ejemplo paradigmático de la pastelería de Milán.





48 Risotto a la “milanese”

- 350 g de arroz, abundante cebolla
- 100 g de mantequilla
- médula de res (del tamaño de un huevo)
- 2 L de caldo de carne sin tomate (como alternativa: un cubo de concentrado o de caldo)
- azafrán, 100 g de queso parmesano rallado, sal, pimienta.

Preparar 2 L de concentrado sin tomate (ya sea siguiendo la receta para preparar caldo de carne para hacer un caldo sin grasa y con un sabor no muy fuerte, o simplemente utilizando concentrado o extracto de carne).

Acitrone una gran cantidad de cebolla finamente picada y médula en poco aceite (y en mucha mantequilla). Agregue arroz y pan tostado en esta mezcla y luego agregue lentamente el caldo hirviendo. Agregue sal y hierva a fuego lento, revolviendo periódicamente con una cuchara de madera. Funda el azafrán en 1 cucharada de caldo hirviendo y cuando la cocción se halle a la mitad, viértalo sobre el arroz. Cuando esté cocido, incorporar algunos trozos de mantequilla y espolvorear queso parmesano rallado en abundancia.

EL ÁRBOL DE LOS ZUECOS

ALBERO DEGLI ZOCCOLI

Dirección: **Ermanno Olmi**

(Italia, 1978)

Con: **actores no profesionales**

Drama, 170'

Junto con Mil Novecentos de Bernardo Bertolucci, se le ha considerado la mejor película del cine italiano de los años setenta. Premiada con la 'Palma de Oro' en el Festival de Cine de Cannes, la película es interpretada por actores no profesionales que reproducen en la pantalla la cotidianeidad de la vida simple de un grupo de actores no profesionales, el mundo campesino lleno de fatiga, sacrificios y dolor, todo ello con una solemnidad acentuada por la música de Bach, que Olmi escogió como banda sonora. En línea con la poética del autor, con una escenografía construida sobre el elogio de la fatiga, al mismo tiempo atenta a los pequeños sentimientos de la vida cotidiana, se encuentra también el tenor del relato que Olmi ambienta en torno a la mesa.

Una mesa compuesta por platillos pobres, como lo imponen las leyes del mundo campesino en la zona del Bajo Bérgamo entre 1897 y 1898.





49 Polenta

- 350 g de harina de maíz
- 1 y 1/4 L de agua, sal

Colocar agua salada al fuego, de ser posible en un caldero de cobre. Al hervir el agua, rociar lentamente sobre ella la harina de maíz.

Revolver continuamente en la olla, usando una cuchara de madera de mango largo. Cocer a media flama y revolver para que no se creen grumos.

La polenta deberá espesarse, pero si se espesa antes de cocerse, es recomendable agregar agua tibia que deberá tenerse a mano (se requieren de 30 a 40 minutos para cocer la polenta, a menos de que sea del tipo de cocido rápido).

La polenta está lista cuando se separa espontáneamente de los lados de la olla. Retire del fuego y vierta sobre una tabla de picar de madera. La polenta puede cortarse con un hilo (un hilo de cocina) a la manera tradicional, sazonándose luego con mantequilla y queso parmesano o con salsa de tomate (con salsa de costillas o salsa de carne, o aún con una salsa de salchichas), según el gusto.

CAIGO DE LAS NUBES

CADO DALLE NUBI

Dirección **Gennaro Nunziante**
(Italia, 2009)

Con: **Checco Zalone**

Dino Abbrescia

Giulia Michelini

Fabio Troiano

Raul Cremona

Comedia, 114'

A man with a shaved head, wearing a black polo shirt and blue jeans, is sitting and playing an acoustic guitar. He is looking off to the side with a thoughtful expression. The background is slightly blurred, showing a colorful patterned cushion and a dark patterned surface.

La comedia-revelación de Luca Medici, cuyo nombre artístico es **Checco Zalone**, cómico televisivo legendario, en el papel de **Checco**, que vive en Apulia y quiere ser músico; no obstante, **Angela**, su novia (a la que se dedica el leitmotiv del absurdo que impregna la película) no lo toma en serio y acaba por dejarlo. De Polignano a Milán, a donde va a buscar fortuna y se aloja en casa de un primo (gay, aunque se rehúsa a admitirlo...), inicia su aventura en busca del éxito. Acabará encontrando su camino, protagonista de una película en la que se hace burla de los vicios de los italianos, sobre todo de los teledependientes.



50 Orecchiette con puntas de nabo

- 500 g de orechiette
- 1 Kg de nabos
- filetes de anchoa en aceite (o un tubito de pasta de anchoas)
- olio de oliva extra virgen, miga de pan (o pan molido)
- ajo, sal, pimentón

Lavar bien los nabos, utilizando sólo las puntas y desechando el resto.

Hervir ligeramente los nabos en una olla con agua salada.

Tras cinco o seis minutos de hervor, echar dentro las orechiette, escurriéndolas cuando lleguen a estar al dente. Mientras se cuece la pasta, freír ligeramente en un fondo de aceite un par de dientes de ajo, tres o cuatro anchoas en aceite (se disuelven en el aceite con un tenedor o bien se utiliza la punta de un cuchillo con pasta de anchoas).

En la receta original, al freído ligero se le agrega un poco de migajón de pan viejo tostado en el horno pero, en caso de preferirse, puede utilizarse también una ligera espolvoreada de pan molido tostado sin aceite en el fondo de una sartén antiadherente. Saltar la pasta y los nabos bien escurridos en una olla grande con la fritura y el migajón (o el pan molido).

MUJERES CONTRA HOMBRES

FEMMINE CONTRO MASCHI

Dirección: **Fausto Brizzi**

(Italia, 2010)

Con: **Claudio Bisio**

Francesca Inaudi

Nancy Brilli

Luciana Littizzetto

Emilio Solfrizzi

Giorgia Wurth

Ficarra y Picone

Wilma de Angelis

Alessandro Preziosi

Paola Cortellesi

Fabio de Luigi

Nicolas Vaporidis

Chiara Francini

Comedia, 96'

Claudio Bisio y Nancy Brilli son dos divorciados que, para no afectar el corazón de la madre de él, fingen estar aún casados. Ficarra y Picone son dos Peter Pan que aman la música de los Beatles y que riñen con dos esposas que ya no los soportan (Serena Autieri y Francesca Inaudi). Salen en apariciones breves Fabio De Luigi, Francesco Pannofino, Nicolas Vaporidis y Giorgia Wurth, protagonistas del primero de los dos episodios. Hay una secuencia esencial que se dedica a la mesa y a la cocina en la película; en ella, Brizzi rescata nada menos que a un ícono de 'El toque de la cocinera' en los años setenta: Wilma de Angelis, quien pasó de la música a las hornillas y ahora es rescatada por el cine en el papel de una abuela que, escuchen bien, transmite a su bella nieta sus secretos más preciados.





51 Tallarines

- 500 g de harina
- 6 huevos de tamaño mediano (o cuatro grandes) más, obviamente, un rodillo

Poner la harina en una mesa, haciendo un hueco en el centro; agregar dos huevos en este hueco y comenzar a preparar la pasta lentamente, hasta que los huevos se hayan amalgamado por completo.

Trabajar la masa con paciencia hasta lograr una consistencia compacta y elástica, haciendo luego la clásica “bola” de pasta y dejándola reposar, espolvoreándola con harina para que esté lisa y uniforme.

Dividirla en varios bloques y aplanarlos para hacer una hoja con cada uno. Cada hoja deberá enharinarse de modo que no se pegue y se dejará secar unos minutos. De cada rollo de pasta, obtenido mediante el corte de cada hoja a un centímetro de anchura, se extenderán los tallarines, sabiendo que del espesor de la hoja dependerá el de los tallarines, cuyo espesor variará según la región y la idea de hacerlos más o menos “caseros”. Una buena salsa de tomate es ideal para los tallarines (conocidos también como fettuccine y como tagliolini cuando son más delgados).

Cuenta una leyenda que fueron creados en tiempos de Lucrecia Borgia para celebrar la coronación...

SÓLO UN PADRE

SOLO UN PADRE

Dirección: **Luca Lucini**
(Italia, 2008)

Con: **Luca Argentero**
Diane Fleri

Fabio Troiano
Claudia Pandolfi
Comedia, 93'

Carlo, de treinta años de edad, es dermatólogo y tiene una vida perfecta hasta que una tragedia inesperada lo obliga a enfrentarse a una nueva realidad y a aprender por sí solo cómo hacerse cargo de su hija Sofía, de diez meses de edad, quien no sólo es capaz de absorber toda su energía física y mental, sino también de hacer vacilar toda certidumbre que pudo haber tenido. En el retrato de un padre joven —inexperto y aprensivo—, ternura, sensación de pérdida, incapacidad aparente de volver a comenzar y una gran voluntad por lograrlo, excavando en sus sentimientos hasta descubrir que su soledad antecede a la tragedia, aún cuando su vida transcurría aparentemente sobre ruedas. Para Carlo, no parece haber lugar para ninguna otra cosa. Al menos sino hasta que encuentra a Camille, ¿una posible madre ideal para Sofía? “Fagiolino (Frijolito)”, como llama a la niña, acabará creciendo sin embargo con un padre finalmente responsable. Entre papi-las y pañales, hay escenas irresistibles de lucha con la cocina.





52 Sopa con caldo de verduras (para infantes)

- Dos, tres cucharadas de pasta para niños
- sal, una cucharadita de aceite de oliva extra virgen,
- queso parmesano rallado.

Para el caldo:

- una calabacita grande o dos pequeñas
- una patata, una zanahoria
- dos o tres hojas de betabel
- sal

Lavar bien las verduras, pelar la patata y la zanahoria y ponerlo todo en una olla con agua con una pizca de sal.

Llevar a hervor y luego, a fuego lento, dejar que se cueza entre veinte minutos y media hora.

Escurrir las verduras y filtrar el caldo en el que habrá de cocerse la pasta. Una papilla perfecta puede enriquecerse, durante el destete, con el puré de las verduras cocidas y homogeneizadas con la pasta.

Antes de mezclarla, agregar el aceite y el queso parmesano.

MI HERMANO ES HIJO ÚNICO

MIO FRATELLO È FIGLIO
UNICO

Dirección: **Daniele Luchetti**
(Italia, 2007)

Con: **Elio Germano**
Riccardo Scamarcio
Anna Bonaiuto
Angela Finocchiaro
Massimo Popolizio
Luca Zingaretti
Drama, 100'

La historia de los hermanos Accio y Manrico transcurre en una película ambientada entre Latina, Roma y Turín, entre los años 60 y 70. A través de su historia, competitiva desde los afectos hasta la política (son diferentes en todo: uno es fascista y el otro comunista, uno moderado y el otro extremista, uno rígido y el otro extremadamente flexible), se adivina un país no reconciliado, en búsqueda de una identidad que no permite diálogo alguno. Sólo el final, dramático y marcado políticamente por la historia de los llamados "años de plomo", consigue acercarlos y hacer que se sientan verdaderamente como hermanos. Pero ya es demasiado tarde y la vida continúa solamente para uno de ellos. ¿Y la sopa de cuadritos con chícharos? Accio, quien en casa no está acostumbrado a tantas delicadezas, los encuentra en una sopera en casa de la mujer de Mario (Luca Zingaretti), de la que se convierte en su muchachito enamorado. A pesar de la relación filial que siempre ha tenido con Mario.





53 Sopa de cuadritos con chícharos

- Un pollo bien limpio y sin entrañas (alternativamente 2, 3 pechugas de pollo deshuesadas)
- cebolla, apio y abundantes zanahorias
- 300 g de cuadritos al huevo y 50 g de chícharos (incluso congelados)

Es posible preparar una versión más sencilla utilizando un cubo de concentrado y de caldo vegetal (una medida y media si está en polvo) en lugar del caldo de carne.

Freír ligeramente los chícharos hervidos en una mezcla fina de aromas (apio, cebolla, zanahoria).

Colocarlos en el fondo de una olla de sopa y agregar agua.

Dejar que se concentre el sabor durante cinco minutos y luego cocer en la sopa los cuadritos en caldo.

Para preparar el caldo “verdadero”, lavar el pollo o las pechugas y ponerlas en una olla con agua abundante, cebolla, apio y zanahorias enteras.

Cocer el caldo, retirando periódicamente la espuma para quitar las impurezas.

En el caso de que se prepare caldo con concentrado, una vez agregada el agua a los chícharos ligeramente fritos con los elementos de olor y sabor, agregar el cubo y terminar la receta conforme a las instrucciones ya dadas anteriormente.

PLATOS FUERTES

POR UN PUÑADO DE DÓLARES

PER UN PUGNO DI DOLLARI

Dirección: **Sergio Leone** (B. Robertson)
(Italia, 1964)

Con: **Clint Eastwood**

Gian Maria Volontè (J. Wells)

José Calvo

Margherita Lozano, Mario Brega

Película de Vaqueros, 95'

La película ha sido la madre de todas las películas italianas de vaqueros, el género conocido como "spaghetti Western", que han brindado gran diversión a generaciones enteras de adultos con el mito nacido en películas como *La Diligencia* y *Duelo al Mediodía*. En esta película, el solitario pistolero es Clint Eastwood, quien llega a San Miguel, en la frontera entre México y los Estados Unidos, en donde un baño de balas le da la bienvenida. Para hacerles saber a los pistoleros locales quién es el que manda, éste responde con un solo tiro, pero muy preciso: al extraer el cañón de acero de debajo del legendario poncho, los cuatro pistoleros caen muertos. Pero este es apenas el comienzo. La película continúa y Joe se entera de que las balaceras se deben a la guerra que están librando dos familias: los 'Rojos' (encabezados por Ramón, a quien interpreta Gian Maria Volontè) y la encabezada por el alguacil Baxter y su esposa, Consuelo. Joe decide traicionar, pero el puñado de dólares que le ofrecen no es suficiente para comprar su consciencia...





54 Frijoles con salchicha

- 8 salchichas
- 500 g de frijoles (o 2 latas de 250 g)
- cebolla, aceite, tocino picado
- 2 botellas de puré de tomate espeso
- sal, pimienta (o chile)

Corte la cebolla en rebanadas finas y acitrone en aceite en una sartén amplia, junto con el tocino picado y las salchichas. Vierta el puré de tomate, agregue sal y espolvoree algo de pimienta (o añadir chile).

Acitrone todos los ingredientes a fuego alto durante diez minutos, y luego baje la llama. Si se trata de frijoles secos, remójelos algunas horas; si son de lata, drénelos y lávelos bajo agua corriente.

Agregar los frijoles a la sartén y cocer por espacio de quince minutos (un poco más si no son frijoles e lata).



BIENVENIDOS AL SUR

BENVENUTI AL SUD

Dirección: **Luca Miniero**
(Italia, 2010)

Con:

Claudio Bisio
Alessandro Siani
Angela Finocchiaro
Valentina Lodovini
Nando Paone
Comedia, 102'

La película sensación del 2010: enorme éxito de público tuvo este "remake" italiano de una película que tuvo un gran éxito en Francia. Se trata de la historia semi-seria de Alberto quien, a un paso de lograr la tan ansiada transferencia al centro de Milán, debe volar de la Brianza baja al Sur del país, con el fin de hacerse cargo de una oficina de correos en un pueblito enclavado en el corazón del Cilento, trabajo al que se presenta llevando un chaleco antibalas. Para un norteño criado y macado por todos los prejuicios en contra del Sur, la perspectiva de tener que pasar al menos dos años en esos parajes se convierte en una verdadera pesadilla. Desde Abajo el Norte hasta Bienvenidos al Sur, pero sobre todo de Dany Boon a Luca Miniero, la película acaba por transformar también el gusto y justo es a la mesa que la película se calienta, estableciendo un principio de igualdad que termina por acabar con el prejuicio.



55 Frijoles con tocino

- 500 g de frijoles cannellini o borlotti secos (o dos latas de 250 g)
- cebolla
- aceite
- tocino picado
- 2 botellas de salsa de tomate espesa
- sal, pimienta (o chile)

Cortar la cebolla en rebanadas delgadas y acitronarla en una sartén con aceite y el tocino. Verter la salsa de tomate, agregar sal y espolvorear pimienta (o agregar el chile).

Sofreír todo y luego agregar los frijoles: si son secos, después de remojarlos en agua durante varias horas; si son frijoles de lata, después de lavarlos bajo agua corriente y escurrirlos bien. Cocer por cinco minutos, haciéndolos ‘saltar’ en minutos a fuego lento.



