

prodotto da  
**CANNIZZO PRODUZIONI e RAI CINEMA**

in collaborazione con  
**DOM HOTEL  
MASERATI  
PENTOLE AGNELLI  
VINI DAMILANO**



distribuito da  
**RAI COM**

da mercoledì 25 novembre 2015  
on line sul canale Rai Cinema  
della piattaforma video di Condé Nast  
[www.cnlive.it](http://www.cnlive.it)



da fine novembre grazie a RAI ERI uscirà il libro

**RICETTE E RITRATTI**  
***d'attore***

edito da RAI CINEMA - RAI ERI



ufficio stampa:  
VIVIANA RONZITTI [ronzitti@fastwebnet.it](mailto:ronzitti@fastwebnet.it)  
+39 06 4819524 | +39 333 2393414  
FABRIZIO GIOMETTI [redazione@kinoweb.it](mailto:redazione@kinoweb.it)

materiale stampa su: [www.kinoweb.it](http://www.kinoweb.it)

Media Partner:  
Rai Cinema Channel [www.raicinemachannel.it](http://www.raicinemachannel.it)

## RICETTE E RITRATTI *d'attore*

---

Un **FORMAT** di 21 puntate che andrà on line sul canale **Rai Cinema** della piattaforma video di Condé Nast [www.cnlive.it](http://www.cnlive.it) (che vanta 20 milioni di utenti mese), a partire **da mercoledì 25 novembre** con una puntata al giorno (escluso sabato e domenica) fino al 23 dicembre 2015.

Dal format è stato realizzato il **LIBRO**, edito da **RAI CINEMA - RAI ERI** che sarà disponibile - grazie a RAI ERI - nelle più importanti librerie d'Italia a partire da fine novembre.

Il nostro star system si mette ai fornelli per portare nel mondo le migliori ricette italiane, mentre le nostre più famose ricette avranno nel mondo i volti delle nostre celebrities!



è stato prodotto da  
**CANNIZZO PRODUZIONI e RAI CINEMA**  
in collaborazione con  
**DOM HOTEL, MASERATI, PENTOLE AGNELLI e VINI DAMILANO**  
distribuito internazionale **RAI COM** (sottotitolato in inglese)

---

Cibo e cinema sono un binomio pressoché perfetto. Anche prima che scoppiasse la chef-mania televisiva sono molti gli sceneggiatori che hanno saputo dare un ruolo fondamentale all'enogastronomia all'interno delle loro storie.

Ciascuna pellicola ispirata al cibo ha il grande potere non solo di intrattenere ed evocare emozioni, ma anche di far scoprire nuove ricette che restano nel cuore degli spettatori tanto quanto le vicende dei protagonisti.



In i protagonisti del cinema italiano grazie allo chef **Max Mariola**, al fotografo **Stefano Guindani** e all'amichevole consulenza di **Laura Delli Colli**, si raccontano attraverso la ricetta che meglio rappresenta il legame con la loro terra d'origine.

## Max Mariola

Massimiliano Mariola è uno chef e volto televisivo di programmi di cucina sul canale Sky Gambero Rosso Channel. Cresciuto a Nettuno, località di mare vicino a Roma, Mariola apprende la passione per la cucina da sua madre, e fin dall'infanzia impara a conoscere e a utilizzare i prodotti della natura, soprattutto del mare, che il suo territorio gli offre. Con gli anni, le scuole e la pratica impara a fondere la tecnica alle suggestioni e ispirazioni del quotidiano, riuscendo a reinterpretare piatti tradizionali e regionali. Dopo diverse esperienze maturate presso ristoranti del calibro del Castagnone, al Diana Park Hotel di Nemi, nel 1994, e del Symposium di Cartoceto, nel 1997, Mariola nel 1999 diviene assistente della chef Laura Ravaioli presso il prestigioso canale televisivo Gambero Rosso, dove incontrerà anche il maestro Fulvio Pierangelini, che affiancherà nell'organizzazione di numerosi eventi e cerimonie private.

