

# **Nuovo appuntamento con Lù Mière Calicidicinema: “Cosa avete fatto a Solange?”**

**LECCE – Continua martedì 05 febbraio, alle ore 20.30, la rassegna cinematografica Lù Mière Calicidicinema, ancora una volta ospite delle sale del Must- Museo Storico di Lecce.**

**In un’atmosfera informale e conviviale, si svolgerà il sesto appuntamento della nuova programmazione, a cura di Antonio Manzo, direttore artistico di questa iniziativa nata con lo scopo di ricordare film rari e senza tempo, che hanno fatto grande la storia cinematografica internazionale, unendoli ai vini pregiati di note aziende vitivinicole salentine.**

**L’incontro vedrà la proiezione del film “Cosa avete fatto a Solange?”, thriller girato nel 1972 da Massimo Dallamano. Al centro della storia, temi coraggiosi e anticipatori di una società vorticoso che vuole benessere a ogni costo, rappresentati in un susseguirsi di scene particolari. All’interno di un collegio per le figlie della high society londinese, proposto per la prima volta in una pellicola italiana, prendono vita elementi all’epoca ritenuti “scomodi”, come l’amore omosessuale tra adolescenti e la presenza di sacerdoti poco dogmatici. Tutto ruota intorno alla misteriosa morte di Solange, una delle collegiali, da cui il film prende il titolo. Incisiva l’interpretazione di un giovane Fabio Testi, reduce dal successo del dramma “Il Giardino dei Finzi Contini”, che l’anno precedente si era aggiudicato l’Oscar come miglior film straniero.**

**Uno dei lavori meglio riusciti di Massimo Dallamano, considerato un anticipatore libero e svincolato di temi forti e crudi che lo hanno reso per taglio scenico e inquadrature unico come regista cosiddetto “di genere”. Questo suo lavoro è**

considerato un film da brivido, sensazionale, con la colonna sonora scritta da Ennio Morricone, che aumenterà l'atmosfera da suspense, tenendo lo spettatore col fiato sospeso fino alla fine.

Ad accompagnare la serata, il vino bianco Fregi Barocchi IGP dell'azienda Palamà di Cutrofiano, a base di Verdeca e Malvasia Bianca, sapientemente bilanciate per esaltarne le caratteristiche.