



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
SUOR ORSOLA
BENINCASA

DIPARTIMENTO DI
SCIENZE FORMATIVE, PSICOLOGICHE E DELLA
COMUNICAZIONE

CORSO DI LAUREA
SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE

TESI DI LAUREA
IN
CINEMA ED ENOGASTRONOMIA

LA SCELTA CINEGUSTOLOGICA DELLE
LOCATION RISTORATIVE: IL CASO DI 4 FILM
NEWYORKESI

Relatore
Ch.mo Prof.
Marco Lombardi

Candidato
Giordana Mazza
Matr. 120003240

ANNO ACCADEMICO 2020 – 2021

A Fedora, fedele compagna di vita per quattordici lunghissimi anni.

Non ci sei più, ma vivi nelle cose che vivo.

Ti porto sempre con me.

INDICE

Introduzione

- a. La Cinegustologia®: i film hanno profumi, sapori e consistenze
- b. New York: una città fortemente multigastronomica

Capitolo primo: “Un giorno di pioggia a New York”

- 1.1 Il film
- 1.2 Il ruolo della tavola all'interno del film
- 1.3 La scena della cena tra Ashleigh e Francisco Vega
- 1.4 Riambientazione della scena, con la Cinegustologia®

Capitolo secondo: “Harry ti presento Sally”

- 2.1 Il film
- 2.2 Il ruolo della tavola all'interno del film
- 2.3 La scena dell'orgasmo simulato al Katz's Delicatessen
- 2.4 Riambientazione della scena, con la Cinegustologia®

Capitolo terzo: “Colazione da Tiffany”

- 3.1 Il film
- 3.2 Il ruolo della tavola all'interno del film
- 3.3 La scena al Club 21
- 3.4 Riambientazione della scena, con la Cinegustologia®

Capitolo quarto: “Serendipity”:

- 4.1 Il film
- 4.2 Il ruolo della tavola all'interno del film
- 4.3 La scena della “Hot Frozen Chocolate” al Serendipity Café
- 4.4 Riambientazione della scena, con la Cinegustologia®

Conclusioni

Bibliografia, sitografia e filmografia

Ringraziamenti

INTRODUZIONE

a) La Cinegustologia®: i film hanno profumi, sapori e consistenze.

La Semiotica, quella branca del sapere che studia i fenomeni della significazione, cioè quei fenomeni che mettono in relazione qualcosa di materialmente presente a qualcos'altro che invece è assente, dice che noi viviamo di codici.

Questi codici servono a garantire un'efficace comunicazione, trasmettendo pensieri e informazioni.

La cucina sembrerebbe rifarsi all'approccio semiotico-strutturalista, utilizzando così delle classificazioni che però non permettono al singolo fruitore di comunicare la vera "anima" del piatto.

Volendo fare qualche esempio: parliamo di Cucina Molecolare, che presta una particolare attenzione alle trasformazioni fisiche e chimiche degli alimenti, ma non sempre la tecnica ci aiuta a rendere i sapori e le consistenze "emozionalmente riconoscibili"; parliamo di Street Food per indicare cibi di basso costo già pronti per il consumo quando invece molto spesso questi non sono né venduti né consumati per la strada, ma all'interno di ristoranti gourmet. Potremo continuare citando la Cucina tecno-emozionale, la cucina stellata, l'Healthy food o la Nouvelle Cousine, fino a parlare di tutte quelle altre categorie che tendono a non contemplare il bagaglio emozionale di ognuno di noi.

Da qui nasce quindi la Cinegustologia®, un libero metodo associativo nato in opposizione all'inadeguatezza emozionale dei codici.

Nella vita quotidiana, pur non essendo necessariamente esperti del settore, capita infatti a tutti di descrivere un film come se questo fosse un piatto o una bevanda. Una commedia romantica può essere dolce, tenera o piccante; un film drammatico può essere duro, crudo o amaro; un film d'animazione può essere frizzante e aromatico. Si tratta di un processo che può essere anche invertito: assaggiare una millefoglie con fragoline e crema al limone potrebbe essere un modo cinegustologicamente *altro* per vedere una commedia romantica.

Il cinema richiama solo il senso della vista e dell'udito, mentre l'enogastronomia il gusto, il tatto e l'odorato, alcuni studi hanno dimostrato che durante l'assaggio di un piatto la vista incide sul gusto per più del 50%.

L'associazione di un film a un piatto o a una bevanda, dunque, avviene in maniera arazionale, non esistendo alcun senso che possa “matematicamente” collegare il cinema e l'enogastronomia. L'unico canale comunicativo esistente all'interno di queste associazioni - non abbinamenti, in quanto si cercano corrispondenze e non compenetrazioni – è il nostro io.

Esistono tantissimi film – sia autoriali, sia commerciali – che si servono della tavola, non sempre con precise finalità espressive, piuttosto perché, da quando l'argomento della tavola è diventato una moda, parlare di cibo aiuta a fare audience. In altri film, tuttavia, ci sono delle scene in cui una bevanda o un piatto assumono un ruolo specifico, cioè cinegustologico.

Perché uno sceneggiatore sceglierebbe di far consumare ai suoi personaggi un piatto di pasta piuttosto che un dolce? O perché uno champagne invece di un vino rosso?

Questo succede forse perché, richiamando inconsciamente la Cinegustologia®, un dolce può evidentemente accompagnare meglio una scena romantica, mentre un carpaccio di carne un passaggio narrativo assai crudo. Ma... lo stesso si può dire con riferimento alle location? Può cioè dirsi che la scelta dei ristoranti in cui avvengono le riprese sia cinegustologicamente affine? Cioè che una scena romantica sia ambientata in un locale che ha un ambiente morbido, a livello di arredi e di colori, e una violenta in un locale con un'atmosfera secca e dura? Risponderemo a questa domanda analizzando alcuni film tutti ambientati a New York, mettendoci di volta in volta nei panni degli sceneggiatori e dei location manager e suggerendo a volte dei “cambi cinegustologici”. Ma perché proprio a New York?

b) New York, città fortemente multigastronomica

Fra le tante città che ci sono nel mondo, la mia scelta è caduta su New York innanzitutto perché questa città, per me, ha un valore affettivo particolare, avendola vissuta negli anni in tutte le sue sfaccettature in termini di stagioni e momenti storici.

Tutti sanno infatti quanto si tratti di un luogo che regala emozioni a non finire, con un'atmosfera in grado di fornire energia anche alle persone più pigre e indolenti.

Oltre a questo, a New York ci sono talmente tanti ristoranti che una persona potrebbe mangiare fuori ogni sera, per sessantaquattro anni, senza dover mai tornare due volte nello stesso posto. Si stima che solamente a Manhattan, fra take away, ristoranti e caffè, ci siano circa ventiquattromila posti in cui poter andare.

Essendo io una “foodlover” accanita, ho dunque pensato che nessun'altra città al mondo avrebbe potuto rappresentare meglio la mia tesi.

