

È la Versilia  
la colonna sonora  
della vita di

# STEFANIA SANDRELLI

di Walter Farnesi

**N**on le sono bastati 48 anni di esperienza da attrice tra cinema, televisione e teatro, diretta in oltre centoventi film da alcuni dei più grandi registi di una stagione tra le migliori del cinema italiano: la Sandrelli che non ti aspetti ha voluto cimentarsi anche dietro la macchina da presa e tra le vigne del Chian-

ti. L'esordio da regista con un film atipico, "Christine Cristina" (nelle sale dal 7 maggio), e la produzione di "Acino d'Oro", un Chianti Classico DOCG, che reca in etichetta, oltre alla sua, le firme di Giovanni Soldati e Sandro Bottega. Romana d'adozione ma viareggina nel cuore, Stefania parla di queste nuove esperienze.

**Quali sono le sue sensazioni dopo il debutto dietro la macchina da presa?**

È stata indubbiamente un'esperienza molto importante per me, una lunga gestazione al termine della quale ovviamente sarei molto felice se il prodotto finale avesse un riscontro positivo nel pubblico. Io lo definisco un 'piccolo film' poiché è stato rea-

## CHRISTINE CRISTINA

**P**ochi conoscono il nome di Cristina da Pizzano. Eppure Cristina è stata una figura esemplare nella storia della letteratura. Italiana, vissuta in Francia nel momento del passaggio dalla notte del Medioevo all'alba dell'Umanesimo, fu la prima donna a vivere soltanto grazie alla propria penna, cioè scrivendo e pubblicando opere poetiche. Poeti si nasce o si diventa? Nel caso di Cristina fu precisamente una conquista. Ed è proprio la storia di questa conquista avventurosa che si vuole raccontare. Dal destino precipitata da un'agiata condizione nella miseria più nera, con due figli piccoli, nell'imperversare delle lotte tra Armagnacchi e Borgognoni, Cristina ha un solo imperativo: sopravvivere. Costretta ad immergersi nella Parigi incognita e insidiosa dei derelitti, schiacciati da guerre centenarie, Cristina dovrà risorgere dopo aver toccato il fondo, vincendo fame, paura e disperazione. Ci riuscirà per l'appunto grazie alla scoperta di un dono che portava dentro di sé senza saperlo: il talento poetico...

USCITA CINEMA: 7 maggio 2010

REGIA: Stefania Sandrelli

SCENEGGIATURA: Giacomo Scarpelli, Stefania Sandrelli, Marco Tiberi con la supervisione di Furio Scarpelli

ATTORI: Amanda Sandrelli nel ruolo di Cristina, Alessio Boni, Alessandro Haber, Paola Tiziana Cruciani, Blas Roca Rey, Roberto Herlitzka, Sara Bertelà, Stefano Molinari, Antonella Attili, Paolo De Vita, Mattia Sbragia

SCENOGRAFIA: Marco Dentici

COSTUMI: Nanà Cecchi

FOTOGRAFIA: Paolo Carnera

MONTAGGIO: Patrizio Marone

MUSICHE ORIGINALI: Pasquale Catalano con una canzone cantata da Sting "Come again" di E. Karamazov e Sting

PRODUZIONE: Cinemaundici, Diva e Rai Cinema

DISTRIBUZIONE: 01 Distribution





lizzato in sole otto settimane di lavorazione, non ho nemmeno voluto metter mano al doppiaggio nelle fasi successive di montaggio.

**A cosa si deve l'interesse verso un personaggio femminile così particolare?**

Ho deciso di fare questo film perché quando ho letto per la prima volta la storia di Christine de Pizan ho subito pensato che mi sarebbe piaciuto vederla sul grande schermo. Ciò che più mi ha colpita nella storia di Christi-

ne è l'estrema attualità del suo personaggio, delle sue azioni: pur trattandosi di una donna nata nel 1364, le scelte e il coraggio che hanno caratterizzato la sua vita sono molto moderne, in linea con la vita delle donne di oggi, e ciò che le rende pericolosamente controcorrente, in quei secoli, è il contesto storico e sociale dell'epoca.

