

Le star a tavola: tra capricci e diete «light»

Nicole Kidman (perennemente a regime) non rinuncia al pesce della «Rosetta» mentre De Niro va pazzo per gli spaghetti cacio e pepe

LA MOSTRA

Il pubblico diventa protagonista col «Digital Party»

● La prima edizione della Festa è dedicata alla figura dell'attore, quello reale che si confronta con acrobazie vertiginose, o che si mostra senza volti davanti agli occhi di mezzo mondo. Eppure esiste un altro tipo di attore che merita di essere celebrato. È l'attore virtuale generato dalle avanzate tecnologie digitali che sostituisce l'attore vero, dove l'umana specie non può spingersi oltre. Digital Party, una festa nella Festa, un'isola di 2.300 mq all'Auditorium, dedicata alle nuove tecnologie. La mostra è pensata come un percorso interattivo che accompagna il visitatore attraverso tutte le tappe della creazione del perfetto attore digitale. «Vogliamo offrire un antidoto alla diffidenza diffusa verso le nuove tecnologie», spiega Adriano Levantesi, presidente della Digital Pictures, che ha prodotto la mostra. «Attraverso l'aspetto ludico, interattivo della mostra, puntiamo a far conoscere i meccanismi della tecnologia digitale». E il percorso inizia con un oggetto piuttosto curioso, «interactive book», una sorta di libro magico che se viene sfogliato riserva molte sorprese digitali.

La creazione dell'attore sintetico prende le mosse proprio dalla realtà, nello specifico da uno scanner che in tre minuti ricostruisce il clone in versione computerizzata di chi si sottopone all'esperimento. Il computer non è soltanto in grado di ricostruire le forme e i tratti del soggetto, ma studia e riproduce in 3D anche i tessuti. Visto che il Digital Party non può dimenticare la tradizione, ha scelto di rendere omaggio a Luchino Visconti, ed oltre l'esposizione di un paio di cimeli della sua film, la mostra propone un tour virtuale (con tanto di occhietti 3D) a Palazzo Chigi di Ariccia, storica location del *Gattopardo*. Se siete fortunati, e nel corso del tour all'interno del palazzo riuscite a imboccare la via giusta, troverete dei quadri, che in realtà rappresentano foto di scena del film: con un solo clic il quadro prende vita, e potrete rigustarvi la celebre scena del ballo.

Se si passa per il corridoio di postazioni delle più importanti società di post-produzione italiane si ha l'idea di quanto sia diffuso questo fenomeno nel nostro paese: *Notte prima degli esami*, il nuovo film di Virzè che sarà presentato oggi alla Festa *N - lo e Napoleone*, persino *Natale a Miami* sono passati al pc. Per finire l'abc della tecnologia digitale c'è un vero e proprio set televisivo virtuale, poi una specie di «karaoke del doppiaggio» in cui si può entrare, doppiare una scena di un grande film, come *Il gladiatore*; se vi prestierete all'esperimento potrete ricevere in omaggio il risultato in dvd.

Ariola Piattoli

● Le si chiede cosa ama di Roma. Lei risponde decisa senza pensarci un attimo. «Il ristorante "La Rosetta"». Ieri Nicole Kidman, ospite d'onore della Festa Internazionale, non è riuscita proprio a contenere la sua passione per la nostra cucina, ma anzi si è detta ben felice di fare un minispot pubblicitario e di cantare le lodi del ristorante capitolino che si trova alle spalle del Pantheon. Ma chi già immagina la diva alle prese con un bel piatto di amatriciana, o di coda alla vaccinara, deve fare i conti con la dura realtà. Per tenersi in forma (la sua linea la dice lunga) la Kidman sceglie la cucina light. Lo svela Massimo Riccioli, il quotato chef della «Rosetta», che proprio l'altro ieri ha cucinato per la star di *Far sfoglie* di spigola cruda condite con olio di oliva extravergine e tartufo bianco.