Da un punto di vista cinematografico, inoltre, è la città più raccontata di sempre. Chiunque ha potuto vederla, anche non avendoci mai messo piede.

Questo meraviglioso set cinematografico con i suoi grattacieli, i taxi gialli, i venditori di Street food e Central Park, ogni anno ospita più di 250 lungometraggi girati in esterna. Ci hanno pensato Woody Allen, Martin Scorsese e Al Pacino a far conoscere e amare “La grande mela” anche a coloro che non ci hanno mai messo piede.

CAPITOLO PRIMO: “UN GIORNO DI PIOGGIA A NEW YORK”



1.1 Il film

“Un giorno di pioggia a New York” è una commedia romantica scritta e diretta da Woody Allen, uscita nelle sale nel 2019.

Gatsby Welles, intelligente ed eccentrico figlio di una ricca famiglia newyorkese, studia al college di Yardley ed ha una passione per il gioco d’azzardo. Quando la sua fidanzata Ashleigh, anche lei studentessa a Yardley, deve andare a New York allo scopo d’intervistare il regista Roland Pollard per il giornale del college, Gatsby decide di accompagnarla, pianificando un weekend romantico diretto a farle apprezzare le bellezze di una città in cui la ragazza, che è nata in Arizona, mancava da quando era bambina. La scaletta di Gatsby verrà tuttavia presto modificata da altri incontri galanti che Ashleigh avrà con vari personaggi del mondo del cinema, così vanificando lo scopo romantico di quel weekend. È nell’ultima sequenza del film, durante una passeggiata in carrozza a Central Park, che il protagonista capisce di non essere compatibile con Ashleigh e con una vita fuori dalle metropoli, decidendo così di rimanere a New York dove potrà anche iniziare una storia d’amore con Shannon, la sorella maggiore della sua prima fidanzata che ha incontrato proprio in quei giorni movimentati.

“Un giorno di pioggia a New York” è una commedia sentimentale, ma alla Woody Allen, condita com’è di cinismo: ogni battuta, infatti, è un proiettile d’ironia che può tuttavia, e improvvisamente, trasformarsi in dolci e tenere parole d’amore.

I personaggi sono tutti vittime di problemi inerenti le rispettive identità, Gatsby in testa: non conosce, infatti, la sua vera natura e i suoi più profondi desideri, e men che meno la madre, che nel corso del film si rivela essere l’opposto di quello che aveva fino a quel momento immaginato. D’altro canto la personalità di Ashleigh è indefinita: quando incontra la star Francisco Vega, è così stordita dall’eccitazione di essere lì con lui da dimenticarsi addirittura il proprio nome. Pure lo sceneggiatore Ted Davidoff vive nell’ombra del regista Pollard che, a sua volta, ha perso di vista sé stesso, cioè il grande artista che era stato.

Il film è un’immersione nella Grande Mela: tuttavia, contrariamente all’immaginario collettivo di una New York pulsante e frenetica, cioè che non dorme mai, nel film viene “ammorbidita”, fino alla rappresentazione di una città lenta e rilassata, dai ritmi a volte flemmatici. Come se appartenesse ad un’epoca passata; un po’ com’è lo stesso Gatsby, che non a caso ha il nome dell’omonimo romanzo di F. Scott Fitzgerald, visto il suo modo elegante e anticamente appassionato di porsi.

Il film di Allen, in sintesi, è un’altalena di emozioni in cui si ride e sorride grazie allo zampino del caso, e agli incroci della vita. Come dice Gatsby: “la città ha un piano tutto suo. Il tempo è sempre contro di te. Puoi cercare di controllarlo, o di manipolarlo un po’, ma alla fine devi arrenderti.”

1.2 Il ruolo della tavola all’interno del film

Le scene a tavola, all’interno del film, sono per lo più legate al bere: anche in questo caso l’alcool, sviluppando un effetto liberatorio, mette in luce la vera natura dell’essere umano, mostrandone imbarazzanti nudità comportamentali.

L'atto del bere, infatti, è il più delle volte un facilitatore cognitivo, portando le persone a raccontarsi senza inibizioni. Un po' come succede per il fumo, anche la gestualità del bere funge poi da ansiolitico, disinibendo gli stessi comportamenti sessuali.

La cena tra Ashleigh e l'attore Francisco Vega ne è la conferma. Al ristorante si limitano a bere una bottiglia di Bordeaux rosso, lo Chateau Monet, che "scioglie" gli imbarazzi della protagonista: prima portandola a descrivere il fidanzato in modo svilente, poi accettando, al culmine della disinibizione, l'invito dell'attore ad andare nel suo appartamento, così dimenticando l'appuntamento con Gatsby e il principale motivo che l'aveva spinto a New York.

Anche Gatsby, bevendo Gin e Vermouth, prima verrà "consolato" dall'alcool per la scomparsa della fidanzata, poi troverà il coraggio di "agganciare" una escort nella hall dell'hotel in cui sta bevendo, chiedendole – dietro compenso – di fingersi Ashleigh al Gala di famiglia cui dovrà recarsi.

Sempre con funzioni consolatorie, il bere sarà un valido supporto sia per il regista Pollard, in preda a una crisi esistenziale, sia per lo sceneggiatore Ted Davidoff, in preda a una matrimoniale.

È solo in occasione della cena di Gala organizzata dai genitori di Gatsby che Woody Allen mette in scena una rappresentazione sontuosa della tavola: alzatine di frutta, trionfi di vivande e flûte di champagne, con tanto di invitati ben vestiti. Il tutto riconduce a un benessere sociale ed economico: proprio quello che Gatsby più volte critica, ma paradossalmente insegue, anche se con modalità ai limiti della legalità, cioè poco "alto borghesi".

1.3 La scena della cena tra Ashleigh e Francisco Vega

I protagonisti della scena al ristorante, Ashleigh e Francisco Vega, assumono due differenti posture in grado di rivelare i diversi stati d'animo: Ashleigh appare una "discente" orgogliosamente imbarazzata, tutta concentrata

a riportare su un taccuino le risposte dell'attore, peraltro puntualmente inevaso o, addirittura, ribaltate; Francisco Vega, invece, appare rilassato. Così tanto che – con tono pacato, affabile e seducente, e fissandola dritto negli occhi – cerca d'insinuarsi nella vita privata della studentessa: prima servendosi di tranquillizzanti allusioni familiari; poi chiedendo se le sue due sorelle siano belle come lei; infine facendo finta di scusarsi per l'eccessiva invadenza, visto che poi continuerà a incalzarla, arrivando al culmine dell'indelicatezza. Porrà quindi alla ormai semisbronza e spiazzata Ashleigh una domanda personale: se sia fidanzata oppure no. Il pubblico conosce la risposta, che però viene in buona parte disattesa: in preda a una sorta di eccitazione, e sotto l'effetto dell'alcol, la giovane finisce per svilire e sminuire la figura del povero e ignaro fidanzato, ancora in attesa d'incontrarla per trascorrere insieme quel poco che resta del programmato weekend. Ashleigh descrive Gatsby come “un mero giovane, caro, divertente, insolito e pittoresco, alla ricerca di un'epoca svanita”, e pure con un tono a metà fra l'ironico e lo sprezzante, quando invece Gatsby ci crede per davvero: “La vita reale è per chi non sa fare di meglio”, dice, a rimarcare un *leit motiv* che non è solo suo, anche del cinema di Woody Allen, soprattutto quello degli ultimi 30 anni.

