CRÍTICA DE **CINE**

Académico desfile de estampas piadosas

FRANCESCO

Dirección: Liliana Cavani.
Guión: L. Cavani y Roberta Mazzoni.
Fotografía: Giuseppe Lanci y Ennio Guarnieri.
Escenografía: Danilo Donati.
Música: Vangelis.
Intérpretes: Mickey Rourke, Helena Bonham-Carter, Paolo Bonacelli, Andrea Ferréol, Hanns Zischler, Peter Berling, Mario Adorf, Fabio Russotti.
Producción: Rai Instituto Luce-Italnoleggio/ Karol-Royal, Italia/RFA, 1989.
Duración: 155 minutos.
Estreno: 15-11-89, en cines Publi y Aquitania.

JOSÉ LUIS GUARNER

En 1966, cuando sólo tenía 29 años y era una distinguida realizadora de encuestas televisivas sobre el Tercer Reich o el mariscal Pétain en la Rai, Liliana Cavani dirigió su primera película, "Francesco d'Assisi", que dio a conocer en España la vieja Setmana de Cinema por recomendación expresa de un entusiasta paisano de la directora, Vittorio Cottafavi. Era una modesta producción en blanco y negro, que mostraba Francesco Bernardone desde una perspectiva laica, secular, humana y muy contestataria –casi un rebelde del ya próximo mayo del 68– a imagen de su inesperado protagonista, Lou Castel, un actor sueco-argentino que acababa de conseguir un considerable éxito personal como el desequilibrado protagonista de "Con las manos en los bolsillos", la aclamada primera película de Marco Bellocchio. Y permanece una propuesta honrada y realmente estimable, muy superior a la ridícula visión del Poverello como precursor del movimiento hippy con que Zeffirelli nos castigaría cinco años después en "Hermano Sol, hermana Luna".

Vientitrés años y nueve películas después, la polémica cineasta italiana revisita el personaje de sus comienzos, justamente al cumplirse el medio siglo de "Francesco, giuglare di Dio", la obra maestra rodada por Roberto Rossellini que abrió una nueva época para el cine histórico y ha quedado como una de las películas más hermosas de todos los tiempos.

Pero la Cavani no pretende rendir homenaje a Rossellini, ni tampoco enmendarle la plana. Simplemente ha querido hacer hincapié en aspectos religiosos y espirituales de Francesco, relegados a segundo término en su anterior incursión, considerados desde una perspectiva inequívocamente moderna: los horrores de la guerra, la política de la Iglesia, la pobreza como alternativa a un mundo progresivamente materialista. Su nueva película toma ahora una estructura oral: algún tiempo después de la muerte del santo de Asís, sus discípulos y seguidores más fieles y próximos se reúnen para hacer el recuento de su experiencia.

Pero este "Francesco" ya no es una humilde producción como el de otro tiempo, sino una cara coproducción italo-alemana, rodada en inglés y con un protagonista norteamericano, el carismático Mickey Rourke. Pese al esfuerzo más que considerable del actor, amante tanto de los retos arriesgados como de los roles que le permiten llorar y retorcerse para exteriorizar su intensa vida interior, es imposible no ver en él al astro de moda tras su esforzada composición, sobre todo en escenas que explotan con astucia el pío erotismo de sus relaciones con la fiel Clara –la diminuta Helena Bonham-Carter– o su revolcón desnudo sobre la nieve para apagar el fuego de la tentación.

Y la fuerza humana de Francesco –en parte santo, en parte visionario, en parte neurótico– se diluye en un pesado, académico desfile de estampas piadosas. Sólo el clímax final posee una cierta emoción pero, tras dos horas y media de proyección, puede pillar al espectador algo distraído, si no indiferente. ●

Recibe desde HOY la V.O. de un SCOLA que recupera "nuestro" pasado

QUISIMOS CAMBIAR EL MUNDO PERO EL MUNDO NOS CAMBIO A NOSOTROS (VERSION INTEGRA DEL FILM C'ERAVAMO TANTO AMATI, DISTRIBUIDO ANTERIORMENTE EN ESPAÑA CON EL TITULO DE «UNA MUJER Y TRES HOMBRES»/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/MANFREDI/SCOLA/GASSMAN/SANDRELLI/SCOLA/

