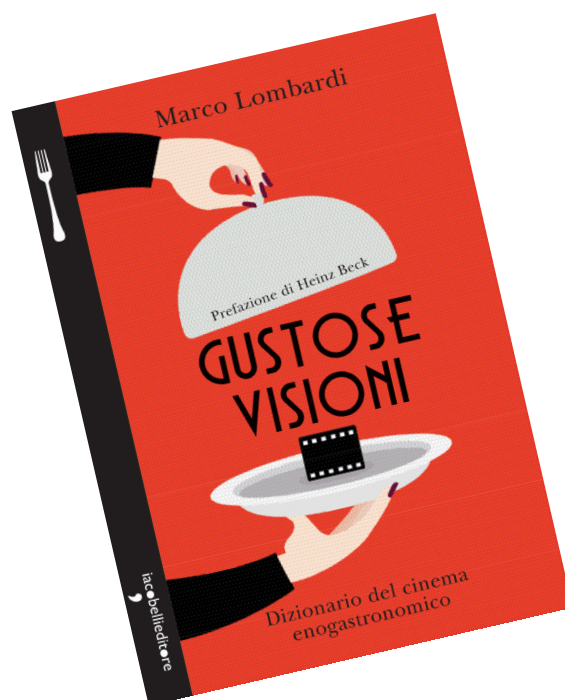


Quando l'enogastronomia esplode sul grande schermo

MARCO LOMBARDI

Sono tanti, forse troppi, i volumi e gli “eventi” che parlano di enogastronomia, spesso trasformando la tavola in un oggetto degno (solo) della contingenza delle mode, e ritraendo (anzi, trasformando) gli chef – con la scusa dell’autocelebrazione demagogica del made in Italy – in semplici star capricciose (si veda la copertina di Vogue del mese di aprile, che li fotografa in smoking). L’enogastronomia, invece, meriterebbe di essere tutelata molto di più, soprattutto nell’anno di EXPO, perché la tavola fa parte del nostro dna culturale e non può e non deve essere solo un’occasione di profitto o di messa in scena (televisiva) dei soliti chiacchiericci, delle solite “gare”, dei soliti scontri pseudo-politici.

Sono altrettanto numerose le manifestazioni e i libri che mettono insieme la cucina con le “arti”. L’intento sarebbe



in sé nobile, perché se davvero riconosciamo la tavola come un prodotto culturale di un territorio, è gioco-forza che possa condividere radici e intenti comuni con altri “prodotti creativi” (letterari, musicali, pittorici, cinematografici) che provengono da quello stesso territorio (tanto cittadino, quanto



Ratatouille



In grazia di Dio

regionale, quanto – pure - nazionale). Purtroppo questo genere di associazioni odorano spesso di superficialità, se non addirittura di opportunismo, vanificando un’analisi che sarebbe invece ricca di risvolti sociologici, se non addirittura antropologici. Facendo il focus sul cinema che, contenendo in sé tutte le altre arti, può definirsi in tal senso il migliore campo di verifica, sono innumerevoli i libri che ci raccontano in maniera “povera”, cioè superficiale, i piatti preferiti da un regista, oppure i piatti messi in scena dai film, talora anche propinandoci le rispettive ricette (come fossimo dentro a una grottesca parodia di un brutto format televisivo). È per questo che mi sono sforzato di cercare un altro punto di vista che facesse giustizia alla tavola, sottolineandone le reali potenzialità culturali e, allo stesso tempo, facendo vedere come si possa e si debba riconoscere alle arti delle “altre” modalità relazionali, rispetto all’*enogastronomia*.