Negli ultimi anni si è dedicato a diverse consulenze nel settore dell'hôtellerie, affermandosi dal 2010 al 2013 quale executive chef della catena Boscolo Hotels in Italia ed Europa e dal gennaio del 2013 è l'executive chef del D.O.M Hotel Roma.

## Stefano Guindani

Stefano Guindani, fotografo di celebrities e moda internazionale, nutre una forte passione per i reportage urbani e sociali.

Giovanissimo muove i primi passi nel mondo della fotografia scattando foto di danza e foto di scena in teatro. Nel 1998 fonda la sua agenzia, SGP Stefano Guindani Photo, una realtà giovane, un team di trenta persone che unisce alla produzione editoriale servizi per le aziende operanti nel settore moda e lusso.

Affermatosi come fotografo di moda, backstage e celebrities, fotografo ufficiale dei principali stilisti italiani, negli ultimi anni ha approfondito il suo interesse per il reportage, prima in Cina, con Donatella Versace, poi, ancor prima del tragico terremoto, ad Haiti. Quest'ultima esperienza ha lasciato un segno così profondo da spingerlo a tornare sull'isola più volte per documentare le condizioni di vita di un popolo che, pur devastato da immani tragedie, mantiene dignità e speranza.

Il materiale scattato durante i numerosi viaggi di Stefano ad Haiti è stato messo a disposizione per la raccolta di fondi destinati alle attività della Fondazione Francesca Rava N.P.H. Italia Onlus tramite la pubblicazione del libro *Haiti: through the eye of Stefano Guindani* (Electa Mondadori) e la realizzazione di diverse mostre fotografiche.

Del 2014 è il reportage per la missione Mare Nostrum, nel quale Stefano Guindani ha testimoniato con i suoi scatti l'operazione della Marina Militare Italiana, che a Lampedusa ha accolto e dato soccorso a oltre 60.000 migranti.

Nello stesso anno è stato coach e giudice di "Scattastorie NX Generation", il primo talent televisivo dedicato al mondo della fotografia.

## Laura Delli Colli

Giornalista, per molti anni ha raccontato cronache, protagonisti e storie di cinema sulle pagine degli spettacoli della "Repubblica", poi, come inviato speciale, per il newsmagazine "Panorama".

È presidente della Stampa Cinematografica Italiana. Nei suoi libri ha raccontato "da vicino" personaggi come Monica Vitti, Gianni Amelio, Marco Tullio Giordana, Ferzan Özpetek, ha scritto sul cinema girato all'EUR e sui mestieri del set ai quali ha dedicato (insieme a Guido Torlonia) anche il documentario sugli artigiani sconosciuti dei set italiani *Handmade Cinema*.

Cura eventi come i Nastri d'Argento e Cinema Italian Style, la rassegna promossa da Luce Cinecittà & American Cinematheque che lancia ogni anno a Hollywood il film scelto dall'Italia per la corsa all'Oscar.

Curiosità per la cucina e passioni cinematografiche l'hanno convinta a dedicare alla liaison tra i film e la tavola un originale viaggio, anche sociologico, sul *Gusto del cinema italiano e internazionale* nella rappresentazione della cucina sullo schermo.

Come racconta l'ultimo di una fortunata serie di libri: *Pane, film e fantasia* (Rai Eri-Luce Cinecittà, 2015).

Hanno fatto parte di questa avventura:



per i **PRIMI PIATTI**

**Beppe Fiorello**  
**Alan Cappelli Goetz**  
**Alessandra Mastronardi**  
**Cristiana Capotondi**  
**Alessandro Parrello**  
**Riccardo Rossi**  
**Andrea Napoleoni**  
**Claudia Potenza**  
**Rolando Ravello**  
**Yari Gugliucci**



per i **SECONDI PIATTI**

**Alessandro Roja**  
**Catrinel Marlon**  
**Daniela Virgilio**  
**Gabriele Pignotta**  
**Claudia Gerini**  
**Lorenza Indovina**  
**Giorgio Pasotti**  
**Michela Andreozzi**



per i **DOLCI**

**Giuseppe Maggio**  
**Vinicio Marchioni**  
**Andrea Bosca**

Guidati dallo chef **Massimiliano “Max” Mariola** i protagonisti del cinema italiano hanno raccontato le loro avventure ai fornelli e le migliori ricette attraverso suggestioni, aneddoti legati al set e ricordi personali, alla scoperta dei piatti che meglio li rappresentano.

