



Placido Premia Lillo, Caterina Guzzanti E Magalli Ai Cinecibo Awards Di Roma

Svelati altri protagonisti della serata Cinecibo Awards dell'11 marzo al The Church Palace di Roma, a cominciare da Lillo e Caterina Guzzanti, che interpretano marito e moglie nella nuova commedia di Fausto Brizzi "Modalità aereo", lei intenta a friggere per la vigilia di Natale, lui si ritrova un cellulare di una persona importante e approfitta della situazione latitando la lunga cena alla quale viene dedicata dal regista una lunga carrellata fino al crollo degli invitati. Due attori Lillo e Caterina Guzzanti per il loro grande talento comico riceveranno il Comic Talent Cinecibo Award.

Nella serata verranno premiati sempre da Michele Placido (presidente di Cinecibo, progetto ideato da Donato Ciociola) per il film "In viaggio con Adele" Alessandro Capitani per miglior opera prima, Isabella Cocuzza e Arturo Paglia della Paco Cinematografica come migliori produttori (il film è stato distribuito dalla Vision Distribution) e premio come miglior sceneggiatore della stagione a Nicola Guaglianone (che ha anche scritto il film che nel 2018 ha totalizzato più ingressi in sala "La befana vien di notte") che già in altri due film aveva scritto scene con il cibo come "Lo Chiamavano Jeeg Robot" (con l'iconico budino di crema alla vaniglia) e "Sono tornato". Riconoscimento anche a Sara Serraiocco come Young Rising Star, tra le nostre giovani attrici più richieste all'estero e ad Alessandro Haber per la sua interpretazione a tavola nella storia con una figlia che vorrebbe lasciare da qualche parte, ma di cui si affeziona inevitabilmente

Verrà consegnato a Giancarlo Magalli il Cinecibo Awards alla carriera televisiva, riconoscimento anche a Gino Sorbillo come icona della pizza italiana nel mondo e per il suo coraggio.

Nelle prossime settimane verranno svelati anche gli altri vincitori del Cinecibo award: il premio alla Migliore Attrice della stagione e il premio alla carriera.

La serata sarà condotta da Laura e Sivlia Squizzato.

Come di consueto la serata dell'11 marzo si concluderà con la degustazione di piatti proposti dallo chef del The Church Palace Domenico Cascone, che saranno preparati o abbinati con alcuni prodotti alimentari vanto della tradizione culinaria campana. Tra questi il Carciofo di Paestum IGP prodotto da Terra Orti, il Cipollotto Nocerino Dop prodotto dalla O.P. AOA, la 'Zizzona di Battipaglia' del Caseificio La Fattoria, i vini San Salvatore 1988, i pani degli 'Chef dei Grani' Helga Liberto e Vito De Vita.

Partner dell'iniziativa sono: Lucana Film Commission, Cinecittà News, AOA, Terra Orti, Amaro di Paestum, The Church Palace Rome, Dental Aronica, Inteli Comunicazione, Nikem Studio.