LA VIDA ES BELLA
LA VITA È BELLA

Dirección: **Roberto Benigni**
(Italia, 1997)
Con **Roberto Benigni**
Nicoletta Braschi
Sergio Bustric
Giorgio Cantarini
Giustino Durano
Drama, 120'

La película que ganó el Óscar y a través de la cual Roberto Benigni muestra que incluso los asuntos más trágicos, tales como el Holocausto y los campos de concentración nazis pueden retratarse usando un guión ligero e íntimo, enfocado más sobre la interpretación privada de la situación, pero sin por ello descuidar su alto poder dramático. Guido Orefice, judío italiano, se enamora de Dora, una maestra local a la ama con pasión y a la que corteja con fantasía, y acaba casándose con ella. Dora no es judía, por lo que la vida y las leyes racistas de 1938 acabarán inevitablemente separándolos. Con su deportación al campo de concentración, la película entra en otro capítulo, en el que Guido construye dolorosamente una nueva versión de la vida, hecho con la fantasía y con el derecho a no morir de su hijo de seis años, Giosuè.

Película, Escrita con Vincenzo Cerami, que ha recibido todos los premios y todos los reconocimientos, incluyendo siete nominaciones a Premios de la Academia y tres Óscares ganados en Los Ángeles, así como los cinco Listones de Plata que otorga la prensa italiana.



56 Pollo al horno

- 1 pollo entero, de preferencia que sea de libre pastoreo
- 1 Kg. de patatas
- romero
- 1 limón
- pimienta
- aceite
- sal

Limpie cualquier posible impureza de la piel del pollo, limpiándolo con agua muy caliente o directamente con la llama de un soplete de cocina.

Lave bien y seque. Colóquelo en una charola de hornear, con patatas cortadas en gajos o picadas.

Sazonar con una gota de aceite, sal, pimienta, romero.

Para obtener un platillo con menos grasa de lo tradicional, quite las partes más grasosas del pollo tanto como sea posible antes de cocinarlo, coloque dentro del pollo un limón grande (de ser posible con cáscara gruesa), perfectamente lavado y perforado en repetidas ocasiones con un tenedor (además de absorber algo de grasa durante la cocción, dará su sabor a la carne del pollo).

En este caso, no agregue aceite; permita que el pollo se cocine en su grasa natural. No debe agregarse sal en la segunda fase de la preparación, cuando el pollo ya se está cocinando en su propio jugo. Para este tipo de preparación, las patatas deberán cocinarse por separado. No debe agregarse sal en la segunda fase de preparación, cuando el pollo ya se está cocinando en su propio jugo.



TOTÒ TARZAN

Dirección **Mario Mattoli**
(Italia, 1950)

Con **Totò**

Alba Arnova

Marilyn Buford

Mario Castellani

Luigi Pavese

Vera Silenti

Tino Buazzelli

Comedia, 85'

¿Cómo se comporta Totò en la selva? Muy lejos de las comodidades de la civilización, se comporta exactamente como un Tarzán de los años 50... Aún si, cuando se trata de comer, ordena plátanos, nueces, una langosta (que sea pequeña, por favor...), pollo hervido y pollo a la cazadora, quizá con molleja, después queso, postre y café....



57 Pollo a la cazadora

- 1 pollo cortado en pedazos
- aceite, ajo
- romero
- vino blanco
- sal, pimienta
- vinagre

Compre un buen pollo, mejor si es de libre pastoreo y haga que se lo corten en pedazos. Con agua muy caliente o con un soplete de cocina, elimine cualquier posible residuo que pudiera aún tener en la piel. Lávelo a fondo, séquelo y tuéstelo con un poco de aceite con ajo.

Cuando el pollo esté tostado, agréguele sal y añádale vino.

Permita que se evapore el vino, agregue algo de agua para obtener una salsa, añadiendo luego romero y cocinando por espacio de entre 30 y 40 minutos (si el pollo es de libre pastoreo, incluso 45 minutos).

En la receta tradicional de pollo a la cazadora, deberá agregarse un toque de vinagre. Esto puede reemplazarse con media copa de vino blanco seco, con el fin de hacer la salsa más espesa durante la primera fase de cocción.



Dirección:

POR AMOR Y ORO

L'ARMATA BRANCALEONE

Dirección: **Mario Monicelli**
(Italia, 1966)

Con:

Vittorio Gassman
Catherine Spaak
Gian Maria Volonté
Enrico Maria Salerno
Maria Grazia Buccella
Barbara Steele
Aventuras, 120'

Comedia italiana con héroes que viven en una Edad Media irresistiblemente terrible; una operación cultural peculiar, en la que la Historia se reinterpreta desde una perspectiva popular, sin perder la pasión única por las bromas entre amigos que caracterizan a todas las películas de Monicelli, hasta la celebración del cine masculino en la saga de Mis Amigos. Una película que tuvo una sorprendentemente positiva acogida entre el público, alcanzando el tercer lugar de recaudación en la temporada 1966-1967. Reinterpretadas a través de la fantasía, diversas comidas originales de la Edad Media pasan frente a los ojos del público. ¿Realmente comía la gente pollo con uvas en la Edad Media?



58 Pollo a la uva

- 1 pollo cortado en piezas
- 1 Kg de uvas, sal, aceite
- Opcional: 1 cucharada de harina y mantequilla

Pase el pollo por agua bien caliente o bien utilice un soplete de cocina para quitarle cualquier remanente indeseable de la piel, lavándolo bien después.

Coloque las uvas en un extractor de jugos o exprímalas para obtener una pulpa aplastada libre de cáscaras y de semillas.

Sumerja el pollo en el jugo de uvas por al menos 1 hora.

Escúrralo y tuéstelo en un poco de aceite.

No deseche el líquido en el que se marinó el pollo.

Cuando la carne esté dorada, agregue sal, así como el juego de uva. De ser necesario, agregue una gota de aceite.

Agregue algunas uvas durante el proceso de cocción, que no deberá ser superior a los treinta minutos.

Si la salsa estuviera demasiado líquida, agréguele un poco de harina y de mantequilla, con el fin de hacerla más espesa. Revuelva bien los ingredientes con una cuchara de madera y termine de cocer.

PUEBLERINA

Emilio Fernández (1948)

DOÑA PERFECTA

Alejandro Galindo (1950)

COMO AGUA PARA CHOCOLATE

Alfonso Arau (1992)

CANELA

Jordi Mariscal (2012)





Mole poblano

Los antiguos mexicanos hablantes del náhuatl utilizaban el vocablo mulli para señalar un guiso, una salsa, o una mezcla. La palabra ha llegado hasta nuestros tiempos como mole y se emplea más comúnmente para indicar una salsa elaborada en base a chiles, especias y semillas, entre otros elementos (incluyendo a veces hasta un trozo de chocolate). Existen muchos tipos de mole pero el más conocido tanto dentro de México como en el extranjero es el mole poblano, mismo que se disfruta con pollo o pavo (guajolote en mexicano) para después aprovechar las sobras para preparar enchiladas o engalanar arroz, huevos o cualquier otro plato salado.

- 4 piezas de chile ancho
- 4 piezas de chile pasilla
- 6 piezas de chile mulato
- 2 piezas de chile morita o chipotle seco
- aprox. 1/2 taza de manteca de cerdo (dividida)
- aprox. 2 litros de caldo de pollo (dividido)
- 1/2 kilo de jitomate
- 2 clavos de especie
- 5 pimientas gordas
- 1/2 vara de canela
- 1/4 de cucharadita de semillas de cilantro
- 1/4 de cucharadita de semillas de anís
- 1/2 taza de ajonjolí
- 1/4 de taza de pepitas sin cáscara (semillas de calabaza)
- 1 cebolla mediana
- 3 dientes de ajo
- 2 tortillas de maíz
- 1/2 bolillo (u otro pan blanco)
- 1/2 taza de uva pasa
- 1/2 taza de almendra (con cáscara)
- 1 y 1/2 onzas de chocolate mexicano

Prepara los chiles y tomates

Corta los tallos de los chiles; ábrelos y saca las semillas y las venas.

Reserva una cucharada sopera de semillas (o más si quieres que tu mole sea más picante); descarta los tallos, las venas y las demás semillas.

Pica toscamente los chiles.

Calienta dos cucharadas de manteca en una sartén.

Fríe los trozos de chile, moviendo constantemente para que no se quemen.

Coloca los chiles fritos en un tazón.

Calienta medio litro de caldo de pollo hasta hervir.

Vierte el caldo sobre los chiles sólo hasta cubrirlos.

Deja que se remojen los chiles durante al menos una hora o toda la noche.

Asa los jitomates sobre un comal o una sartén caliente, volteándolos a ratos para que se quemen ligeramente por todos lados. Resérvalos.

Tuesta las especias y las semillas

En una sartén sin grasa tuesta juntos los clavos, las pimientas, la canela (quebrada en trozos pequeños), la semilla de cilantro y la semilla de anís.

Muévelo muy frecuentemente para que nada se queme; se trata de que se suelten los sabores y aromas de las especias con el calor.

Cuando se vean ligeramente doradas, retíralas del fuego y resérvalas aparte.

En la misma sartén seca tuesta las semillas de chile.

Resérvalas con las especias.

Tuesta luego el ajonjolí. Si lo deseas, aparta unas tres cucharadas soperas para utilizar como adorno en el momento de servir el plato final; reserva lo demás con las especias tostadas.

Tuesta las pepitas y resérvalas con los demás ingredientes tostados.

Fríe los ingredientes varios

Pica la cebolla y el ajo. Corta las tortillas y el pan en trozos.

Derrite en una sartén unas 2 cucharadas de manteca. (Irás agregando más, grasa, de cucharada en cuchara, según sea necesario.) Fríe la cebolla y el ajo sobre

fuego mediano hasta que la cebolla se ponga transparente. Retíralos de la sartén y resérvalos aparte. Fríe brevemente las uvas pasa; sácalas de la sartén y pónlas con la cebolla frita. En la misma grasa fríe el almendra hasta que se dore un poco; no dejes que se quemé. Saca la almendra y resérvala con la cebolla. Fríe los pedacitos de tortilla y pan hasta que se doren; luego guárdalos con los demás ingredientes fritos.

Licúa y combina los ingredientes para hacer el mole

Derrite una cucharada de manteca en una olla grande -- la mezcla que vas a freír a continuación salpica mucho, así es que conviene que la olla sea alta.

Coloca en el vaso de una licuadora o un procesador de alimentos los jitomates asados. Agrega todas las especias y semillas tostadas y licúa bien.

Vierte la mezcla a la sartén y fríela, moviendo frecuentemente, durante unos cinco minutos. (Ten mucho cuidado de no quemarte ya que al verter a la olla lo licuado, este salta mucho en la grasa caliente.)

Vierte a la licuadora los chiles junto con el caldo en el que se remojaron.

Agrega los elementos fritos (cebolla, ajo, tortillas, pan, uva pasa y almendra) y otro litro de caldo de pollo. Licúa hasta que esté bien molido todo.

Si a la mezcla le hiciera falta más líquido para poderse moler bien, agrega un poco más de caldo de pollo.

Agrega esta mezcla a la sartén y sigue cocinando el mole, moviéndolo frecuentemente para que no se pegue. Corta el chocolate en trozos y agrégalos al mole.

Sigue cocinando y moviendo frecuentemente durante aproximadamente 40 minutos más o hasta que se los sabores se hayan integrado bien y el mole se espese un poco. Utiliza el mole de inmediato o refrigéralo durante varios días (irá adquiriendo un sabor aún más exquisito conforme repose guardado); simplemente vuélvelo a calentar en el momento de quererlo comer.

Sirve el mole con piezas de pollo o de pavo previamente cocidas, bañándolas con la salsa y acompañándolo con arroz blanco. Si quedaran sobras, utilízalas para elaborar enchiladas, tostadas o tortas.

EL SIGNO DE VENUS

IL SEGNO DI VENERE

Dirección: **Dino Risi**

(Italia, 1955)

Con: **Alberto Sordi**

Franca Valeri

Sophia Loren

Vittorio De Sica

Peppino De Filippo

Raf Vallone

Maurizio Arena

Tina Pica

Leopoldo Trieste

Comedia, 100'

Dos primas en busca de un marido: pero ¿qué ocurre si uno es alto, guapo, sexy y mucho más joven que el otro? Y, más que nada, si los prospectos de marido pueden escoger entre la belleza y las curvas que cortan el aliento de Sophia Loren en los años 50 y una mujer ingeniosa pero "de cierta edad y poco atractiva", interpretada por Franca Valeri. En apariencia, Sophia es la vencedora, pero a la larga... Una película que retrata a la Italia de los años 50, con una serie de bocetos brillantes, especialmente de mujeres. Y la lucha se libra inevitablemente en la cocina, en torno a un cordero de primavera al horno...





59 Cordero al horno

- 1 Kg de cordero (preferentemente, pierna u hombro)
- ajo
- aceite, sa
- pimienta romero
- patatas

Lavar muy bien el cordero y secarlo. Practique varios cortes en la pierna o en el hombro e inserte una pizca de sal, pimienta, romero, 1 diente de ajo cortado en dos (evite usar pedazos de ajo demasiado pequeños).

Coloque en el horno precalentado y dore hasta que se cumpla la mitad del tiempo total de preparación.

Agregue entonces las patatas y mezcle todos los ingredientes periódicamente. Agregue aceite sólo si el cordero estuviera demasiado seco.

Cuando la pierna o el hombro no sean muy magros, cócénelos en su grasa natural, aunque este aspecto no se toma en cuenta en la receta tradicional.

BELLÍSIMA

BELLISSIMA

Dirección: **Luchino Visconti**
(Italia, 1955)

Con: **Anna Magnani**

Walter Chiari

Tina Apicella

Gastone Renzelli

Tecla Scarano

and **Alessandro Blasetti**

como él mismo

Drama, 107'

Anna Magnani interpreta uno de los papeles de madre más conmovedores, intensos y dramáticos, en un período en el que el bienestar estaba marcado por el sacrificio y un mejor futuro era un sueño imposible de alcanzar. La historia que cuenta la película es una de las más famosas del cine italiano: luchando con sus grandes ambiciones y enormes sacrificios, Maddalena Cecconi sueña con una carrera como artista de cine para su joven hija. Pero a quienes deciden sobre todo lo que ocurre en los estudios cinematográficos de Cinecittà sólo les interesa el dinero y el encontronazo con el sistema de estrellas será altamente dramático, por sus consecuencias y la frustración que habrán de traer para Maddalena y su familia. Secuencias inolvidables y risas despiadadas en un retrato neo-realista que ha dejado su huella en el cine de todos los tiempos. La cocina y la trattoria son los lugares en los que se desarrollan varias escenas, en las que la cocina y la alacena se convierten en protagonistas.





60 Cordero de primavera “a scottadito”

- 1 Kg. de chuletas de cordero
- sal, pimienta
- Aceite para engrasar la parrilla

Es esta una forma sencilla de preparar un platillo ligero y delicioso.

Sencillamente, ase las chuletas a la parrilla: tradicionalmente, la parrilla deberá estar engrasada, pero siguiendo una versión más ligera de esta receta, ésta puede estar solamente muy caliente.

Voltee las chuletas para que se cuezan bien, pero retírelas de la parrilla sin que se quemen. Agregue sal y cómalas calientes y con los dedos, como lo implica el nombre de la receta.

Tan calientes que le quemen los dedos...



**LA MARCHA
SOBRE ROMA**
LA MARCIA SU ROMA

Dirección: **Dino Risi**
(Italia, 2009)
Con: **Ugo Tognazzi**
Vittorio Gassman
Roger Hanin
Angela Luce
Comedia, 94'

Gassman y Tognazzi, dos veteranos pobres y desempleados, toman parte en una Marcha sobre Roma definitivamente peculiar, marchando desde Emilia hasta la ciudad capital en octubre de 1922. Su encuentro brinda a Dino Risi el pretexto para desatar una comedia cuya ironía alcanza los niveles de lo grotesco.

Una película vitriólica, en la que un excelente Dino Risi describe el nacimiento de las escuadras fascistas. Una pequeña y hambrienta Italia fascista, representada por la pareja compuesta por un arrojado Gassman y un Tognazzi caricaturesco.

El humor alcanza su clímax cuando, al llegar a Rome, nuestros héroes huyen, se les cree muertos en batalla y se les honra como a héroes de guerra; cuando vuelven a aparecer, se les envía a un confinamiento forzado, en una isla lejana. un hueso hallado por accidente acaba en el plato...