Poi lo chef Max Mariola si è divertito a eseguire le ricette degli attori realizzando i gustosi piatti illustrati nel libro. Per ogni ricetta è stata realizzata una puntata video di cinque minuti disponibile sul canale Rai Cinema della piattaforma video di Condé Nast [www.cnlive.it](http://www.cnlive.it)

Al termine di ogni puntata **Stefano Guindani** ha fotografato i protagonisti insieme ai loro piatti preferiti. Tutto è si è svolto a Roma all'interno del D.O.M, un luxury hotel situato nella celebre via Giulia.

**dall'INTRODUZIONE al LIBRO**

Era il 28 dicembre quando a Parigi, al Grand Caf  sul Boulevard des Capucines, i fratelli Lumière effettuarono la loro prima proiezione pubblica.

Tra i vari filmati prodotti ce n'era uno, intitolato *La colazione del bimbo*, che mostrava due premurosi genitori, interpretati da Auguste Lumière e consorte, intenti a imboccare un neonato mentre se ne stanno seduti al tavolo in terrazza.

Nasceva quel giorno un legame, quello tra cucina e cinema, che si sarebbe consolidato negli anni a venire.

Da quel momento in poi infatti tavola e cibo avrebbero fatto, sempre pi  spesso, la loro comparsa sul set di centinaia di film, soprattutto italiani, rappresentando un elemento narrativo fondamentale intorno a cui dipanare le vicende del racconto e codificare anima e carattere dei suoi personaggi.

L'idea di questo libro nasce dall'amore, l'amore per il cinema e la buona cucina, due forme d'arte che hanno contribuito a rendere l'Italia e la sua straordinaria tradizione culinaria celebre in tutto il mondo.

Nel libro sono raccolti una serie di aneddoti "cine-gastronomici" accompagnati da ricette, originali e della tradizione, presentate da ventuno attori, italiani e non, che, con i loro racconti, testimoniano quel perfetto, entusiasmante ed estremamente affascinante connubio tra la grande tradizione enogastronomica italiana, il cinema e i suoi protagonisti che, proprio intorno a una tavola, ci hanno emozionato regalandoci momenti indimenticabili, entrati a far parte dell'immaginario di ciascuno di noi.

In fondo un buon film   come un buon piatto, una volta gustato ti rende felice.

# RICETTE E RITRATTI *d'attore*

scheda tecnica | VIDEO

---



regia	<b>PIERLUIGI SIENA</b>
fotografia	<b>SIMONE MECHILLI FEDERICO MANTOVA</b>
operatore	<b>VALERIO SERAFINI</b>
montaggio	<b>FEDERICO BARASSI</b>
VFX	<b>SANTIAGO MARTINEZ DE AGUIRRE</b>
suono	<b>GIANFRANCO TORTORA MICHELE BOREGGI</b>
trucco	<b>AGNESE TUTI</b>
fotografo di scena	<b>RINALDO SGARELLA SGP</b>
backstage	<b>LUCA CUSELLA</b>
amministrazione	<b>VALERIA DIONISI</b>
produzione esecutiva	<b>CRISTIAN BERNA ALICE SALVAGNI</b>
prodotto da	<b>GIANLUCA CANNIZZO per Cannizzo Produzioni</b>
ufficio stampa	<b>ANTONIO STIGLIANO per Cannizzo Produzioni</b>

La Cannizzo Produzioni nasce per iniziativa di Gianluca Cannizzo, già amministratore unico dell'agenzia Cannizzo Management che, oltre a rappresentare diverse celebrities, si occupa di servizi per lo spettacolo. E' una casa di produzione con sede a Roma e Milano che opera prevalentemente nei settori della produzione televisiva, cinematografica, grandi eventi e campagne pubblicitarie. Crea, realizza e sviluppa in proprio progetti per il mercato nazionale e internazionale, avvalendosi della collaborazione in team di giovani professionisti che vantano una pluriennale esperienza, capacità organizzativa, professionalità e grande voglia di realizzare progetti innovativi.

