



Festival Mangiacinema

Omaggio a Ugo Tognazzi
dal 1° all'8 ottobre 2014 / Salsomaggiore Terme





IL FESTIVAL

Mangiacinema, il gusto in formato Cinemascope

Mangiacinema è la **Festa del Cibo d'autore e del Cinema goloso**: una **settimana** stuzzicante, nella splendida cornice di Salsomaggiore Terme, tra **degustazioni gratuite**, **proiezioni** appetitose, **incontri** con artisti del Gusto e dello Spettacolo, **show cooking**, laboratori "Crea & Gusta", visite guidate, cene e aperitivi.

Attori, registi, cantanti, scrittori, artisti, chef, giornalisti, food blogger: quando la cultura del cibo diventa intrattenimento e spettacolo. Una festa per gli occhi, una festa per il palato: con il **pubblico** protagonista assoluto di **assaggi** unici e invitanti, alla scoperta della bontà, genuinità e ricchezza dell'enogastronomia Made in Salso e della Food Valley.

Buona visione e buon appetito.

O se preferite: **#guardagustagodi**

Gianni Negri

(direttore artistico)

OMAGGIO A UGO TOGNAZZI

Ugo Tognazzi, un cuoco prestato al cinema

È il figlio **Gianmarco** a definirlo affettuosamente così: non un attore prestato alla cucina, ma un cuoco prestato al cinema. "Uno degli uomini più voraci che abbia mai conosciuto, nei riguardi della vita in generale", dice di lui Pupi Avati nella sua autobiografia. Cinema e cibo, per **Ugo Tognazzi**, erano sinonimi di vita. **Ricky** ne ha ereditato le passioni anche in cucina, Gianmarco conduce l'azienda di famiglia La Tognazza Amata (creata dal padre 50 anni fa a Velletri), **Maria Sole** ne ha tracciato un ricordo commovente e appassionato in *Ritratto di mio padre*, il film di apertura del Festival. La prima edizione di Mangiacinema è doverosamente dedicata a uno straordinario attore che aveva la cucina nel sangue ed il vizio del fornello.

La Tognazza
amata

Con la partecipazione straordinaria
de La Tognazza Amata

IL CAST

Gli artisti dello spettacolo

Gianmarco Tognazzi, Pupi Avati, Enrico Vaime, Edoardo Raspelli, Stefano Disegni, Massimo Spigaroli, Francesco Barilli, Francesca Romana Barberini, Wilma De Angelis, Michele Guerra, Lucio Nocentini, Federico Rodelli, Paolo Silvestrini, Federica Pasqualetti, Carlotta Fiore, Sara Guarracino, Chiara Battistini, Fava Maestri e Aldrovandi Trio, Silvia Strozzi

Con l'amichevole partecipazione di Sandro Piovani, Luigi Franchi, Ade Capone, Roberto S. Tanzi



Gianmarco Tognazzi



Pupi Avati



Enrico Vaime



Edoardo Raspelli



Stefano Disegni



Massimo Spigaroli



Francesco Barilli



Francesca Romana Barberini



Wilma De Angelis

IL PROGRAMMA

Mercoledì 1 Ottobre

ORE 18.00 SALA MAINARDI (PALAZZO CONGRESSI)
"Tognazzi in giallo": incontro con lo scrittore e regista teatrale **Paolo Silvestrini**
Degustazione di vini della **Tognazza Amata**

ORE 20.45 CINEMA ODEON
Inaugurazione
Buffet a cura dell'Istituto Alberghiero "Magnaghi" con **Parmigiano Reggiano biologico** del Caseificio **Persegona** e vini della **Tognazza Amata**
Intervento di **Gianmarco Tognazzi**
Proiezione di **Ritratto di mio padre** di Maria Sole Tognazzi



Gli eventi di Mangiacinema sono a **ingresso libero** (ad esclusione della cena di gala all'Alberghiero "Magnaghi" e delle proiezioni di *Un ragazzo d'oro* al Cinema Odeon) **fino ad esaurimento dei posti a sedere disponibili**