Ettore Scola
Nos habíamos querido tanto
(C'eravamo tanto amati)

VITTORIO GASSMAN/STEFANIA SANDRELLI/NINO MANFREDI EN «NOS HABIAMOS QUERIDO TANTO» CON GIOVANNA RALLI Y ALDO FABRICI/GUION DE AGE/SCARPELLI/SCOLA/PRODUCIDA POR PIO ANGELETTI Y ADRIANO DE MICHELI/DIRIGIDA POR ETTORE SCOLA/TECHNICOLOR/DISTRIBUIDA POR BELLPARAISO

● Tal como éramos tal como somos, y quizás tal como no quisimos ser...

● Antes de **"La nuit de Varennes"**, de **"Le bal"**, de **"La familia"** o de **"Splendor"**, ETTORE SCOLA nos regaló su primeras filigrana

GRAN PREMIO FESTIVAL MOSCU

G&P

VERDI 3 SALAS STEREO

HOY GRAN EXITO

En el 2º mes la han visto 18.240 ESPECTADORES

¡Este **MARQUIS** tiene mucha cola!

PELAYO WALDORF

HOY, VIERNES, ESTRENO

Si le gustó "LA VIDA DE BRIAN" o "LOS CABALLEROS DE LA MESA CUADRADA" y quiere reírse como un bárbaro, no se pierda "DAGOBERTUS-LOCAS HISTORIAS MEDIEVALES", última película de DINO RISI, director de "LA ESCAPADA"

Una exclusiva TREBOL FILMS

LA SELECCION DEL GASTRONOMO

Barcelona y Provincia

CUINA MENORQUINA

Es Pla. S. Gervasio Cassoles, 86. T. 212-65-54. Caldereta langosta.

COCINA VASCO-NAVARRA

Gorria. Diputación, 421. Tel. 245-11-64. El mejor horno de asados y... típicos pescados vascos. Aparc.

CUINA Y CELLER DE LLEIDA

Gargantúa y Pantagruel. Aragón, 214. Caracoles llauna y gurmanda. Grill a la vista. Horno asar. Comedores privados. Cerrado domingo. Parking al lado. T. 253-20-20.

ALTA GASTRONOMIA CATALANO-FRANCESA

Via Veneto. C. Ganduxer, 10-12. Tels. 200-72-44 y 200-70-24.

Hostal del Sol. T. 215-62-25. P.º de Gracia, 44. Domingos abierto.

Reno. Tuset, 27. T. 200-91-29. Abierto todos los días. Parking.

El Dorado Petit. Dolores Monsardá, 51. 204-51-53/204-55-06.

Le Gourmet. Av. Joan XXIII (Diagonal), jto. Regine's. Tel. 330-71-11.

Diana. Restaurante del H. Ritz. Gran Vía, 668. Tel. 318-52-00. Lujo.

La Dama. Diagonal, 423. Abierto todos los días. T. 202-06-86. Parking.

Soley. Obert diumenge. Saló privat. C. Bailén, 29. T. 245-21-75.

La Puñalada. P.º de Gracia, 104. T. 218-83-44. Ab. siempre. P. T. cto.

El Túnel. Ample, 33. 315-27-59. Cerr. dom. noche y lun. noches, apar.

El Túnel de Muntaner. S. Mario, 82. T. 212-60-74. Cerrado festivos.

Orotava. Selección pescados crudos. "Cobonoff". Sal. priv. Cjo. Ciento, 335. T. 302-31-28. Aparc.

Florian. Bertrand i Serra, 20. T. 212-46-27. La cocina de Rosa Grau.

El Trapio. Esperanza, 25. (Bonanova). Terr. cubierta. Cerr. dom. todo día; lun. mediod. T. 211-58-17. Apar.

Magí Vinya Rosa. Av, Sarriá, 17. Pk. T. 230-00-03. Comed. priv.

Vía Claris. Pje. Permanyer, 2. Do. ab. T. 318-36-08. Ab. hasta 2. Park.

Can Travi Nou. Antiga Masia Pairal d'Horta. T. 428-03-01. Parking.

