

CENT'ANNI DI CINEMA. Domani al Tibur la rassegna dedicata ai set della capitale

Tutta Roma in pellicola

DANIELA SANZONI

Il profondo e articolato rapporto che lega la capitale all'universo di celluloidi è il tema di «Roma e (nel) cinema», rassegna che partirà domani 7 novembre al Tibur. L'iniziativa, realizzata da FilmStudio 80, rientra in «Roma Set Mundo», una serie di appuntamenti per il centenario della nascita del cinema, promossi dal Comune di Roma, l'assessorato alla Cultura Arte in Comune e la cineteca nazionale. La rassegna si compone di otto sezioni che comprendono 15 film, scelti tra alcune centinaia e dedicate alla città «Caput Mundi». Insieme a Parigi, Londra, New York e Berlino, infatti, Roma è una delle metropoli più rappresentate nella storia del cinema.

Scipione l'africano e Quo Vadis? aprono il ciclo

La programmazione si apre domani, lunedì 7 novembre al Tibur, alle 16.30 con Quo Vadis (1912), alle 18.00 con Fabiola (1949), alle 21.00 con Nerone da Petrolinide (1949) e alle 21.30 con Scipione l'Africano (1937). Prosegue poi martedì 8 alle 16.15 con Nell'anno del Signore (1970), alle 18.30 con l'Onorevole Angelina (1947), alle 20.30 con Campo de' Fiori (1943) e alle 22.30 con Sotto il sole di Roma (1948). Mercoledì 9 sono previste alle 16.00 Un americano a Roma (1954), alle 17.30 Poveri ma belli (1956), alle 19.45 Un maledetto imbroglione (1959) e alle 22.00 La dolce vita (1959). Infine, giovedì 10 la rassegna si chiuderà con tre film: alle 18.30 Duepezzidipane (1979), alle 20.30 Mamma Roma (1962) e alle 22.30 Caro diario (1993).

da Mussolini, che ne seguì personalmente le riprese, e «Nerone», primo film sonoro di Blasetti. Quest'ultimo simboleggia anche un omaggio a Petrolini, essendo uno dei pochissimi da lui interpretati. Il poliedrico attore, infatti, al cinema preferiva il sano e diretto rapporto del teatro con il pubblico.

La seconda e sesta sezione sono dedicate ai registi romani, con «Nell'anno del Signore» di Luigi Magni e romani di adozione come Fellini, presente naturalmente con «La dolce vita». Gli anni Quaranta sono vivacemente testimoniati da «L'Onorevole Angelina» di Zampa, «Campo de' Fiori» di Mario Bonnard e «Sotto il sole di Roma» di Renato Castellani. Vi si affollano personaggi popolari ritratti con vena satirica, probabilmente ispirata anche dai giornali umoristici dell'epoca come «Marco Aurelio», che anche nel periodo fascista non lesinavano una spumeggiante satira di costume. I film degli anni Cinquanta rappresentano, invece, il passaggio dal Neorealismo alla commedia all'italiana, e sono «Un americano a Roma» e «Poveri ma belli». Mercoledì 9 sarà proiettato anche «Un maledetto imbroglione», omaggio al regista Pietro Germi, allo scrittore Carlo Emilio Gadda e al secondo rapporto tra letteratura e cinema. Non mancheranno «Duepezzidipane» di Citti, amico e collaboratore di Pasolini, e «Mamma Roma» dello stesso Pasolini. Due registi che guardano il mondo «dal basso», ritraendo una realtà proletaria, un microcosmo di borgata. La rassegna si concluderà giovedì 10 novembre con «Caro diario» di Nanni Moretti, che nel primo episodio «in vespa» dipinge Roma in una carellata di scorci e panorami ripresi con gusto vivo e affettuoso.

C'è da sottolineare, infine, che dei film proposti alcuni non sono mai stati trasmessi in televisione, mentre altri non li vediamo da lungo tempo. Potrebbe essere un'occasione per riscoprire la propria città con immagini che vanno dai primi del '900 ai nostri giorni.

Cinema Tibur, Via degli Etruschi, 40 tel. 4957762. Entrata gratuita fino a esaurimento dei posti disponibili.