IL PROGRAMMA

Giovedì 2 Ottobre

ORE 18.00 : SALA MAINARDI (PALAZZO CONGRESSI)
"Via delle ortiche 23: raccontare e fotografare il cibo": incontro con le blogger **Federica Pasqualetti, Carlotta Fiore, Sara Guarracino, Chiara Battistini**
Degustazione di **miele biologico** dell'Apicoltura **Casa Pietra**

ORE 20.30 : ISTITUTO ALBERGHIERO "MAGNAGHI"
Cena di gala dedicata a Ugo **Tognazzi**, curata dagli chef del "Magnaghi", con la partecipazione straordinaria della Tognazza Amata

*Prenotazione obbligatoria allo 0524 572270
Quota di partecipazione: 35 euro*

Aperitivo accompagnato da **Cotto '60** di **Branchi Prosciutti** di Felino (il miglior cotto italiano secondo *Gambero Rosso*)

ORE 21.15 : CINEMA ODEON
Proiezione di **Un ragazzo d'oro** di Pupi Avati

#guardagustagodi



IL PROGRAMMA

Venerdì 3 Ottobre

ORE 17.00 : SALA MAINARDI (PALAZZO CONGRESSI)
Proiezione del cortometraggio **L'altro cibo**
Incontro con il regista **Federico Rodelli**
Degustazione di **cioccolatini** preparati dal cioccolatiere **Marco Biolzi** della Gelateria I Portici

ORE 18.00 : "Cin cin": incontro con **Enrico Vaime**
Conduce il giornalista Sandro Piovani (responsabile di *Gusto* su *Gazzetta di Parma*)
Degustazione di **vini** prodotti con **metodo antico** dall'Azienda Agricola **Contignaco**

ORE 21.00 : Proiezione di **Amici miei** di Mario Monicelli
Degustazione dei **vini** "Antani", "Tapioco" e "Conte Lello Mascetti" della Tognazza Amata

ORE 21.15 : CINEMA ODEON
Proiezione di **Un ragazzo d'oro** di Pupi Avati



IL PROGRAMMA

Sabato 4 Ottobre

DALLE 10.00 ALLE 18.00 : SALA CARIATIDI (PALAZZO CONGRESSI)
Primo **Mercatino** dei prodotti enogastronomici **Made in Salso**

ORE 15.30 : *"Passion Food"*: incontro con **Francesca Romana Barberini**



Conduce il giornalista Luigi Franchi (caporedattore di *Ristorazione e Catering*)

Degustazione della **Focaccia di Tabiano** del maestro pasticciere **Claudio Gatti**

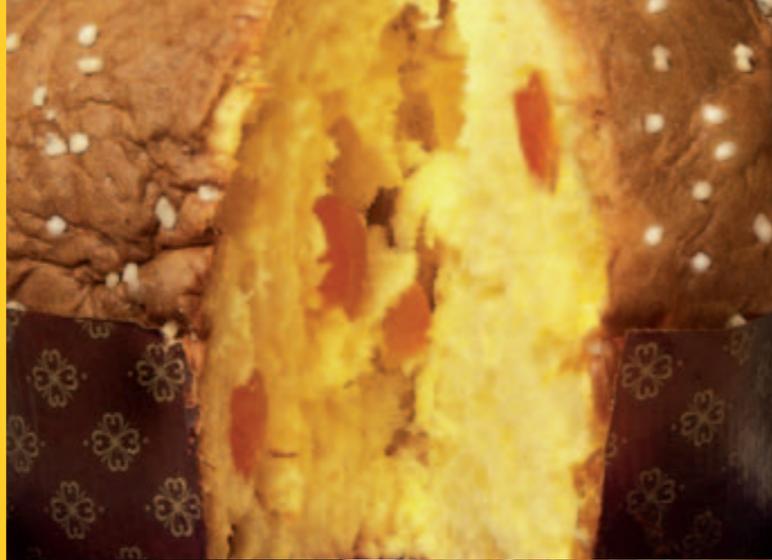
ORE 17.00 : *"Pizza, Wilma, Ugo e un bicchierino di Maria Luigia"*: incontro con **Wilma De Angelis**



Conduce lo scrittore Lucio Nocentini (curatore dell'autobiografia gastronomica *Spaghetti, Wilma, insalatina e una tazzina di caffè*)

Apertura con degustazione della **pizza alta** del **Ristorante La Porchetta** e altre **sorprese** presentate dallo chef Edoardo Craviari

