

A CAPESTRANO IL CINEMA A CHILOMETRO ZERO CHE HA IL SAPORE DEI PRODOTTI LOCALI

11 Ottobre 2018

di Redazione



L'AQUILA - Chi avrebbe mai pensato che un tre volte David di Donatello per il miglior attore protagonista come **Elio Germano** fosse un conoscitore di materie prime, appassionato di prodotti della terra tanto da coltivare lui stesso, nel Molise di cui è originario, il grano solina che si va riscoprendo da qualche anno a questa parte.

È una delle sorprese svelate durante la conviviale a cui hanno partecipato i 36 attori che in questi giorni stanno seguendo il workshop di recitazione in corso a Capecstrano (L'Aquila).

I corsisti, insieme alla troupe composta da undici tra fonici, microfonisti operatori di macchina, montatori e costumisti, hanno spezzato la settimana di full immersion nel convento di San Giovanni con una cena all'agriturismo Terra di Solina, che ormai da qualche anno sperimenta con successo il vero chilometro zero, portando in tavola tutti i prodotti dell'azienda di Capodacqua.

La "Palestra attoriale" è alla sua terza edizione, la prima in Abruzzo anche grazie ad una fortunata simbiosi tra la neonata società Icta, una sorta di film commission privata guidata da **Germano Del Conte**, avvocato pescarese da anni impegnato nel settore culturale, e **Giorgia Montebello**, e l'associazione nazionale Artisti 7607, che a partire dal nome si rifà allo Statuto europeo degli artisti, approvato il 7 giugno di undici anni fa, guidata dallo sceneggiatore **Luca D'Ascanio**, nato all'Aquila, e dall'attrice **Cinzia Mascoli**, resa famosa da *Viaggi di Nozze* di **Carlo Verdone**.

"I corsisti sono tutti attori in erba, molto soddisfatti di come sta andando il workshop", dice Del Ponte.

"Durante le giornate si registra ininterrottamente", spiega Giorgia Montebello, "alla fine ciascuno degli attori avrà un videoclip che raccoglie i momenti migliori che potrà utilizzare in eventuali showreel. Per questo, un gran lavoro lo sta facendo anche la troupe, composta da tutti professionisti".

"La sceneggiatura vede protagonisti un ladro e un poeta e prevede diverse scene", aggiunge, "gli attori lavorano in coppia e una coppia alla volta realizza scene".

È, insomma, "una specie di *Truman Show*, perché si registra continuamente, senza ciak" e "una bella prova attoriale per i corsisti ma anche per la troupe, che non si ferma mai".

"L'idea è quella di inaugurare un format dedicato alla formazione", spiega D'Ascanio, "il cinema spesso viene vissuto come una condizione elitaria e privilegiata, invece raccolto dai territori può creare implicazioni e possibilità che travalicano il cinema, offrendo occasioni al territorio in cui ci si trova".

A deliziare i palati della comitiva, il patron di Terra di Solina **Alfonso D'Alfonso**: "Abbiamo preparato un menù esclusivamente a base delle nostre materie prime, solina, farro, e il pomodoro a pera, che siamo riusciti a produrre per la prima volta dopo tre anni di tentativi", dice.

Per D'Alfonso, che ha fatto da trade union tra Icta e Artisti 7607, "la scommessa è quella di

mettere insieme arte, cinema, teatro, cibo e territorio. È un sistema che funziona benissimo per la promozione del territorio, ha un effetto moltiplicatore grazie agli ospiti che rappresentano il mondo dello spettacolo di qualità, un mondo che fa notizia”.

“Gli attori e la troupe stanno girando nella biblioteca di San Giovanni, con un’educazione e un rispetto che non ti aspetti facilmente, dormono nelle celle del convento e tutto senza un euro di fondi pubblici”, puntualizza D’Alfonso, “solo grazie all’impegno degli sponsor e dell’amministrazione comunale che ha messo a disposizione gli spazi”.

“Credo che questo sia uno dei migliori strumenti di marketing territoriale, al di là del fatto che la Regione ora si sta muovendo, noi stiamo vivendo dall’interno una esperienza vera di film commission”, fa notare.

In tavola, tra le tante prelibatezze, pizza di solina, crema di fagioli tondino, e quell’olio extravergine di oliva di cui D’Alfonso va particolarmente orgoglioso: “Qui le olive si raccolgono tra la fine di ottobre e l’inizio di novembre, quest’olio è frutto di olive raccolte ieri e spremute oggi a bassissima temperatura nel frantoio di Penne, ha una carica polifenolica eccezionale e dà corpo ai piatti”.

“Stiamo ristrutturando gli uliveti storici posti al di sotto dei boschi, composti da piante quasi secolari con una produzione bassissima ma di alta qualità”, racconta, “la Valle del Tirino sta vivendo una riscoperta per vini di eccezione, ma deve essere valorizzata anche per gli oli, che anche grazie alle caratteristiche del terreno offre le condizioni per poter puntare sull’extravergine”.

A cena, anche il dirigente del servizio Cultura e turismo della Regione Abruzzo, **Francesco Di Filippo**: “Non c’è solo la legge sulla film commission, ma anche il personale e siamo entrati a far parte del tavolo tecnico nazionale del Ministero dei beni culturali – dice – stiamo creando la piattaforma informatica e sono imminenti gli avvisi per affidare la realizzazione del database”.

“Stiamo gettando le basi per fornire i servizi che una produzione richiede quando sceglie un territorio”, spiega Di Filippo, “ho individuato tre dipendenti e un funzionario che se ne occupano e stiamo incontrando tutti gli stakeholder, abbiamo convocato tutti quelli che già operano nell’ambito cinematografico”.

A Terra di Solina, tra gli altri, i consiglieri regionali del Movimento cinque stelle **Gianluca Ranieri** e **Riccardo Mercante**, l’amministratore delegato del Centro **Alberto Leonardis**, il manager della comunicazione **Michele Russo**. (m.sig.)