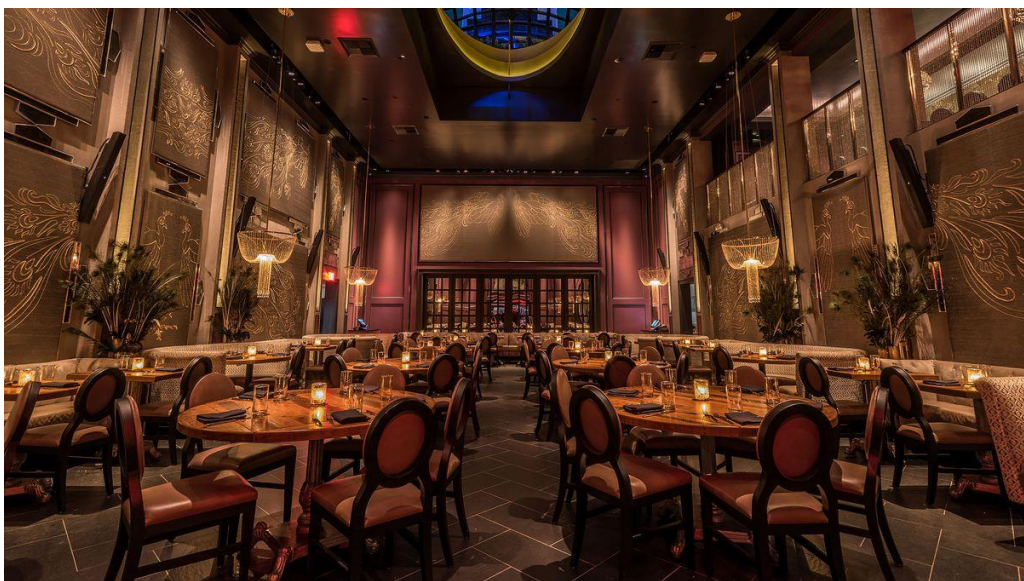
1.4 Riambientazione della scena con la Cinegustologia®

Il ristorante ha un setting fondamentalmente semplice, ma allo stesso tempo raffinato: soffitto a cassettoni; moquette; pareti bianche “arredate” da grandi pannelli neo classici, incorniciati a led, con immagini che sembrerebbero pre Raffaellite. Per altro verso, sui tavoli ci sono delle candele in grado di dare un'atmosfera intima e romantica, nonostante il tovagliame sia piuttosto anonimo.



Da un punto di vista cinegustologico, credo che la location non corrisponda pienamente al tono romantico della scena: l'atmosfera non è pienamente morbida, calda e appagante; l'asciuttezza degli arredi, poi, comunica una sensazione di freddo tale da non invogliare alcuna confidenza. La mancata tavola imbandita, infine, non conferisce quel gioco di colori, volumi e consistenze che aprirebbe la mente, il corpo e lo spirito di qualsiasi spettatore.

Per questo avrei girato la scena della cena tra Ashleigh e Francisco Vega in un altro ristorante dalle caratteristiche cinegustologiche più attinenti: il **“Beauty and Essex”** situato a Soho, downtown Manhattan.



Il locale ha un accesso così insolito da rendere intrigante sia un appuntamento di lavoro, che di piacere. Ci si entra attraverso un negozio vintage in grado di confondere le attese di chiunque pensi di entrare in un ristorante fusion. Una volta varcata la soglia, l'arredo è fatto di vetrine poste in basso nelle quali viene esposta in maniera quasi "pacchiana" una quantità di chincaglieria mista a pupazzi. Avanzando, si giunge in un locale dalle pareti molto alte su cui sono appese chitarre d'epoca e si staglia, in fondo, un'unica porta che sembrerebbe dare su un retrobottega. Aprendola, invece, si dispiega ai nostri occhi – in stile speakeasy – uno splendido ristorante che quasi strizza l'occhio al periodo proibizionista: lo stesso in cui il protagonista del film, Gatsby, avrebbe voluto vivere.

Una serie di ambienti, tutti rivestiti di una calda boiserie in legno scuro, sembrano conferirgli un'aria "muffata", ma la sequenza di specchi alle pareti, posti in corrispondenza di ogni tavolo, aiutano a definire meglio l'ambiente.

Filari di lampadari, con funzioni più decorative che funzionali, rilasciano una luce soffusa che, con l'aiuto di un ricco panneggio di tende rosse che incorniciano gli squarci delle finestre, creano un'atmosfera calda e morbida, perfetta per la cena tra l'attore e la giovane Ashleigh.

Da una maestosa scala elicoidale si può poi accedere a due saloni, avvolgenti e vellutati: il primo ha delle pareti in mattoni colorati, arredate da una moltitudine di cornici all'interno delle quali sono appese una miriade di collane in metallo. I tavoli in legno pregiato, i divani capitonné e le candele rendono la situazione "fumosa" anche in mancanza di fumo. Proprio come quella fra i due protagonisti.

Il secondo ambiente, invece, decorato finemente con pannelli rettangolari alle pareti, presenta un gigantesco lampadario sopra cui si intravede un soffitto a cassettoni che, dal centro, dirama filari di luci calde a led a tutto l'ambiente.

L'atmosfera complessiva, quindi, avvolgente e setosa com'è, parrebbe preludere a quell'abbandono sensoriale che Vega spera avvenga da parte di Ashleigh.

CAPITOLO SECONDO : “HARRY TI PRESENTO SALLY”



2.1 Il film

“Harry ti presento Sally” è una commedia romantica diretta da Rob Reiner e scritto da Nora Ephron, uscita nelle sale nel 1989.

Harry Burns e Sally Albright vivono a Chicago, ma dopo aver finito l’università, nel 1977, decidono di trasferirsi a New York per intraprendere le rispettive carriere lavorative: Harry vorrebbe diventare consulente politico, Sally giornalista.

La ragazza di Harry e amica di Sally, Amanda, fa in modo che i due dividano il viaggio in macchina fino alla Grande Mela: durante le diciotto ore di viaggio, Harry e Sally hanno una discussione molto accesa sui rapporti tra uomo e donna. Sally, infatti, non è d'accordo con Harry quando sostiene che un uomo e una donna non possano essere amici perché "il sesso ci si mette sempre di mezzo"; così, una volta arrivati a New York, i due si separano, pensando (e sperando) di non rivedersi mai più.