#guardagustagodi



Chiusura con aperitivo insolito: assaggi di **Maria Luigia**, antichissimo liquore della tradizione parmigiana, prodotto dallo storico **Liquorificio Colombo**

ORE 21.00 : *"La grande invenzione"*: incontro con **Pupi Avati**



Musiche jazz del Fava, Maestri e Aldrovandi Trio

Degustazione di delizie della **Gelateria Fontana**: **gelato al forno** del gelatiere **Giuliano Curati**, gelati "cremonesi" e **Bavarese di tette** (ricetta di Tognazzi da *La grande abbuffata*)

ORE 21.15 : CINEMA ODEON
Proiezione di *Un ragazzo d'oro* di Pupi Avati

ORE 22.45 : Incontro di **Pupi Avati** con gli spettatori
A seguire degustazione della **pizza alta** del **Ristorante L'Incontro**, presentata dal ristoratore Gianluca Cattani anche nella versione Mangiacinema 2014 (con **Cotto '60** di **Branchi Prosciutti**)
Coccole della buonanotte con l'**elisir Camomillina**, liquore tipico di Salsomaggiore del **Liquorificio Colombo**



IL PROGRAMMA

Domenica 5 Ottobre

ORE 15.00 TERME BERZIERI (SALONE DELLE FESTE)



“*Satira, Cuore e Fantasia: il Cinema Disegnato*”: incontro con **Stefano Disegni**

Conduce lo sceneggiatore di fumetti e “divoratore” di cinema Ade Capone (direttore di *Mistero in Festival*)



Degustazione di **dolci creazioni** dello chef pasticciere **Antonio Montalto** dell’Antica Corte Pallavicina

ORE 17.00 “*Dalla Bassa a Salsomaggiore, andata e ritorno: vita da chef*”: lo stellato **Massimo Spigaroli** si racconta

Conduce il direttore artistico Gianluigi Negri

Degustazione di **preparazioni** dello chef **Spigaroli** e di **salumi** dell’Antica Corte Pallavicina prodotti con Sale delle Terme di Salsomaggiore



ORE 18.15 “*La mela del vicino è sempre più verde*”: incontro con **Edoardo Raspelli**



Conduce il direttore artistico Gianluigi Negri
Degustazione di **gelati** del maestro gelatiere **Corrado Sanelli**, preparati con **azoto liquido**, ai gusti mela verde, dolce/salato con Sale delle Terme, Focaccia di Tabiano

ORE 21.00 Proiezione di **Poltrone rosse – Parma e il cinema** (presentato al Festival di Venezia 2014)

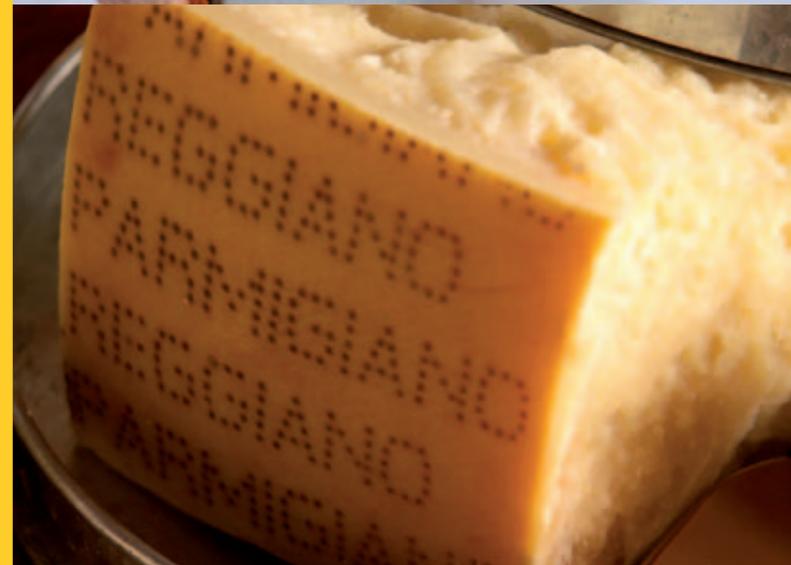


Incontro con il regista **Francesco Barilli** e l’interprete **Michele Guerra**

Conduce il critico cinematografico e accademico della cucina italiana Roberto S. Tanzi

