

## Cesarine e Cineteca di Bologna: corsi e menù a tema per il festival Il Cinema Ritrovato

18 Giugno 2024



BOLOGNA - Il cinema e il cibo, un binomio capace di imprimere immagini iconiche nella memoria e tramandarle per generazioni. È possibile rivivere questa magia nelle esperienze proposte dalla community Cesarine, in accordo con la Fondazione Cineteca di Bologna, in occasione della trentottesima edizione del festival Cinema Ritrovato, in programma a Bologna dal 22 al 30 giugno.

Oltre a gustare i quasi cinquecento film in programma, capolavori restaurati e gemme nascoste di ogni epoca proposti in uno dei riti più amati dai bolognesi, dai cinefili di tutto il mondo e dai tanti turisti che affollano la città, durante il festival Il Cinema Ritrovato sarà infatti possibile vivere esperienze enogastronomiche firmate Cesarine pensate ad hoc a tema cinema. Menù e cooking classes che omaggiano capolavori storici e artisti internazionali si affiancano ai piatti della tradizione nelle case di Cesarine e Cesarini di Bologna.

Si parte con il corso di cucina proposto in centro dalla cesarina Cristina “Bianco, rosso e verdone” nel quale si imparano a preparare tre straordinarie varianti di un piatto tradizionale: il classico tortellino, lo smeraldino di pasta verde e il corallino dal vivace colore rosso – ognuno con ripieno e condimento unici – i tortellini in brodo, gli smeraldini con crema di parmigiano e i corallini avvolti in un delizioso ragù.

In zona Cineteca il cesarino Maurizio propone il corso di cucina “L’Italia di Pietro Germi” ambientato negli anni ‘50 e ‘60 del ‘900, quando il principale cibo sulla tavola degli italiani diventa la pasta: bucatini, maccheroni, spaghetti... purché sia pasta, rigorosamente condita con salsa di pomodoro. In questo contesto il cinema italiano raggiunge il suo apice, così come la visione del Bel Paese. Sul grande schermo in Italia escono i due film di maggior successo di **Pietro Germi**, in America spopola una visione tutta loro “dell’italianità”. Il piatto simbolo oltreoceano diventa “spaghetti meatballs”: nel corso vengono però proposti come tradizione comanda, cioè cucinati separatamente. La cooking class prevede spaghetti all’uovo con salsa di pomodoro e polpette di carne, cercando di rivivere a tavola l’atmosfera dell’Italia di quegli anni.

Appena fuori porta la cesarina Paola propone il menù “Cinema, che passione! Due ricette da due grandi film” nel quale gli ospiti sono invitati a immergersi nel mondo del cinema e a gustare piatti iconici tratti da alcuni film. Non si tratta di semplici ricette regionali ma di un viaggio attraverso l’Italia arricchito da incursioni di sapori mediorientali. Da *Pranzo di Ferragosto* a *Le Fate Ignoranti*, passando per *Pranzo di Ferragosto*, dove uno degli ospiti più graditi è la nostra amata pasta, proposta al forno e preparata con ragù classico bolognese e besciamella, il tutto ricoperto da abbondante parmigiano reggiano. Le protagoniste di *Le Fate Ignoranti* sono le polpette di carne bianca, arricchite con mela, cipolla e spezie, da gustare insieme a pomodorini confit o altre verdure di stagione.

Tutte le proposte pensate per gli amanti del cinema e della buona cucina, al link <https://cesarine.com/it/galleries/cesarine-cinema-ritrovato>.

*Cesarine.com* è la prima piattaforma online in Italia di food experiences con una community di 1.500 cuoche e cuochi amatoriali che nel 2023 hanno aperto le porte delle loro case e dei loro territori a oltre 48.000 ospiti, prevalentemente internazionali (+65% rispetto al 2022). Nata nel 2004 a Bologna come Associazione per la Tutela e Valorizzazione del Patrimonio Gastronomico Culinario Tipico d’Italia, nel 2014 la community diventa piattaforma sotto la guida dell’imprenditore tech Davide Maggi – ideatore di alcune tra le prime digital startup italiane e direttore esecutivo del Digital Marketing & Communication Executive Program della Bologna Business School. Al suo 20° compleanno, Cesarine conta decine di candidature spontanee ogni settimana.