**Per la televisione** produce nella stagione 2014/15 la prima edizione di SKIARE, programma televisivo con protagonista il campione di sci Giorgio Rocca, in onda su Sky Sport. Nell'ottobre del 2014 produce per Red Bull, "Red Bull Soap Box Race", uno speciale trasmesso da Mediaset su Italia1. Nello stesso anno, in collaborazione con Rai Cinema e One More Pictures, per l'associazione Doppia Difesa di Michelle Hunziker e Giulia Buongiorno, coproduce "Un'altra Storia", tre spot e un cortometraggio in onda sulle principali emittenti televisive. Nel 2015 realizza "La rocca di Vignola, Un Diamante Grezzo, Una Bellezza da Scoprire", documentario in onda su Sky Arte Hd. Nello stesso anno rinnova la collaborazione con Rai Cinema e One More Pictures, realizzando "Ancora un'altra storia", una nuova campagna per l'associazione Doppia Difesa. Attualmente è in produzione la seconda edizione del format tv Skiare, sempre con la conduzione di Giorgio Rocca. Sei puntate in onda su Gazzetta Tv, canale 59 del digitale terrestre a partire dal 28 dicembre. Sempre nel 2015 produce per il cinema il cortometraggio "Pilato 2.0" che vede tra i protagonisti la presenza di Caterina Murino.

**Per il web**, si occupa della realizzazione dei making of di alcuni tra i migliori film prodotti da Rai Cinema. Nel 2014 e nel 2015 segue "Fratelli Unici" di Alessio Maria Federici; "Confusi e felici" di Massimiliano Bruno; "Scusate se esisto" di Riccardo Milani; "Sei mai stata sulla Luna?" di Paolo Genovese; "Ho ucciso Napoleone" di Giorgia Farina; "Il Principe Cenerentolo" di Leonardo Pieraccioni e "Io e lei" di Maria Sole Tognazzi. Sempre nel mondo web, per il canale CnLive! di Conde Nast, produce, in collaborazione con Rai Cinema, la serie "Ricette e ritratti di Attori". Ventuno puntate in onda dal 25 novembre che vedono tra i protagonisti: Beppe Fiorello, Giorgio Pasotti, Claudia Gerini, Vinicio Marchioni, Cristiana Capotondi, Alessandra Mastronardi, Alessandro Roja, Rolando Ravello. Cannizzo Produzioni si occupa, inoltre, della realizzazione di **grandi eventi e spettacoli dal vivo**. Dal 2014 la prestigiosa Casa Automobilistica Maserati, decide di affidare alla Cannizzo Produzioni i suoi grandi eventi: "Maserati Centennial Tour", "Maserati Winter Tour" e "Maserati Summer Tour". Nel 2015 per Rai Cinema, produce "Medicinema Charity Gala", il gala di beneficenza per raccogliere fondi per la costruzione di una sala cinema all'interno del policlinico Gemelli. Sempre nel 2015, a luglio, realizza per Red Bull, "Red Bull Roma Azione", un evento concorso legato al mondo cinema con Giorgio Pasotti.

# D O M

R O M A

## D.O.M HOTEL ROMA



### D.O.M HOTEL

Ubicato in una delle vie storiche ed eleganti di Roma, Via Giulia, in una posizione strategica tra Piazza Farnese, Trastevere, Piazza Navona, il Ghetto e San Pietro, il D.O.M è un hotel 5 stelle ricavato in un antico palazzo del 1600. L'hotel ha l'atmosfera di un'antica dimora nobile, in un mix unico di sacralità e mondanità, impreziosito da iscrizioni sacrali di marmo di epoca rinascimentale e dalla presenza di numerosi pezzi di design, oggetti d'arte contemporanea e fotografie d'autore. 18 tra camere e suite, tutte direttamente affacciate su via Giulia, tra cui la D.O.M suite con terrazza privata di 25 metri quadri.