Degustazione di **Parmigiano Reggiano** del Caseificio **Butteri** e di caciotta “**La Butterina**” preparata con Sale delle Terme

ORE 21.15 CINEMA ODEON
Proiezione di **Un ragazzo d’oro** di Pupi Avati



IL PROGRAMMA

Martedì 7 Ottobre

ORE 21.15 : CINEMA ODEON

Proiezione di **Un ragazzo d'oro** di Pupi Avati
(Serata a ingresso ridotto per tutti)

Mercoledì 8 Ottobre

ORE 18.00 : SALA MAINARDI (PALAZZO CONGRESSI)

"Dodici mesi in cucina: dodici film da gustare":
incontro con la scrittrice **Silvia Strozzi**

Degustazione di un prodotto **Made in Salso**
a sorpresa

ORE 20.45 : CINEMA ODEON

Festa di chiusura

Buffet di prodotti **Made in Salso** a cura
dell'Alberghiero **"Magnaghi"** con ospiti
gli **chef** e gli **studenti** dell'Istituto

Proiezione di **Chef – La ricetta perfetta**
(2014) di Jon Favreau, con Jon Favreau,
Scarlett Johansson, Dustin Hoffman, Robert
Downey Jr.

#guardagustagodi



I LABORATORI "CREA & GUSTA"

GIOVEDÌ 2 OTTOBRE

Ore 10.00 e Ore 11.00 – Gelateria Sanelli (Piazza del
Popolo, Salsomaggiore Terme)



Il gelato perfetto: lezione del maestro gelatiere
Corrado Sanelli nel suo laboratorio. Massimo 5
partecipanti per ogni laboratorio. **Iscrizioni:** 0524
574261 (Gratuito)

VENERDÌ 3 OTTOBRE

Ore 10.00 – Agriturismo Il Colore del Grano (località
San Vittore Cornini 44)



Metti le mani in pasta: i segreti della pasta fatta in casa
svelati dalla rezdóra Nadia. Massimo 10 partecipanti.
Iscrizioni: 0524 579476. Quota di partecipazione: 3
euro. www.ilcoloredelgrano.it

Ore 15.00 – Pasticceria Tabiano (Viale alle Fonti,
Tabiano Terme)



Facciamo insieme i "Brutti ma buoni": lezione del
maestro pasticcere Claudio Gatti nel suo laboratorio.
Massimo 10 partecipanti. **Iscrizioni:** 0524 565233
(Gratuito). www.pasticceriatabiano.it

DOMENICA 5 OTTOBRE

Ore 15.00 – Azienda Agricola Contignaco



Degustazione gratuita di vini prodotti con metodi
antichi, guidata dall'agronomo Giovan Battista Romanini
e **visita al Castello**. Prenotazioni: 0524 573735/573287
o 320 6066721. www.castellodicontignaco.it

LE VISITE GUIDATE

CASEIFICIO BUTTERI

Dalla Stalla alle Stelle: per far conoscere gli animali da latte, per
mostrare la lavorazione del Parmigiano Reggiano e per degustare
i prodotti. Sia in gruppo che singolarmente. **Prenotazioni:** 347
7159355 (Paolo) oppure 0524 570722

Località Scipione Passeri, 193 - Salsomaggiore Terme
www.caseificiobutteri.it

CASEIFICIO LANFREDINI

A due minuti di auto da Salso: per vedere all'opera i maestri casari
e scoprire tutti i segreti di un prodotto Dop unico al mondo. Anche
per i bambini. **Prenotazioni:** tutti i giorni (compresa la domenica)
allo 0524 578245

Località Contignaco Piè di Via, 33 – Salsomaggiore Terme
www.caseificiolanfredini.it

CASEIFICIO PERSEGONA

Per scoprire come si produce il Parmigiano Reggiano biologico "a
emissioni zero". In un'azienda a conduzione familiare, guidata dai
fratelli Giuliano, Carlo e Milena Persegona, con la madre Carla.
Prenotazioni: 0524 62163/62133 oppure 331 6231966

Località Pieve di Cusignano, 37 - Fidenza
www.parmigianobio.it

APICOLTURA CASA PIETRA

Produzione e vendita di miele biologico e altri prodotti apistici,
con possibilità di seguire le attività sul campo e in laboratorio.
Prenotazioni: 340 5399421

Casa Pietra, 31 - Località San Vittore – Salsomaggiore
www.casapietra.it

#guardagustagodi

LA CITTÀ IN FESTA

Cene e aperitivi, gelati alla Supercazzola e il primo mercatino del Made in Salso

Per una settimana Salsomaggiore ricorderà il grande Ugo Tognazzi con **menu a tema**, aperitivi e gelati.