«Ha il pesce più buono - ha detto Nicole e Massimo è un bravissimo chef». E Riccioli, solo come un grande chef sa fare, ha capito in un attimo le esigenze della Kidman: «Le piacciono i piatti semplici, non elaborati», spiega lo chef. E allora prima della spigola come antipasto un piattino di gamberi, e per contorno un'insalatina di ovoli (funghi gialli). Ovviamente nessuna commossione sul dolce, per restare bella e in perfetta linea (e bella lo è davvero). Sul vino però non si discute e si è concessa un bicchiere di bianco piemontese. «La Rosetta», aperto dal '66, è un ristorante a conduzione familiare specializzato nella cucina di pesce. La sua fama però è arrivata dall'altra spon-



UNA DIVA A TAVOLA In conferenza stampa la Kidman ha detto di amare la cucina di «Rosetta»

da dell'oceano e in passato ha ospitato Russell Crowe, Martin Scorsese e Sean Connery. Altro ristorante che sarà protagonista della Festa è «L'Antica Pesa» di via Garibaldi. Gli chef del ristorante capitolino, Simone Panella, Federico Morelli e Manuel Rodriguez, cucineranno a Piazza di Spagna una succulenta e raffinata cena per Robert De Niro, che sarà ospite della Festa per ritirare il Premio Steps and Stars. Sul menu vige l'assoluto top secret (sarà a base di piatti ispirati alla storia del cinema), ma già si sa che il convivio lascerà a bocca aperta (e a pancia piena) l'attore e ospiti a seguirlo. Il trio di chef ha già cucinato per mezza

Hollywood. De Niro, che è cliente abituale dell'«Antica Pesa» da anni, spesso sceglie spaghetti a cacio e pepe va pazzo per la mozzarella di bufala e beve molto volentieri il Brunello di Montalcino. Come la Kidman anche John Travolta apprezza la cucina salutare, e nelle sue trasferte romane all'«Antica Pesa» ordina sempre verdure accompagnate dal tè verde freddo. A Francis Ford Coppola piace il pesce e sceglie il tonno, mentre per Bruce Willis, rimasto nella storia del ristorante per aver lasciato niente meno che 600 euro di mancia ai camerieri, un menu tutto «carne e bollicine», quindi forentina e spumante a gogo.

IN RICORDO DI GILLO PONTECORVO

Nel programma spunta «La battaglia di Algeri»

● Ieri sera si è chiusa la prima giornata della Festa con il gran gala dedicato alla Kidman. Si è chiusa però con commozione e forse un po' di malinconia, perché tutti hanno ricordato Gillo Pontecorvo, un cuore pulsante del cinema italiano, che giovedì scorso ha smesso di battere. E la Festa internazionale di Roma ha deciso di dedicare al regista di *Kapo* alcuni eventi e ricordarlo anche attraverso i suoi indimenticabili film.

Ennio Morricone ha deciso di dedicare proprio a Pontecorvo il concerto da lui diretto col l'orchestra dell'Accademia di Santa Cecilia, in programma questa sera alle 21.18 all'Auditorium Conciliazione (musiche da film di *C'era una volta in America*, *Gli Intoccabili*, *La Leggenda*

del pianista sull'oceano, *Il deserto dei Tartari* e per la prima volta *La Sconosciuta* di Giuseppe Tornatore che sarà proiettato alla Festa mercoledì 18).

Poi nei prossimi giorni (ma la data è ancora da definire) sarà proiettato *La battaglia di Algeri*, uno dei suoi film più rappresentativi che proprio quarant'anni fa gli valse il Leone d'Oro alla Mostra di Venezia.

Quella di oggi poi è proprio una giornata all'insegna del Cinema Italiano alla Festa, sia quello del passato sia del presente. Aprirà la sezione Première alle 20 (Sala Santa Cecilia) *N - lo e Napoleone*, l'ultimo film di Paolo Virzè che racconta la storia dell'esilio di Napoleone all'isola d'Elba, interpretato dall'attore francese Da-

Ennio Morricone racconterà i suoi registi dirigendo le sue musiche da film. Tra i debutti più attesi c'è quello di Virzè

niel Auteuil e la nostra Monica Bellucci (che sfilerà sul red carpet dell'Auditorium intorno alle 18). Dopo *N* sarà la volta di *Uno su due* di Eugenio Cappuccio, con Fabio Volo (anche lui sarà ospite della Festa). Per questa sera l'attesa. Per questa sera d'onore è sissimo ospite il presidente meno che il presidente della Repubblica Giorgio Napolitano, che parteciperà alla proiezione della versione restaurata di *Roma città aperta* di Roberto Rossellini alle 20.30 al Teatro Studio dell'Auditorium.

LA CURIOSITÀ

Aspiranti critici vanno a scuola

● Per inaugurare i nuovi corsi di giornalismo e critica musicale, l'accademia della critica regala una lezione agli aspiranti critici. La lezione si terrà il 17 ottobre dalle 14 alle 18 in via Andrea Doria 40. Info: 06-33738073. www.accademiadellacritica.it

[APIA]