Lo studio è nato nelle aule dell’università Suor Orsola Benincasa di Napoli dove, da 5 anni, insegno “Cinema ed *Enogastronomia*” all’interno del corso di laurea in Scienze della Comunicazione. Se la seconda parte del corso affronta la *Cinegustologia*, un metodo sinestetico attraverso il quale racconto il cinema attraverso la tavola, e viceversa, per mezzo di libere associazioni sensoriali, nella prima ho costruito – anno dopo anno, anche con l’aiuto degli studenti – un elenco di film che avessero al centro l’*enogastronomia*. Non di film con all’interno un’importante scena a tavola (tipo gli spaghetti di Alberto Sordi in “Un americano a Roma”, e di

Totò in “Miseria e nobiltà”), bensì di quei film che considerano la tavola come un vero e proprio personaggio in grado di determinare il punto d’arrivo del film, cioè il suo “scopo”.

Dopo aver raccolto un centinaio di titoli, aggiungendoci di anno in anno quelli appena usciti (solo nel 2014 ce ne sono stati 14, a rimarcare l’esplosione delle tematiche *enogastronomiche* sul grande schermo), è giunto il momento della sistematizzazione, cioè dell’analisi delle finalità. Perché se è vero che la tavola è sempre stata un motore narrativo centrale sin dai tempi del muto, quando il cinema era mero racconto del “reale” o del “fantastico” (si veda “Le repas de bébé” – 1895 – dei fratelli Lumière, e “Le repas fantastique” – 1900 – di Georges Méliès), è pur vero che le finalità si sono assai affinate, e la consapevolezza di utilizzo pure.

Prima di far questo, tuttavia, ho dovuto chiarire a me stesso (e agli studenti, e al lettore, visto che tutto questo lavoro è poi diventato – a dicembre 2014 – un saggio intitolato “Gustose visioni – dizionario del cinema *enogastronomico*”, edito da Iacobelli) le macro motivazioni di questa orgia *enogastronomica*, al cinema. La prima è tanto banale, quanto fondante: la ripetizione quotidiana del gesto alimentare quasi impedisce di raccontare la storia di uno o più personaggi senza ritrarli, prima o poi, alle prese con un piatto o un vino (o almeno senza che l’*enogastronomia* sia affrontata come minimo verbalmente, cioè “fuori campo”). Alle suviste motivazioni culturali, poi, si aggiungono quelle inerenti la crisi economica (quando il denaro è poco ci piace consumare



Julie & Julia

“l’opulenza” sul grande schermo, così esorcizzando a paura della povertà), quelle del product placement (essendo il segmento enogastronomico uno dei pochi attivi, in Italia, è normale che siano proprio le aziende che operano in quel campo a investire nella pubblicità dentro ai film, così innescandone tematiche affini o semplici occasioni narrative) e anche quelle relazionali, perché noi scegliamo con attenzione il diverso modo di interfacciarci con una persona dicendole “beviamoci un caffè”, oppure “pranziamo insieme”, o “beviamoci una birra”, o “facciamoci un aperitivo”, oppure “andiamo a cena”, o “prendiamoci una pizza”, o “facciamo due passi con un gelato” (dal caffè – che è qualcosa di veloce e distratto, consumato in piedi – a una cena – che è un dichiarato spazio d’intimità – le diverse sfumature in termini d’atmosfera romantica sono innumerevoli).

Ma quando il cinema mette al suo centro la tavola, perché lo fa? Io credo che le macro motivazioni siano tre: o per fare la fotografia di una data comunità in un dato periodo storico, o – addirittura – per “fare politica”, dicendoci come potremmo vivere (meglio) nel mondo, oppure per raccontare un processo di trasformazione dei propri personaggi

Il primo gruppo ha come capofila il potentissimo film di Marco Ferreri, “La grande abbuffata”: lì il cibo – non più strumento di vita e di piacere, bensì di sofferenza e di morte – si fa metafora per tratteggiare la prima deriva consumistica della società italiana, quella degli anni ’60 e ’70: “dobbiamo mangiare”, è la frase che i protagonisti continuano a ripetersi

ossessivamente, soprattutto quando non ne hanno più voglia, così da raggiungere l’obiettivo dichiarato di morire ingurgitando cibo.