L'Alberghiero "Magnaghi", con i suoi chef, proporrà una **cena di gala** a lui dedicata giovedì 2 ottobre (prenotazione obbligatoria allo 0524 572270; quota di partecipazione 35 euro). Altro imperdibile appuntamento, il primo **Mercatino del Made in Salso** sabato 4 ottobre.

Gli alberghi e i ristoranti proporranno cene con **ricette ispirate ai libri** di Ugo *Il rigettario* e *L'abuffone* e abbinamenti con i vini della Tognazza Amata.

I locali e i ritrovi serviranno, per l'ora dell'**aperitivo**, un bicchiere di "Antani", di "Tapioco" e, per gli intenditori, di "Conte Lello Mascetti".

Le gelaterie si cimenteranno nella creazione di un **gusto** dal nome insuperabile per definizione: la **Supercazzola**. Come se fosse Antani...

#guardagustagodi

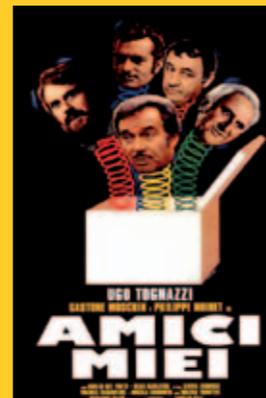


I FILM

MERCOLEDÌ 1 OTTOBRE
Cinema Odeon - Ore 20.45



VENERDÌ 3 OTTOBRE
Sala Mainardi (Palazzo Congressi)
Ore 21.00



**DA GIOVEDÌ 2
A MARTEDÌ 7 OTTOBRE**
(escluso lunedì)
Cinema Odeon - Ore 21.15



DOMENICA 5 OTTOBRE
Terme Berzieri (Salone delle Feste)
Ore 21.00



VENERDÌ 3 OTTOBRE
Sala Mainardi (Palazzo Congressi)
Ore 17.00



MERCOLEDÌ 8 OTTOBRE
Cinema Odeon - Ore 20.45



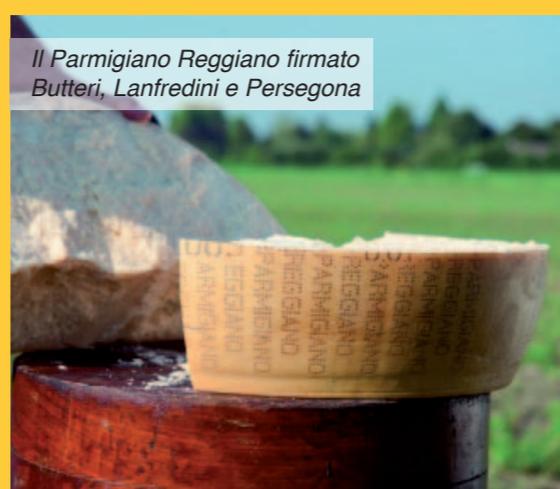
IL CAST

Gli artisti del gusto e i produttori del Made in Salso

Claudio Gatti (Pasticceria Tabiano), Corrado Sanelli (Gelateria Sanelli), Caseificio Butteri, Caseificio Lanfredini, Liquorificio Colombo, Edoardo Craviari (Ristorante Pizzeria La Porchetta), Azienda Agricola Contignaco, Giuliano Curati e Gelateria Fontana, Gianluca Cattani (Ristorante Pizzeria L'Incontro), Agriturismo Il Colore del Grano, Marco Biolzi (Gelateria I Portici), Apicoltura Casa Pietra