61 Estofado “spezzatino”

- 800 g de estofado (de preferencia, músculo cortado en pedazos)
- sal
- aceite, zanahoria, apio
- cebolla o, como alternativa, ajo y romero
- 500 g de tomate para salsa (o de tomates embotellados)
- vino blanco seco (1 vaso)

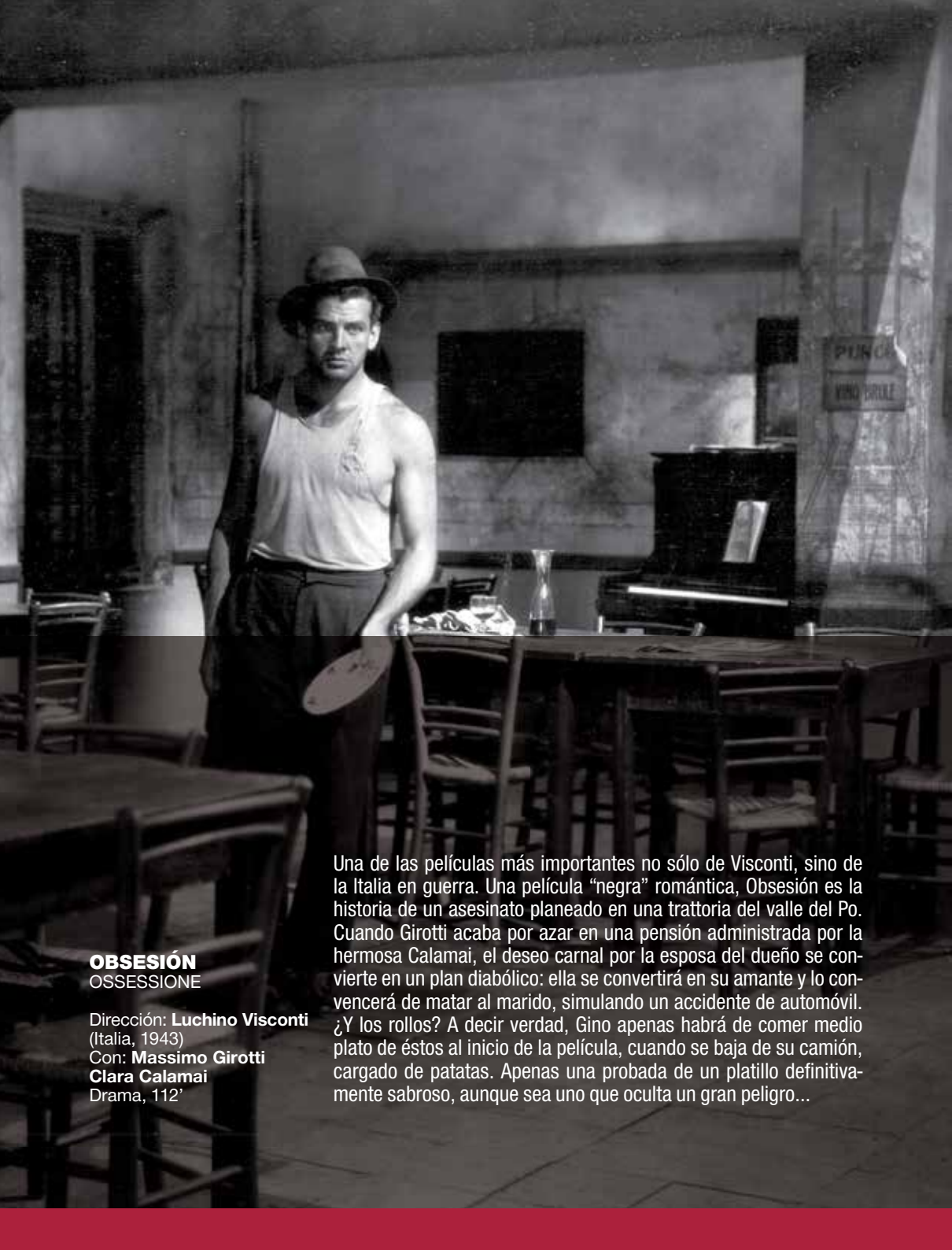
Si quiere preparar un estofado sin salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo (ver preparación en la receta de pollo a la cazadora).

Si desea preparar el estofado tradicional con salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo, cebolla, apio y zanahoria rebanadas.

Cuando la carne esté dorada, agréguele vino blanco y añádale sal. En este momento, en la preparación sin salsa, agregue medio vaso de agua de ser necesario y cocine hasta que la carne esté suave (el estofado de res es mejor cuando se cocina sin salsa).

A diferencia de lo anterior, en la preparación con salsa clásico, cuando la carne esté dorada, agregue el vino blanco y el tomate: éste último ya sea recién pelado y sin semillas, licuándolo hasta obtener una pulpa espesa; alternatively, utilice puré de botella o lata (2 botellas o latas).

Si se usa puré de tomate, deberá haber mucha salsa, de forma que ésta pueda usarse también para sazonar un plato de salsa (utilice, de preferencia, pasta corta con textura).



OBSESIÓN
OSSESSIONE

Dirección: **Luchino Visconti**
(Italia, 1943)
Con: **Massimo Girotti**
Clara Calamai
Drama, 112'

Una de las películas más importantes no sólo de Visconti, sino de la Italia en guerra. Una película "negra" romántica, Obsesión es la historia de un asesinato planeado en una trattoria del valle del Po. Cuando Girotti acaba por azar en una pensión administrada por la hermosa Calamai, el deseo carnal por la esposa del dueño se convierte en un plan diabólico: ella se convertirá en su amante y lo convencerá de matar al marido, simulando un accidente de automóvil. ¿Y los rollos? A decir verdad, Gino apenas habrá de comer medio plato de éstos al inicio de la película, cuando se baja de su camión, cargado de patatas. Apenas una probada de un platillo definitivamente sabroso, aunque sea uno que oculta un gran peligro...



62 Rollos

- 800 g de pequeñas rebanadas de carne de res
- puré de tomate
- aceite, sal
- mucha cebolla
- zanahorias y apio
- vino blanco seco
- Opcional: 100 g de jamón
- Palillos de cocina

Corte las rebanadas de carne de res en dos con un cuchillo afilado y retire todo residuo de grasa.

Extienda sobre una mesa y rellénelos con jamón o con una hoja de apio y una rebanada larga y delgada de zanahoria, si lo que se desea es un relleno de verduras. Forme el rollo, y séllelo con un palillo de cocina.

Dore los rollos en un poco de aceite, con cebolla, zanahoria y apio finamente picados. Agregue vino blanco y sal. Agregue mucho puré de tomate y cueza por espacio de 30 minutos. La pasta puede sazonarse con la salsa.

LAS HADAS IGNORANTES

LE FATE IGNORANTI

Dirección: **Ferzan Ozpetek**

(Italia, 2001)

Con **Margherita Buy**

Stefano Accorsi

Serra Yilmaz

Andrea Renzi

Gabriel Garko

Drama, 106'

Un accidente de automóvil destruye el matrimonio de Antonia y Massimo, que era aparentemente perfecto. Pero, ¿eran de verdad tan felices como creían? Cuando Antonia recibe una llamada telefónica para notificarle que su esposo acaba de morir, el mundo parece detenerse. Tratando de recuperarse del dolor, Antonia accidentalmente encuentra un detalle que no puede pasar por alto: una pintura (una copia de *El Hada Ignorante*, de Magritte), con una dedicación personal al reverso. En este momento, la película toma otro giro, pues Antonia descubre que Massimo llevaba una doble vida y tenía un compañero homosexual. En un intento de entender mejor a su difunto esposo, Antonia aborda un mundo nuevo, en el que todos sus valores se verán subvertidos, un mundo que la escandaliza y la atrae al mismo tiempo. Conoce al amante secreto de Massimo y se une a una enorme familia que vive una vida completamente diferente de la vida de clase alta en la que ella se desenvuelve, una vida en la que la virtud que cuenta más es la solidaridad.





63 Albóndigas

- 800 g de carne magra molida de res,
- trozos de pan
- 1 vaso de leche
- 2 huevos
- aceite
- cebolla
- apio y zanahorias,
- sal, pimienta
- vino blanco seco (1/2 vaso)

Para la receta sin salsa:

- 1 limón

Para la receta con salsa:

- 1 Kg de tomates rojos o puré embotellado

Empapar los trozos de pan en leche y exprimirlos, incorporar a la carne molida, junto con apio, zanahoria y cebolla finamente picados, así como huevos. Incorpore todos los ingredientes y agregue sal. Forme las albóndigas y dore en un poco de aceite. Agregue vino blanco y permita que éste se evapore. Cuando la receta no lleve salsa, agregue una gota de jugo de limón y coloque algunas tiras de cáscara de limón muy bien lavada al jugo. Cuando las albóndigas lleven salsa de tomate, agregue pulpa fresca o puré de tomate. Añada sal y cueza por 20 minutos.

Las albóndigas de la película, realmente cocinadas por Gianni Romoli —guionista y coproductor, junto con Tilde Corsi—, no llevan salsa, son picantes y llevan cebolla, naranja y chile. En particular, Romoli mezcla dos tipos de carne molida (mitad carne de res, mitad pollo) con trozos de pan empapados en leche, una generosa cantidad de queso parmesano y un poco de queso para untar. Agrega la pulpa rallada de una manzana, sal, aceite con chile y el jugo de dos naranjas. Posteriormente, cuece las albóndigas en un poco de aceite con una cebolla finamente rebanada. Cuando están listas, le agrega el jugo de otra naranja al jugo.

EL MEJOR DÍA DE MI VIDA

IL PIÙ BEL GIORNO
DELLA MIA VITA

Dirección: **Cristina Comencini**
(Italia, 1962)

Con: **Margherita Buy**

Sandra Ceccarelli

Virna Lisi, Luigi Lo Cascio

Marco Baliani, Marco Quaglia

Jean-Hugues Anglade

Ricky Tognazzi

Comedia, 92'

La incapacidad de amar y la crisis de las emociones fuertes, presentadas en una película que se concentra sobre todo en las mujeres, pero también en un mundo de hombres marcado asimismo por la fragilidad. Hasta la crisis de un personaje interpretado por Luigi Lo Cascio, un homosexual que vive en un mundo secreto y no se liberará sino hasta el final de la película. Todo gira en torno a la mujer quien, a través del amor y la crisis existencial de sus hijos, toma consciencia de que nunca ha experimentado el placer verdadero de un matrimonio sexualmente pleno. En esta historia, vista a través de los ojos de una muchachita que se prepara para su Primera Comunión, cada personaje agrega un pedazo del rompecabezas de un retablo de emociones perdidas o insatisfechas; y todos ellos se reúnen en torno a la mesa, como ocurre con frecuencia en las comedias agri-dulces italianas.





64 Carne de res al horno

- 1 Kg. de filete de cadera de res
- 30 g de mantequilla
- apio
- zanahoria
- cebolla
- aceite
- 1 vaso de vino blanco seco
- sal
- pimienta
- un cubo de concentrado de verduras mejor aún si puede ser en polvo.

Lave y seque la carne. Practique agujeros en diferentes partes por toda la carne y llénelos con un poco de mantequilla.

Pique finamente la cebolla, el apio y la zanahoria. Dore la carne en un poco de aceite con hierbas, asegurándose de que las verduras picadas no se tuesten demasiado. Cuando la carne presente un tono marrón dorado, agregue el vino blanco y permita que se evapore. Añada sal y verifique si es necesario agregar más agua al jugo. De ser así, es mejor verificar que esté correctamente salado, agregando algo de polvo de concentrado de verduras.

Cuez a fuego lento, asegurándose de que la salsa no se haga demasiado espesa. Cuando la carne esté lista, rebánela y retírela del jugo, que puede servirse caliente a un lado de ésta.



**EL AMOR ES ETERNO
MIENTRAS DURE
L'AMORE È ETERNO
FINCHÈ DURA**

Dirección: **Carlo Verdone**
(Italia, 2004)

Con: **Carlo Verdone**
Laura Morante
Stefania Rocca
Antonio Catania
Rodolfo Corsato
Comedia, 115'

Dedicado a todos aquellos que tengan cincuenta y tantos años de edad y que estén pasando por una crisis de identidad y a su eterno infantilismo, sobre todo en el terreno de lo sentimental. La película es, de hecho, la parábola del desastre que Gilberto, casado y padre de una hija, atrae sobre sí mismo cuando, pasando por una crisis de identidad, decide permitirse una pequeña transgresión, participando en una "cita relámpago" para encontrar su alma gemela. Cuando se entera Tiziana, su mujer que también es psicóloga, lo corre de la casa. Gilberto se refugia con Andrea, el amigo que lo hospeda en su casa, en la que vive con su compañera, Carlotta, con la cual nace algo que al final acabará por ser algo más que un entendimiento. Aunque de la traición no queda exenta ni siquiera la misma Tiziana. Gilberto es torpe hasta en la cocina. Y mientras rebana el asado, el corcho del champagne destruye completamente el invaluable cristal del reloj de pared de la familia...



65 Cerdo al horno

- 1 Kg de lomo de cerdo
- ajo
- romero,
- un vaso de vino blanco seco
- sal, pimienta, aceite

Atar el lomo con las ramitas de romero y sofreírlo en poquísimos aceite. Bañar con el vino y permitir que se evapore. Agregar sal y pimienta, teniendo cuidado de que la carne se dore sin quemarse.

Si el jugo no fuera suficiente, agregar un chorrito de aceite y un poco de agua durante la cocción, recordando en este caso agregar también una pizca de sal. Atención: el lomo tiende a ser seco; es mejor, por lo tanto, asegurarse de que siempre haya algo de “jugo” durante la cocción. Una vez terminada ésta, permitir que se enfríe y rebanar.

NOS AMÁBAMOS TANTO

C'ERAVAMO TANTO AMATI

Dirección **Ettore Scola**
(Italia, 1974)

Con: **Nino Manfredi**

Vittorio Gassman

Aldo Fabrizi

Stefania Sandrelli

Giovanna Ralli

Stefano Satta Flores

Comedia, 115'

Tres ex partisanos —Gianni, Nicola y Antonio— se reencuentran después de la guerra, tras su militancia: Antonio es camillero en un hospital, Gianni es abogado y Nicola es profesor en Nicola Inferior. Gianni y Antonio entran en crisis pues ambos estaban enamorados de Luciana. Nicola se convierte en campeón de un programa de preguntas por TV, pero en la última pregunta pierde la fortuna que había ganado. Gianni se ha hecho rico (y apático), pero finge ser un automovilista abusivo y desempleado crónico mientras manda en casa del suegro especulador de bienes raíces, quien inaugura sus construcciones con grandes banquetes a base de cerdo... A través de su historia seguimos treinta años de Historia italiana. Y, de hecho, la mitad de la película es en blanco y negro (en toda Italia se fotografiaba en blanco y negro hacia mediados de la década de 1950) y la mitad a colores (durante los años del “boom”, de la coyuntura, de las protestas y del terrorismo).





66 Cerdo a la romana “porchetta”

- Tocino de cerdo y un filete entero de cerdo en proporción con el tamaño del tocino (para esta preparación es mejor usar un lechón)
- ajo, sal
- pimienta
- romero e hinojo silvestre (hierbas de olor para hornear)
- hilo de cocina

Este plato es desde que se tiene memoria el ‘alimento callejero’ de los barrios romanos: nació en Ariccia, uno de los poblados de la periferia del Centro-Sur de Roma, donde se hace con un cerdo entero, deshuesado y preparado con una combinación de hierbas y especias, cocido en un horno de leña. Para prepararla en casa, poner el filete en el centro del tocino, espolvoreando encima las hierbas bien molidas y agregando sal y pimienta. Al final, atar el “rollo” con el hilo, de forma que quede bien apretado. Refrigerar por espacio de muchas horas y luego poner la pieza de cerdo a baño maría sobre el fuego por espacio de media hora, para cocer el exterior, perforándola con un tenedor de cocina para permitir que salga la grasa.

Una vez hecho esto, colocar en el horno de leña o bien en un horno casero a 250°... Para obtener una cocción completa, deben calcularse unos 50 minutos por cada Kg de carne. Al terminar, sacar del horno, permitir que repose al menos media hora, rebanar y servir.



**EL PEQUEÑO
DEFECTO**
IL VIZIETTO

Dirección:
Edouard Molinaro
(Italia-Francia 1978)
Con: **Ugo Tognazzi**
Michel Serrault
Michel Galabru
Remi Laurent
Benny Luke
Carmen Scarpitta
Comedia, 103'

Renato y Albin son una pareja de homosexuales que comparten desde hace veinte años un célebre club nocturno en Saint Tropez, "La Cage aux Folles" ("La Jaula de las Locas"), con sede justo al lado de su departamento. Juntos han criado también al hijo que Renato tuvo por accidente en una aventura heterosexual. Laurent sacude a sus "padres" cuando anuncia sus intenciones de casarse con Adrienne, hija del diputado conservador y moralista Charrier. Laurent ya ha invitado a sus futuros suegros a conocer a su familia: Para la ocasión, Renato se hará pasar por diplomático, en tanto que Albin se vestirá como si fuera su esposa. El juego de equívocos se hará más complejo cuando los invitados descubren la verdad de la familia de Laurent, cuando llega la verdadera madre del joven...

