

## Cinema e gusto: a lezioni di cinegustologia con Marco Lombardi | Junglam

lunedì 6 ottobre 2014

# Cinema e gusto: a lezioni di Cinegustologia con Marco Lombardi

di [Valentina Vanzini](#) - ott 5, 2014

*Kill Bill? Crudo. Pane e Cioccolato? Dolce e Amaro. Abbiamo incontrato Marco Lombardi, critico cinematografico, giornalista del Gambero Rosso e professore universitario, per parlare di cinegustologia. Vi state chiedendo cos'è? Scopritelo insieme a noi!*



Facciamo un gioco: se cito il film *Le pagine della nostra vita* cosa vi viene in mente? Di certo qualcosa di molto dolce, ma a tratti anche un po' ruvido, come dei biscotti integrali al miele. E se vi dico *Kill Bill* a cosa pensate? Beh, con tutti quegli omicidi e quelle scene "crude" di certo una bistecca molto al sangue. Ecco spiegata, in poche parole, la **cinegustologia**, una teoria originale e divertente, nata da un'idea del professor **Marco Lombardi**, giornalista di successo, esperto di cucina per il Gambero Rosso e critico cinematografico. Due passioni, quella per la buona tavola e per il cinema, che Lombardi ha saputo abilmente riunire, rendendole non solo una professione, ma anche una materia di studio: la Cinegustologia, appunto.



Un americano a Roma – Alberto Sordi

L'idea di base da cui è partito è l'istintiva tendenza di tutti noi a interpretare ciò che vediamo utilizzando non solo la vista, ma anche gli altri **sensi**. In questo modo un film può essere dolce e delicato, come pure fresco e leggero oppure può lasciarci l'amaro in

bocca. Tutte sensazioni che si riferiscono prima di tutto alla tavola e ai cibi che mangiamo. In questo modo ogni pellicola può essere associata, in base alle emozioni che ci suscita, **a un piatto oppure a un vino**. Un modo diverso per vivere il cinema e la tavola ancora più intensamente seguendo, come dice Lombardi, "quello che ci dice la pancia". Noi di JunGlam l'abbiamo intervistato per scoprire qualcosa di più sulla cinegustologia e sulle **ceneforum**, dove provare un'esperienza nuova fra sapori e cinema.

### **Da manager di successo a giornalista e critico enogastronomico. Come ci sei arrivato?**

In un'altra vita, circa vent'anni fa, ho iniziato una carriera in azienda nell'area del personale. Sin dall'inizio però, per una serie di casualità e anche per merito mio che l'ho cercato, ho collaborato con un giornale locale in cui cercavano un critico cinematografico. Da lì ho iniziato a scrivere per passione, solo che dopo pochi anni mi sono trovato a utilizzare le mie settimane di ferie per andare a vedere festival cinematografici e pellicole. Alla fine è diventato un vero e proprio lavoro, ho iniziato a collaborare con Radio 3 e l'Unità. Per un po' ho continuato a fare entrambi i lavori, poi, quando sono diventati incompatibili, ho deciso di scegliere quello che mi appassionava di più.

### **E dopo il cinema è arrivata la gastronomia...**

Quando ho trasformato la passione per il cinema in lavoro, per un po' di anni ho continuato a fare solo il critico cinematografico. Ho sempre avuto, in contemporanea, una grande passione per la tavola e la buona cucina. Quando sono capitato all'Università di Studi di Scienze Gastronomiche, ho avuto una sorta di folgorazione e ho scelto di intraprendere questa seconda attività. La seconda strada è iniziata mandando una email da semplice appassionato al Gambero Rosso. Mi hanno risposto, ho fatto un colloquio e mi hanno assunto. Da qui è iniziato il mio percorso parallelo e le due passioni sono diventati due mestieri di scrittura fino a quando, mentre lavoravo a Rai Futura, ho iniziato a ragionare sulla possibilità di mettere insieme la tavola e il cinema.



Marco Lombardi, serata di cinegustologia

### **Da qui come è nato il concetto di cinegustologia?**

È stato un percorso graduale che nasce da una constatazione. Io scrivevo in maniera ortodossa di cinema e di tavola, sia in un caso che nell'altro, quando si scrive in maniera classica si finisce sempre per dire un po' le stesse cose, perché seguiamo i codici della critica. Il desiderio di cercare qualcosa di nuovo mi ha spinto a trovare un'altra via che fosse divertente e innovativa.