La Focaccia di Tabiano di Claudio Gatti



Il Parmigiano Reggiano firmato Butteri, Lanfredini e Persegona



Il miele biologico di Casa Pietra



I cioccolatini di Marco Biolzi



I vini prodotti con metodo antico nel castello di Contignaco



Le creazioni e i salumi dello chef stellato Massimo Spigaroli



La pizza alta di Salsomaggiore della Porchetta e dell'Incontro



Il gelato di Corrado e Costantino Sanelli



Il migliore d'Italia: Cotto '60 di Branchi Prosciutti



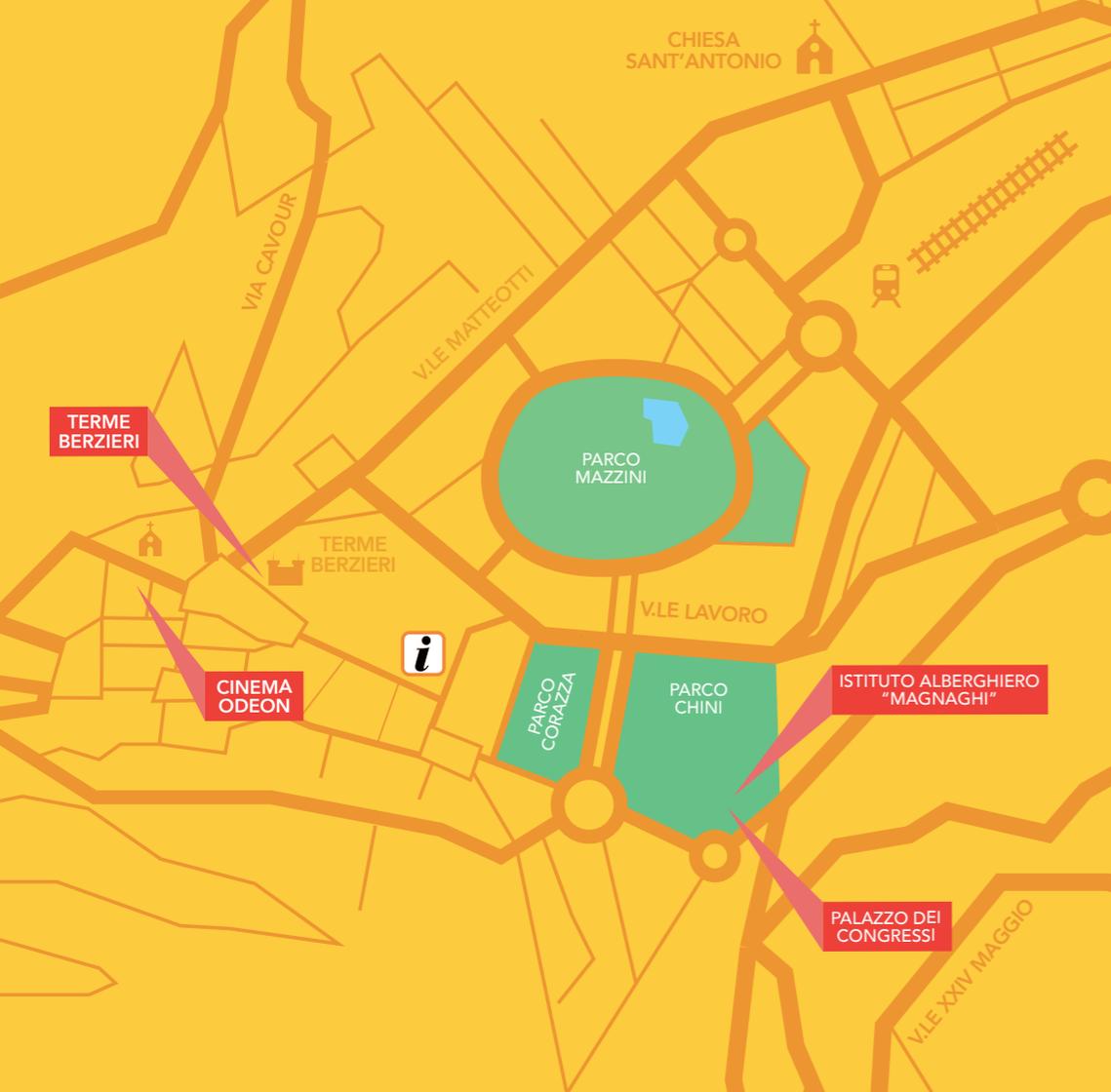
La Butterina del Caseificio Butteri

GUEST STAR

Terre Verdiane: lo chef stellato Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, lo chef pasticcere dell'Antica Corte Pallavicina Antonio Montalto, Caseificio Persegona di Pieve Cusignano (Fidenza)