Il secondo gruppo fa un passo in avanti rispetto al primo perché, nel fare la fotografia di un (fallimentare) modello storico di convivenza civile, si spinge più in là, fornendone uno alternativo e così facendo – nel senso etimologico e alto del termine – “politica”. C’è chi raggiunge questo obiettivo mescolando alla politica un po’ di demagogia, ma esistono anche delle pellicole che perseguono l’obiettivo in maniera più pulita, cioè verosimile: su tutti è il caso del recente – e bellissimo film – di Edoardo Winspeare, “In grazia di Dio”. Lì le protagoniste, dopo il fallimento dell’azienda tessile di famiglia, e la conseguente vendita di tutti gli immobili per ripianare una parte dei debiti, sono costrette a rifugiarsi nella (abbandonata da tempo) masseria di famiglia. Quello che per loro sembrerebbe essere l’inizio della fine, diventa invece l’inizio di una rinascita spirituale, cioè umana, a contatto come sono – più di prima, meglio di prima – con l’essenza della vita, cioè con la terra. Il regista tuttavia, rifuggendo stereotipi e facili cliché, racconta questo processo non come una specie di vacanza esoterica, bensì con tutte le difficoltà del caso. Così che le donne al centro della storia alla fine saranno sì migliori di prima (con sé stesse, e fra di loro), ma senza stravolgimenti personali poco credibili, e soprattutto al prezzo di una fatica interiore che rende tutto il processo plausibile, cioè vero. Della serie “la campagna può certo renderci miglio-



Io sono l'amore

ri”, ma non “la campagna ci rende migliori con la bacchetta magica”, come molti (imprenditori e politici) del nostro paese spesso cercano di farci credere. Perché la campagna può sì essere un modello sano, ma anche un luogo di potenziale abbruttimento umano, come i romanzi di Cesare Pavese ci hanno detto con lucida consapevolezza in tempi (quasi) non sospetti.

I film appartenenti al terzo gruppo, invece, si servono dell'enogastronomia per raccontare il processo di trasformazione di uno o più personaggi che, modificando il rispettivo rapporto col cibo, finiscono per cambiare loro stessi. Il caso più eclatante, in tal senso, è “Sideways”, la storia di due amici che compiono un viaggio tra le vigne della California. Uno ha un rapporto col vino (e con la vita) troppo “scientifico”: nel suo analizzarlo in maniera chirurgica, si perde l'aspetto giocoso, che è insito nella spontaneità del gesto; l'altro, invece, beve (e vive) senza starci a pensare su, perdendosi quelle possibilità che un'analisi più attenta delle occasioni offertegli dall'esistenza invece gli consentirebbe di cogliere. I due amici, acquisendo l'uno dall'altro una fetta della rispettiva filosofia esistenziale, saranno alla fine migliori: se il primo imparerà a liberarsi di qualche dannosa sovrastruttura (così bevendosi in un fast food, dentro un bicchiere di carta, uno champagne tenuto lì fermo ad aspettare – cosa, la morte? –

per anni e anni), l'altro tornerà a casa con qualche stimolo di riflessione in più, quelli che lo porteranno a “bersi” la vita con un po' più di consapevolezza (a cominciare dal matrimonio che da lì a pochi giorni dovrà celebrare).

Il progetto è stato sposato (con ironia) anche da un certo Heinz Beck che, cucina a parte, ama il cinema. Nella prefazione che ha scritto per “Gustose visioni” si è (intelligentemente, ironicamente) paragonato a Remy, il “topolino chef” protagonista di “Ratatouille” (un film che riesuma, grazie all'involucro fiabesco dell'animazione, il sogno americano al quale nessuno – dopo le tante guerre e i tanti scandali marchiatati USA – avrebbe più creduto, se raccontato sotto forma di realtà). “Quando sono arrivato in Italia venivo considerato come lui: come sarebbe mai stato possibile che un tedesco potesse diventare un grande cuoco, in Italia?”, ha detto.