**Quali giovani attori vorrebbe avere nel suo cast per una nuova esperienza da regista?**

Per misurarmi di nuovo con la

regia avrei bisogno di uno stimolo molto forte. Io sono istintiva, perciò potrei cimentarmi ancora in un'impresa del genere solo se trovassi un nuovo soggetto altrettanto sorprendente quanto lo è stato *"Christine Cristina"*. Di solito lascio decantare un po' queste impressioni potenti, che poi si ripropongono a distanza di tempo, perciò, chissà. Per quanto riguarda la scelta degli attori devo anzitutto dire che per me gli attori sono una categoria di persone da coccolare, di cui

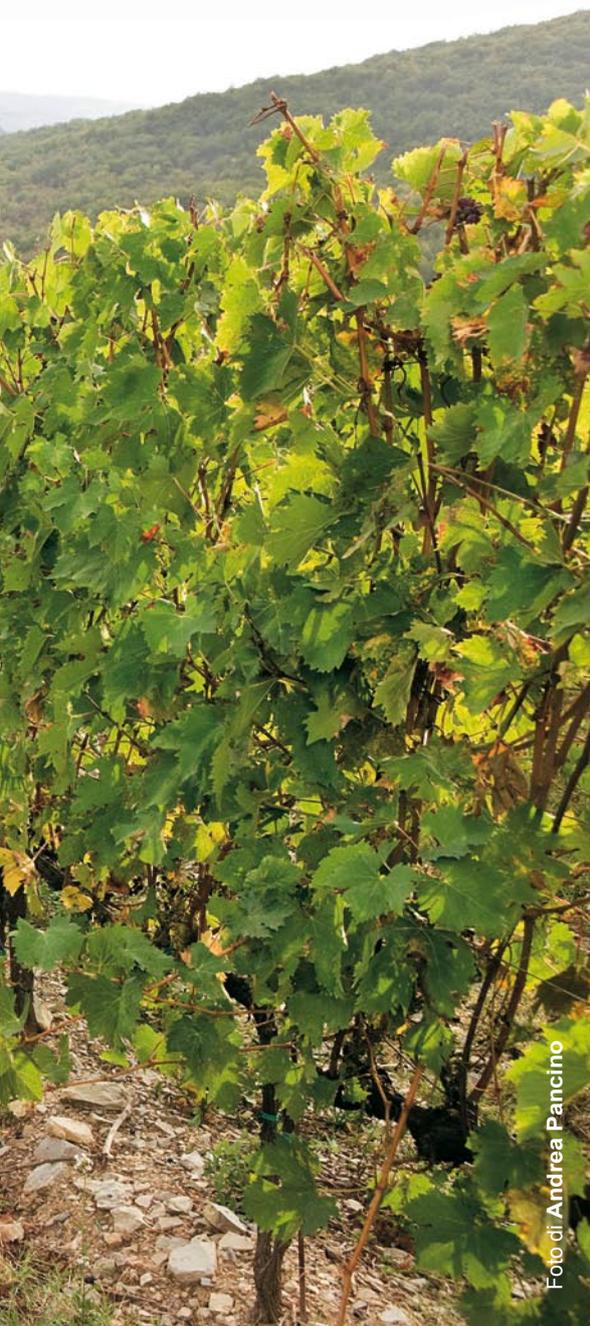


Foto di Andrea Pancino



Foto di Andrea Pancino

mi piace letteralmente prendermi cura, sono caratteri, voci, sguardi. Ce ne sono molti bravi e interessanti, e i giovani offrono sempre un lato inedito. Non fingo una diplomazia che non ho, ma adesso davvero non saprei fare nessun nome, non vorrei escludere nessuno.

**Con quale film ritiene sia avvenuta la conferma della sua maturità professionale?**

Ho preso coscienza molto presto delle prospettive della mia professione, ma credo che la piena

consapevolezza sia arrivata con "Il Conformista". Io ho avuto la fortuna di avere una scuola di cinema unica, una carriera fortunata ma senza nessuna programmazione a tavolino. Non ho mai cercato proposte, ma semmai operato delle scelte.

**Qual è il ruolo che vorrebbe interpretare e che ancora non le è stato proposto?**

Nella mia carriera ho avuto la fortuna di poter interpretare ruoli diversi, molto variegati e stimolanti. Al di là della performance

per me è importante partecipare ad un bel film, mi piace confrontarmi alla pari con attori e professionisti del mio settore.

**Nonostante la sua vita romana la Versilia le è rimasta nel sangue. Cosa ricorda dei suoi anni ruggenti?**

Essere nata a Viareggio per me è un privilegio, la Versilia è uno dei posti più belli al mondo. Con Roma è stato un colpo di fulmine, mi piace molto viverci, ma gestire il tempo per essere presente in tutti i posti che fan-

no parte della mia vita è molto difficile.

La Versilia per me è musica: sono cresciuta con mio nonno che intonava le arie di Puccini, mio fratello suonava musica classica, andavo ad ascoltare dal vivo Chet Baker, Gaber, alla Bussola ho conosciuto Gino Paoli. La Versilia è musica, e la musica della Versilia è stata la colonna sonora della mia vita.