### THE DEER CLUB

In accordo con la vocazione estetica dell'albergo, tra divani in velluto di seta rasata, lunghe tende dalle nuance notturne che fungono da quinte, chandelier di cristallo, tre preziosi "Ladies and Gentlemen" di Andy Warhol e grandi specchiere in stile veneziano che sollecitano la comunicazione non verbale, nasce The Deer Club, lounge e restaurant dell'albergo, che accoglie i suoi ospiti tutti i giorni, dall'aperitivo al dopocena, miscelando in un unico ambiente arte, buona cucina e l'atmosfera di un tipico liquor club newyorkese. Il bere miscelato qui è un'arte: oltre una pregiata selezione di whiskey, rum, vodka e distillati, l'esperto bartender Davide Guglielmelli propone originali *signature* cocktails. Sul camino, in fondo alla sala, troneggia un imponente trofeo di caccia a testa di cervo, simbolo dell'antico Rione Regola, settimo di Roma, nel quale è situata la storica e affascinante via Giulia.

### LO CHEF MAX MARIOLA

Max Mariola, executive chef del D.O.M Hotel, si occupa di tutti gli aspetti della ristorazione dell'albergo dalla prima colazione alla cena, ma è il The Deer Club il luogo dove la sua cucina equilibrata, semplice e immediata, è proposta nella sua massima interpretazione. A The Deer Club, lo chef propone i 'Kitchen Bites': un menu di piccoli piatti dallo spirito internazionale e contemporaneo realizzati con modernità e freschezza in una cucina che unisce ai piatti tradizionali e stagionali italiani, ricette provenienti dai principali Paesi del mondo. Tutti i piatti sono composti con una grande attenzione all'eccellenza delle materie prime molte delle quali provenienti da produttori locali.

### D.O.M TERRACE

Durante la stagione estiva The Deer Club si trasferisce sulla spettacolare terrazza, situata all'ultimo piano dell'hotel che con sedute bianche in ferro battuto, profuma intensamente di limone e rosmarino. La scelta delle essenze - c'è un piccolo giardino di erbe aromatiche - e degli arredi rispecchia la volontà di creare un luogo che sia profondamente romano e al tempo stesso evocativo delle atmosfere della Dolce Vita capitolina. La posizione è unica: completamente immersa e, quasi protetta, tra i tetti e i campanili del Rione Regola, con una vista esclusiva sul sito archeologico di recente scoperta degli 'Stabula Augusti' (scuderie) dei primi secoli D.C. e un lato che si apre sul Lungotevere e sulla verde collina del Gianicolo.

D.O.M HOTEL e THE DEER CLUB in poco tempo dalla loro apertura, hanno richiamato importanti personalità dal mondo del cinema, all'arte, alla moda e alla musica tra cui di Keith Richards e Ronnie Wood, Vanessa Beecroft, Stefano Tonchi, Maria Grazia Chiuri e Pierpaolo Piccioli, Frida Giannini, Richie Hawtin, Lisa Immordino Vreeland, Maria Carla Boscono, Malgosia Bela, Riccardo Tisci, Mika, Owen Wilson e Ben Stiller.



PRESS

La Maserati è una delle case automobilistiche più ricche di fascino, tradizione e successi sportivi. Nasce a Bologna il 1° dicembre 1914 ad opera di Alfieri Maserati come officina meccanica denominata “Officine Alfieri Maserati”. Nel 1926 la Maserati si trasforma da officina che modifica o sviluppa vetture di altre case in azienda che progetta, costruisce e vende automobili proprie. Alla fine degli anni Trenta, in seguito all’acquisizione dell’azienda da parte dell’imprenditore modenese Adolfo Orsi, la Maserati si trasferisce a Modena, presso l’attuale stabilimento di viale Ciro Menotti.

