

Le emozioni del cinema a tavola, torna la cinegustologia

Alla Casa del Cinema di Roma il primo di una serie di gustosi appuntamenti

Di **Mattia Pasquini** - 8 Aprile 2024



Un modo diverso per vivere il cinema e le proprie passioni, ma anche *"per svelare qualcosa che già conosciamo, ma non emerge"* dalla visione abituale di un film, che nella **Cinegustologia** di **Marco Lombardi** diventa un punto di partenza per *"raccontare e sentire"* – in questo caso un poker di film irlandesi, vista la concomitanza con la Irish Film Festa ospitata dalla **Casa del Cinema** di Roma dal 4 al 7 aprile – *"e dare stimoli utili a raccontare le emozioni indotte da un grande artista, che sia un attore, una attrice, un regista, attraverso non i sensi del cinema, la vista e l'udito, ma attraverso gli altri tre"*.

Non una novità, visto che da sempre è uso comune raccontare un film immaginando che questo abbia *"sapori, profumi e consistenze"*, come ricorda il curatore di questa puntata del suo **"Ceneforum"**, che ne promette altre per la fine di maggio, ma soprattutto a partire da settembre, con appuntamenti mensili legati alla programmazione della Casa del Cinema – ma non solo e non necessariamente – con importanti registi del nostro cinema come ospiti.

LEGGI ANCHE: [Crazies a tavola, Luis Mandoki e Jonas Trukanas](#)

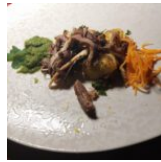
Se *"una commedia può essere romantica dolce, tenera, morbida, leggermente piccante, mentre parlando di un film drammatico possiamo dire che racconta una storia dura, cruda, amara, secca"* allora anche i film possono essere caldi o freddi, o astringenti, freschi, aromatici. *"La cinegustologia è un po' questo"* ribadisce Lombardi, sottolineando come si tenda naturalmente ad approfittare di una terminologia *"intuitiva nel raccontare una passione"*.



Come dimostra il primo film dell'appuntamento dedicato al cinema irlandese (*"ma i piatti di stasera non hanno nulla che vedere con l'Irlanda, le associazioni sono di gusto, di profumi, di consistenza, anche a volte uno stesso territorio produce degli oggetti artistici capaci di dialogare tra loro"*), **Il mio piede sinistro** di Jim Sheridan, che nel 1990 aveva portato Daniel Day-Lewis e Brenda Fricker alla vittoria dell'Oscar. Un film che, per la sua *"amarrezza"*, la *"tenacia"* che caratterizza il personaggio e una nota *"balsamica"* – *"perché anche in una situazione così apparentemente drammatica, io vedendo il film sento i polmoni che si gonfiano e sentono la vita, pensando al finale"*, dice Lombardi – la chef **Gabriella Cinelli** ha rielaborato in una Panella alla menta con vignarola di carciofi, cicorione e pioggerella balsamica.

Solo il primo di quattro piatti dei quali trovate foto e descrizioni di seguito, e dei molti che saranno svelati nei prossimi eventi già anticipati. Sui quali sarà possibile avere informazioni aggiornate seguendo la pagina [cinegustologia.it](#) e il profilo Instagram [@cinegustologia](#).





Il mio piede sinistro di Jim Sheridan

elementi: amarezza, tenacia con una nota balsamica

titolo del piatto: "Il profumo della volontà"

(Panella alla menta con vignarola di carciofi, cicorione con pioggerella balsamica)

Il vento che accarezza l'erba di Ken Loach

elementi: duro, caldo, pungente e fresco

titolo del piatto: "La fatica della libertà"

(Fili di ferro/pici con aglione e pomodoro acidulo)

Gli spiriti dell'isola di Martin McDonagh

elementi: secco, freddo, astringente e aromatico

titolo del piatto: "La stupidità dell'odio"

(Sfilacci di carne con sabbia di limone e le loro salse: bagnetto verde e senape)

The Quiet Girl di Colm Bairéad

elementi: dolce tenero e ruvido

titolo del piatto: "Bisogno d'amore"

(Diplomatico con castagne mosciarelle al whisky)



TRADE TREND

Ottimizza i tuoi investimenti in soli 2 ore

Clicca per profitto ORA!

mgid

LEARN MORE >

