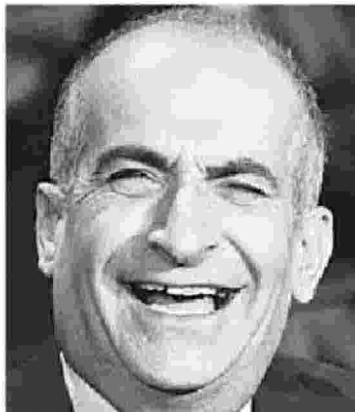




Qui sopra, il duca d'Aumale; sotto, Louis de Funès. A destra, Antonio Catania nei panni del 'Pasticciere'



CINEMA RIALTO

Film da leccarsi i baffi

NELLA SICILIA dell'800 batteva Marsala e Madeira. Si chiamava Zucco ed era il ricercato prodotto delle cantine di Henri Philippe, duca D'Aumale, uno degli uomini più ricchi del tempo, figlio di Luigi Filippo d'Orléans, re dei Francesi, e di Maria Amalia Borbone di Sicilia. La produzione cominciò dal 1856, nei terreni vicino Montelepore, in una fattoria all'avanguardia che poi inondò del suo raffinato nettare invecchiato in botti di rovere navi a vapore, treni, yacht di miliardari e sovrani d'Europa. La sua storia è il contenuto del documentario *Lo Zucco. Il vino del figlio del re dei Francesi*, della regista catanese **Lidia Rizzo**, che oggi sarà presente al cinema **Rialto** per l'esordio, alle 18,30, della rassegna *Sequenze di gola*, promossa da Circuito Cinema Bologna e dal Dipartimento di Sociologia e Diritto dell'Economia. Segue, martedì 17, *L'ala o la coscia?* dove **Louis de Funès** mette la sua funambolica comicità al servizio del cibo sano e naturale. Il 24 è la volta di un thriller gastronomico: *Il pasticciere*, protagonista il simpatico **Antonio Catania**. Il 31 il ciclo si chiude con l'anteprima nazionale del film di montaggio *Quando l'Italia mangiava in bianco e nero*, proveniente dal "Culinary cinema" della Berlinale, e di *Storie di terra e di rezdore*, prodotto da Slow Food. Saranno in sala i registi **Andrea Groppiero**, **Antonio Cherchi** e **Nico Lusoli**. Dopo la proiezione chiacchiere e commenti gustando il vino dell'Azienda Agricola Tizzano, partner dell'iniziativa assieme a Emilbanca, la Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della cucina e l'associazione Documentaristi.

