

Eventi

20 Agosto 2020

“C’era una volta a... Hollywood”, Cinemadivino a Casa Spadoni

Il percorso gastronomico propone la degustazione di vini Monticino Rosso e diversi piatti



20 Agosto 2020 “C’era una volta a... Hollywood”, il nono film di Quentin Tarantino, è la pellicola che propone questa sera, giovedì 20 agosto, la rassegna Cinemadivino a bordo piscina a Casa Spadoni nella sua location di Faenza. Si tratta di un film del 2019, scritto e diretto da Quentin Tarantino, con protagonisti Leonardo Di Caprio, Brad Pitt e Margot Robbie.

La pellicola è ambientata nella Los Angeles del 1969 e segue le vicende di un attore televisivo in declino e della sua controfigura che, intenti a farsi strada nell’industria cinematografica hollywoodiana, si ritrovano a essere vicini di casa di Sharon Tate, appena qualche mese prima del massacro di Cielo Drive. Ben accolto dalla critica, nel 2020 ha vinto 3 Golden Globe su 5 candidature, tra cui il Golden Globe per il miglior film commedia o musicale, e 2 Premi Oscar su un totale di 10 candidature.

Come sempre, la serata si svilupperà sullo spirito che contraddistingue la rassegna, ovvero “I grandi film si gustano in cantina”. Cinema Divino nasce nel 2004 in Emilia-Romagna come evento di commistione per cinefili e amanti del buon vino. Da questa contaminazione scaturisce un format che lascia presto i confini regionali, in collaborazione con le migliori cantine italiane e straordinarie location ospitanti. Il paesaggio è infatti il terzo alleato della rassegna, che muove dall’idea dei fratelli Lumière di cinema itinerante, collegata con successo all’ambiente enologico. Ormai presente in dodici regioni italiane, la manifestazione Cinema Divino porta gli spettatori in un viaggio tra le pellicole recenti di maggior successo, gustando i migliori prodotti enologici del territorio.

La proiezione del film (ore 21.30) sarà infatti preceduta dal percorso gastronomico che inizierà alle 20.15.

Vini in abbinamento a cura dell’azienda Fattoria Monticino Rosso: Blanc de Blanc Dosè Metodo Classico, Albana ‘A’, 2019, Sangiovese ‘S’ senza solfiti, 2018.

Due le proposte gastronomiche: un piatto a scelta tra lonzino di mora romagnola affumicato con misticanza o pasta e fagioli tiepida con maltagliati (visione del film, cena e degustazione 23 €); due piatti, di cui uno a scelta tra lonzino di mora romagnola affumicato con misticanza oppure pasta e fagioli tiepida con maltagliati, a seguire pollo al curry con riso basmati oppure salsiccia BBQ con patate (visione del film, cena e degustazione vini 29 €).

Per motivi di sicurezza è obbligatoria la prenotazione al numero 0546 697711. □