Ma il destino ha deciso diversamente e cinque anni dopo i due s'incontrano per caso all'aeroporto, in procinto di prendere lo stesso aereo. Sally è diventata una giornalista ed è fidanzata con Joe, Harry è un consulente politico, e sta per sposare Helen. Ancora una volta tra i due nasce un’accesa discussione, sempre sui rapporti uomo-donna.

Passeranno altri cinque anni prima del loro terzo incontro, ma questa volta sarà tutto diverso: Harry ha appena divorziato da Helen e Sally ha appena rotto con il suo fidanzato. Le rispettive solitudini li spingeranno a sviluppare un'intensa e inaspettata amicizia, piena di complicità. Come in ogni commedia romantica che si rispetti, il lieto fine c'è: nell'ultima sequenza del film, Harry capisce i sentimenti che prova nei confronti di Sally e corre da lei con il proposito di volerla sposare.

“Harry ti presento Sally” è una storia d'amore priva di quegli impedimenti esterni che sono quasi sempre presenti nelle commedie romantiche in generale: i due, semplicemente, non sono interessati a innamorarsi l'uno dell'altro.

Le parti romantiche e comiche sono ben bilanciate, nel film: gli spunti esilaranti, quando ancora non c'è nulla di tenero fra i due, s'inframmezzano a dei saltuari intermezzi di coppie che, pur non appartenendo alla storia narrata, raccontano il modo in cui si sono conosciute. Quando invece prende il sopravvento la parte romantica, continuano a esserci situazioni in cui si ride.

L'equilibrio è evidente anche dal modo in cui i due protagonisti si distribuiscono equamente le rispettive battute: sia Harry che Sally, infatti, fanno parimenti ridere lo spettatore.

2.2 Il ruolo della tavola all'interno del film

Anche in questo film il cibo ricopre un ruolo importante, soprattutto per rimarcare vari aspetti relazionale fra i due protagonisti, spesso di natura sessuale.

La conoscenza di Harry e Sally “on the road”, durante il viaggio in macchina da Chicago a New York, ha inizio fra equivoci e allusioni: i due, infatti, non si erano mai incontrati prima.

Approdati in un classico bistrot lungo la Highway che li porterà alla Grande mela, Harry –dopo aver continuamente punzecchiato Sally – sfoggia il

suo cinismo ponendo tutta una serie di domande di carattere sessuale, senza porre attenzione particolare al menù ; Sally, al contrario, inizialmente sulla difensiva, finisce per mostrarsi sicura anche nell'atto di ordinare il cibo. Maniacalmente esigente, entra nel dettaglio sia della preparazione, sia dell'impiattamento, portando Harry a dire ad alta voce quanto la consideri una delle donne più attraenti mai conosciute.

Il carattere eccessivamente ossessivo di Sally si rimanifesterà a distanza di tempo, durante un viaggio in aereo: un semplice Bloody Mary verrà ordinato precisandone quantità e modalità di presentazione (tre quarti di bicchiere, una spruzzata di vodka e una fetta di limone a parte).

Nonostante le rispettive vite sentimentali li allontanino l'uno dall'altro, saranno le circostanze a farli reincontrare, così consolidando la loro amicizia. È proprio grazie a questa raggiunta affinità che arriveranno ad organizzare una cena per combinare il fidanzamento dei rispettivi amici. In questa circostanza, alimentando a tavola delle conversazioni con battute a binario morto (" i ristoranti sono, per gli anni '80, quello che i teatri erano per gli anni '60"), Harry – con un approccio di quasi adulazione, nonostante Sally abbia ordinato un semplice radicchio alla brace – esalta la sua scelta, presentandola come una persona che riesce puntualmente a scegliere la migliore portata del menù di un ristorante.

Raggiunta una solida amicizia, durante una cena al Katz's Delicatessen, un famoso bistrot newyorkese, Sally smaschererà l'apparente sicurezza di Harry: dopo aver ascoltato con un'iniziale (e apparente) curiosità le sue tecniche di seduzione mentre sta accorpendo (una ad una) le fette di manzo, cetrioli e formaggio del Pastrami appena ordinato, darà origine a una scena tra le più famose della storia del cinema, in tema di sesso.

2.3 La scena dell'orgasmo simulato al Katz's Delicatessen

La scena cult di “Harry ti presento Sally” si svolge in un classico bistrot anni '80 con tavoli in formica e un unico ampio ambiente illuminato a neon in cui Harry e Sally si confondono fra le molte persone che si avvicinano ai tavoli. In quanto amici, non hanno paura d'imbastire delle conversazioni intime, anche perché ignari di quanto di lì a poco accadrà.

Una volta ordinato il famoso Pastrami, Sally – più “precisina” e scientifica – lo assembla nervosamente mentre Harry si vanta del suo sapersi abilmente sottrarre alla partner dopo esserci andato al letto al primo incontro. Sally replica ironicamente, suggerendogli paradossali “vie di fuga” (“ho un'improvvisa riunione...”, “devo giocare a squash...”) le quali, tuttavia, non placano Harry, che continua a essere assertivo. Sally, allora, va su tutte le furie, mettendo in discussione la presunta soddisfazione sessuale delle varie partner di Harry e sostenendo che le donne sanno perfettamente fingere un orgasmo senza che il partner uomo se ne accorga. Alla replica (ancora difensiva) di Harry (“ma non con me”), lei prontamente gli dimostra il contrario, interpretando – davanti a tutti i clienti del locale – la scena di un finto orgasmo. La performance risulta essere così realistica che la signora del tavolo accanto, al momento di ordinare, dice al cameriere di voler prendere “quello che ha preso la signora...”.

La scena si è trasmessa nei decenni, tant'è che ancora oggi, all'interno del locale, è esposto un cartello con la scritta “dove Harry ha incontrato Sally... spero che tu possa provare quello che ha provato lei.”

2.4 Riambientazione della scena con la Cinegustologia®

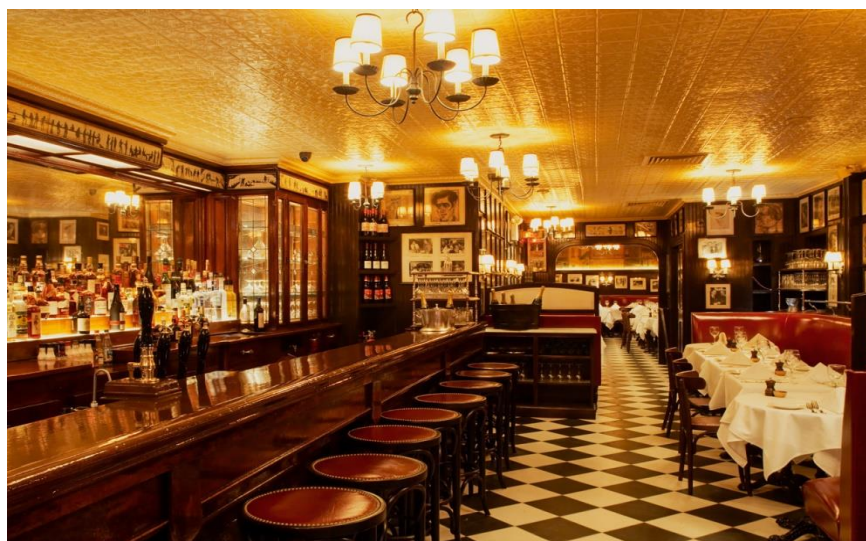
Il **Minetta Tavern**, storico locale del Greenwich Village sorto nel 1937 come luogo d'incontro fra scrittori e divi del cinema, sarebbe stato un setting più adatto in quanto presenta un ambiente caldo e avvolgente, opposto a quello freddo e asettico – cui fa il paio un servizio approssimativo, e una

consumazione frettolosa – della Brasserie in cui è stata effettivamente girata la scena.