Dal 2005 Maserati appartiene a Fiat Group – oggi FCA – e rappresenta un brand di prestigio nel segmento delle sportive e delle berline di lusso presente in oltre 60 paesi, dove continua ad essere testimone della raffinatezza, dell’eleganza e dello stile italiano nel mondo.

Nel corso del 2013 Maserati ha presentato la sesta generazione di Quattroporte al Salone di Detroit e la nuova Ghibli, la berlina alto di gamma che segna l’ingresso di Maserati nel segmento E, al Salone di Shanghai. L’ammiraglia Quattroporte e la berlina sportiva Ghibli sono caratterizzate da motori V6 Twin-Turbo e trazione posteriore con potenze che vanno dai 330 ai 410 cavalli e includono una versione a trazione integrale Q4; presente in gamma anche una motorizzazione V6 turbo diesel con potenza fino a 275 cavalli; per Quattroporte è disponibile anche il potente V8 Twin-Turbo da 530 cavalli.

La gamma è completata dalla coupé GranTurismo e dalla versione “aperta” GranCabrio; equipaggiate da motori V8 aspirati con potenze dai 405 ai 460 cavalli, sono in grado di offrire il comfort tipico delle vetture GT Maserati, studiato per accompagnare i passeggeri in piacevoli tragitti a ritmo sostenuto e in modo comodo ed elegante.

Ora, con il MY 16, presentato lo scorso mese di settembre al Salone di Francoforte, Maserati ha inoltre introdotto su tutti i motori della gamma l’aggiornamento normativo Euro 6 ed aggiunto nuovi ed esclusivi contenuti per le berline Ghibli e Quattroporte, tra i quali l’allestimento interno in seta di Ermenegildo Zegna.



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY

## L'Alluminio in cucina Baldassare Agnelli, non solo pentole ma strumenti di cottura orgoglio del Made in Italy

Era il 1907 quando Baldassare Agnelli, capofila di Alluminio Agnelli, realizzò per la prima volta pentole professionali in alluminio, materiale impiegato fino ad allora solo per gli attrezzi delle cucine contadine, o per le gavette dei soldati. Ma era un alluminio "povero", non puro, scarsamente dimensionato.

Prodotti in alluminio puro, impermeabili, capaci di resistere alle alte temperature e in grado di trasmettere al proprio interno il calore in modo uniforme a tutta la superficie, senza che il metallo interagisse chimicamente con gli alimenti. Una formula di successo che Pentole Agnelli ha saputo affermare fin dai suoi esordi.

Percorso portato avanti oggi da Baldassare Agnelli, e dal figlio Angelo, quarta generazione della famiglia alla guida dell'azienda, che parlando della pentola ne descrive la sua filosofia "Negli anni abbiamo seguito e accompagnato gli chef – dice Angelo – adattando gli strumenti di cottura alle esigenze della ristorazione. Insomma nel mondo della ristorazione non ci sentiamo solo partner ma anche e soprattutto complici".

Pentole Agnelli ha investito sulla tradizione coniugandola con l'innovazione. Ha lavorato sullo strumento di cottura dando il suo apporto alla cucina italiana. Del resto in cucina tutto passa attraverso lo strumento di cottura. Se la pentola è quella giusta si riesce non solo a trattare il cibo nel modo migliore, ma a nobilitare la materia prima che si sta preparando.

Cresciuta di pari passo alla ristorazione italiana, Pentole Agnelli, in oltre un secolo di storia, è sempre riuscita – spesso anticipando i tempi – a dare forma alle esigenze dei cuochi lavorando con loro in sinergia.

L'alluminio, le più prestigiose linee di pentole, ma anche i materiali nobilitati della tradizione – rame stagnato compreso – e l'impegno per tramettere la sapienza dei fornelli ha spinto il marchio Made in Italy per eccellenza ad aprirsi al mercato della Grande Mela. Al di là dell'Atlantico, c'è allora un indirizzo nuovo: 126 – 5th Avenue, nel cuore di Manhattan. È il nuovo show room Baldassare Agnelli, che unisce gusto ed eleganza, proposte tecniche ed esperienze sul campo dedicate all'utenza professionale e agli amanti della buona tavola.