Comedia de rápido ritmo importada del teatro, *El Pequeño Defecto* es una película revolucionaria para su época, pues pone en entredicho con gran ironía la afectación homosexual, pero sobre todo el moralismo anti homosexual.

67 Conejo a la cazadora

- 1 conejo cortado en piezas
- aceite
- ajo
- romero
- vino blanco
- sal
- pimienta, vinagre



Tomar un conejo y cortarlo en piezas.

Lavar y enjuagar muy bien cada pieza y luego ponerlas a sofreír en una sartén con un poco de aceite con ajo. Cuando tomen su característico color dorado, salar y bañarlas con vino.

Quitarlas del fuego, bañar con un poco de agua para formar un poco de jugo en el fondo, agregar el romero y terminar de cocer por no más de 30 minutos.

El tradicional conejo a la cazadora debe bañarse con un chorrito de vinagre o, alternativamente, con un poco más de vino, antes de que termine de cocerse. Hay que permitir que se evapore, obviamente, antes de apagar el gas.

Renato y Albin son irresistibles hasta en la cocina: ¿se enfría el conejo a la cazadora porque el espectáculo aún no concluye? Albin tiene la solución: “Pongámoslo en una olla con su jugo, mantengámoslo a baño maría con un chorrito de vinagre y si el jugo se hace demasiado espeso, agregamos una cucharadita de mantequilla y un poco de harina...” Ciertamente una versión francesa. ¡Decididamente francesa!

LA GRAN BELLEZA

LA GRANDE BELLEZZA

Dirección: **Paolo Sorrentino**
(Italia, 2013)

Con: **Toni Servillo**

Carlo Verdone, Sabrina Ferilli

Roberto Herlitzka

Isabella Ferrari, Giorgio Pasotti

Serena Grandi, Luca Marinelli

Massimo Popolizio

Giorgia Ferrero, Pamela Villoresi

Drama, 142'

Con esta película, Paolo Sorrentino se hizo acreedor al Óscar; es interpretada por un extraordinario reparto de actores italianos, y en ella Roma vuelve a ser la protagonista y metáfora de un mundo que, detrás de la inefable seducción de su belleza, al caer la luz del día, revela el horror vacui de una realidad que quisiera recuperar la pompa perdida de la Dolce Vita. En una película de personajes y situaciones Jep Gambardella, de 65 años de edad, toma la decisión de no perder más el tiempo. Es un afamado periodista cuya vida transcurre entre la alta cultura y la baja mundanidad, en una Roma que se mira al espejo de su desencanto, ocupada por un ejército de advenedizos, políticos, auténticos ladrones de las altas finanzas, actores verdaderos y falsos nobles, altos prelados, artistas y pseudo intelectuales. Entre ellos se encuentra incluso un cardenal que entiende de cocina y que predica, en lugar de los Evangelios, la suculenta receta del Conejo a la Ligure.





68 Conejo a la ligure

- Un conejo cortado en piezas
- apio
- zanahoria
- cebolla
- una bolsita de piñones
- una ramita de romero,
- una de tomillo
- una hoja de laurel
- un vaso de vino (tinto, según la receta de la película).
- Sal, pimienta
- aceite de oliva y cien gramos de aceitunas rigurosamente de la variedad conocida como 'taggiasca'

Moler el apio, la zanahoria y la cebolla y acitronarlos juntos en una sartén con un poco de aceite. Agregar el conejo. Dice el cardenal: "Cortar al menos doce piezas de conejo y, además, riñones, hígado y cabeza. Sofreír y no olvidar por ningún motivo agregar tomillo, laurel y romero.

Después, vino tinto, piñones y aceitunas... tipo 'taggiasco'. Y, de hecho, es necesario sofreír la carne y luego bañarla con un poco de vino, permitiendo que éste se evapore.

Agregar entonces el laurel, el tomillo y el romero, así como la sal y la pimienta. Cocer el conejo a fuego lento por espacio de al menos 50 minutos, verificando su progres y volteando las piezas con ayuda de una cuchara de madera. A la media hora de cocción, agregar los piñones y las aceitunas tipo 'taggiasco'. Si se seca demasiado, agregar un poco de agua para mantener la carne suave.

En la película de Sorrentino, una señora le dice al cardenal: "Yo suelo agregarle también hígado". A lo que responde el purpurado gourmet: "Son diferentes escuelas de pensamiento, señora... Es necesario, sin embargo, agregar siempre el caldo de la cocción y, transcurrida una hora, se tiene el conejo a la ligure..."



PAN Y TULIPANES

PANE E TULIPANI

Dirección: **Silvio Soldini**
(Italia, 2000)

Con: **Licia Maglietta**

Bruno Ganz

Giuseppe Battiston

Marina Massironi

Antonio Catania

Felice Andreasi

Comedia, 115'

Con esta película, Silvio Soldini descubre la comedia y se gana la aclamación del público: Pan y Tulipanes ha pasado a la historia cotidiana del nuevo milenio, gracias también a su gran éxito de taquilla. El tema del viaje se entreteje con la comedia romántica, en la que el aspecto de cuento de hadas se halla constantemente al borde de la realidad. Incluso Venecia, fotografiada por Luca Bigazzi, parece una ciudad distinta. Los disfraces kitsch y los personajes distraídos redondean un fresco que gira en torno a la historia de Rosalba, esposa de la ciudad de Pescara, olvidada por su marido y sus hijos en un café de autopista tras un viaje a Paestum. El incidente se convierte en un parteaguas de la vida de Rosalba: saca provecho a la situación tomándose una breve pausa de sus problemas y de su familia y, en un viaje improvisado a Venecia, se reconecta con su verdadero yo y escoge una nueva vida. El hígado a la veneciana satisface el hambre y tranquiliza la ansiedad en un restaurante en el que Rosalba conoce a un extraño mesero que se halla al borde del suicidio.



69 Hígado a la veneciana

- 400 g de hígado de res cortado en rebanadas finas
- cebolla
- mantequilla (o aceite de oliva)
- sal
- Opcional: polenta blanca de grano fino como guarnición

Acitronar unas cebollas finamente picadas hasta que estén doradas. Según la tradición, para obtener el mejor resultado, la cebolla deberá acitronarse en mantequilla, pero es obvio que si se les cuece en aceite de oliva el platillo será más ligero, sin modificar su sabor. Cuando la cebolla esté suave y con un tono dorado, agregue las rebanadas de hígado, que no deberá de cocerse más de 5-6 minutos si realmente se rebanó finamente. Las rebanadas deben voltearse una sola vez. Como acompañamiento al hígado cocinado al estilo veneciano, puede usarse polenta blanca de grano fino: caliente o hierva, permita que se enfríe, rebanándola luego y asándola a la parrilla.

A man and a woman are sitting on a sandy beach. The man, on the right, has curly hair and a beard, and is wearing a dark sweater. He is holding a fork with a small piece of food on it, offering it to the woman. The woman, on the left, has long, curly brown hair and is wearing a dark jacket. She is looking up at the man with her mouth open, ready to eat. In the background, the ocean waves are breaking on the shore, and there are some rocks visible in the water. The scene is captured in a cinematic style with soft lighting.

DEMASIADO ROMANCE

PEPERONI RIPIENI
E PESCI IN FACCIA

Dirección: **Lina Wertmüller**
(Italia 2004)

Con: **Sophia Loren**
F. Murray Abraham
Carolina Rosi
Angela Pagano
Elio Pandolfi,
Armando Pugliese.
Comedia, 105'

En una vieja casa sobre la costa amalfitana, María ahoga recuerdos y arrepentimientos en la cotidianeidad. Es una mujer que ha dado toda su vida a la familia, pero las amarguras pesan más que las cosas positivas. Ha renunciado a demasiadas cosas... Incluso su marido, ex periodista, se ha convertido en pescador para estar cerca de ella y por los tres hijos.

Un día, María decide hacer un último intento para reunir a la familia con ocasión del cumpleaños de la vieja madre y sucede algo que abre nuevos horizontes en su vida.



70 Pimientos rellenos

- 4 pimientos, una cebolla
- 100 g de pan molido, aceite, sal,
- 100 g de anchoas frescas en aceite o un tubito de pasta de anchoas
- 50 g de alcaparras
- 50 g de pasa sultánina
- aceitunas negras, perejil

Cortar la cebolla en rebanadas finas y sofreírla en poco aceite; incorporar las anchoas aplastadas con un tenedor (o bien la pasta de anchoas), las alcaparras y las pasas rehidratadas en agua tibia.

Salar (poco, dada la presencia de las anchoas) y, una vez cocida, agregar a la mezcla el pan molido.

Escaldar los pimientos en una plancha, pelarlos, retirar las semillas y la parte blanca del interior. Rellenarlos y colocarlos en una charola, bañarlos con un chorro de aceite y meterlos al horno, a fuego mediano, por unos tres cuartos de hora. Son excelentes tanto calientes como fríos.

Alternativamente, los pimientos pueden cocinarse con un relleno de carne molida. En este caso (sin queso parmesano), seguir las indicaciones de la receta de las albóndigas.



N – YO Y NAPOLEÓN
N – IO E NAPOLEONE

Dirección: **Roberto Benigni**
(1988)

Con: **Con Daniel Auteuil**
Elio Germano
Monica Bellucci
Francesca Inaudi
Sabrina Impacciatore
Valerio Mastandrea
Massimo Ceccherini.
Comedia, 110'

Inspirada libremente en la novela 'N' de Ernesto Ferrero, es la película en la que Paolo Virzì relata la revolución fallida de Martino Papucci, el maestrillo de Elba al que Elio Germano imprime la fuerza rabiosa de todas las rebeliones generacionales, relatando las tramas urdidas en contra de Napoleón, quien había llegado a la isla exilado. Estamos en 1814 y Martino, poeta por jugar y por jugar amante de la bella baronesa Emilia, sueña con asesinar a Napoleón para vengar a tantos soldados mandados a la masacre que se ha llevado a cabo en los campos de batalla de toda Europa. Surge la ocasión cuando el mismo Napoleón le ofrece que sea su escribano y bibliotecario personal... Todo esto entre los platillos populares e isleños de la localidad y rodeados de bellas y vivacísimas mujeres locales.



71 Salchichas y brócoli

- 200 g de brócoli
- 200 g de salchicha
- 100 g de queso pecorino romano rallado
- ajo, chile, aceite, sal

Hervir los brócoli, bien lavados, en agua salada. Al mismo tiempo, sofreír el ajo y las salchichas con poco aceite, en una sartén. Escurrir los brócoli cuando se haya completado la mitad de su cocción e incorporarlos a la salchicha, volviendo a colocarlo todo al fuego. El agua de cocimiento del brócoli será perfecta también para cocer un plato de pasta que, de llevarse a cabo, deberá escurrirse cuando se encuentre al dente, saltándola luego con las salchichas y el brócoli en la sartén. Al menos en Roma, este platillo se sirve espolvoreando sobre el mismo un poco de queso pecorino.



SIETE ALMAS

SETTE ANIME

Dirección: **Gabriele Muccino**
(2008)

Con: **Will Smith**
Rosario Dawson
Woody Harrelson
Michael Ealy
Sarah Jane Morris
Drama, 123'

Segunda película estadounidense de Gabriele Muccino con Will Smith. En esta ocasión, Ben, el protagonista, es un agente fiscal de la Agencia de Ingreso a los Estados Unidos, afectado por una manía suicida ocasionada por un sentido de culpa que sigue siendo devastador. Este sentimiento de culpa surge de un viejo incidente y Ben decide ahogar sus remordimientos ayudando a siete desconocidos. Transforma así sus días en una verdadera empresa de solidaridad. Con un imprevisto, sin embargo: conoce a Emily, una bella muchacha enferma del corazón y se enamora de ella, acabando por complicarse la vida y dando al traste con todos sus planes... Emily cocina poco por su enfermedad (y por hallarse en condiciones de indigencia debidas al costo de los tratamientos que debe seguir) y se alimenta de comida congelada, preparada previamente en charolas de papel, que le lleva su hermana. Pero una noche, a la luz de las velas, vuelve a la estufa, feliz, a causa de Ben. Es una cena romántica, absolutamente vegetariana. ¿El plato fuerte? Berenjenas a la parmesana...



72 Berenjenas a la “parmigiana”

- 600 g de berenjenas (3 grandes)
- 200 g de queso Mozzarella
- puré de tomate, ajo, albahaca, aceite, sal
- 300 g de queso parmesano rallado

Lave, seque y corte en rebanadas finas las berenjenas (a lo largo). Haga algunos agujeros a cada rebanada con un cuchillo y espolvoree sobre ellas sal de mesa. Colóquelas en un colador, separando cada capa con papel absorbente y coloque un peso sobre la última capa.

Permítales reposar hasta que se hayan purgado totalmente del líquido oscuro y amargo típico de las berenjenas. Enjuague bajo agua corriente y seque muy bien. En una versión más ligera, sofría ligeramente en aceite hirviendo y escurra. En la versión tradicionalmente napolitana, antes de freír espolvoree harina sobre ellas. Mientras tanto, prepare una salsa: acitrone ajo y use puré de tomate espeso. Después de freír las berenjenas, rebane algo de queso Mozzarella.

Prepare luego en un molde de vidrio Pyrex, disponiendo una capa de berenjenas, una de queso Mozzarella, mucho queso parmesano y algunas hojas de albahaca. Coloque en un horno precalentado a 180° hasta que todo se halle bien dorado y el queso Mozzarella se haya derretido por completo y haga hebra (aproximadamente, unos 15 minutos).



**CUENTO DE
MUCHACHOS Y
MUCHACHAS**

STORIA DI RAGAZZI
E DI RAGAZZE

Dirección: **Pupi Avati**
(Italia, 1989)

Con: **Lucrezia
Lante della Rovere
Davide Bechini
Alessandro Haber
Anna Bonaiuto
Massimo Bonetti**
Comedia, 99'

La fiesta de compromiso celebrada por las familias de la novia y el novio en el seno de una familia de clase alta y adinerada en 1936, basada en el recuerdo de la verdadera fiesta de compromiso de los padres del director. Ferdinando Orlandi, un viejo amigo de la familia y propietario de un restaurante, que aparece en varias de las películas de Avati, le dio un pequeño cuaderno con una cuidadosa descripción de toda la comida, en cumplimiento de la tradición de las fiestas de compromiso de las clases altas.

El menú está para devorarse, aunque sea sólo con los ojos: tortellini en caldo, hígado frito al limón; carne de res cocida con salsa de pimienta, pollo hervido con perejil y jugo de cebollas cambray, liebre a la cazadora con calabacitas fritas, estofado de pato con apio picado, capón con patatas, sazonado con mantequilla y salvia, macarrones con menudillos, estorninos, golondrinas y perdices, aves silvestres, frito agri dulce y, al final, cinco diferentes postres.

73 Frito mixto

- Alcachofas
- calabacitas
- coliflores
- queso Mozzarella
- flor de calabaza frita
- manzanas
- hojas de salvia
- Mollejas
- sesos
- chuletas de res o de cordero
- pechugas de pollo o filetes de pavo
- hígado de res
- Aceite, sal, limón

masa: (agua, harina, 1 cucharada de aceite), anchoas, huevos, trozos de pan, harina

El frito mixto es una especialidad de la tradición culinaria italiana.

Los ingredientes y la composición pueden variar, según la tradición regional.

Es esta la razón por la que puede prepararse al gusto.

Preparada sólo con verduras; verduras con mollejas y sesos —conforme a la tradición romana; con hígado y chuletas empanizadas, dorada dos veces— conforme a la tradición de Emilia; con queso Mozzarella “en carroza” (frito en una pasta ligera y pan) —como se sirve en Nápoles; con croquetas de patata e hígado frito en mantequilla y no en aceite — como lo requiere la tradición milanese, etc. En la película del director italiano Avati, cuya receta se sigue, el frito mixto que se sirve es dulce y sabroso.

Por lo tanto, ciertamente incluye crema frita, que es una crema pastelera muy común (ver receta), más espesa que la que se usa para preparar pasteles: se enfría y se corta en pedazos en forma de diamante, sumergiendo luego éstos en la masa. Las flores de calabaza se rellenan de anchoas y de queso Mozzarella. La carne se trata ya sea con trozos de pan apretados contra la misma (rebanadas de carne forradas de pan) o sumergidas en huevo y harina (chuletas). Agregar rebanadas de limón al platillo terminado.