**Insieme a Giovanni Soldati e Sandro Bottega in un'impresa che la distanza dal cinema: quando e come nascono l'Acino d'Oro e l'Acino d'Oro Riserva? Hanno ambedue la DOCG?**

Il progetto Acino d'Oro risale al 1993. In una serata d'autunno, davanti al fuoco di un camino,

### **Acino d'Oro Chianti Classico DOCG RISERVA GALLO NERO**

- **Vitigno:** Sangiovese, Merlot, Colorino
- **Provenienza:** Provincia di Siena
- **Grado zuccherino:** < 4 g/l
- **Grado alcolico:** 13,5% vol.
- **Acidità:** 5,5-6 g/l
- **Caratteristiche e processo produttivo:** Questo vino rosso di qualità superiore nasce da uve che maturano su un suolo di origine calcarea, situato tra i 360 e i 400 metri di altezza. Dopo il processo di vinificazione, l'80% della massa sosta per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 54 ettolitri, mentre il restante 20% matura in tonneaux da 500 litri di rovere di Nevers, Tronçais e Allier. Viene quindi affinato per 6 mesi in bottiglia. Questo vino, certificato dal Consorzio Gallo Nero, si abbina ai migliori piatti a base di carne che la gastronomia italiana sa offrire.
- **Colore e aspetto:** Rosso rubino con riflessi granata
- **Olfatto:** Note di piccoli frutti rossi e viola mammola
- **Gusto:** Caldo, rotondo, leggermente sapido e molto persistente
- **Retrogusto:** Sfumature speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao
- **Bicchieri consigliati:** Ballon
- **Temperatura di servizio:** 16/18° C

### **Acino d'Oro Chianti Classico DOCG GALLO NERO**

- **Vitigno:** Sangiovese in purezza
- **Provenienza:** Provincia di Siena
- **Grado zuccherino:** < 4 g/l
- **Grado alcolico:** 13% vol.
- **Acidità:** 5-6 g/l
- **Caratteristiche e processo produttivo:** Questo superbo vino rosso nasce da uve di Sangiovese che maturano su un suolo di origine calcarea. Affinato 24 mesi in botti di rovere e uno in bottiglia, ha ottenuto l'ambita certificazione da parte della commissione del Consorzio Gallo Nero. Si accompagna a selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati. È ottimo anche come vino da meditazione.
- **Colore e aspetto:** Rosso rubino con riflessi granata
- **Olfatto:** Intenso di frutta matura, con sentore persistente di frutti di bosco, nobilitato dalla maturazione in roveri pregiati di Francia e Slavonia
- **Gusto:** Armonico, elegante, sapido, di carattere ed equilibrato
- **Retrogusto:** Persistente, leggermente tannico con sentori di spezie e fiori di campo
- **Bicchieri consigliati:** Ballon
- **Temperatura di servizio:** 14/16° C



Sandro Bottega, che oltre ad essere un amico è un famoso distillatore trevigiano, presentò a me e Giovanni il prosecco "Il Vino dei Poeti". La calda atmosfera di un rustico di campagna e le piacevoli suggestioni di questo spumante dal nome fascino accesero in me il desiderio di conoscere meglio il mondo enologico e di iniziare a produrre un vino rosso.

Il progetto ha quindi preso forma e nel 1994, sempre in autunno, ci ritrovammo tutti e tre tra i filari di una piccola tenuta della campagna senese, per scegliere personalmente l'uva migliore per produrre il nostro Chianti. Amo visitare le vigne, in particolare durante la vendemmia. Considero il vino un vero e proprio dono della natura, che l'uomo ha saputo mettere a frutto. Mi piace partecipare agli assaggi del nostro Chianti Acino d'Oro insieme a Giovanni e a Sandro, abbiamo anche ottenuto la DOCG dal consorzio Gallo Nero! Il nostro vino è in distribuzione nei principali duty free shop aeroportuali: Roma, Milano, Stoccolma, Copenhagen, Dubai, Singapore, Taipei, etc. Inoltre è in vendita a bordo delle navi delle grandi compagnie di navigazione (Silja, Tallink e Viking) che collegano le capitali scandinave. In Italia è disponibile su tutto il territorio presso 350 ristoranti, 180 enoteche e 20 hotel. In tutto il mondo nel corso del 2009 sono state vendute complessivamente circa 25.000 bottiglie, in Italia circa 8.000.

**Ad un'attrice cui hanno domandato tutto, cosa non è stato chiesto?**

Forse un semplice 'Come stai?', poco enfatico ma importante, mai banale.

A cui risponderei comunque: grazie, non mi lamento!

Siena



Foto di Andrea Pancino / Courtesy press-agent Saverio Ferragina