Una scena del film «Poveri ma belli» con Marisa Allasio e Renato Salvatori

G.B. Poletto

Una multisala per la periferia Omaggio ai film italiani per il nuovo Excelsior

«Il cinema Excelsior l'ha comprato mio padre diversi anni fa, nel 1987, quand'era chiuso. La sala era molto più grande, ma da sola risultava insufficiente per una zona così ampia, bella, residenziale, come Mostacciano. Spero che per tutti coloro che abitano qui avere tale rappresentazione un servizio utile e che lo sia anche per il cinema italiano, per questo cominciamo con «Prestazione straordinaria» di Sergio Rubini». Con queste parole Vittorio Cecchi Gori ha inaugurato l'apertura della multisala Excelsior, ex cinema Nir, in via Beata Vergine del Carmelo, in un quartiere in continua espansione tra il Torrimo e Mostacciano, a sud di Roma. Il cinema serve, inoltre, anche alle adiacenti zone di Aclia, Decima, Spinaceto.

Alla proiezione del film erano presenti il regista e protagonista Sergio Rubini, Margherita Buy, Alessandro Haber, i produttori Claudio Saraceni e Bruno Altissimi,

sceneggiatori Pasquini e Ascione, numerosi attori e attrici emergenti e molti colleghi e amici del mondo del cinema tra cui Monica Guerritore, Michele Placido, Marco Risi, Claudio Risi, Giulio Scarpati, Mara Venturini, nonché Claudio Amendola, regista esordiente di un simpatico cortometraggio della durata di un minuto, girato in favore del cinema italiano e proiettato prima del film.

Delle tre nuove sale, la più grande comprende 450 posti e il suono in Dolby e Digital, mentre le altre due hanno 130 posti e il suono in Dolby-stereo. La programmazione inizierà martedì 8 novembre e prevede, oltre a «Prestazione straordinaria» nella sala grande, «Pulpfiction» e «Il postino». «Sono molto soddisfatto della reazione del pubblico» ha dichiarato Rubini, «visibilmente emozionato» - questa è la mia prima commedia, che ho voluto realizzare per Margherita, mia moglie. Volevo fare una cosa spiritosa, di-

versa, che potesse divertire anche me, e Cecchi Gori era d'accordo. Certo, il film oltre che intrattenere vuole anche far riflettere sul problema dell'attuale crisi d'identità del maschio che diventa femmina e della femmina che diventa maschio: sul rovesciamento dei ruoli, insomma». Altrettanto appagato si definisce l'esuberante Alessandro Haber: «Ho visto il film stasera per la prima volta, ma già ne avevo apprezzato la sceneggiatura. Mi sembra una bellissima commedia, garbata, fatta bene, intelligente, ben interpretata. E il pubblico ha avuto una buona reazione». Timida e impacciata, Margherita Buy ha affermato di aver vestito i panni, nel film, di un personaggio diverso da lei e da quelli interpretati precedentemente. E, in effetti, fin dalle prime immagini ha stupito la sua aria arrogante e sicura di sé di antipatica «mangiaumini», che avrebbe ribadito, comunque, le sue doti di attrice. □ D.S.

INCORPORSANO

di NADIA TARANTINI

Riso fritto... e buon umore

«Rilassatevi! Lasciate tutti i pensieri spiacevoli fuori della porta della vostra cucina. Lavatevi sempre le mani prima di cominciare, come un chirurgo. ...Cucinare non deve voler dire copiare pedissequamente una ricetta, ma dev'essere una creazione vera e propria.

Non lasciate a lungo i fornelli. State vicino quanto più possibile al vostro lavoro.

Un grande segreto: la simpatia! Amate quello che fate. Se siete pieni di malevolenza, se quel giorno non amate nessuno, persino voi stessi, non entrate in cucina... Ecco un modo creativo di entrare in argomento. Si può proseguire così: cosa vi suggerisce la parola macrobiotica? Cibi astrusi, nomi impronunciabili, sapori indigeribili? Forse non l'avete mai provata.

In effetti la macrobiotica, divulgata da qualche decennio da George Oshawa (nome d'arte di un signore giapponese che si chiamava, in realtà, Sakurazawa Nyoiti), è stata spesso interpretata in modo restrittivo dai suoi primi seguaci - e come tutte le cose va adattata alla cultura del luogo di arrivo, oltre che di provenienza. Se ne interpretiamo lo spirito e la lettera senza pregiudizi, possiamo cucinare «macrobiotico» semplicemente sviluppando la nostra classica cucina mediterranea secondo una linea di consapevolezza e di salute.