Comedia de errores dominada por el humor. Totò es el Barón Zazà, conocido también como Ottone Spinelli degli Ulivi, barón sólo de nombre, pues explota su título únicamente para impresionar a las aspirantes a actrices por las que tiene debilidad. Surgen problemas con su hermano Pío, propietario de una sastrería para sacerdotes, quien está escandalizado con la vida que lleva Ottone. Para empeorar las cosas, existe también una letra de cambio firmada por Totò-Zazà, pero con una firma falsa. De ahí, la película avanza hasta su final siguiendo una serie de errores y malos entendidos...

**CABALLEROS
POR NACIMIENTO**
SIGNORI SI NASCE

Dirección: **Mario Mattoli**
(Italia, 1960)
Con: **Totò**
Peppino De Filippo
Delia Scala
Carlo Croccolo
Riccardo Garrone

El bacalao salado y seco es omnipresente, junto con la salchicha de Bolonia y la carne salada de puerco. Los menús complicados pertenecen únicamente al mundo de los sueños: de hecho, cuando Zazà ordena una cena de gourmet al fiel mesero que interpreta Croccolo, comienza con caviar y con salmón, champagne y consomé con huevo... ¡jaunque habrá de terminar comiendo únicamente y siempre una excelente rebanada de salchicha de Bolonia! En Croccolo's, por otra parte, la pesadilla culinaria consiste en bacalao salado y seco con patatas, servidos todos los días. Y ¿qué comen cuando van a comer con Pío: bacalao salado y seco, desde luego, ya sea frito o estofado y siempre con patatas...



74 Bacalao frito

- 800 g de bacalao salado seco, suavizado en agua
- aceite para freír
- sal

Para la masa:

- harina, aceite
- sal,
- un limón

Para preparar la masa colocar la harina en un tazón y agregar algo de agua fría, un poco de aceite y una pizca de sal. Mezcle, evitando la formación de grumos, para obtener una mezcla que no sea demasiado espesa. Permita que repose durante treinta minutos.

Entre tanto, corte en filetes el bacalao, lávelo a fondo y escúrralo.

Seque y sumerja en la masa.

Fría en aceite hirviendo y escurra sobre una hoja de papel absorbente.

Sírvase con o sin rebanadas de limón.

**COMPETENCIA
DESLEAL**
CONCORRENZA SLEALE

Dirección: **Ettore Scola**
(Italia, 2001)
Con: **Diego Abatantuono**
Sergio Castellitto
Gerard Depardieu
Claudio Bigagli
Sabrina Impacciatore
Rolando Ravello
Antonella Attili
Anita Zagaria
Comedia, 118

El relato se ubica en Roma, bajo la omnipresente cúpula de San Pedro, en donde el sastre Umberto y Leone, dueño de una mercería, viven en el mismo edificio. Aunque no es un asiduo asistente a la iglesia, Umberto es católico, en tanto que Leone es judío. Pero no es tan sólo esta diferencia la que hace surgir una fiera competencia entre ambos: de hecho, en tanto que el primero es fiel a la sastrería tradicional, el segundo vende básicamente trajes por talla. La promulgación de las leyes racistas de febrero de 1938 habrá de cambiarlo todo, catalizando diferencias y rivalidades, hostilidad y oposición cotidiana. Sus vidas entrarán en una nueva fase, dificultada de manera muy dolorosa porque las leyes racistas afectan las vidas de todos. Como ocurre siempre con las películas de Scola, la comida se convierte en una metáfora de las costumbres y de la vida.





75 Bacalao a la romana

- 800 g de bacalao salado y seco suavizado en agua
- cebolla
- aceite
- puré de tomate
- piñones
- pasas
- sal y pimienta

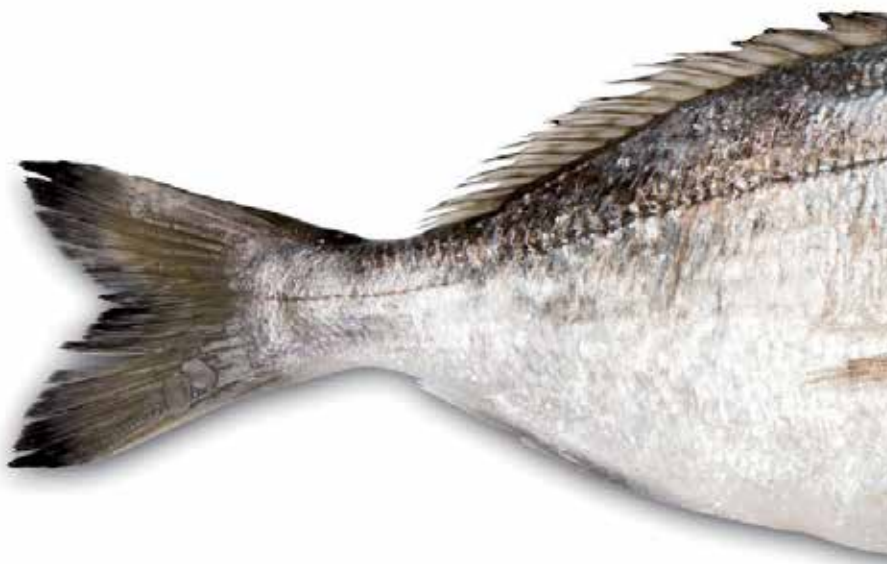
Se trata del estofado clásico de bacalao seco. Lave a fondo, escurra y coloque en una charola de freír amplia con aceite, un poco de sal (depende de cuánto tiempo se puso el pescado en agua), rebanadas finas de cebolla y puré de tomate. A la mitad del tiempo de cocción, agregue unos pocos piñones y un puñado de pasas previamente empapadas en agua tibia. No cocer demasiado. El estofado estará listo cuando la salsa alcance la consistencia adecuada. Perfecto para acompañar pasta con garbanzos.



**¡LARGA VIDA
A LA SEÑORA!**
LUNGA VITA
ALLA SIGNORA!

Dirección: **Ermanno Olmi**
(Italia, 1987)
Con: **Marco Esposito**
Simona Brandalise
Stefania Busarello
Simona Dalla Rosa

El poder y sus ritos en torno a la mesa y en la cena altamente formal que se ha organizado en un castillo, en el que una dama con velo, con las mismas telarañas del sitio que la rodea, celebra una fiesta que es el triunfo de todas las convenciones. El menú es horrible e incluye sopa de rana y mousse de bestia tropical; la atracción principal es un enorme pescado al horno, servido por un grupo de sumamente jóvenes aprendices de camareros especialmente contratados para la ocasión.



76 Dorado al horno

- 1 dorado (de 1.5 Kg)
- sal
- pimienta
- aceite de oliva
- 1 Kg de patatas
- romero

Lave a fondo quite las escamas al dorado. Sazone con muy poco aceite y sal. Coloque sobre una capa de patatas rebanadas finamente y sazonadas con aceite, sal y un poco de romero.

Hornear en un horno precalentado durante 40 minutos.

Puede seguirse el mismo procedimiento para todo tipo de pescado que pueda hornearse, como mojarra o robalo. Una excelente alternativa consiste en prepararlo sólo con sal, sin nada de aceite ni ninguna otra sustancia con grasa: se cubre el pescado con una capa gruesa de sal, que se convierte en una costra dura que debe romperse antes de servir el pescado.

Si sigue este método, asegúrese de no quitarle las escamas al pescado.

EL ROBACHICOS

IL LADRO DI BAMBINI

Dirección: **Gianni Amelio**
(Italia, 1992)

Con: **Enrico Lo Verso**

Valentina Scalici

Giuseppe Ieracitano

Florence Darel

Marina Golovine

Drama, 112'

Una desesperada película "de carretera" para un Carabiniere que acompaña del Norte al Sur a la joven Rosetta, huérfana que ha huido de una historia de violencia familiar y prostitución y su hermano menor, Luciano. Un viaje a través de una Italia ausente, a la que no le interesa en lo absoluto la solidaridad. Una inmersión plena en el mundo de la comida rápida, en un festín de comida chatarra que consiste en sándwiches, hamburguesas y Coca-Cola, con un gusto por la decadencia aún en las celebraciones familiares. El único momento de redención ocurre durante la comida genuina en la trattoria de la playa, en un raro momento de descuido.





77 Frito de pescado

- 1.2 Kg de pescados pequeños varios
- harina
- aceite
- sal
- un limón

Limpie, lave y seque el pescado perfectamente.

Quite los ojos, la vejiga interna y la espina dorsal (el “hueso” interior) de los calamares y los pulpos. Los camarones, especialmente si son pequeños, pueden dejarse con todo y su cáscara.

Espolvoree harina sobre el pescado y luego fría éste en abundante aceite en una sartén grande, comenzando con los calamares y los pulpos y luego añadiendo los camarones y todos los demás tipos de pescado.

Escorra tan pronto como la mezcla adquiera un tono dorado y seque sobre papel absorbente. Agregue sal y sirva con rebanadas de limón.



LA SICILIANA REBELDE

LA SICILIANA RIBELLE

Dirección: **Marco Amenta**
(Italia, 2008)

Con: **Gérard Jugnot**
Veronica D'Agostino
Marcello Mazzarella
Lucia Sardo
Primo Reggiani
Paolo Briguglia
Mario Pupella
Francesco Casisa
Carmelo Galati
Drama, 110'

La historia de Rita Atria en una bella, valiente y emocionante película, que es la primera del director. Relata la historia de la joven siciliana que en noviembre de 1991 se presentó ante los jueces para denunciar a los asesinos de su padre y de su hermano, ambos mafiosos, y oponerse al sistema despedazando la cadena de silencio (omertà) de las familias de mafiosos. Su historia es una de valor y de desesperación, tanto en la realidad como en la película, sin ninguna posibilidad de salir con bien de ella. Rita Atria, amenazada por la familia y la gente de su pueblo, se vio obligada a huir a Roma, protegida en primera persona por el juez Paolo Borsellino hasta que el miedo acabó por derrotar la esperanza de escapar al menos de los recuerdos: en julio de 1992, una semana después de la masacre de vía D'Amelio, Rita Atria se lanzó al vacío, acabando con su propia vida. En una película dramática, la cocina suele ser un lugar solitario. Y en la mesa oscura, come el jefe...



78 Pulpos en su jugo

- Un pulpo (mejor si es grande)
- 1/2 Kg tomate de jugo (mejor fresco)
- perejil
- aceite
- ajo
- pimienta negra molida en el momento

Es este el platillo que en Nápoles se conoce como “Pulpo a la Luciana”, en la versión menos regional.

Poner los pulpos en una sartén, sofreírlos, escurriéndolos después y cortándolos en pedazos pequeños. Colocarlos nuevamente al fuego, con un poco de aceite y tomates pelados, ajo y pimienta (muy poca sal). Completar la cocción a fuego lento y con la sartén bien tapada.

Para un pulpo de un kilo y medio, se requerirán entre treinta y cuarenta minutos. Si se desea usar para la preparación de spaghetti, quitar el pulpo y mantenerlo caliente, agregando los spaghetti cocidos al dente.

Cocer a fuego alto durante un minuto, revolviendo continuamente, para que la pasta absorba bien el jugo, agregar el perejil y servir.



EL HOMBRE DE MÁS L'UOMO IN PIÙ

Dirección:
Paolo Sorrentino
(Italia, 2001)
Con: **Toni Servillo**
Andrea Renzi
Ninni Bruschetta
Peppa Lanzetta
Drama, 100'

La historia paralela de dos hombres con el mismo nombre, cuyos destinos se entretajan y llevan a una doble tragedia: Antonio Pisapia nació en Narni Scalo y es un jugador de fútbol (su historia se inspira en el surgimiento y la caída de Agostino Di Bartolomei); el otro, al que apodan Tony, se arruina persiguiendo una vida fácil hecha de canciones, cocaína y mujeres. Sus vidas son una suerte de carrera hacia los problemas y la soledad. Y es la comida, vista como la única riqueza real, la que marca la vida de Tony. De hecho, Tony tiene una relación muy especial con el pescado bien cocinado en el contexto de un festín de ostiones, mariscos, champagne y robalo, símbolos reales de estatus. Pero la pesadilla y la pasión de Tony es el robalo "al agua loca" que es, al mismo tiempo, un tipo de vínculo inconsciente con su hermano, quien murió en una cacería submarina, y una metáfora de la comida genuina. Hasta el final de la película, cuando Tony prepara el mejor pescado "al agua loca" de toda su vida para sus compañeros de prisión: en el último golpe que la vida le ha reservado, un excelente robalo "al agua loca" se convierte en símbolo de catarsis y de redención.



79 Robalo al agua loca

- 1 robalo (de 1 Kg), aceite, sal
- 250 g de salsa de tomate
- 1 diente de ajo
- perejil

Limpie el pescado y quítele las escamas antes de cocinarlo.

Dore en una sartén con un poco más de aceite de oliva extra virgen. Agregue un poco de agua, hierbas y tiras de tomate pelado. El pescado está listo cuando la salsa adquiere la consistencia de una salsa roja ligera.

CUERPO CELESTIAL

CORPO CELESTE

Dirección:

Alice Rohrwacher

(Italia, 2011)

Con: **Yle Vianello**

Salvatore Cantalupo

Pasqualina Scuncia

Anita Caprioli

Renato Carpentieri

Drama, 98'

Entre Reggio Calabria y Roghudi, pueblo abandonado del Aspromonte, se trata de la historia de formación de Marta, de 13 años de edad, quien ha apenas regresado a Calabria desde Suiza, en donde creció, debiendo enfrentar un mundo dividido entre la modernidad y los ritos de una religión vivida del peor modo posible: favores, votos de intercambio, verdadero terrorismo psicológico en un curso de catecismo destinado a terminar en una fuga liberadora. Al final, ninguna confirmación pero, entre muchas hipocresía e inquietudes, sobre todo femeninas, Marta habrá de encontrar la manera de reaccionar. A la mesa, pescado, sobre todo una larga y elocuente secuencia sobre los calamares rellenos.





80 Calamares rellenos

- Cuatro calamares, migajón de pan (3, 4 rebanadas despedazadas)
- 1 diente de ajo
- un puñado de aceitunas negras sin semilla
- alcaparras a la sal
- un vaso de vino blanco
- aceite de oliva extra virgen
- sal y pimienta
- Como opción, una decena de tomates cherry y/o dos patatas grandes

Vaciar los calamares, desechando los cartílagos y conservando sólo los tentáculos. Lavarlos bien con agua fría, secándolos luego con un trapo limpio. Picar finamente los tentáculos y sofreírlos con un poco de aceite y un diente de ajo, bañándolos al final con el vino, que habrá de dejarse evaporar.

Enjuagar mientras tanto las alcaparras para eliminar la sal y dejarlas en agua en una taza por espacio de unos diez minutos. Agregar al relleno: migajón desmenuzado de pan, aceitunas, alcaparras escurridas y picadas. Salar y llenar el cuerpo de los calamares con el compuesto obtenido; cerrar el cuerpo de los calamares con un palillo.

Pueden cocerse a fuego alto en sartén, bañándolos en vino blanco, o bien al horno (a 180° al menos una media hora, volteándolos a menudo), en una sartén sobre una cama de patatas cortadas en rodajas y tomates cherry cortados a la mitad.



TRES HOMBRES Y UNA PIERNA

TRE UOMINI E UNA GAMBA

Dirección: **Massimo Venier**
(Italia, 1997)

Con: **Aldo Baglio**
Giovanni Storti
Giacomo Porte
Marina Massironi
Carlo Croccolo
Maria Pia Casilio
Comedia, 100'

Tres asistentes que trabajan en una de las muchas ferreterías que pertenecen al suegro de Aldo y Giovanni, quienes están casados con dos de sus hijas, parten a Gallipoli, en donde Giovanni debe casarse con la tercera hija del propietario. Viajan juntos con una pierna de madera que es, en realidad, una obra de arte moderno en la que su suegro tiene la intención de invertir. El encuentro casual con Marina Massironi da al traste con sus planes, convirtiendo esta película italiana "de carretera" en un viaje sorpresivo hacia la libertad. Los mejillones son el centro de un peculiar episodio en el que uno de los personajes principales termina en el hospital debido a una indigestión de mejillones en la que incurre al querer impresionar a la Massironi.



81 Mejillones a la pimienta

- 2 Kg de mejillones lavados a fondo
- Pimienta
- aceite

Lave muy cuidadosamente los mejillones, tallándolos con una fibra o cepillo para eliminar todo residuo de alga marina.

Al último momento, antes de cocinarlos, elimine el hilo lateral (si no se hace, los mejillones no “respiran”, autopurgándose mientras se empapan). Ponga un poco de aceite y pimienta en una sartén.

Ponga los mejillones bien drenados en aceite hirviendo y déjelos ‘estallar’ a fuego alto, tapando la sartén hasta que todos los mejillones se abran.

Puede ponerse pimienta con chile en polvo o, aún mejor, trozos de chile.

