Romac'è

mercoledì 13 maggio 2009

FILM DA MANGIARE AL CINECLUB ALPHAVILLE

"(In)digestioni, cinema e cibo d'autore" è il titolo della rassegna promossa questa settimana, da mercoledì 13 a sabato 16, al Cineclub Alphaville, con riferimento al rapporto tra cinema e cibo. La rassegna si apre mercoledì 13 con un documentario, "La variante Sultano" di Vincenzo Cascone, che mostra al lavoro il grande chef siracusano Ciccio Sultano; alla proiezione prenderà parte l'autore. Segue, giovedì 14, una doppia programmazione che prevede la proiezione di "La ricotta" di Pier Paolo Pasolini" e di "La grande abbuffata" (foto) di Marco Ferreri. Negli ultimi due giorni della rassegna verranno quindi proiettati "Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante" di Peter Greenaway (venerdì 15) e "Il gusto dell'anguria" di Tsai Ming-Liang. Le proiezioni saranno introdotte da Simone Ghelli e Patrizia Salvatori. (In)digestioni, cinema e cibo d'autore. Cineclub Alphaville; da merc 13 a sab 16, ingresso con tessera e sottoscrizione. Info: 339.3618216-338.8639465



Il Corriere della sera

giovedì 14 maggio 2009

ALPHAVILLE

Pasolini e Ferreri, il cibo nei film

All'Alphaville Cineclub (via del Pigneto 283, ore 21) sarà proposta fino a sabato la rassegna «(In)digestioni - Cinema e cibo d'autore» sui registi che hanno raccontato il cibo come rivelatore dell'individualità etnica, sociale, culturale. Stasera si vedrà il mediometraggio di Pasolini «La ricotta» (1963), amara storia dell'indigestione di ricotta del

sottoproletario Stracci durante le riprese di un film sulla Passione di Cristo. Accusato di vilipendio alla religione, Pasolini fu condannato a 4 anni di reclusione, poi assolto in appello. Segue «La grande abbuffata» (1973) di Marco Ferreri: quattro amici decidono di darsi la morte attraverso un pantagruelico banchetto. Indimenticabili Tognazzi, Noiret e Piccoli.

II Messaggero

mercoledì 13 maggio 2009

ALL'ALPHAVILLE

di PIER PAOLO MOCCI

Sul rapporto tra cinema e cibo esistono pagine intere di enciclopedie che si divertono ad offrire titoli elencando, in abbinamento, le varie pietanze che durante il film vengono preparate e consumate. Dalla mozzarella in carrozza di Ladri di biciclette alla fettina panata con cicoria ripassata in padella che l'aristocratico caduto in disgrazia Vittorio De Sica mangia davanti a un ingenuo Alberto Sordi ne Il conte Max. Ma pensiamo anche alle tavolate contadine di Bertolucci e Fellini in film-affreschi come Novecento e Amarcord. Cibo mostrato, in molti casi strumento simbolico per raccontare le differenze tra culture e classi sociali o, ancora, per coglierne i lati metaforici e grotteschi. Edè proprio su questi ultimi aspetti che la rassegna in programma da oggi al cineclub Alphaville, al Pigneto, ha deciso di dedicare la sua attenzione.

Fino a sabato prenderà infatti vita

Tutti al cinema per un'abbuffata di gustosi film



"La grande abbuffata" di Marco Ferreri

"(In)digestioni - Cinema e cibo d'autore", con alcuni film italiani e internazionali tra i più rappresentativi di questo sottogenere. Si parte oggi con il documentario di Vincenzo Cascone, La variante Sultano, un viaggio nella Sicilia attraverso le prelibatezze dello chef siracusano Ciccio Sultano, Quindi, da domani, i film, a cominciare da La ricotta di Pier Paolo Pasolini (episodio di Rogopag), la blasfema indigestione di ricotta del sottoproletario Stracci durante le riprese di un film sulla Passione di Cristo. A seguire, il cult, La grande abbuffata, critica feroce alla società dei consumi che finisce con il distruggere se stessa, con gli indimenticabili Ugo Tognazzi, Michel Piccoli, Philippe Noiret e Marcello Mastroianni. Chiudono la rassegna, venerdi, Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante di Peter Greenaway e, sabato, lo "scandaloso" Il gusto dell'anguria di Tsai Ming-Liang.

Via del Pigneto 283: info www.cineclubalphaville.com.