**UNA PASTA DA OSCAR**

*Dai “classici” della nostra tradizione, come la pasta alla marinara o quella alla puttanesca, alla raffinata pasta al tartufo, alla popolare pasta e fagioli. Le star di Hollywood amano la pasta e ne trainano il consumo negli Usa, dove il 77% degli americani la mangia almeno una volta a settimana.*

 *AIDEPI (Associazione degli Industriali del dolce e della pasta italiani), in occasione delle prestigiose nomination, racconta le ricette di pasta preferite dalle star candidate alla notte degli Oscar… e non solo*

Una pasta… da Oscar: le star di Hollywood la mangiano quando vengono in Italia a promuovere il loro ultimo film, la offrono agli ospiti in occasione di una festa ̶ magari preparata da uno chef fatto venire appositamente dal nostro Paese ̶ la preparano per tutto il cast tra un ciak e l’altro.

La mangiano, magari, anche per festeggiare la propria nomination alla magica notte in cui Los Angeles fa sognare il mondo intero…

Se un **piatto di pasta** è un **appuntamento settimanale per il 77% degli americani**, mentre il 33**% la mangia almeno 3 volte a settimana** (elaborazioni AIDEPI – Associazione degli Industriali del dolce e della pasta italiani su dati National Pasta Association), questa tendenza è sostenuta anche grazie ai **vip d’oltreoceano, che non perdono occasione per rimarcare le qualità della pasta italiana.**

**Da Stanley Tucci**, che la cucina sul set, **a Penelope Cruz,** in questi giorni in sala con *Zoolander 2*, che ha fatto della carbonara il suo cavallo di battaglia, **fino a Matt Damon, cuoco-papà** che cucina la pasta per le figlie. Ecco le varianti del piatto made in Italy preferite dalle celebrities internazionali.

**Pasta alla Carbonara, ma col guanciale**

**Penelope Cruz** mangerebbe «spaghetti a pranzo e a cena, in pratica tutto il giorno!». La musa di Pedro Almodovar e Woody Allen, è diventata un’**esperta di pasta alla carbonara,** quella «vera con il guanciale». Specialità romana che ha stregato anche Halle Berry e una vecchia conoscenza come **Robert De Niro**, talmente appassionato da farsela preparare espressa, in un’occasione rimasta celebre, pochi minuti prima di partire all’Italia e gustarsela, in un curioso take away d’autore, in volo.

**La pasta alla puttanesca “stellare” di Harrison Ford**

**Un altro personaggio che non riesce a resistere alla pasta** (Perché «*è un piatto facile e veloce da cucinare*»), **è** **Harrison Ford,** che in questi mesi è tornato a far sognare milioni di spettatori, nei panni di Han Solo, nel settimo episodio di *Star Wars*. Il suo piatto preferito? La **pasta alla puttanesca, naturalmente al dente.**

**Cacio e pepe, il piatto più cool del 2016**

Per gli americani è il piatto di pasta più cool del 2016, secondo il [New York Magazine](http://www.grubstreet.com/2016/01/how-cacio-e-pepe-transcended-its-roots.html). Ma la semplicità della ricetta più antica (pare risalga al 1200) della tradizione romana e contadina, da tempo ha stregato **Michey Rourke, Woody Allen e Michael Douglas**, mentre famose sono la cacio e pepe fuori orario di **Al Pacino,** entusiasta per un piatto di spaghetti cacio e pepe preparato a ristorante chiuso, e di **George Clooney** e **Danny De Vito**, con un improbabile spaghettata delle 5 di mattina.

**Pasta al pesto o con le zucchine, alla ricerca dei sapori tipici**

Quello tra Hollywood e la costiera amalfitana è una love story di vecchia data: Dustin Hoffmann ha passato una vacanza rilassante passeggiando nell’orto del ristorante “San Pietro”, raccogliendo pomodori e zucchine per una pasta dal profumo mediterraneo. Mentre e facendosi preparare primi saporiti

Tom Hanks candidato agli Oscar con *Il ponte delle spie*, preferisce gli **spaghetti alla Nerano**, con zucchine freschissime della costiera sorrentina. E **Steven Spielberg**, che lo ha diretto anche in questa ultima fatica, **va pazzo per le trenette al pesto e pinoli.**

**Pasta al Tartufo, mon amour**

Il gusto raffinato del tartufo ha sedotto tanti: da **Quentin Tarantino**, che dopo *Django Unchained* con *The Hateful Eight*” ha riportato in auge gli spaghetti western, a per **Johnny Deep,** candidato per *Black Mass*. **Uma Thurman** ha un suo consulente personale (italiano, nome top secret) per le amatissime tagliatelle al tartufo…. E anche **Madonna**, che davanti alla cinepresa non ha regalato grandi performance, si fa preparare pappardelle al tartufo da un personal pasta chef che ama condividere con gli ospiti dei suoi party esclusivi.

**Matt Damon e la pasta con i broccoli, per mettere d’accordo le figlie**

**Matt Damon,** candidato miglior attore protagonista con *The Martian*, **adora invece la pasta con burro e broccoli,** la ricetta “segreta” con cui **riesce a conquistare il palato delle sue tre figlie più piccole**.

**Pasta e fagioli e tagliatelle ai funghi, irresistibili senza età**

Anche la coppia **Michael Caine e Harvey Keitel**, gli attori scelti da Paolo Sorrentino per *Youth*, sulla pasta non hanno dubbi. **Caine preferisce le tagliatelle ai funghi**, un piatto generalmente autunnale, mentre **Keitel non si farebbe mai mancare la pasta e fagioli**. Mentre **Sylvester Stallone**, candidato all’Oscar come miglior attore non protagonista per la sua interpretazione di Rocky Balboa in *Creed,* con una variante della pasta e fagioli si è messo anche a dieta: pasta integrale con un condimento light a base di fagioli al curry e yogurt.

**Ciak si mangia: quando il divo “butta la pasta”**

«Sul set cucino io!», ha affermato in una recente intervista l’attore e regista statunitense **Stanley Tucci**, in sala come protagonista de*Il caso Spotlight.* «*Niente di elaborato, ma un piatto di pasta ti fa sentire meglio. E il piatto della domenica in famiglia è la* ***pasta alla marinara con piselli o tonno***». Gli fa eco Danny De Vito chedi sé dice: “*Sono un ottimo cuoco, nessuno sa cucinare la pasta con lecipolle come me, che sono di origini italiane e ho avi disseminati in tutto il vostro stivale*”. Per la serie, vip ma anche chef dilettanti, troviamo una **Gwyneth Paltrow,** vegetariana ma curiosa di pasta (sul suo blog culinario offre una ricetta sui generis delle penne all’arrabbiata con il bacon), che racconta di come proprio la ricetta di un sugo per la pasta sia al centro del suo reclutamento nel film “Two lovers” di James Gray: “Nel bel mezzo di una e-mail sulla ricetta della salsa al pomodoro – racconta – c'era questa frase: Ho scritto un film per te, vorrei lo leggessi… Mi viene ancora da ridere a ricordare la scena”.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Federica Gramegna Tel. 373 5515109 – f.gramegna@inc-comunicazione.it

Melania Rusciano Tel. 324 8175786 – m.rusciano@inc-comunicazione.it

Matteo De Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it