Si se desea un sabor más natural, evite el uso de la pimienta y use sólo el aceite para cocinar.

Al abrirse, aplique jugo de limón como si se tratara de mariscos crudos.

POSTRES

UN TURCO NAPOLETANO

Dirección: **Mario Mattoli**
(Italia, 1953)

Con: **Totò**
Aldo Giuffrè
Carlo Campanini
Isa Barzizza
Franca Faldini
Comedia, 93'

Una tradicional comedia de errores: Totò hace el papel de Felice Sciosciammocca, un "latin lover" incorregible que, tras haber escapado de la cárcel, toma el lugar de un eunuco turco y como tal es reclutado por el celoso don Pasquale.

La comida es una metáfora para marcar las diferencias: "insoportable" en la cárcel y sobreabundante en la casa de don Pasquale. Comenzando con el desayuno servido en el harém, en el que se incluye babà.



82 Babà

- 180 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 20 g de levadura de pan
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal
- 50 g de crema líquida
- 3 huevos

Para el "empapado":

- 50 g de azúcar y 2 copas de ron



Cernir la harina y derretir la levadura en agua tibia. Prepare una harina suave y permita que suba por espacio de algunas horas.

Prepare masa en un tazón, usando harina, mantequilla, huevos y una pizca de sal. Cuando el volumen de la pasta se haya duplicado, mezcle el resto de los ingredientes y luego agregue azúcar y crema.

Permita que la masa así preparada repose. Mientras tanto, engrase un molde con mantequilla, vierta en él los ingredientes y coloque en el horno precalentado durante 20 minutos. Preparación del jarabe: lleve a hervor y luego deje enfriar medio vaso de agua con el azúcar y 2 vasos de ron.

Derrame esta mezcla sobre el babà, cuando lo retire del horno.

Para obtener un babà pequeño, prepare la misma masa, utilizando moldes adecuados, llenos hasta 1/3 de su altura.

Antes de servir, vierta el jarabe sobre los babàs y apriete éstos ligeramente, uno por uno, y luego acompañe con crema batida o con crema pastelera, según su gusto.



LA GRAN COMILONA
LA GRANDE ABBUFFATA

Dirección: **Marco Ferreri**
(Italia, 1973)
Con: **Ugo Tognazzi**
Marcello Mastroianni
Michel Piccoli
Philippe Noiret
Andréa Ferréol
Drama, 118'

La fuga trágica hacia un desahogo de impulsos que primero es liberador, para tornarse obsesivo luego, de cuatro amigos que deciden ahogar la banalidad de la vida y de los sentimientos escogiendo suicidarse de manera voluntaria en una orgía de sexo y comida. Insuperable metáfora de degradación y, al mismo tiempo, alegoría de una sociedad condenada a morir de bienestar, la película también es una indigestión para el espectador que, como una pesadilla, mata de placer y de gula a sus protagonistas: del jabalí a la morcilla, de las faraonas al gallito asado, de los avestruces a las langostas, de las brochetas al tocino, pasando por el chocolate en taza entre un platillo y el siguiente, budines en forma de seno, pizza provenzal, puré, tallarines y compota de manzana, queso parmesano y paté, caviar, pavo y crema de castañas. Es una orgía de postres, que da inicio con una golosa tarta bávara de fresas...



83 Tarta bávara

- 250 ml de leche fresca
- 250 ml de crema fresca
- 3 huevos
- media vara de vainilla (o una bolsa de vainillina)
- 250 ml de fresas
- gelatina en hojas o grenetina en polvo
- 150 g de azúcar
- cáscara de limón

La base de la tarta bávara de fresas es la crema, a la que se agregan tanto la fruta como la crema batida. Para hacerla, debe hervirse la leche con la vara de vainilla o la bolsita de vainillina y una cáscara de limón.

Mientras se hace esto, incorporar las yemas de huevo con el azúcar y verter la leche en la pasta, (habiendo previamente retirado la cáscara de limón y la vara de vainilla). Remojar la grenetina en un recipiente con poca agua fría para permitir que se suavice unos minutos, volver a poner la crema al fuego y dejar que espese. Una vez que se entibie, incorporar la grenetina, después agregar la crema fresca batida. Agregar un puré de fresas tamizado, verter la mezcla en un molde y poner en el refrigerador por un par de horas.

Una vez que se haya enfriado, sumergir el molde en agua fría un momento y voltearlo. Decorar con fresas enteras, y al gusto espolvorear con azúcar glass.

JABÓN Y AGUA

ACQUA E SAPONE

Dirección:

Carlo Verdone

(1983)

Con: **Carlo Verdone**

Natasha Hovey

Florinda Bolkan

Lella Fabrizi

Comedia, 109'

Un clásico del cine de Verdone: él es un maestro desempleado que vive con su abuela, ganándose la vida como conserje. Ella es una joven modelo americana, hostigada por las ambiciones de su madre. Él se convierte en su maestro y en secreto la ama tiernamente (y, para sus fines, finge ser un torpe sacerdote), en tanto que ella se convierte en la única transgresión de su aburrida vida.

La comida es uno de los personajes principales en esta película, no sólo porque la abuela es interpretada por la legendaria "hermana Lella" (Elena Fabrizi), sino también porque Carlo y la modelo son ambos víctimas de la comida: ella siempre está a dieta, en tanto que él es un gran glotón. La secuencia más memorable es la que ocurre en la pastelería, en donde Carlo se mancha de crema al morder con ansia unos cuernitos rellenos de crema y unas nubes de crema que hacen agua la boca.





84 Bignè a la crema

- 150 g de harina
- 5 huevos
- 100 g de mantequilla
- una pizca de sal

En una sartén, verter 1/4 L de agua, una pizca de sal y 60 g de mantequilla.

Llevar a hervor, agregar la harina de una sola vez, batiendo rápidamente para evitar que se formen grumos.

Sobre la llama, mezclar todos los ingredientes hasta que la masa se desprenda fácilmente del fondo y de los lados de la sartén.

Agregar los huevos uno por uno.

Colocar bolitas de masa en un molde de horno bien engrasado, teniendo cuidado de que queden bien separados entre sí. Hornear durante 20 minutos a 180°. Una vez listas, llenar las “nubes” de crema (ver receta para preparar la crema pastelera) o de chocolate y otras cremas. La crema puede también resultar muy sabrosa si, por ejemplo, se prepara con una base de queso.

ABRIL
APRILE

Dirección:

Nanni Moretti

(Italia, 1998)

Con **Nanni Moretti**

Silvia Nono

Nuria Schönberg

Silvio Orlando.

Y con la aparición del joven

Piero Moretti

y la amigable participación

de **Agata Apicella**

Angelo Barbagallo

Daniele Luchetti

Drama, 80'

El diario más exhaustivo que haya escrito Nanni Moretti. Una carrera doble hacia el objetivo que representa el mes de Abril: la privada termina con el nacimiento de Pietro, hijo del director y de Silvia Nono, en tanto que la pública se ve mediante la manifestación en contra del gobierno de Berlusconi, que tuvo lugar el 25 de abril de 1994, así como por el desembarco de refugiados de Albania en las costas del sur de Italia y la reunión de partidarios de la Lega Nord en Venecia. Todo ello contra el trasfondo de las dificultades (¿autobiográficas?) de un cineasta que no encuentra la clave para hacer una película verdadera y acaba haciendo una película musical. En lo que hace al análisis de la comida, Moretti se remonta en el tiempo, subrayando su preferencia por lo azucarado y, más que nada, por el chocolate.





85 Galletas

- 250 g de harina
- 250 g de azúcar
- 2 huevos
- cáscara de limón
- una pizca de sal

Amasar la pasta, el azúcar, los huevos y la cáscara rallada de un limón, agregando una pizca de sal.

Cuando la mezcla esté compacta y sin grumos, colocarla en un plato de hornear bajo, bien cubierto de mantequilla y de harina (para evitar que la pasta se pegue a éste), de preferencia de forma rectangular.

Colocar en horno mediano durante 30 minutos. Saque del horno y corte la pasta en piezas cuadradas de forma regular.

Tuéstelas en el horno y deje que se enfríen antes de comerlas.

Para hacer galletas redondas, cortar la pasta con un vaso pequeño.



LA CORONACIÓN DE LUIS XIV

LA PRESA DI POTERE
DI LUIGI XIV

Dirección:

Roberto Rossellini

Francia, 1966

Con: **Jean-Marie Patte**

Raymond Jourdan

Giulio Cesare Silvagni

Katharina Renn

Histórica, 102'

El irresistible ascenso del joven rey Luis XIV, en un relato que enfrenta la Historia con una minuciosa reconstrucción de los detalles. Escrita y producida en Francia, pero realizada por un maestro del cine italiano, la película describe los hechos con puntillosa precisión, poniendo atención hasta en el menú del rey, pletórico de exquisitos manjares. huevos hervidos y pollo relleno, con guarnición de espinacas y acompañado de pan frito, en un plato cuyo borde va cubierto de pan molido. Después, lechuga y lechón, fruta cortada en rebanadas, salsas, guarniciones...

"La pasta de las fritelle, ¿subió bien?", alcanza a oírse desde la cocina. "Preparen las frittelle con mermelada, y luego veinticuatro con chocolate y veinticuatro con vainilla..."



86 Frittelle

- 250 g de harina
- 1/2 L de leche
- 3 huevos
- aceite, una pizca de sal
- 50 g de azúcar
- mermelada (o, alternativamente, miel y según su gust
- agua de flor de azahar o ron y azúcar glass

Amasar la harina con los huevos (enteros), una cuchara de aceite, una pizca de sal, un vaso de leche y azúcar, para hacer una pasta compacta. Verter luego más leche, hasta obtener una pasta muy suave.

Agregar, a placer, un aroma (por ejemplo, una cucharadita de agua de flor de azahar o un chorrito de ron) y luego pasar la pasta a cucharadas en una sartén con aceite hirviendo. Rellenar dos discos de frittelle con la mermelada que prefiera. Y espolvorear con azúcar glass.

Como alternativa a la mermelada, puede usarse miel. En este caso, no se aconseja “bañar” la pasta con aroma alguno.

HABEMUS PAPAM

Dirección: **Nanni Moretti**

(Italia, Francia, 2011)

Con **Michel Piccoli**

Jerzy Stuhr

Margherita Buy

Renato Scarpa

Franco Graziosi

Camillo Milli

Comedia, 104'

Nanni Moretti confronta, con rara ligereza, un tema fuerte, el de la iglesia y su relación con el poder y las responsabilidades. Demuestra así la historia de un tal Cardenal Melville, huyendo de la investidura como papa, justo después de la crisis de pánico que le ha ocasionado la imprevisible nube de humo blanco que acaba de designarlo como el elegido. El Papa con crisis de identidad, no casualmente Celestino VI, es interpretado por un extraordinario Michel Piccoli. Y Moretti se arma el papel de un psicoanalista, llamado con gran secreto para tratar su depresión. Acabará por perderse entre las mil distracciones de los cardenales en espera del Concilio y no tendrá ocasión pues el Papá habrá de huir, de incógnito, por las calles de Roma, en medio de la gente, lamentando en su fuero interno no haberse dedicado al teatro y haciendo una serie de confidencias inesperadas a un panadero y a sus rosquillas recién salidas del horno...pone en foco, sobre todo, la figura de un padre inmerso en un juego de referencias sicilianísimas y muy personales...





87 Bombas y rosquillas fritas

- 500 g de harina
- levadura de cerveza
- 2 huevos
- 2 cucharadas de azúcar
- 50 g de mantequilla
- aceite para freír
- azúcar glass o semolado
- cáscara de limón

Para el relleno

- crema pastelera, o Nutella, o mermelada de durazno/melocotón

Poner la harina sobre la mesa, haciendo un hueco en el centro: llenar el centro con levadura de cerveza disuelto en una cucharada de agua tibia, dos cucharadas de azúcar y los huevos, la mantequilla y la cáscara de medio limón, finamente rallada. Amasarse hasta obtener una pasta suave que deberá amarse de manera enérgica para poder doblar su volumen: cuando se consiga esto, extender la pasta, cortando luego varios discos iguales (puede utilizarse un vidrio para esto).

Colocar el relleno sobre uno de los discos, tapando luego con otro disco; cuando lo haya hecho con todos, dejar reposar.

Freírlas luego en una olla de bordes altos; una vez hecho esto y escurridas, espolvorear sobre ellas el azúcar glass.



**CELEBRACIÓN
DE GRADUACIÓN**
FESTA DI LAUREA

Dirección: **Pupi Avati**
(Italia, 1985)
Con: **Carlo Delle Piane**
Nick Novecento
Aurore Clément
Cesare Barbetti
Lidia Broccolino
Davide Celli
Adriana Innocenti
Fiorenza Tessari
Comedia, 94'

Termina en un desastre la fiesta de graduación de la hija de una rica señora de la alta burguesía en una película obviamente desarrollada a partir de una idea del mismo Pupi Avati y su hermano Avati, en la cual trae una sonrisa a la boca el candor del pastelero, secretamente enamorado de la señora desde que, en una fecha imborrable en su corazón, le regaló un beso adolescente. Vanni acepta organizar la fiesta, pero el resultado será pésimo y lleno de imprevistos. El tierno Vanni acabará siendo presa de la emoción y, en medio de la mala educación de los invitados, incluso los canno- li acabarán (casi) en desastre...



88 Cannoli a la crema

- 500 g de hojaldre congelado
- azúcar de escarchar
- 4 huevos
- 1 trozo de mantequilla
- 3/4 L de miel
- 5 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de harina
- 1 rama de vainilla
- 1 limón.
- Tubos metálicos para hornear

Descongelar la pasta a temperatura ambiente y extenderla en una capa delgada. Cortarla en tiras delgadas.

Envolver cada tira alrededor de los tubos metálicos de hornear, ligeramente engrasados. Alinearlos en una hoja engrasada para hornear, cubriéndolos con huevo batido aplicado con una brocha, espolvorear azúcar de escarchar.

Meter al horno precalentado (180°-200°).

Tener cuidado con el tiempo de horneado: con 10 minutos es suficiente. Los cannoli deberán sacarse del horno tan pronto como se doren.

Permitir que se enfríen.

Llenar con crema pastelera (ver receta), que deberá prepararse con sabor de vainilla y cáscara de limón.

BAARÌA

Dirección:

Giuseppe Tornatore

(Italia, 2009)

Con: **Francesco Scianna**

Margareth Madè, Raoul Bova

Laura Chiatti, Monica Bellucci

Enrico Lo Verso, Nicole Grimaudo

Gabriele Lavia, Beppe Fiorello

Giorgio Faletti, Paolo Briguglia

Vincenzo Salemme

Luigi Lo Cascio

Leo Gullotta, Nino Frassica

Ficarra & Picone

Drama, 150'

Se trata de un viaje a la memoria de la vida de Giuseppe Tornatore, quien se detiene para mirar atrás y redescubrir raíces, orígenes, recuerdos, sugerencias de un pasado que aflora con fuerza en un fresco coral en su cuarta película siciliana. Se trata de una historia divertida y melancólica, en la que comedia, disfraz, tragedia, política, dramas y nostalgia se entretajan entre grandes pasiones y utopías abrumadoras como el río de sensaciones y personajes que se mueven en el tiempo. Una leyenda repleta de pequeños y grandes héroes cotidianos: la óptica y el hilo conductor del relato es la historia de una familia siciliana, a la que seguimos a través de tres generaciones: desde el abuelo Cicco, pasando por el hijo Peppino y llegando al nieto, Pietro. La mirada de Tornatore pone en foco, la figura de un padre inmerso en un juego de referencias sicilianísimas y muy personales...



89 Cannoli sicilianos

- 300 g de harina
- 50 g de mantequilla
- una copita de vino Marsala seco
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal, aceite

para el relleno:

- 500 g de queso ricotta
- 250 g de azúcar glass
- 1 bolsita de vainillina, cáscara de naranja acitronada, granillos de pistache.

Optativo gotas de chocolate.

Es fundamental contar con el molde de metal, necesario para dar la forma a la pasta



Disponer la harina en un montón, haciendo un hueco en el centro; agregar en éste el azúcar, el vino Marsala y una pizca de sal, amasando la pasta hasta que adquiera una buena consistencia.

Hacer luego la clásica “bola” y dejarla reposar por espacio de una hora.

Aplanar luego la pasta para que quede una hoja delgada pero no demasiado, cortando luego los rombos que se utilizarán para dar la forma clásica a cada cannolo, utilizando los moldes de metal untados con aceite, que son indispensables para obtener el clásico cilindro de pasta que ha de rellenarse con el queso ricotta. Cerrar el cannolo sobreponiendo apenas dos tiras de pasta a los bordes y retirando la forma metálica del interior.

Freír los cannoli en aceite hirviendo y escurrirlos.