Macro, grande; bio, vita; biotica, tecnica di ringiovanimento. Traducendo: ringiovanire, o mantenersi giovani in sintonia con la vita della Natura, dell'Universo, del Cosmo. Seguendo i ritmi, i cibi di stagione, per esempio. Mangiando ciò che viene coltivato e prodotto nel luogo in cui si vive. Mescolando i sapori (acido dolce amaro salato piccante) in modo armonico nel nostro corpo, così come avviene in natura. Evitando gli eccessi (di freddo, di caldo) e mutando i rapporti tra i cibi al mutare degli eventi atmosferici. Tomando alla pasta o al pane integrale, ai cereali non mondati perché in essi è la vita delle piante da cui sono nati, in quelle bucce si radunano, affiorando dal ventre della terra alla superficie, vitamine sali minerali proteine e grassi naturali.

Da un punto di vista filosofico più sottile, macrobiotica è anche fedeltà al proprio momento, come chiariscono le righe citate all'inizio

della rubrica. Forse non ci avvicineremo ad una persona con cui vogliamo avere buoni rapporti se siamo molto mal disposti verso di lei. Così non sarebbe il caso di mangiare quando si è arrabbiati - e tanto meno avvicinarsi ai fornelli per preparare un bocconcino con le mani tremanti di fresca lite con il coniuge. Alla base di questa filosofia c'è un discorso energetico, molto comune in Oriente e difficile da capire per noi occidentali.

III libro, il fatto

Michel Abeshera è l'autore di «La cucina macrobiotica zen», edizioni Tascò, dal quale abbiamo tratto le poche righe citate all'inizio. Un libro ricco di buon umore e che induce al buon umore chi ne voglia copiare qualche ricetta. Se lo leggerete, vi troverete a tratti la conferma dei vostri pregiudizi: Abeshera è infatti convintissimo, come i macrobiotici veri, della bontà del riso bruno (anche da mangiare in assoluto e senza nient'altro), dei fagioli azuki, e delle alghe Hiziki o Wakame. Ma se lo leggerete tutto, vi troverete molte possibilità di inserire la fantasia macrobiotica nella cucina di tutti i giorni.

Riso fritto per ospiti

Due carote tagliate a dadini, 4 porri tagliati sottili, 1 cipolla di media grandezza, sminuzzata, 6 gamberi grandi, tagliati in piccoli pezzi, 3 foglie di cavolo, tagliuzzate, 4 tazze di riso bollito.

Usate preferibilmente una padella cinese. Per prima cosa, fate saltare la cipolla a fiamma alta, girandola continuamente fino a farle raggiungere un colore dorato. Aggiungete i porri e il cavolo, girando e mescolando fino a farli amalgamare. Quindi aggiungete i pezzetti di gambero. Le carote prendono tempo ad ammorbidirsi, cuocetele separatamente per dieci minuti, e aggiungete ad esse il resto delle verdure. (Non spaventatevi all'idea di dover cucinare queste cose separatamente; sarete meravigliati di scoprire quanto ciò sia utile. Infatti, spesso questo procedimento dà risultati migliori e certamente non richiede maggior tempo.) Ora aggiungete il riso bollito, rompete tutti i grumi con un cucchiaio di legno e aggiungendo del tamari misto ad acqua. Continuate a girare e a rimediare per alcuni minuti. Servite appena pronto.

NUOVA OPEL ASTRA SW FREEBAY '95 CON AIRBAG

LA VOGLIA GIOVANE. ASTRA SW FREEBAY

48 Rate da L. 340.000

Anticipo L. 9.850.000

oppure per pagamento in contanti 21.850.000* chiavi in mano

Equipaggiamento di serie: Chiusura centralizzata, Alzacristalli elettrici, Predisp. autoradio, Ventilazione microfiltrata, Vetri atermici, Sedile post. reclinabile separatamente, Contagiri, Doppie barre di protezione laterali, Cinture di sicurezza inerziali a tre punti, Pretensionatore cinture anteriori, Poggiatesta, Livellatori delle sospensioni, Ripartitore di frenata, Full Size Airbag.

E' UNA INIZIATIVA DELLA CONCESSIONARIA

EURAUTO CONCESSIONARIA OPEL

SEDE, VENDITA E RICAMBI

Via delle Tre Fontane, 170 - Tel. 06/59.22.202

SERVIZIO ASSISTENZA

Via Matteo Bartoli (fine strada) Tel. 06/500248

OPEL



PROTEZIONE CLIENTE OPEL • Accordo Opel. Il contratto trasparente. • Prezzo bloccato fino alla consegna. • Opel Assistance, 5 anni di tranquillità.

A tutti i nuovi Clienti la EURAUTO CARD La corsia preferenziale per ricambi ed accessori