Tikal. Rbla. Catalunya, 5. Salones privados. Park. Tarj. T. 302-22-21.

El Gran Café. Avinyó, 9. Amb. 1900. Música piano. T. 318-79-86.

Amalia de Sarrià. Nau Sta. Maria, 5. 205-64-68 (j. Up & Down). P.

La Glorieta de S. Gervasi. 211-66-46. Hurtado, 25. Sal. priv.

Caliu del Celler. Tenim marisc i peix fresc. S. Cugat V. 674-02-96.

La Salsa. Pau Claris, 122. Cerr. domingos. T. 317-15-98/317-31-00.

Moliner. Ctra. d'Esplugues, 154. T. 375-70-53. Parking. Targ. todas.

La Mallola. T. 473-17-94. Esplugues. Carpa de verano. Terrazas, jardines. Siempre abierto. Park. vigilado.

COCINA ARGENTINA

Churrasco. Valencia, 324. Tel. 258-00-17. Climatizado. Parking.

COCINA CATALANA BARCELONINA

Roig Robi. Séneca 20 218-92-22 217-97-38. Jardí. T. D. y fes. Sal. P.

Petit Majó. El Can Majó de S. Gervasi. Oliana, 8. 200-47-37. Sal.

COCINA CATALANA

L'Empordà. Av. Joan XXIII (Diagonal), jto. Regine's. Tel. 330-71-11.

La Jijonenca Diagonal. Restaurante-Geladeria. Junto (Up & Down). Av. Diagonal, 652. T. 205-39-14.

Can Cortés. Ctra. S. Cugat, 6,5. T. 674-17-04. Museu vins catalans.

Fussimanya. Ctra. Parador Vic. C. jueves. T. 888-73-77. Tavernoles.

La Masía. P.º Vilanova, 164. T. 894-10-76. Sitges. Pescados y carnes. Abierto todo año. Parking.

Hostal Sta. Fe del Montseny. Hotel-Restaurant. T. 847-50-11.

Perafita. Coc. selecta en plena naturaleza. Seva. T. 884-04-42.

Dolceta-2. Urgell, 266. T. 321-83-51. Cuina i cargol de Lleida.

CARACOLES Y ARROCES

Diagonal. Can Soteras. Diagonal, 327. P.º S. Joan, 97. 257-49-39.

COCINA ITALIANA

Restaurant Viena. Pizzeria. C. Sant Quirze, 22. Tel. 725-65-03. Acurada cuina italiana. Sabadell.

La Gioconda. P.º Marítimo, 177. Coc. merc. 664-51-07. Castelldefels.

COCINA VASCA

Beltxenea Catering. T. 422-07-02/422-62-10. Bodas, banq. y convenc. A domicilio servicio de lujo sin límite en núm. de personas.

Les Caves Rekondo. S. Cristóbal, 4. El Masnou. T. 555-01-60. Park.

PESCADOS Y MARISCOS

Rte. Nàutic en Castelldefels. P.º Marítimo, 374. Tel. 665-01-74. Apacible rincón marinero frente al mar. Ab. todos los días. Tarj. créd.: todas. Local climat. Sal. priv.

Solera Gallega. París, 176. Lunes, cerr. Park. T. 239-90-87.

La Canasta. Castelldefels. P. del Mar, 3, P.º Marítimo, 197. Apacible rincón náuticó. T. 665-68-57.

Ricardo. Guillermo Tell, 32. Merluza, rape al azafrán, salsa y caldereta langosta, bogabante. Vivero propio. T. 217-11-36. Parking. Tarjetas.

Dopazo. S. Coloma, 15. Tarj. todas. 311-47-51. Coc. Ab. 13 a 24 h.

COCINA MERCADO E INTERNACIONAL

Brasserie Pepperone. Av. Baños, 39. Castelldefels. 665-03-66.

Sant Pauli. C. Muntaner, 101. Tel. 254-75-48. Reservas.

Rte. Florencia. Diagonal, 570. Hotel Presidente*****. T. 200-21-11.

BANQUETES Y CONVENCIONES

R. Nàutic Castelldefels. P.º Marítimo, 374. T. 665-01-74. 80 pers.

SELECTA ARTESANA

Casa Serrat. Narcís Monturiol, 216. Vilassar de Mar. T. 759-29-50.