Gli interni del Minetta Tavern ricordano un po' il proibizionismo, caratterizzati come sono da ampi divani in pelle, luci soffuse e carboncini appesi alle pareti che ritraggono attori e scrittori. Questa steakhouse, in puro stile francese, ha un fascino assai caldo, cinegustologicamente più in linea con il dialogo “bollente” dei protagonisti.



L'ambiente chiuso, legnoso e pungente all'olfatto grazie al main course del locale, il Black Label Burger, avrebbe meglio accompagnato la tenzone “pungente” dei due personaggi, fino a giustificare l'aggressività di Sally.



Anche la luce bassa ai limiti del buio – cinegustologicamente avvolgente al tatto, e salata e speziata a livello di gusto – avrebbe meglio avvolto i contrasti fra Harry e Sally.

CAPITOLO TERZO: “COLAZIONE DA TIFFANY”



3.1 Il film

“Colazione da Tiffany” è un film del 1961 diretto da Blake Edwards, tratto dall’omonimo romanzo del 1958 di Truman Capote, e uscito nelle sale nel 1961.

Holly ha una sola, vera grande passione: il negozio di Tiffany, per lei più di un paese dei balocchi davanti al quale si ferma tutte le mattine a fare colazione per guardare i gioielli esposti in vetrina. Paul, invece, è un giovane scrittore, mantenuto da un’amante facoltosa più anziana di lui.

Un giorno Holly e Paul si incontrano quasi per caso: fra i due nasce un’amicizia basata su alcuni reciproci interessi che però li porterà a condividere i rispettivi “scheletri nell’armadio”. Holly, infatti, per superare quella sua apparente vuotezza mista a malinconia, e quel suo esser preda di “paturnie” (così le definisce, nel film), cioè per trovare quella serenità da sempre desiderata, invece di dedicare tutte le proprie energie nella futilità delle cose e nel luccichio dei gioielli, sarà costretta ad affrontare il suo passato.

Il film è uno dei più iconici della storia del cinema: un piccolo gioiello, proprio come quei Tiffany che la protagonista ogni mattina si ferma a guardare. Nonostante sia un classico del cinema americano degli anni Sessanta, ha una marcia in più, e questo a dispetto dei personaggi che, a volte, potrebbero sembrare stereotipati: l’esempio più calzante è Holly, tipica ragazza sola e abbandonata che ha bisogno di aiuto e protezione. Holly è infatti un personaggio universale che va al di là del suo tempo perché ancora oggi, nella

cosiddetta società moderna, si fa fatica a trovare la propria più autentica identità.

Tuttavia, il vero fulcro intorno al quale ruota la “morale” di questa favola senza tempo, risiede nella non attribuzione di un nome al gatto, a simboleggiare chi non vuole (o non riesce) ad appartenere a nessuno, come appunto la protagonista del film.

3.2 Il ruolo della tavola all'interno del film

Le scene a tavola, anche in questo film, sono per lo più legate al bere.

L'alcol, sviluppando un effetto disinibente capace di mettere in luce la vera natura delle persone, soprattutto i lati più intimi e fragili, fa sì che Holly, bevendo, si racconti senza inibizioni. La sigaretta fumata con il bocchino, così come un bicchiere di Martini o White Angel (il cocktail che Holly sorreggia quando conosce Paul, e poi al Club 21), sono degli accessori protagonisti di quasi tutta la pellicola. “Colazione da Tiffany” sfata poi il mito della donna che beve solo drink dolci e leggeri: Holly Golightly, al contrario, predilige i cocktail secchi e forti, quasi fossero un rifugio dentro cui custodire, almeno in apparenza, quelle che lei definisce le “paturnie interiori”.

Holly, per sua stessa ammissione, non è neanche una brava cuoca: “Pensa che fino a un mese fa non sapevo cuocere un uovo”, dice a Paul in occasione di un pranzo che gli prepara prima che lui parta per Rio De Janeiro.

La protagonista, in effetti, si cimenta con “una ricetta delle Indie Occidentali” che tutto è tranne che semplice: il pollo con riso allo zafferano e salsa al cioccolato. Il risultato, come prevedibile, non è entusiasmante, ed è allora che Paul decide di invitarla a pranzo fuori, sottolineando il fatto che le donne meritano sempre di essere portate al ristorante, non solamente quando ci sono particolari occasioni da festeggiare.

3.3 La scena al Club 21

L'ex marito di Holly fallisce nel tentativo di riportare la giovane moglie nella sua fattoria texana e così, dopo l'addio, la protagonista ha bisogno di conforto. Quale luogo migliore se non il Club 21? Situato al 21 della 52nd Street, è infatti uno dei più antichi bar ristoranti di New York: prima che chiudesse, poteva vantare una cantina "segreta" composta da oltre 55.000 bottiglie D.O.C.. Tutti i presidenti degli Stati Uniti hanno sorseggiato un drink sulle sue poltroncine di pelle rossa.

L'alcol, ancora una volta, è protagonista della scena. Sulla scia della delusione matrimoniale, Holly esclama: "Beh, è troppo presto per andare da Tiffany, e allora non resta altro che bere qualcosa, è proprio quello che mi ci vuole...". All'interno del Club 21, Paul e Holly sono seduti uno di fianco all'altro, appoggiati al bancone che costeggia il palco. Entrambi sono rilassati, tant'è che osservano quasi passivamente la performance di una ballerina, nonostante sia piuttosto osé. Holly – apparentemente padrona di sé, di fatto completamente ubriaca di White Angel, un cocktail a base di vodka e gin – commenta con tono quasi maschilista le fattezze della performer. Paul, sornione, le dà corda, annuendo e condividendo le "battute" della sua compagna di drink.

