

“La Grande Bellezza” del coniglio alla ligure: la Regione ringrazia Servillo con una targa

di **Redazione**

13 Marzo 2014 - 11:58



Genova. In una scena a tavola del film Premio Oscar “La Grande Bellezza” di Paolo Sorrentino, visto da decine di milioni di persone in Italia e nel mondo, si parla della ricetta del “coniglio alla ligure” e la Liguria ringrazia.

Lo ha fatto l’assessore regionale al Turismo Angelo Berlangieri che ieri sera ha consegnato una targa a Toni Servillo, principale protagonista del film, al suo debutto al Teatro della Corte di Genova, con il fratello Peppe, con “Le voci di dentro”, di Eduardo De Filippo.

Approfittando della sua presenza al Teatro Stabile, insieme con Toni Servillo, la Regione Liguria ha voluto ringraziare il regista Paolo Sorrentino e tutto il cast del film che, a sorpresa, “ha regalato una formidabile promozione alla cucina e all’enogastronomia ‘made in Liguria’ che, sempre di più, soprattutto per gli ospiti stranieri, sta diventando una motivazione di vacanza in Liguria”, afferma Berlangieri.

La cena de “La Grande Bellezza” dove si parla di come cucinare il coniglio è quella in terrazza in onore di una religiosa centenaria, in cui il cardinale Bellucci, interpretato da Roberto Herlitzka, svela ai commensali i segreti e gli ingredienti del popolare piatto della

tradizione ligure, citando fra questi, anche le olive, rigorosamente taggiasche.