

Prossimi appuntamenti

Martedì 28 febbraio – ore 21

CRIMINALI COME NOI

(Argentina/Spagna 2019)

regia Sebastian Borensztein
con Ricardo Darin, Luis Brandoni

Martedì 14 marzo – ore 21

A PROPOSITO DI ROSE

(Gran Bretagna 2018)

regia Tom Harper
con Julie Walters, Jessie Buckley

Domenica 19 marzo – ore 18

LA CASA DELLE STELLE

(Argentina/Spagna 2019)

regia Juan José Campanella
con Clara Lago, Luis Brandoni



Associazione Amici del Teatro Goldoni



Associazione Amici del Cinema "La Goldonetta"



Rassegna di Cinema 2023 - XVII edizione

Cinema è... piccoli grandi protagonisti

Domenica 19 febbraio, ore 21



La cena perfetta



Programma di Sala n°5

Domenica 19 febbraio – ore 18

LA CENA PERFETTA

(Italia 2022)

regia Davide Minella

con Greta Scarano, Salvatore Esposito, Antonella Attili,
Gianluca Colucci.

Suspence, azione, commedia e un pizzico di romanticismo per questo primo film di Davide Minella che vede protagonisti Carmine, camorrista dal cuore buono interpretato da Salvatore Esposito (il Genny Savastano della serie tv Gomorra) e Consuelo, una talentuosa quanto scorbatica chef in cui la brava Greta Scarano si è perfettamente calata.

Nata da un soggetto originale di Stefano Sardo, figlio di Piero Sardo uno dei fondatori di Slow Food, *“La cena perfetta”* è una storia che mescola sapientemente camorra, stelle Michelin, amore e memoria grazie ad una regia calibrata e attenta nel ricostruire i ritmi e i movimenti di una cucina, tra l'adrenalina di un servizio e la gestualità di chi crea piatti accostabili ad opere d'arte. In questo è stato fondamentale l'apporto della chef stellata Cristina Bowerman, chiamata a verificare la correttezza di ogni scena inerente alla cucina, che ha realizzato tutti i meravigliosi piatti che si vedono e che compare in un cameo nella scena della cena con i ristoratori dell'alta cucina romana.

Vera e non ricostruita la location del ristorante: *“Il Picchio Blu”* esiste davvero, si trova a Roma e si chiama *“Corsetti 1921”*, così come veri sono i tre collaboratori che nel film compongono la brigata in cucina; lavorano al Glass il ristorante di Cristina Bowermann.



Una bella sfida unire due universi apparentemente distanti come il mondo della cucina e quello della criminalità organizzata ma, grazie ad un insieme di ingredienti ben dosati, con



l'aggiunta di un pizzico di suspense, ne scaturisce la ricetta perfetta per una commedia divertente e godibile capace di trasmettere freschezza, tra la potenza dei ricordi, la meraviglia di dare (e di darsi) una nuova opportunità, la voglia di crearsi uno spazio dove crescere per arrivare infine a

una grande verità: i piatti più buoni sono quelli che hanno un'anima, e alcuni sapori sono in grado di riconnetterci con la nostra infanzia. Quando questo succede – ci dice il film – tutto è possibile.

“Il piatto forte” de La cena perfetta: PASTA E PATATE

Ecco la ricetta (ingredienti per due persone)

2 patate di circa 200 gr di peso netto a cubetti

100 gr pasta mista

8 filetti di alici sott'olio

2 croste di Grana Padano Dop

60 gr Grana Padano Dop

60 gr provola affumicata

20 gr cipolla bianca tagliata a fette sottili nel senso della lunghezza

1 cucchiaio di olio di oliva

1 limone (solo zest)

Bottarga

Procedimento:

In una pentola sudare la cipolla con l'olio di oliva. Aggiungere le patate a cubetti, l'acqua fredda e le croste del Grana Padano. Far sobbollire fino a metà cottura delle patate. Spegnerne il fuoco e lasciar riposare per una decina di minuti. Portare a ebollizione, mettere la pasta mista e iniziare la cottura come fosse un risotto. Se necessario aggiungere altra acqua e controllare se si deve aggiungere di sale. Una volta cotta la pasta spegnere il fuoco, coprire e attendere qualche minuto. Aggiungere il formaggio grattugiato, lo zest di limone e mescolare in una ciotola. Posizionare la provola sul fondo, aggiungere il brodo di pasta cremosa e la bottarga.