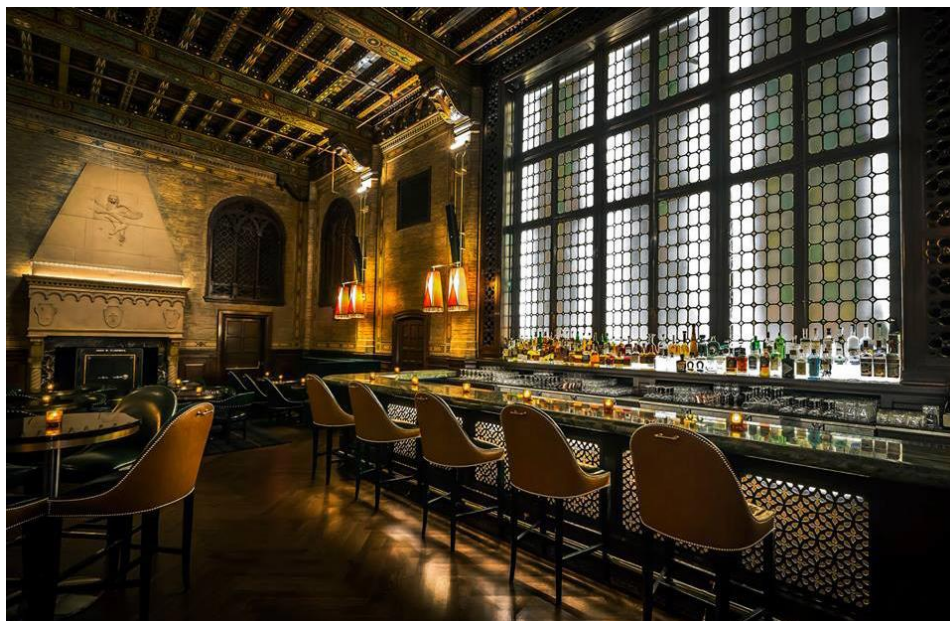
3.4 Riambientazione della scena con la Cinegustologia®

Il **Club 21** è un locale leggendario: storico luogo di ritrovo delle fasce sociali più abbienti, mette insieme l'enogastronomia e il teatro. Il bancone del bar è interamente in mogano, mentre il soffitto del salone principale espone articoli sportivi e cimeli industriali, tutti donati da celebrità e atleti famosi, così trasformando la sala in una sorta di museo.



I fondatori del "21", Jack Kriendler e Charlie Berns, ingaggiarono l'architetto Frank Buchanan per progettare un sistema di porte nascoste, scivoli invisibili, ripiani da bar a scomparsa e una cantina segreta che “ospita” oltre 2mila casse di vino fra cui le collezioni private dei Presidenti Gerald Ford e Richard Nixon. Nel periodo proibizionista vi si accedeva attraverso la porta del civico 19: in tal modo, in caso di irruzione delle forze dell'ordine, i proprietari avrebbero potuto dichiarare che i liquori non erano loro. Fu così che il Club 21, per 90 anni, è stato il più noto Speakeasy di New York, prima della chiusura avvenuta a gennaio 2020.

Entrando si respirava un'aria “muffata”, forse dovuta al troppo fumo delle troppe sigarette fumate fin quando è stato possibile farlo all'interno dei locali pubblici. Per questo motivo io avrei girato la scena di cui al paragrafo precedente all'interno del più consono, cinegustologicamente parlando, **Campbell's Apartment**. Questo locale, situato nel Grand Central Terminal, è un'icona newyorkese dell'Art Deco, ed è considerato a tutt'oggi un posto “segreto”. Contrariamente al Club 21 è meno soffocante grazie al suo soffitto a cassettoni e alle sue ampie ed altissime finestre a vetri piombati che danno un senso di calore “non opprimente”. Il grande camino in pietra che troneggia nel salone induce poi a un rilassamento emotivo e all'abbandono confidenziale, quello che vivono Holly e Paul.



Da un punto di vista ancora più strettamente cinegustologico, all'entrata sembra di respirare un profumo di frutta immersa nell'alcool, mentre la seduta in pelle che delimita buona parte del salone rimanda a un'atmosfera più pungente, quella che Holly vive dentro di sé da ubriaca. Forse non a caso, uno dei cocktail più famosi del Campbell's Apartment è appunto il White Angel.

.

CAPITOLO QUARTO: “SERENDIPITY”



4.1 Il film

“Serendipity- quando l’amore è magia” è una commedia sentimentale diretta da Peter Chelsom, uscita nelle sale nel 2001.

Durante un’affollata giornata di shopping natalizio, Sara Thomas e Jonathan Trager s’incontrano/scontrano nel grande magazzino Bloomingdale, a New York, nel tentativo di accaparrarsi lo stesso paio di guanti. Sebbene siano entrambi impegnati sentimentalmente, i due, legati come sono da un’irresistibile attrazione, finiscono per trascorrere insieme la serata, vagando per le vie di Manhattan.

Dopo aver pattinato sul ghiaccio a Central Park, e soprattutto dopo aver chiacchierato a lungo, la serata giunge al termine. Ma che fare, insieme, dopo una serata così perfetta? Jonathan suggerisce un semplice scambio di numeri di telefono; Sara, invece, propone di affidare al destino il loro futuro, scrivendo i rispettivi nomi e numeri di telefono su una banconota da cinque dollari e su una copia del romanzo “L’amore ai tempi del colera”.

Passano dieci anni: i due si sono fidanzati con i rispettivi compagni, ma entrambi vogliono concedersi un’ultima possibilità, ritrovandosi. Jonathan, con l’aiuto del suo futuro testimone, cerca di rintracciare Sara, partendo dal negozio in cui si sono incontrati la prima volta. Sara, invece, chiede al suo

fidanzato una pausa di riflessione prima del matrimonio e, accompagnata dal suo migliore amico, vola dalla California a New York, sperando che il destino possa farle incontrare nuovamente Jonathan.

Le circostanze portano i due a sfiorarsi diverse volte senza però mai incontrarsi; poi, finalmente, il destino avrà l'ultima romanticissima parola su quello che ha stabilito che sarebbe dovuto accadere.

Il titolo del film prende spunto da un famoso ristorante della Grande Mela, "Serendipity 3", ma è anche un'anticipazione del senso di tutta la storia: il neologismo *serendipity*, infatti, significa "trovare una cosa del tutto inaspettata, quando in realtà se ne sta cercando un'altra". Proprio come accade ai due protagonisti.

L'atteggiamento comune di Jonathan e Sara è proprio della *serendipità*: lentezza, silenzio interiore, occhi ben aperti ma non fissi sulla meta, saggezza, predisposizione ad accettare il fatto che in ogni scoperta, come d'altronde in ogni aspetto della vita reale, debba esserci qualche elemento di casualità.

4.2 Il ruolo della tavola all'interno del film

Se è vero che la tavola, come abbiamo già detto, è un momento di conoscenza e apertura verso l'altro, la scena di apertura (e clou) del film con al centro una "frozen-hot chocolate", ne è la più viva rappresentazione.