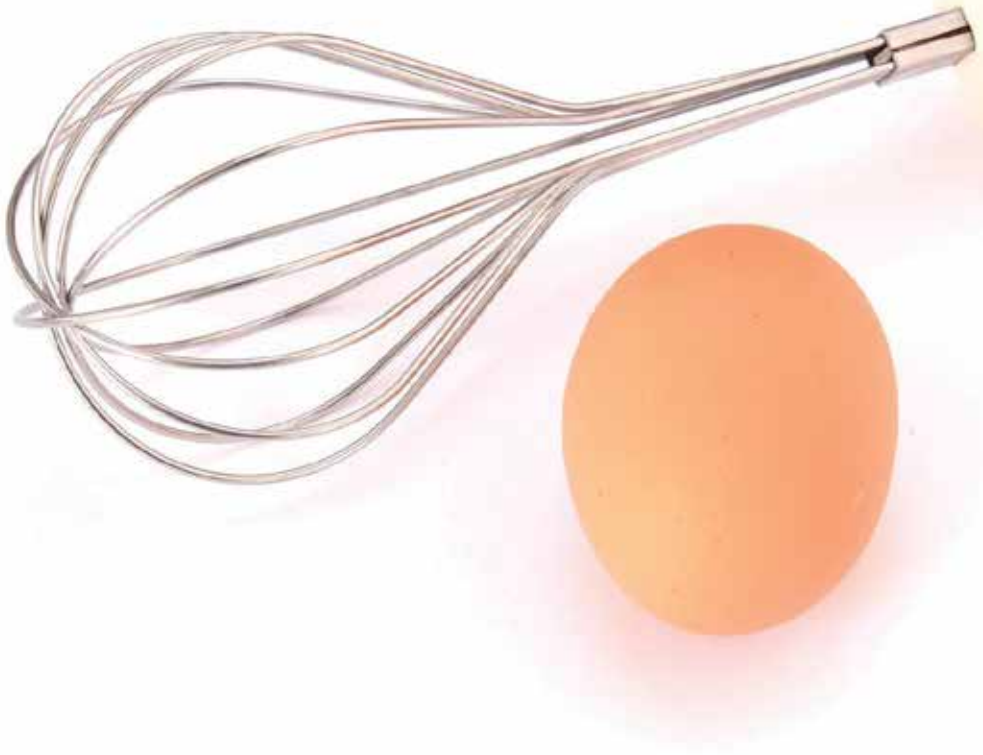
Después, incorporar al queso ricotta azúcar y vainilla: es necesario saber que la composición del relleno cambia ligeramente según la receta local siciliana que se siga: pueden agregarse a la pasta gotas de chocolate, cáscara de naranja acitronada, o bien pueden espolvorearse granillos de pistache sobre los dos extremos del cannolo. Obviamente, la pasta preparada se utiliza para rellenar los cannoli.



RECÁMARAS
CAMERE DA LETTO

Dirección: **Simona Izzo**
(Italia, 1997)
Con: **Diego Abatantuono**
Ricky Tognazzi
Maria Grazia Cucinotta
Giobbe Covatta
Simona Izzo
Comedia, 104'

Compleja película que cuenta los relatos de una serie de parejas al borde de un ataque nervioso, que ilustra la crisis sentimental en los desastrosos 90s. Sandro y Tatiana se reencuentran tras varios años (él la invita, junto con sus hijos, a un restaurante muy caro, con langostas que nadan en una piscina). Finalmente, Tatiana le cuenta a su antiguo novio el secreto de su inimitable crema pastelera: las cantidades y el tiempo de preparación son irrelevantes, lo único que es importante es reír mientras se revuelve...



90 Crema pastelera

Para preparar 1 L de crema:

- 3/4 L de leche
- 8 yemas de huevo
- 200 g de azúcar
- 50 g de harina
- 1 vara de vainilla
- cáscara de limón

Llevar la leche a hervor con la cáscara de limón y un pedacito de la rama de vainilla. Mientras tanto, bata las yemas de los huevos, el azúcar y la harina en una tazón, hasta obtener una crema suave y de color muy claro.

Poco a poco, agregar leche muy caliente a la mezcla y cocer a fuego lento, sin dejar de revolver, hasta alcanzar la consistencia adecuada.

Siga revolviendo mientras la crema se enfría..

LA VENTANA DE ENFRENTÉ

LA FINESTRA DI FRONTE

Dirección: **Ferzan Ozpetek**
(Italia, 2002)
Con **Giovanna Mezzogiorno**
Raoul Bova
Massimo Girotti
Filippo Nigro
Comedia, 106'

Giovanna, en un matrimonio abrumado por los problemas económicos, recibe en casa a Davide, un anciano que ha perdido la memoria por completo. Buscando reconstruir su identidad y el secreto de su pasado con la ayuda de Lorenzo, que vive en el edificio de enfrente, descubre que ella misma ha perdido el recuerdo de sus propios sentimientos. La investigación sobre este hombre misterioso la hace redescubrir sus propias pasiones y también la tentación de dejarse ir, en otra vida, en la historia sentimental con el hombre de la ventana de enfrente pero, al final, la cotidianidad, la realidad de todos los días y los afectos más sólidos acaban por imponerse. Y los pasteles: un diluvio de pasteles fantásticos, creados realmente para la película por el pastelero Marco Andreotti, acaban por convertirse en el código de comunicación afectiva que no une sólo a Davide y a Giovanna...





91 Rosca de naranja

- 500 g de azúcar
- 500 g de harina
- 6 huevos,
- una bolsita de levadura
- agua de flor de azahar
- 2 naranjas (solo la cáscara
- un vaso pequeño de mermelada de naranjas amargas
- mantequilla
- una pizca de sal
- una copita de Grand Marnier o de Cointreau
- onfites de azúcar y 50 g de pistaches para decorar

Batir los huevos con el azúcar, la sal y el agua de flor de azahar.

Agregar poco a poco la harina, a través de un cernidor. Untar de mantequilla y harina un molde para rosca.

Espolvorear la pasta con la cáscara de naranja rallada y verterla en el molde, poniéndolo luego en el horno a 200° durante 40-45 minutos.

Cuando esté lista la rosca, dejar que se enfríe, sacándolo luego del molde con delicadeza y cortándolo horizontalmente en dos o tres capas para rellenarlo con la mermelada mezclada con el licor.

Puede cubrirse con crema batida aplicada con espátula y espolvorear los confites.

DIARIO DE FAMILIA

CRONACA FAMILIARE

Dirección: **Valerio Zurlini**
(Italia, 1962)

Con: **Marcello Mastroianni**

Jaques Perrin

Salvo Randone

Valeria Ciangottini

Drama, 122'

Dos hermanos, un luto inesperado, una ocasión para descubrir las identidades mutuas tras años de silencio, separaciones y malos entendidos...

Basada en un cuento corto autobiográfico de Vasco Pratolini, adaptada para la pantalla por Zurlini, Pratolini y Mario Missiroli, la película es un drama psicológico que revive emociones distantes, así como el placer de sabores perdidos. Como el de la mermelada de naranja...





92 Mermelada de naranja

Para preparar 1 Kg de mermelada:

- 1 Kg de naranjas amargas
- 150 g de azúcar por cada
- 100 g de naranjas listas para cocer

Lave muy bien las naranjas, que de preferencia han de ser orgánicas, sin pesticidas ni ninguna otra sustancia.

Déjelas hervir en mucha agua hasta que sea fácil perforarlas con un palillo o con un tenedor. Permita que se impregnen de agua durante mucho tiempo, escúrralas, rebánelas y retíreles las semillas.

Colóquelas en una olla con la cantidad correcta de azúcar (150 g de azúcar por cada 100 g de naranjas).

Hierva a fuego lento, mezclando continuamente hasta que se obtenga la consistencia correcta (el jarabe debe alcanzar una consistencia densa y las rebanadas de naranja deben ser transparentes).

Permita que se enfríen y colóquelas en frascos de vidrio.



EL ÚLTIMO BESO
conocida también como
UN ÚLTIMO BESO
L'ULTIMO BACIO

Dirección: **Gabriele Muccino**
(Italia, 2001)

Con: **Stefano Accorsi**
Giovanna Mezzogiorno
Stefania Sandrelli
Claudio Santamaria
Sabrina Impacciatore
Martina Stella
Comedia, 115'

El miedo que provoca la edad adulta entre las personas que han alcanzado la tercera década de edad, para los cuales la película se ha convertido en una suerte de manifiesto; y el miedo que provoca la vejez en sus cincuentenarios padres, que se hallan en una posición más precaria que sus hijos. Ocho personajes y ocho diferentes historias se entretajan en esta comedia agri dulce, llena de emociones. Como el amor que empuja a Carlo para desviarse de su responsabilidad y de su relación con Giulia, prefiriendo un amor loco por Francesca, de dieciocho años de edad.

¿Y el postre? Es el pastel de bodas, desde luego, que en este caso tiene la elegancia del hojaldre, tan sencillo como el sabor de un beso robado, mucho más sabroso y mejor que



93 Mil Hojas

- 800 g de hojaldre congelado (2 paquetes)
- 120 g de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 120 g de almendras peladas y finamente molidas
- 150 g de crema batida
- 30 gr. de azúcar glass para escarchar
- papel para hornear

Opcional: 1 barra de chocolate amargo

Descongele la pasta y colóquela entre dos hojas de papel para hornear. Amase con un rodillo para obtener una capa muy delgada de hojaldre.

Con un cuchillo adecuado, corte cuatro círculos (del tamaño de un tazón mediano invertido). Aplane sobre un plato de hornear ligeramente húmedo y practique agujeros en el hojaldre con un tenedor.

Meta en el horno precalentado (a 200°) hasta que esté visiblemente crujiente. Entre tanto, prepare la crema: bata 2 yemas de huevo con azúcar y cuézalas lentamente (ver receta para crema pastelera).

Permita que se enfríe y espese a temperatura ambiente. Incorpore con mucha delicadeza con crema batida (ver receta para la crema Chantilly) y mantenga un par de cucharadas a disposición. Prepare el pastel, alternando rodels de pasta con capas de crema Chantilly, hasta que se acaben los ingredientes.

Con una espátula, unte la crema que quede sobre los bordes y espolvoree las almendras molidas.

Espolvoree el azúcar de escarchado con ayuda de un cedazo fino.

El uso de chocolate es opcional: puede mezclarse, desmoronarse sobre el pastel y usarse con la crema Chantilly para el relleno.



**DILLINGER
HA MUERTO**
DILLINGER È MORTO

Dirección
Marco Ferreri
(Italia, 1969)
Con: **Michel Piccoli**
Annie Girardot
Anita Pallenberg
Carole André
Gino Lavagetto
Adriano Aprà
Drama, 95'

Una película marcada por la ansiedad por la comida, las aflicciones y el gozo de un ingeniero que está intentando escapar de la tortura de la rutina doméstica, matando el tiempo en preparación de una cena pesadillesca para chuparse los dedos, inventada para escapar al frío y a la tristeza de un menú frío. Al igual que en una pintura, carnes, especias, vino y las páginas de un libro de cocina introducen al público a la larga preparación de la cena, que rápidamente se torna en un rito de perfección enfermiza. Cocinar como forma de descubrir una nueva dimensión existencial se despliega especialmente en el gusto mostrado en preparar el mousse de chocolate que ha de seguir al postre (sandía con Oporto). La comida también se convierte en la clave para entrar a la nueva dimensión que el personaje principal escoge cuando huye en un barco hacia los Mares del sur (trabajando como cocinero). Y, ¿cómo obtuvo el trabajo? Preparando un excelente mousse, cuya receta mágica ha de llevarlo a Tahití.



94 Mousse de chocolate

- 250 g de chocolate amargo
- 2 yemas de huevo y 3 claras de huevo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 vaso de agua y 1/2 vaso de crema líquida
- 1 trozo de mantequilla
- 1 taza pequeña de café muy concentrado

Derretir el chocolate en baño maría.

Agregar mantequilla, agua, café y mezclar con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla suave.

las claras de los huevos a punto de turrón y colocarlas en el refrigerador.

Bata las yemas de los huevos hasta que estén muy ligeras y agregue a la mezcla de chocolate.

Mezcle todos los ingredientes en un tazón (claras, crema, chocolate).

Coloque en el refrigerador durante algunas horas, antes de servir.

EL DULCE CUERPO DE BIANCA

BIANCA

Dirección: **Nanni Moretti**
(1984)
Con: **Nanni Moretti**
Laura Morante
Remo Remotti
Drama, 95'

El encuentro con Bianca es uno de los episodios de la saga de Moretti en torno a la vida y la obra del cineasta Michele Apicella. La mujer, como fresca brisa de novedad, desordena el mundo de hábitos y manías de Michele. Aunque vive en un mundo por el que no siente amor, Michele-Nanni ciertamente ama los pasteles: son su obsesión pero, al mismo tiempo, su único solaz entre la desilusión y la trivialidad de la vida cotidiana. Y la película se convierte en un desfile de pasteles, chocolates, almendras azucaradas, Mont-blancs, profiteroles, cuernitos rellenos de crema... sin dejar fuera a la legendaria Nutella, con la que perderse en chocolate se ve como una panacea para todos los sabores perdidos y los amores imposibles. El non plus ultra de la mitología de Moretti son los pasteles "horneados a la perfección". Una lección de verdadera religiosidad del pastel Sacher: cuando Michele lo ofrece a Bianca, a la que ama sin ser correspondido, sigue un rito que habrá de convertirse en una verdadera ceremonia.



95 Pastel Sacher

- 150 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 g de chocolate amargo
- 6 yemas de huevo y 6 claras de huevo
- 100 g de mantequilla
- azúcar con sabor a vainilla
- mermelada de durazno
- mantequilla y harina para el molde de hornear

Para el escarchado:

- 100 g de azúcar
- 100 g de chocolate amargo desmoronado,
- 1/4 L de agua tibia.



Derrita el chocolate con un poco de agua en una olla pequeña a fuego lento.

Permita que se enfríe y, entre tanto, bata las claras e incorpore mantequilla con azúcar, chocolate derretido, yemas de huevo y claras de huevo batidas.

Agregue harina y azúcar con sabor a vainilla.

Enmantquille el plato de hornear y espolvoree harina. Vierta la mezcla de chocolate. Hornee durante una hora (revise el grado de cocción perforando el pastel con un palillo: si el pastel está listo, el palillo debe salir seco).

Cuando el pastel se haya enfriado, cortarlo a la mitad y untarle mermelada, ligeramente derretida en una olla pequeña.

Preparar el escarchado.

Derrita más chocolate en una olla pequeña y hierva hasta que adquiera la consistencia de un jarabe espeso.

Cubra el pastel con escarchado y sirva con un poco de crema batida.

DULCES SUEÑOS

SOGNI D'ORO

Dirección:

Nanni Moretti

(Italia, 1981)

Con: **Nanni Moretti**

Piera Degli Esposti

Laura Morante

Alessandro Haber

Dario Cantarella

Remo Remotti

Drama, 101'

Entre sueños y pesadillas, Nanni Moretti interpreta a Michele Apicella, un director de películas que lucha al mismo tiempo contra su enemigo Morra, contra el público y contra los críticos de cine. Su único espacio amable en un mundo que percibe como inevitable y definitivamente hostil son Silvia (Laura Morante) y Haber, quien hace el papel de un colega desempleado. Hay apariciones breves de varios amigos, tales como Tatti Sanguineti, quien hace el papel del director asistente, la breve aparición de Alberto Abruzzese como lector de guiones, de Giampiero Mughini, en el papel de un "amable anfitrión de TV" y de Mario Garriba, quien interpreta el papel de un director de fotografía.

Entre los protagonistas, aparece la Nutella, tanto devorada con una cuchara, como untada en una rebanada de pan y usada en la preparación de crepas. Y también para una tarta. Pero en referencia con este punto, la película es apenas una pista.





96 Tarta al Chocolate - Nutella

- 300 g de harina, 10 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 1 limón
- 1 frasco de Nutella (una pasta cremosa y suave para untar)

Unte con mantequilla y harina un molde de pastel bajo

Preparación del hojaldre: amase con fuerza harina, azúcar, huevos y mantequilla suavizada, junto con la cáscara de un limón, lavada perfectamente y rallada.

Con el rodillo, extienda 3/4 partes del hojaldre en el fondo del molde.

Con el resto del hojaldre, haga las tiras necesarias para crear la típica red que llevan las tartas. Unte una capa gruesa de Nutella sobre la capa de hojaldre.

