

CINEMA E BUONA TAVOLA DI SCENA A SANTA MARA IMBARO

5 Ottobre 2010

SANTA MARIA IMBARO – Al via dopodomani, giovedì 7 ottobre, la seconda edizione di 'Retrogusto', la rassegna cinematografica organizzata da Slow Food Lanciano, in collaborazione con l'Istituto di ricerca Mario Negri Sud e l'associazione L'Altritalia e il sostegno di Banca Popolare Lanciano e Sulmona e Pastificio Cocco che quest'anno sarà ospitata nell'auditorium dell'Istituto Mario Negri Sud di Santa Maria Imbaro (Chieti), dalle 20.30.

Come di consueto, le sette pellicole, in programmazione ogni giovedì fino al 25 novembre, saranno "commentate" da sette ricette preparate da alcuni dei migliori ristoratori abruzzesi. In tandem con altrettanti vini delle cantine del territorio.

Ad aprire la rassegna slow dei film che riflettono sul cibo sarà il film "Fuori menu" del regista spagnolo Nacho Garcia Velilla, una commedia di costume che racconta la storia di Maxi, primo chef di un esclusivo ristorante di Madrid.

Un uomo che vive la cucina con estremo trasporto, elaborando ogni ricetta con furore creativo e gestendo il suo personale di cuochi con un severo atteggiamento paternalista e in trepidante attesa di ottenere una stella Michelin.

Al termine della proiezione gli spettatori potranno gustare un'esclusiva zuppa di legumi preparata dallo chef frentano Ermanno Di Paolo, docente dell'istituto alberghiero di Villa Santa Maria e Claudio Pellegrini, Presidente dell'associazione di cuochi "Custodi della tradizione," che hanno preparato il pranzo voluto dal presidente della Repubblica Giorgio Napolitano a L'Aquila, durante il G8 del 2009.

In abbinamento i vini di Fattoria La Valentina, la cantina di Spoltore, vicino Pescara, nata nel 1990 dalla passione di Sabatino, Roberto e Andrea Di Properzio.