Due perfetti sconosciuti, dopo essersi contesi - in un grande magazzino - l'unico paio di guanti che per entrambi rappresenterebbe il regalo di Natale perfetto per la rispettiva "altra metà", finiscono paradossalmente per approfondire la conoscenza reciproca sedendosi al tavolo di uno dei più famosi ristoranti newyorkesi, dimenticandosi - "vittime" di un'attrazione reciproca - il vero scopo per cui erano usciti di casa.

Il ruolo della tavola, all'interno del film, è tutto giocato da questa tazza di cioccolata calda ghiacciata che, a distribuzione avvenuta del film, diventerà l'elemento chiave del menù del "Serendipity III".

In questa fredda New York, prossima alla neve, il frozen-hot chocolate accenderà ripetutamente delle scintille emotive in Sarah e Jhonathan, i due personaggi che decidono di affidare alla sorte il loro rincontrarsi.

Il "caldo" desiderio di conoscersi, unito alla "freddezza" nell'esitare a scambiarsi - in quanto sentimentalmente impegnati - il numero di telefono e i rispettivi indirizzi, creano cinegustologicamente una calzante affinità di sensazioni termiche, cioè tattili, e pure olfattive e gustative, rispetto alla bevanda che stanno per condividere.

4.3 La scena della "Hot Frozen Chocolate" al Serendipity Café

Dopo una breve coda, indotta dal periodo prefestivo, Jhonathan e Sarah riescono a conquistare un tavolo al "Serendipity", un confortevole e luminoso caffè arredato con piante e addobbi natalizi.

Si siedono incuriositi di conoscersi: più rilassato lui, più timida lei.

L'enorme "Hot Frozen Chocolate" – addobbato com'è di cannucce colorate, e affogato in un mare di panna – viene definito da Jhonathan "una rivisitazione mistica del gelato affogato". Sarah, dal canto suo, dice di voler pagare il conto perché è stata lei ad averlo portato lì. La scelta, in effetti, non è stata casuale: il nome "Serendipity", che vuol dire "fortunato incidente", è una filosofia di vita che Sarah abbraccia pienamente, ritenendo che nella vita bisogna saper leggere i segnali che il destino ci lancia sotto forma di (apparentemente insignificanti) casualità. Incuriosito dal significato, Jhonathan confessa che i guanti, oggetto della precedente contesa, sarebbero stati destinati alla sua fidanzata. Sarah, allora, dice di non volerli più, così Jonathan si offre di saldare il conto.

All'interno di questo gioco, sotto l'incalzare di Jhonathan, anche Sarah confessa di essere impegnata sentimentalmente: oltre alla cioccolata calda, quindi, i due sono costretti a “digerire” anche i reciproci “impegni di cuore”. Così, uscendo dal ristorante, e dopo aver detto “spero ti godrai i guanti nuovi”, Sarah aggiunge, senza ironia, di non pentirsi mai delle scelte ben ponderate.

Le loro strade sembrerebbero separarsi del tutto, ma solo momentaneamente...”.

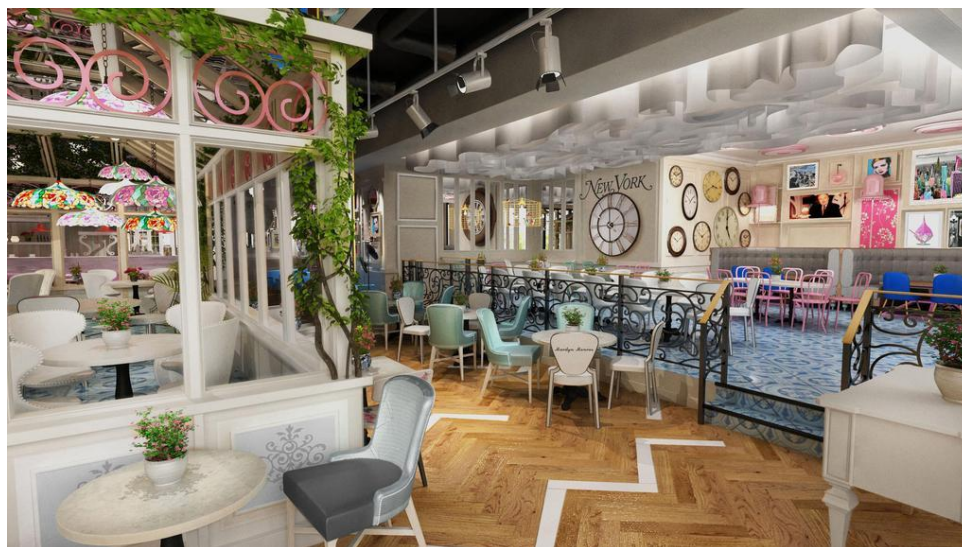
4.4 Riambientazione della scena con la Cinegustologia®

Nei tre film precedenti ho optato per un cambio di location delle scene a tavola, scegliendo ristoranti che ho ritenuto essere – cinegustologicamente – più affini alle situazioni narrate, al film e ai personaggi; qui, al contrario, credo che il setting del **Serendipity 3** sia cinegustologicamente attinente.

Il locale, situato nell'Upper East Side, era un famoso locale già prima che il film venisse realizzato. Quando venne fondato, nel 1954, si trattava solo di una caffetteria che serviva dolci ed espressi. La sua unicità fu tuttavia proprio questa: fu la prima coffee house di New York frequentata da personaggi del calibro di Marilyn Monroe e Andy Warhol che da subito s'innamorarono della sua cioccolata calda-ghiacciata, la stessa ordinata dai protagonisti di Serendipity.

Il Serendipity 3 sprigiona una carica di colori, sapori e stravaganze che conferiscono un'aria fruttata e floreale all'ambiente. Il locale, infatti, oltre a farti pranzare con una strobosfera sopra la testa e tanti oblò a specchio in cui ci si può riflettere, sfoggia un total white quasi fiabesco, contrastato da lampade variopinte e sedie appese al soffitto. Il tutto non appare mai “pasticciato” o stucchevole, anzi, conferisce un'atmosfera calda e morbida che avvolge i clienti sin dal loro ingresso: non a caso, dopo essere entrati per mangiare o bere qualcosa, è facile uscire dopo aver acquistato tazze, magliette e altri souvenir.

Nemmeno il menù è un classico menù, perché ha la forma di un quotidiano: la miriade di disegni, scritte e ghirigori quasi distolgono l'attenzione dai piatti.



L'atmosfera generale, quindi è dolce, tenera e amabilmente profumata come la cioccolata calda che Sarah e Jhonathan bevono, ma soprattutto come i loro sguardi e i loro stati d'animo.

CONCLUSIONI

Partendo da quelli che sono i fondamenti della Cinegustologia®, questa tesi ha preso in considerazione le location dei ristoranti in cui sono state ambientate quattro celebri scene “a tavola” di quattro film girati a New York, per poi approfondire la loro maggiore o minore affinità cinegustologica in relazione alle varie situazioni narrative affrontate, alle caratteristiche dei personaggi coinvolti.