Rest. Sant Antoni. Aut. A-19, sort. 6. 751-04-81. Premiá Dalt.

ALTA COCINA INTERNACIONAL

Els Tarongers. 792-60-98. Llavaneres. Terr. verano, cer. Ab. t. a. P.

Terra-Mar. S. Cugat del Vallès. T. 675-57-61. Cerrado dom. noche y lunes. Frente Disco Chic. Park.

COCINA GALLEGA

Rte. Marisq. Lemos. Aragó, 355. **Rte. Marisq. Lemos 2.** Dos Maig, 302. T. 257-77-58 y 235-30-26. Pescados y maris. frescos recib. diaria. Pk. Ab. domingos y fest.

COC. CHINA

Pekín. Roselló, 202. 215-01-77. Esp. pescado y pato. Cerr. dom.

Dragon Inn. Buenos Aires, 12. Nuevo. T. 419-05-72. Marisc. Pek. y canton.

Dragon Inn. Buenos Aires, 12. T. 419-19-29/05-72. Esp. marisc. y pato.

Gerona y Costa Brava

PESCADOS Y MARISCOS

Refugi de Pescadors. Viv. propio. P.º frente mar. (S. Antoniol. Ctra. Bahía Palamós. 972/65-06-64. Clim.

La Gamba. Pl. San Pere, 1 Palamós. T. 972/31-46-33. Fte. pto. Targ.

COC. AMPURDANESA

La Vinya. Cuina cuidada. No tanquem. Garriguella. T. 972/53-01-01.

Lérida

CUINA CATALANO-FRANCESA

Parador Comte Jaume d'Urgell. T. 44-56-04. Balaguer.

Tarragona

ESPECIAL CALÇOTADES

Casa Félix. Ctra. Tarragona km. 17. T. 60-13-50. Valls. Esp. grups.

Félix Hotel *.** 45 hab. Aire ac., pisc., tenis. Reserv. 977/60-60-82.

PESCADOS Y MARISCOS

Eugenia. T. 977/36-01-68. Cambrils. Cerr. martes noche y miércoles.

Joan Gatell. (Fani i Joan Pedrell). Port Cambrils. T. 977/36-00-57.

CUINA CATALANA

Masia Cadet. Poblet. Ob. c. dia. Esp. selecta artesana. T. 87-08-69.

Madrid

ALTA GASTRONOMIA DEL MAR

O'Pazo. Reina Mercedes, 20. T. (91) 534-37-48. Los mejores pescados y mariscos del mundo.

El Pescador. José Ortega y Gasset, 75. T. (91) 402-12-90. El mejor puerto de mar en la capital.

COCINA INTERNACIONAL

Jockey. Amador de los Ríos, 6. T. 419-10-03 y 419-24-35. Madrid.

Belagua. Hermosilla, 4. T. 91/431-27-15 y 276-08-00. Aparcador.

Lúculo. Génova 19. 419-40-29. Alta coc. Angel García. Pk.

GASTRONOMIA ASTURIANA Y DE MERCADO

Horno de Sta. Teresa. C. Sta. Teresa, 12. T. 319-10-61. Cerr. S/D.

GRANDES MARISQUERIAS

Carta Marina. Padre Damián, 40 (esq. Al. Alcocer. Frente Eurobuilding). Alta coc. gallega. T. 91/250-48-64.

Palma Mallorca

Portixol. El Molinar. T. 27-18-00. Esp. en comidas marineras. A 1,5 km dentro Palma. Park. prop. Tarj. tod.

Andorra

PESCADOS Y MARISCOS

Don Denis. Isabel Sondi, 3. T. 9738/20692. Selec. cocina vasca e inter. Marisquería y vivero propio.

ARTESANA E INTERNACIONAL

La Paella. Av. Escoles, 3. Les Escaldes. T. 9738-20927. Muy selecto.

Valladolid

Mesón Panero. (983) 30-16-73.

Machaquito. C. Caridad, 2. Pescados de anzuelo. T. 983/35-13-51.

Murcia

Rincón de Pepe. Hotel-rest. Apóstoles, 34. T. 21-22-39. Aparc.

Tel. 258-23-06