

NOME: _____

Pranzo di Ferragosto un film di Gianni di Gregorio

Personnaggi

1. Gianni-il figlio
2. Valeria-la madre di Gianni
3. Maria-la zia di Alfonso
4. Marina-la madre di Alfonso
5. Marcello-il dottore
6. Grazia-la madre del dottore
7. Vichingo-un'amico di Gianni



Vocabolario

8. il Ferragosto-August Bank Holiday
9. Trastevere-a neighborhood in Rome
- 10.un condominio-a condominium
- 11.una vedova-a widow
- 12.un'asciugamano di bidé-bathroom towel
- 13.un'anziano/a-an old person
- 14.un debito- a debt
- 15.dovere-to owe
- 16.occuparsi di una persona-to take care of someone
- 17.ospitare-to host a guest
- 18.il proprietario-landlord
- 19.chiuso-closed
- 20.aperto-open
- 21.una pasta al forno-macaroni casserole
- 22.una ciambella-ring-shaped cake
- 23.gli asparagi-asparagus
- 24.una cotoletta fritta-fried cutlets
- 25.le verdure al vapore-steamed vegetables
- 26.il filetto di persico-filet of perch fish
- 27.le patate-potatoes

Pranzo di Ferragosto-Rispondete alle domande :

1. Dove e quando succede l'azione del film ?
2. Perché Roma è così deserta ?
3. Che non si può fare a Roma durante Ferragosto ?
4. Chi è Alfonso ?
5. Perché Gianni accetta di ospitare i parenti di Alfonso ?
6. Chi è Marcello ?
7. Perché Gianni accetta di ricevere la madre di Marcello ?
8. Che cosa fa Marina che non fa piacere a Valeria
9. Che cosa non deve mangiare Grazia e perché ?
10. Dove va Marina durante la notte e perché ?
11. Perché Gianni ha tanti problemi di fare la spesa per il pranzo di Ferragosto ? Che fa ?
12. Che vogliono fare le quattro anziane alla fine del film ?
13. Quali piatti si mangiano durante il film? Ti piacerebbe assaggiarne ?
Quali ?



Trama

Gianni, trasteverino, è figlio unico di madre vedova, una nobildonna decaduta, capricciosa e un tantino opprimente di cui deve occuparsi. Madre e figlio vivono soli in un appartamento nel centro di Roma e faticano a tirare avanti, ricoperti di debiti come sono. Nel bel mezzo dell'afa estiva, Alfonso, l'amministratore, si presenta alla loro porta per riscuotere quanto gli è dovuto, ma propone a Gianni l'estinzione di tutte le spese condominiali in cambio di un favore: ospitare la madre, Marina, per la notte e il successivo pranzo di Ferragosto in modo che lui possa partire per le terme. L'accordo non prevede però l'arrivo di una seconda signora, la zia di Alfonso, Maria, una simpatica anziana con qualche problema di memoria ed esperta nel cucinare la pasta al forno, ma l'amministratore convince Gianni a ospitarla offrendogli del denaro.

Il protagonista è obbligato, suo malgrado, a offrire asilo a una terza "mamma abbandonata" quando l'amico Marcello medico di famiglia, giunto per una visita di controllo in seguito a un malore, gli chiede di potergliela affidare: assente per ferie la badante, Marcello costretto al turno di notte, l'anziana donna, Grazia, rimarrebbe sola troppo a lungo. Dopo varie piccole avventure cui i diversi caratteri e personalità delle quattro donne costringono Gianni a pranzare in allegria il giorno di ferragosto in attesa di salutarsi e del ritorno alle proprie case. Ma quando arriva il momento dell'addio, le tre signore offrono una grossa somma per rimanere e Gianni non può che accettare.



SELECTED RECIPES FROM MID-AUGUST LUNCH

FILETTI DI PERSICO CON PATATE

8 medium-sized perch filets
2 lbs. potatoes, sliced very thin
2 tablespoons extra-virgin olive oil
1 sprig rosemary
Salt & pepper, to taste

Pre-heat the oven to 400 degrees. Coat a large, shallow baking pan with the oil and layer the potato slices, salt and pepper. Arrange the filets on top of the potatoes. Cover with more oil, salt, and pepper, and finish with the oregano and rosemary. Cook for 30 minutes or until the potatoes are well browned.

To accompany this dish, Gianni Di Gregorio recommends white wine: either Chablis (from Burgundy) or Pigato (from Liguria).



PASTA AL FORNO

1 lb. mezza rigatoni pasta
1 carrot, sliced
1 celery stalk, sliced
1 onion, thinly sliced
1/4 lb. of pancetta, diced
1 link of pork sausage, broken into small pieces
1/2 cup of white wine
2 cups of canned tomatoes or 2 lbs. fresh tomatoes (best quality available), crushed
3/4 lb. fresh mozzarella, cut into medium-thick slices
1/4 lb. grated Parmesan cheese
Fine breadcrumbs, either fresh or from an Italian grocery
Salt, to taste

Pre-heat the oven to 400 degrees. Prepare the ragu: Sauté the celery, carrot and onion until the onion is softened; add the pancetta, sausage and white wine. When the wine has evaporated, add the tomatoes and salt, and cook over low heat for about 30 minutes. At the 15-minute mark start boiling the water for the pasta. If the sauce becomes too dry, add a ladle of warm water.

Cook the pasta in salted water for about 6 minutes. Drain, stop the cooking by running under cold water and mix in a bowl with the ragu.

Take a 9" square baking pan, cover the surface with breadcrumbs and pour in half of the pasta mixture. Over that, layer the mozzarella slices and a sprinkling of Parmesan. Add the rest of the pasta and the remaining Parmesan. Reduce oven temperature to 375 degrees and bake for 30 minutes.

To accompany this dish, Di Gregorio recommends red wine: either Ribolla gialla (from Friuli) or Montefalco (from Umbria).

THE LADIES WHO UNCI



VALERIA DE FRANCISCIS (Gianni's mother)

This film has been an unexpected and amazing experience. Everybody was so kind and attentive to me; it was a really lovely mid-August holiday! Will they invite me back for Christmas dinner?



MARINA CACCIOTTI (Alfonso's mother)

When the head of the Ostia Elderly Club told me that a movie company was looking for "old ladies" to make a film, I quickly replied: "But what does that have to do with me?" Then, we did a little test and I quickly understood that they were serious. And I jumped in. It has been a beautiful experience. They treated me like a queen, and the others too. I hope so much that the public will like the film, that all the "old ladies" who see it will be able to feel a little less alone, and, above all, I hope that I will please, and that I will have a long career in the movies!



MARIA CALI (Alfonso's aunt)

What was it like to make this film?
A lot of fun...
Would you do it again?
Tomorrow!



GRAZIA CESARINI SFORZA (Marcello's mother)

I was born in 1918. Put into the balance the mistakes and the satisfactions, the encounters and the farewells, the gains and the losses of a woman who lived through fascism, the War, the Germans, the Americans. Now, with half of my brain completely wiped out and the other half happily productive, I write and sew all day. The film was an unforgettable experience, with a film crew of intelligent, very nice, crazy people. With a delicious subject: three old ladies. Valeria, Marina, Maria... you will always be in my heart.

What was the nicest thing about making this film?
Having no idea of what kind of film this would be, and not knowing how it ends.
What would you want to be if you were reborn? A nun.