Attraverso questo elaborato, quindi, ho voluto portare alla luce quanto – nel corso degli anni, e ancora oggi – gli scenografi tendano a sottovalutare quanto la scelta del setting, di scena in scena, in realtà comunichi le situazioni narrative via via affrontate al pari della sceneggiatura e delle interpretazioni. La scelta degli ambienti, tuttavia, credo sia troppo vincolata a delle scelte di natura più economica, che artistica, cioè a eventuali agevolazioni che la produzione di un film può ricevere dai proprietari dei locali scelti “per necessità finanziarie”.

Se è vero che un dolce può, cinegustologicamente parlando, accompagnare meglio di un antipasto una scena romantica perché è altrettanto dolce, mentre una bistecca al sangue può essere la giusta associazione di un passaggio narrativo assai crudo, lo stesso ragionamento dovrebbe essere fatto a livello di scelta delle location. Non sempre, tuttavia, una scena romantica viene ambientata all’interno di un locale caratterizzato da un’atmosfera morbida, in termini di arredo e colori, e una scena violenta in un altro locale caratterizzato da un’atmosfera secca e dura. È questo il motivo per cui, sui quattro film newyorkesi presi in analisi, ben tre li ho riambientati in ristoranti secondo me cinegustologicamente più affini: grazie a questi cambiamenti i film sarebbero riusciti a veicolare meglio le situazioni narrative espresse dalla sceneggiatura e interpretate dagli attori, fino a un unicum in grado di parlare in maniera emotivamente più ampia, e precisa, allo spettatore.

Per questo, in conclusione, mi auguro che l’attenzione mostrata verso questo tema possa costituire un nuovo e possibile punto di osservazione da parte dell’intero mondo del cinema.

BIBLIOGRAFIA

- Lombardi Marco, "*Gustose visioni*", Roma, Iacobelli, 2014.
- Lombardi Marco, "*La Cinegustologia e il Media entertainment*", Bologna, Fausto Lupetti Editore, 2020.
- Mereghetti Paolo, "*Il dizionario dei film 2019*", Baldini+Castoldi.
- Crescente Veronica, "*Il cinema di Woody Allen. L'umorismo tra realtà ed immaginazione*", BookSprint Edizioni, 2015.
- Quilliot Roland, "*La filosofia di Woody Allen*", Mimesis Editore, 2019.
- Ephron Nora, "*The most of Nora Ephron: The ultimate anthology*", Transworld Editore, 2013.
- Fonte Jorge, "*Rob Reiner*", Cattedra Edizioni, 2019.
- Capote Truman, "*Breakfast at Tiffany*", Garzanti Editore, 2007.
- Oldham Gabriella, "*Blake Edwards: Interviews*", University Press of Mississippi, 2017.
- Cognetti Paolo, "*Tutte le mie preghiere guardano verso ovest*", EDT editore, 2014.
- Panella Francesco, "*Brooklyn Man. La guida insolita alla cucina di New York*", Newton Compton Editori Gambero Rosso, 2014.
- Zagat 2020, *New York City Restaurants. Special 40th Anniversary Edition*.
- Anthony Bourdain, "*Kitchen Confidential, Avventure gastronomiche a New York*", Bloomsbury Publishing, 2013.
- Tom Jessica, "*Vita segreta di una gourmet*", HarperCollins Italia, 2016.

ARTICOLI

- https://www.repubblica.it/argomenti/harry_ti_presento_sally?type=foto
- <https://www.google.it/amp/s/www.elledecor.com/it/viaggi/amp35087948/chiude-club-21-new-york/>
- https://www.ansa.it/canale_lifestyle/notizie/tempo_libero/2020/12/13/a-new-york-chiude-21-club-amato-da-hemingway-a-trump_3add19cc-9c14-40b7-b707-7e6516ba948d.html

<https://www.marcotogni.it/serendipity-3/>

<https://ilmanifesto.it/rob-reiner-limportante-e-partecipare/>

https://it.m.wikipedia.org/wiki/Peter_Chelsom

<https://www.scattidigusto.it/2020/01/15/il-panino-al-pastrami-da-orgasmo-di-katz-a-new-york-e-non-solo-per-sally/>

SITOGRAFIA

www.cinegustologia.it

<https://taogroup.com/venues/beauty-essex-new-york/>

<https://www.minettatavernny.com>

<https://www.thecampbellnyc.com>

FILMOGRAFIA

Allen Woody, *Un giorno di pioggia a New York*, 2019.

Reiner Rob, *Harry ti presento Sally*, 1989.

Edwards Blake, *Colazione da Tiffany*, 1961.

Chelsom Peter, *Serendipity - quando l'amore è magia*, 2001.

RINGRAZIAMENTI

Questo lavoro è stato possibile grazie all'incontro, seppur virtuale, con il professore Lombardi, il quale mi ha avvicinato a un mondo, quello della Cinegustologia®, che sono certa influenzerà le mie scelte future.

Lo ringrazio per la dedizione, la passione e l'empatia mostrate durante le lezioni, che ricordo con grande piacere nonostante la modalità a distanza.

Grazie per avermi accompagnata nella stesura di questo elaborato, è stato per me una presenza preziosa e una grande fonte di arricchimento.

Ai miei genitori: rocce a cui aggrapparmi e scudi con cui proteggermi quando la vita mi metterà davanti difficoltà che non saprò fronteggiare.

È per voi tutta la mia gratitudine, senza la vostra costante presenza nulla sarebbe così puro e sereno nella mia vita, siete la cosa più preziosa che ho.

Grazie ai mie amici di sempre, spalle e coscienza: a Ginevra, Claudia, Martina, Bianca, Enrica e Dario.

Ma grazie anche a chi non c'è da sempre, come Chiara, Fabiana e Cristiana, che però mi hanno insegnato che alcuni legami è possibile stringerli anche quando si cresce, sono contenta di aver iniziato e concluso questo percorso con voi.

Ultima, ma in realtà proprio in questa circostanza spero tu sappia quanto per me sia al primo posto... grazie a te Mano.

A te un grazie particolare, in questo percorso mi sei stata affianco dal primo all'ultimo giorno diventando non solo una compagna di studio ma una compagna di vita.

“Il mito è ossimoro, oscura chiarezza che funge da fanale”.

Non serve spiegarla agli altri questa frase, così come non servirebbe spiegare quanto prezioso sia per me il legame con te,

Ti voglio bene dal profondo del cuore.

E infine grazie a te, non c'è nemmeno bisogno che ti nomini perché in questo momento ti starò già guardando con quegli occhi, gli stessi di sempre e che so non cambieranno mai.

Grazie Fabri: con te ho capito quanto sia importante lottare per le cose che si amano senza mai arrendersi e grazie soprattutto per avermi insegnato ad

apprezzare le piccole cose perché è proprio in queste ultime che si nasconde l'amore più grande.

Il mio cuore appartiene ad ognuno di voi.

Grazie di far parte della mia vita e grazie per non lasciarmi mai la mano.

Giordana