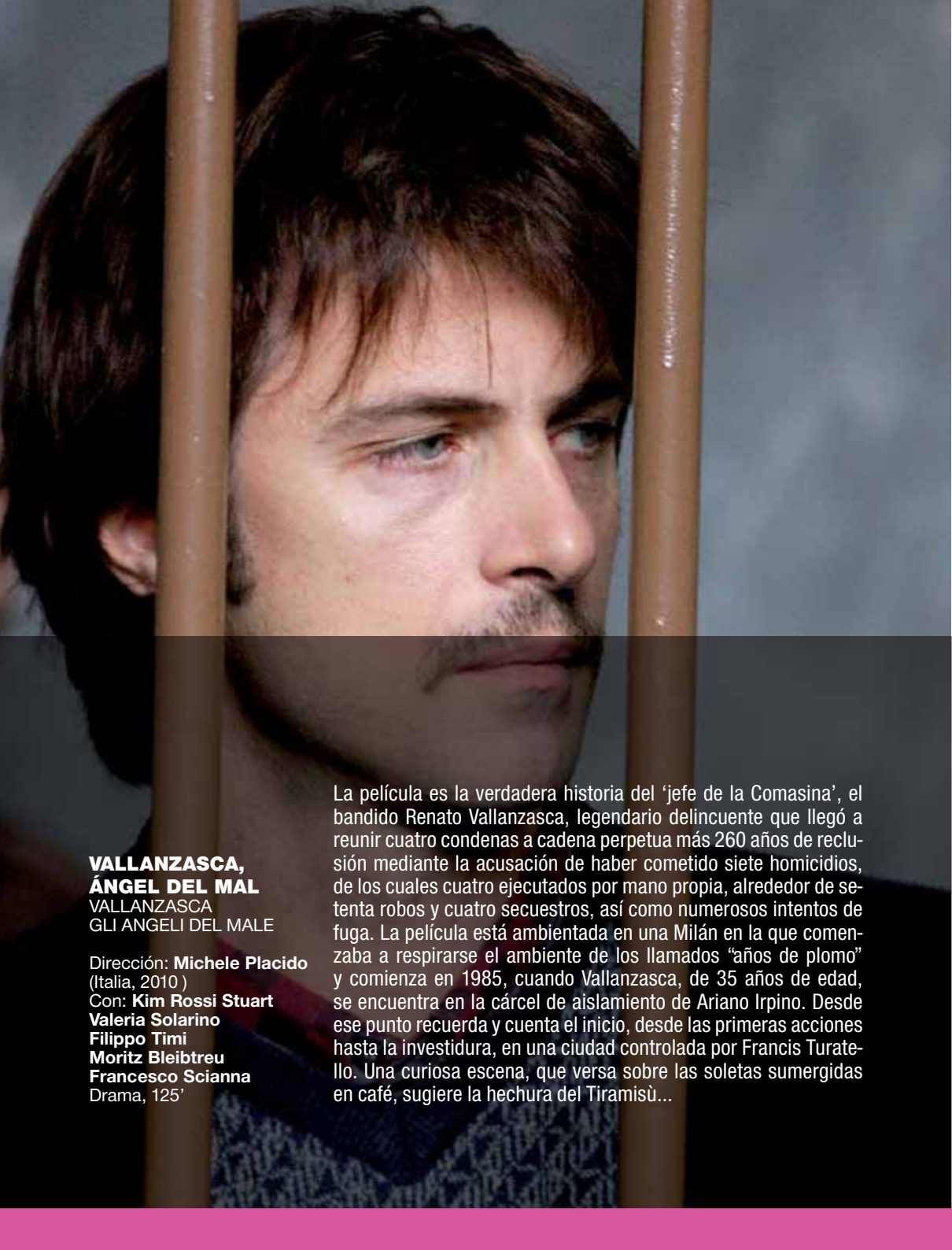
Tenga cuidado de no poner Nutella en los bordes, pues éstos deberán apretarse con los dedos en torno al borde del molde.

Decore la tarta con la red hecha de hojaldre.

Hornee a 190° por espacio de 45 minutos o hasta que la “red” de la tarta adquiera un tono entre dorado y café.

Puede utilizarse el mismo procedimiento para hacer tartas de mermelada y, obviamente, tarta de crema.

Una sugerencia en las tartas de crema, utilice tiras de hojaldre de al menos un dedo de grueso, en lugar de usar tiras delgadas.



**VALLANZASCA,
ÁNGEL DEL MAL**
VALLANZASCA
GLI ANGELI DEL MALE

Dirección: **Michele Placido**
(Italia, 2010)
Con: **Kim Rossi Stuart**
Valeria Solarino
Filippo Timi
Moritz Bleibtreu
Francesco Scianna
Drama, 125'

La película es la verdadera historia del 'jefe de la Comasina', el bandido Renato Vallanzasca, legendario delincuente que llegó a reunir cuatro condenas a cadena perpetua más 260 años de reclusión mediante la acusación de haber cometido siete homicidios, de los cuales cuatro ejecutados por mano propia, alrededor de setenta robos y cuatro secuestros, así como numerosos intentos de fuga. La película está ambientada en una Milán en la que comenzaba a respirarse el ambiente de los llamados "años de plomo" y comienza en 1985, cuando Vallanzasca, de 35 años de edad, se encuentra en la cárcel de aislamiento de Ariano Irpino. Desde ese punto recuerda y cuenta el inicio, desde las primeras acciones hasta la investidura, en una ciudad controlada por Francis Turatello. Una curiosa escena, que versa sobre las soletas sumergidas en café, sugiere la hechura del Tiramisù...



97 “Tiramisù”

- 250 g de galletas suaves (soletas)
- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 500 g de queso mascarpone
- café
- cacao amargo

Para preparar un tiramisù abundante, es necesario contar con una cantidad de café equivalente, al menos a dos cafeteras de 6 tazas (express).

Separar las yemas de las claras, batir las primeras con azúcar para lograr una crema espesa y, aparte, batir las claras a punto de turrón, mismas que se añadirán poco a poco.

Agregar después el queso mascarpone a cucharadas y mezclar con una cuchara de madera, mezclando bien todo con delicadeza.

La receta más sencilla no lleva licor: basta empapar las soletas con café tibio (preferiblemente sin azúcar y conforme a la receta original, al que se haya agregado una copita de licor) y colocarlos en capas en un molde de vidrio, alternándolos con la crema de huevo y el queso mascarpone. Sobre la última capa, cubierta de abundante crema, espolvorear el cacao amargo y dejar en el refrigerador al menos dos horas antes de servir.



UNA FAMILIA FELIZ

HAPPY FAMILY

Dirección:

Gabriele Salvatores
Italia, 2010

Con: **Fabio De Luigi**
Diego Abatantuono
Fabrizio Bentivoglio,
Margherita Buy
Carla Signoris
Comedia, 90'

Un dramaturgo y sus personajes en busca de autor, Milán, entre nostalgia y recuerdo. La película es la historia de Filippo y de Marta, que a los dieciséis años intentan convencer a sus padres para que den su anuencia a su matrimonio, imposible sin el consentimiento de los mismos. En la cena, que reúne en torno a la misma mesa a una familia un tanto despistada, se encuentra físicamente también Ezio, el dramaturgo, sobreviviente de un accidente en bicicleta y luego de un rayo que cayó en un elevador.

Pero la llave que permite entender la película se encuentra en la cocina, en el personaje de la anciana abuela, que debe preparar una cena especial pero se pierde, sobre todo en los postres, puesto que padece algo del mal de Alzheimer... Tomado de un espectáculo teatral, es esta una película que experimenta con la escritura del guión. Y ¿dónde, si no en torno a una mesa, se desenvuelve la escena para hacerlos conocerse?

98 Pastel de peras y chocolate

- 250 g de harina, 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos y una bolsita de levadura
- 2 peras grandes
- 5 g de cacao (amargo) en polvo

Batir los huevos, incorporándolos con el azúcar en un plato de pastel, con el fin de obtener la base de la masa; agregar a la mezcla mantequilla suavizada a temperatura ambiente, evitando que se formen grumos.

Agregar la harina y la levadura, sin dejar de revolver la mezcla.

Agregar en este punto el cacao en polvo (puede utilizarse también chocolate sólidos desmoronado) y las peras, previamente peladas y cortadas en pedacitos. Amalgamarlo todo y meter en el horno precalentado a 180° por espacio de 40 minutos.



EL DIABLITO
IL PICCOLO DIAVOLO

Dirección: **Roberto Benigni**
(1988)

Con: **Roberto Benigni**

Walter Matthau

Nicoletta Braschi

Stefania Sandrelli

Comedia, 111'

Comedia de errores, dominada por un humor intelectual absolutamente irresistible. El punto clave es el intento de exorcismo que un sacerdote estadounidense (Matthau) debe llevar a cabo en el cuerpo de una peinadora poseída. Los problemas comienzan cuando de su cuerpo sale un diablito (Benigni) llamado Giuditta. El sacerdote y Giuditta, interpretados respectivamente por Matthau y Benigni, se convierten en una pareja extraña y no sólo desde el punto de vista cinematográfico. Y ¿qué tiene que ver la sopa inglesa o bagatela con la película? Mucho, en verdad... De hecho, parece que la pobre mujer poseída cayó en la locura que llevó al nacimiento de Giuditta después de comer demasiada sopa inglesa.





99 Sopa Inglesa

- 200 g de bizcocho esponjoso
- 2 pequeñas copas de ron y 2 de Alchermes
- crema pastelera
- merengue crudo (3 claras de huevo mezcladas con 120 g de azúcar de escarchado)
- azúcar de escarchado
- 100 g de fruta acitronada

Colocar el bizcocho esponjoso en dos platos y verter Alchermes en uno, y agua con ron en el otro.

Colocar un poco de crema pastelera en un plato para hornear (ver la receta).

Alternar las capas de bizcocho esponjoso y crema mezclada con fruta acitronada.

Cubra el pastel, en forma de domo, con merengue crudo y espolvoree azúcar de escarchado (glass). Hornee en un horno a temperatura moderada.

LA MAFIA ASESINA SÓLO EN VERANO

LA MAFIA UCCIDE
SOLO D'ESTATE

Dirección: **Piefrancesco**

Diliberto (Pif)

Con: **Pif**

Cristiana Capotondi

Ginevra Antona

Alex Bisconti, Claudio Gioé

Comedia, 118'

En una delicada historia de formación el sueño romántico de Arturo, que desde los pupitres de la primaria está enamorado de la pequeña Flora, y que al crecer gana una consciencia anti mafia. Nacido en Palermo, Arturo fue concebido el día en el que jefes mafiosos, llevaron a cabo sus asesinatos más notorios en nombre de la familia Badalamenti. Desde ese momento, su vida quedó marcada por coincidencias con hechos mafiosos. Es justamente a las víctimas de aquellos crímenes (el General Dalla Chiesa, Giovanni Falcone y Paolo Borsellino, más que nadie) que Arturo, al crecer, dedica el descubrimiento de una consciencia que rompe la omertà del silencio de toda una ciudad que ha aprendido a convivir con la mafia, y da inesperadamente un sentido a los encuentros con sus héroes. Héroes simples, como el comisario Boris Giuliano, que una mañana en la pastelería que había en la parte baja de su casa, le hace descubrir el gusto por l'iris que habrá de convertirse en el regalo cotidiano que ofrece a su pequeña princesa...



100 Iris a la ricotta

- 500 g de harina, 25 g de levadura
- 4 huevos
- de 1/4 L de leche
- 130 g de azúcar
- pan molido, aceite (para freír), sal
- 300 g de queso ricotta,
- 100 g de hojuelas de chocolate amargo
- azúcar glass

Cernir la harina en un tazón y comenzar a incorporarla a la mantequilla suave, agregando poco a poco 50 g de azúcar, levadura, así como la leche tibia. Al llegar a este punto, agregar la mitad de los huevos batidos, amasando la pasta que habrá de ponerse luego a reposar, para permitir que suba en el tazón.

Permitir que la pasta repose al menos una hora, amasándola de nuevo y agregando, de ser necesario, un poco de agua tibia.

Cuando esté más suave, volver a permitirle que suba, esta vez en un molde untado con mantequilla. Con las manos engrasadas, extender entonces la pasta para hacer un hojaldre muy grueso y cortar en él muchos pequeños círculos, cuyo espesor no deberá ser menor a medio centímetro.

En la mitad de los círculos cortados, colocar la pasta obtenida mediante amasando durante mucho tiempo el queso ricotta, con otros 50 g de azúcar y agregando luego las hojuelas de chocolate.

Cubrir estos círculos con los demás círculos, sellándolos delicadamente con los dedos y permitir que la pasta suba por espacio de una media hora adicional.

Los iris se sumergen finalmente en la mitad restante de huevo batido y se cubren de pan molido.

Freír en aceite hirviente, escurrir en papel absorbente y comerlos cuando aún estén tibios, espolvoreando azúcar glass en abundancia, mismo que se obtendrá moliendo el azúcar que haya sobrado de la preparación de la pasta.



Bibliografia

Cine

Il Mereghetti Dizionario dei film Baldini & Castoldi edited by Paolo Mereghetti
Il Morandini Dizionario dei film Zanichelli by Laura, Luisa e Morando Morandini
Gelsi *Ciak, si mangia* Tre lune, 2000
G. Rondolino *Dizionario del cinema italiano* Einaudi, 1969
C. Lizzani *Il cinema italiano 1895 —'69* Editori Riuniti, 1979
Kezich *Il Film Ottanta* Oscar Mondadori, 1986
L.Tornabuoni *'90 al cinema* Einaudi, 1991
L.Tornabuoni *'91 al cinema* Einaudi, 1992
P. D'Agostini *Romanzo popolare* Edizioni scientifiche it., 1991
M. Sesti *Tutto il cinema di Pietro Germi* Baldini & Castoldi, 1997
C'eravamo tanto amati Philip Morris Lindau, 2001
Chat Room Roberto Rossellini Luca Sossella ed, 2001
Dino Risi SNC/La Biennale, 2002

Adicionalmente:

vwww.tamtamcinema. it
www.35mm.it
www. kataweb cinema. it
Viviana Lapertosa *Dalla fame all'abbondanza*
Gli italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra ad oggi
Doctoral dissertation in History of Cinema,
winner of the Premio Sacchi (Sngci) 2001- Lindau 2002
Giancarlo Rolandi *Hostaria Cinema* (Palombi 2011)
Sophia Loren *In cucina con amore* (Rizzoli 2013)

Literatura Culinaria

Ada Boni *Il piccolo Talismano della felicità* Colombo, 1997
Il nuovissimo Cucchiario d'argento CDE Editoriale, 1986
Enciclopedia della Cucina Compact De Agostini, 1990
Il Cucinone Oscar Mondadori, 1992
Il Buon sapore dell'orto Selection from Reader's Digest, 1983
La Nuova cucina d'Oro Mondadori, 2000
Buscaglia-Caggiano *La cucina dell'amore* Mondadori, 1995
Il grande libro della pasticceria napoletana Di Mauro, 1989
M.Laurenti *La vera cucina romana* Colonna, 1986
La vera cucina napoletana Polaris, 1994
Ettore e Silvia Scola, Furio e Giacomo Scarpelli *La cena*
(sceneggiatura originale) Gremese ed. 1999
Marco Ferreri e Rafael Azcona, *La grande abbuffata* Bompiani, 1983
Il grande libro dei Dolci Peruzzo, 1989
N. Laniado *La cucina delle feste* Mondadori, 1990
Artusi *La scienza e l'arte di mangiar bene* Einaudi, 1970
Artusi 2000 Giunti, 1991
G.Malizia *La cucina romana* Newton tascabili

redactado por
Istituto Luce Cinecittà
Monica Moscato

diseño gráfico
Maria Teresa Pizzetti
Antonella Pizzetti
por immagine&strategia

traducción a cargo de
Dorina Bonatti

photo
Photomovie
Reporters Associati
Archivio Afe
CSC


PANDORA
IMPRESORES

 **clima neutral**
natureOffice.com | PY-110-178407
Impreso



LAURA DELLI COLLI, periodista, es la presidente de la Asociación de Prensa Cinematográfica Italiana (SNGCI). Ha seguido de cerca al mundo de la farándula internacional y en especial al cine italiano, elaborando crónicas y reportajes a lo largo de treinta años, anteriormente para el diario La Repubblica y posteriormente para el semanario Panorama. Autora de muchos libros sobre directores, actores y el mundo “tras bambalinas” de las estrellas del cine, ha complementado su pasión profesional por el cine con un gusto personal por la comida de excelencia: una correspondencia inusual, lista para someterse a prueba en una buena cocina y siguiendo sus recetas personales, publicadas en Italia en una decena de libros dedicados a El sabor del cine (tanto italiano como internacional): en ellos pueden encontrarse más de 300 recetas extraídas de las películas más importantes. Libros que todo aquel que ame el mundo tiene que leer, pero también degustar en una cocina.