### **Quindi l'input iniziale è stato il desiderio di uscire da certi schemi...**

Sono partito dall'idea di trovare una strada nuova e far venire fuori le proprie emozioni. Ognuno di noi ha delle emozioni che vengono suscitate sia da un piatto che da un film. Allora mi sono venute in mente due cose. Prima di tutto ho fatto un'analisi degli articoli scritti da **Tullio Kezich**, uno dei grandi critici cinematografici. Molte volte infatti nei suoi articoli associava i film a piatti o vini particolari. In realtà spesso quando vediamo un film, a esempio commedia romantica, diciamo che una storia è tenera e dolce, se invece assistiamo a una pellicola drammatica la descriviamo come dura e amara. Abbiamo dunque questa necessità di ampliare il nostro sentito. In secondo luogo mi sono ricordato del famoso gioco del "se fosse", legata alla tendenza che abbiamo di immaginarci una cosa in un'altra dimensione. Mettendo insieme queste due cose è nata la Cinegustologia: se io parto da un film che ha degli elementi ad esempio di morbidezza, di dolcezza, posso associarvi un piatto che ha questi elementi. Non si

tratta però di una regola matematica, ma di un processo per esprimere il diverso sentire ed è totalmente soggettivo.

### **Come si raccontano i cibi attraverso le immagini dei film? Come avviene l'abbinamento?**

Vedo un film e lo associo a un cibo secondo il mio sentire. A esempio *Pane e cioccolato*, per me è un film duro e amaro, perché la parte esterna della commedia viene distrutta dal dramma e dal senso di emarginazione del protagonista. Grazie alla cinegustologia ci sganciamo dalla razionalità e diciamo in modo più libero quello che ci suggerisce la pancia.

### **Hai analizzato anche il rapporto c'è fra cinema e gusto?**

Su questo tema uscirà a inizio novembre il mio ultimo libro: *Gustose Visioni. Il cibo nel mondo del cinema*, in cui ho analizzato un centinaio di film nella storia del cinema in cui il cibo è presente come un vero e proprio personaggio, a esempio *La grande abbuffata* o *Chocolat*. Qui esamino in maniera ortodossa il rapporto fra il cinema e la tavola, osservando il modo in cui il cinema ha spesso utilizzato il **cibo** come elemento narrativo. La tavola infatti occupa una parte importante nella vita di ogni persona e ogni personaggio, prima o poi, si dovrà sedere a tavola, ma soprattutto è a tavola che si intrecciano molto spesso diverse relazioni interpersonali. Paradossalmente per me questo discorso è venuto fuori in un secondo momento. Prima ho creato al cinegustologia, poi ho fatto un passo indietro e ho analizzato il rapporto fra cinema e gusto.

### **La cinegustologia è arrivata poi anche all'università. Come ci sei riuscito?**

Fortuna e bravura. Inizialmente ho tenuto qualche seminario, fino a quando non sono arrivato all'università Suor Orsola Benincasa di Napoli dove tengo un corso di cinema ed enogastronomia.

### **Cosa significa per te insegnare cinegustologia all'università?**

Io mi metto in gioco con i ragazzi, parlo e cerco di indirizzarli anche sulle prove pratiche. Credo sia fondamentale valutare e dare un riscontro pratico e creativo a quello che si impara.

### **Periodicamente organizzi le ceneforum, degli incontri di cinegustologia, in cui si discute di cinema e cucina, ma soprattutto si assaporano dei piatti associati a film. Come si svolgono?**

Ho ideato due formule differenti. Nella prima si sceglie un regista e alcuni suoi film, molto diversi uno dall'altro, da abbinare ad altrettanti piatti. Nella seconda formula invece il processo cinegustologico viene svolto in base ai generi cinematografici, a esempio il Giallo, il Paranormale, il Noir o l'Erotico.

Inserito da <<http://junglam.com/i-feel-food/cinema-e-gusto-a-lezioni-di-cinegustologia-con-marco-lombardi/>>