



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/roma-4-marzo-all-hotel-majestic-serata-cinegustologia-con-la-cena-di-massimo-riccioli>

Roma, 4 marzo: all'Hotel Majestic serata CINEGUSTOLOGIA con la cena di Massimo Riccioli

Date de mise en ligne : lunedì 3 marzo 2014

MASSIMO RICCIOLI
**INCONTRA LA
CINEGUSTOLOGIA®**
MARTEDÌ 04.03.2014 ORE 20:30
Close-Up.it - storie della visione

PRESSO L'HOTEL MAJESTIC

sponsorizzato da: 
LA SANTISSIMA
Castello di Sussago
FRANCIACORTA

MAJ
R

The poster is a rectangular card with a gold border and a dotted line. It features a large, stylized 'M' on the right side. At the bottom, there are three icons: a glass, a fork and spoon, and a castle. The text is in a mix of gold and black fonts.

Domani, **martedì 4 marzo** alle ore 20:30, serata **ceneforum di Cinegustologia** (www.cinegustologia.it) con lo chef stellato **Massimo Riccioli** presso il Massimo Riccioli Ristorante Bistrot dell'**hotel Majestic** di Via Veneto 50, a Roma. I 4 film più amati dal grande chef, che in passato ha lavorato nel cinema, come operatore cinematografico in film con **Michelangelo Antonioni**, **Giuliano Montaldo**, **Carlo di Palma**, **Pasqualino De Santis** e altri, diventeranno 4 piatti con la Cinegustologia del giornalista **Marco Lombardi**. Quattro piatti tutti da provare, insieme alle sequenze dei rispettivi film, perché anche il cinema ha i suoi profumi, i suoi sapori e le sue consistenze.

Sequenza di film, spiegazioni e piatti da gustare quindi con **L'Armata Brancaleone** di **Monicelli** cui sarà abbinato, giustamente, un'armata di antipasti crudi e cotti, freddi e caldi, dolci e amari, teneri e croccanti. Con le immagini di **Alberto Sordi** in **Una vita difficile** di **Dino Risi** sarà la volta delle gustose linguine cacio e pepe con alghe di mare e capesante. **Michelangelo Antonioni** e il suo **Blow Up** sono state fonte di ispirazione per il secondo filmato Riccioli, lo stracotto al vino rosso con spuma di ricotta. Si chiude con il dolce, creme brulee al porto con sorbetti alla frutta ispirata a **La più bella serata della mia vita**, film del 1972 di **Ettore Scola**. **Costo** della serata, compresa della cena di Massimo Riccioli e dei vini: 50 euro

Per prenotazioni:

+39 331 7858542

06 421441

massimo.riccioli@hotelmajestic.com

Per maggiori informazioni:

www.cinegustologia.it

Massimo Riccioli Ristorante Bistrot

Hotel Majestic

Via V. Veneto 50 - Roma

www.hotelmajestic.com

massimo.riccioli@hotelmajestic.com

cell. 331 7858542

tel. 06 421441