Food Valley: Branchi Prosciutti di Felino (miglior Cotto d'Italia per Gambero Rosso)

#guardagustagodi



I LUOGHI DEL FESTIVAL

TERME BERZIERI
Piazzale Berzieri

PALAZZO DEI CONGRESSI
Viale Romagnosi, 7

ISTITUTO ALBERGHIERO "MAGNAGHI"
Viale Romagnosi, 7

CINEMA ODEON
Via G. Valentini, 11

I PARTNER



COMUNE DI
SALSOMAGGIORE TERME



ISTITUTO ALBERGHIERO
"MAGNAGHI"



www.cnarma.it



Main sponsor



Sponsor tecnici



Media Partner



direttore responsabile: Gabriele Majo

Le aziende partecipanti: Pasticceria Tabiano, Gelateria Sanelli, Caseificio Butteri, Caseificio Persegona, Caseificio Lanfredini, Liquorificio Colombo, Ristorante Pizzeria La Porchetta, Ristorante Pizzeria L'Incontro, Azienda Agricola Contignaco, Gelateria Fontana, Gelateria I Portici, Agriturismo Il Colore del Grano, Apicoltura Casa Pietra, Antica Corte Pallavicina, Branchi Prosciutti

CREDITS

Il direttore artistico



Gianluigi Negri, giornalista professionista, critico cinematografico e direttore artistico di Mangia come scrivi. È organizzatore di eventi, rassegne, mostre e concerti. Ha lavorato per Fiere Parma, realizzando una grande mostra celebrativa su *Star Trek* ed il Festival "Elvis, il Re è vivo". E' stato redattore di *Gazzetta di Parma*, quotidiano con il quale collabora da 18 anni. Vanta 15 anni di esperienze radiofoniche (Radio 12,

Radio Inn e Radio 24). E' stato per anni critico del quotidiano *Libertà* ed ha curato rubriche di cinema e spettacolo per *Buongiorno.it*, *Il giornale di Reggio*, *MantovaChiamaGarda*. Ha scritto (con il collega Roberto S. Tanzi) i libri *Cyber Movies*, *Culti non colti* e *Natale al cinema*.

L'associazione Mangia come scrivi

L'associazione culturale Mangia come scrivi, il cui direttivo è composto da soci salsesi e fidentini, ha organizzato eventi culturali e gastronomici a Montechiarugolo, Parma, Fontevivo e Cantù.

La rassegna **Mangia come scrivi**, nata nel 2006, ha oggi due stagioni parallele: quella emiliana e quella lombarda. In otto anni ha messo a tavola 250 scrittori e 100 artisti italiani.



Ringraziamenti

A Maria Sole, Gianmarco e Ricky Tognazzi. Alla Tognazza Amata

Al dirigente scolastico Luciana Rabaiotti, al docente "funzione strumentale" Mario Santoro e a tutto il personale dell'Istituto Alberghiero "Magnaghi"

Ai moderatori Sandro Piovani, Luigi Franchi, Ade Capone, Roberto S. Tanzi

A Elena Sartori, Angela Vernasca, Massimo Garibaldi, Stefano Soranzo, Andrea Zanlari, Oreste Granelli, Giorgio Vernazza, Luciano Marzolini, Alessandro Bonfanti, Ruggero Sartori, Anna Dodi, Laura Morsia, Roberto Campanini, Antonella Passera, Tiziano Tanzi, Donato Troiano, Mauro Gervasini, Elena Ligios, Sabrina Schianchi, Gabriele Majo, Michela Cavatorta, Fabrizio Bertolini

Un ringraziamento speciale a Fidenz@ Cultura e a Gilberto Berzolla

Gli eventi di Mangiacinema sono a **ingresso libero** (ad esclusione della cena di gala all'Alberghiero "Magnaghi" e delle proiezioni di *Un ragazzo d'oro* al Cinema Odeon) **fino ad esaurimento dei posti a sedere disponibili**