Un'azienda che ha saputo costruire negli anni un rapporto privilegiato con gli chef. Una collaborazione che si è trasformata in complicità. Saps Agnelli Cooking Lab, il centro di ricerca a Lallio dove ha sede la fabbrica, è il centro, che per passione e professionalità in ambito enogastronomico, si rivolge a chef, centri di cottura e scuole alberghiere, ed è focalizzato su un modo di cucinare improntato sempre più sulle competenze, sull'approfondimento e sulla specializzazione degli strumenti utilizzati, la loro rispondenza alle forme e il loro corretto impiego

La Saps è il luogo dove il legame tra i cuochi e l'azienda si rafforza. Gli chef arrivano in Saps per provare i prodotti ed è in quel momento che nascono le soluzioni per rispondere alle diverse esigenze. È lì che tradizione e innovazione si coniugano.

**Ufficio stampa**  
**Pentole Baldassare Agnelli**

**Elena Giacchino**  
Tel (Italy) +39 340 26 82 776

**Eleonora Niro**  
Tel (Italy) +39 328 58 42 976

[press@agnelli.net](mailto:press@agnelli.net)

# DAMILANO

BAROLO

## CANTINA DAMILANO, INTERPRETAZIONI NEL BICCHIERE.

Dalle preziose colline delle Langhe,  
una gamma di vini per accompagnare la cucina del cuore.

Giorgio Pasotti, Cristiana Capotondi, Alessandra Mastronardi, Beppe Fiorello, Claudia Gerini, Alessandro Roja... e molti altri. Sono i protagonisti del cinema italiano e in "Ricette e Ritratti d'attore" si raccontano in cucina. Con l'aiuto di Max Mariola, chef executive di D.O.M Hotel Roma, ognuno interpreta una ricetta del cuore: un piatto.

Ad ogni performance gastronomica la Cantina Damilano ha abbinato uno dei vini della sua gamma che nascono da 53 ettari di vigneto, dislocati nelle colline più vocate delle Langhe, in Piemonte. Nei bicchieri ci saranno le grandi varietà piemontesi: a partire dal Nebbiolo, vitigno principe delle Langhe, passando dalla Barbera, fino al bianco Arneis e al dolce Moscato, tutte interpretate con cura e passione secondo la filosofia produttiva della famiglia Damilano.

Cantina Damilano è una delle aziende storiche del territorio e ogni suo vino - a partire dai preziosi Barolo, di cui Barolo Cannubi e Barolo Cannubi Riserva 1752 sono le espressioni più alte - ritrae e racconta l'identità di un'azienda che da quattro generazioni mette in bottiglia l'eccellenza della propria terra. Un'eccellenza che è capace di interpretare al meglio qualsiasi ricetta... anche quelle d'attore.

*Ricette e Ritratti d'attore* conferma la partnership tra Rai Cinema e Cantina Damilano e si aggiunge alle numerose iniziative di Rai Cinema in cui i Vini Damilano sono stati protagonisti, tra cui Festival del cinema italiani e internazionali.

**La Cantina.** Damilano è una delle aziende storiche del Barolo. Paolo, Mario e Guido Damilano sono la quarta generazione della proprietà. Oggi l'azienda conta su 53 ettari vitati nei territori più prestigiosi delle Langhe, tra cui può annoverare diversi preziosi cru. Il più importante è senz'altro quello di Cannubi, una collina dai suoli unici, di cui Damilano ha la proprietà di 2 ettari e la gestione di ulteriori 8 ettari fino al 2027. Qui nascono Barolo Cannubi e il Barolo Cannubi 1752 Riserva. La gamma è completata dai crus Brunate, Cerequio e Liste, dal Barolo Lecinquevigne e dalle altre denominazioni del territorio.