
COMUNICATO STAMPA

8 film, otto piatti e otto vini per raccontare l'incontro di cibo e territorio.

Torna Retrogusto, la rassegna cinematografica targata Slow Food Lanciano

Un ciclo di film per ragionare di cibo, tutela ambientale e biodiversità.

Parte giovedì 1 dicembre Retrogusto, la rassegna cinematografica organizzata da Slow Food Lanciano, in collaborazione con l'istituto di ricerche Mario Negri Sud e l'associazione L'Altritalia e con il sostegno di Fratelli D'Autilio Calzature e Dolciaria D'Orsogna che farà compagnia agli appassionati del grande cinema e della buona cucina fino al 9 febbraio 2012.

Per otto settimane, ogni giovedì (dalle ore 20.30), otto pellicole di grandi autori del cinema italiano e internazionale racconteranno le mille declinazioni del cibo, in tandem con i piatti di 8 ristoratori abruzzesi e ad altrettanti vini delle cantine del territorio.

Dal magico emporio alimentare di Monsieur Hibrabhim e i fiori del Corano alle provocazioni del documentario *The end of the line* (Al capolinea), all'esilarante *Pazzo pranzo di famiglia* di Litvak. A ricordarci l'interrelazione tra uomini, animali, mondo vegetale e minerale è Michelangelo Frammartino nel suo *Le quattro volte*, mentre a raccontarci come la gastronomia sia la migliore sintesi di natura e cultura, è Gabriel Axel nell'imperdibile film tratto dal romanzo di Karen Blixen, *Il pranzo di Babette*. Poi, ancora, le proiezioni dell'irresistibile preparazione del banchetto nuziale tra Elisabetta e Filippo di Edimburgo, in *Pranzo reale*, della *Cena dei cretini* e di *Criminali da strapazzo*, nel quale Woody Allen e i suoi squinternati complici aprono un negozietto di biscotti che serve da copertura per una rapina in banca ma che poi si rivelerà la strada giusta per la ricchezza.

Al termine di ciascuna proiezione sarà servito un piatto ispirato alla pellicola e preparato nell'ordine da: Vecchia Marina, ristorante Marina, associazione Custodi della tradizione, Al Vecchio Teatro, Trattoria da Ferri, Villa Maiella, Osteria La Balena e Pasticceria Alexander.

L'abbinamento sarà, rispettivamente, con i vini delle cantine: Faraone, Tenuta Ulisse, Cantina Frentana, Collefrisio, Dora Sarchese, Cantine Mucci, Cantina San Giacomo, Collemoro.

Il biglietto d'ingresso (comprensivo di visione del film e degustazione) ha un costo di 8 euro, mentre l'abbonamento alla rassegna, riservato ai soci Slow food, ha un costo di 40 euro.

Il ricavato della rassegna contribuirà finanziare la ricerca medico-scientifica dell'Istituto Mario Negri Sud.

Lanciano, 25 Novembre 2011

INFO:

Raffaele Cavallo - Slow Food Lanciano - 338 2680783

Anna Anconitano - Ufficio Comunicazione - Consorzio Mario Negri Sud - 329 3666314