

Università degli Studi
Suor Orsola Benincasa



FACOLTA' DI SCIENZE DELLA FORMAZIONE

CORSO DI LAUREA

SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE

TESI DI LAUREA

IN

CINEMA ED ENOGASTRONOMIA

DAL ROMANZO AL FILM:IL RUOLO
CINEGUSTOLOGICO
DEI PIATTI E DEI VINI IN “NESSUNO SI SALVA DA
SOLO”

Relatore
Prof.re
Marco Lombardi

Candidato
Tiziana Iodice
Matricola 120000720

Anno Accademico 2015 - 2016

INDICE

Introduzione

Capitolo primo

1.1 La Cinegustologia: i film hanno profumi, sapori e consistenze

1.2 L'uso della tavola all'interno dei film

1.3 L'uso cinegustologico dei singoli piatti nei film

Capitolo secondo

2.1 Nessuno si salva da solo: trama e analisi del libro e del film

2.2 Tutti i cibi presenti nel romanzo e nel film raccontati con la Cinegustologia

2.3 L'importanza del cibo all'interno del romanzo e del film

2.4 Le scelte Cinegustologiche del libro rispetto al film

Capitolo terzo

3.1 Intervista a Sergio Castellitto: l'importanza del cibo nel film "Nessuno si salva da solo".

Conclusioni

Bibliografia

Filmografia

Sitografia

Ringraziamenti

Introduzione

Questa tesi si occupa, attraverso la teoria della cinegustologia, di analizzare il cinema da un punto di vista diverso dal solito, non solo attraverso la vista e l'udito, come accadrebbe normalmente, ma aggiungendo un terzo senso, il gusto, come metodo per scorgere il vero significato dei cibi all'interno delle opere cinematografiche.

La trattazione si divide in tre capitoli, offrendo in prima istanza una panoramica globale ed un'analisi sulle origini e sull'evoluzione della cinegustologia. Procedendo con ordine:

Nel primo capitolo viene analizzata la "Cinegustologia", come studio di profumi, sapori e consistenze all'interno dei film, per poi comprendere il motivo che spinge l'uso del cibo nel cinema e terminare con esempi di film che possono essere spiegati attraverso la Cinegustologia.

Nel secondo capitolo viene analizzato il caso "Nessuno si salva da solo". Il romanzo prima e il film, in un secondo momento, vengono sviscerati completamente e messi a confronto, per capire quanto il cibo influisca sulla trama e sui personaggi di entrambi. Analogie e differenze vengono studiate a fondo, per capire se effettivamente il cibo ha rilevanza sia nel romanzo che nel film o in uno piuttosto che nell'altro.

Infine, nel terzo capitolo è stata sottoposta un'intervista a Sergio Castellitto, regista di "Nessuno si salva da solo", tratto quindi dall'omonimo romanzo di Margaret Mazzantini, per capire i motivi fondamentali delle scelte effettuate sul cibo e sulle bevande presenti nel film.

Capitolo primo

1.1 La Cinegustologia: i film hanno profumi, sapori e consistenze

L'approccio della Cinegustologia è quello che più si avvicina alla gente, permettendo a chiunque di descrivere le emozioni indotte da un piatto o dai vini.

Il cibo è, prima ancora di essere mangiato, uno spettacolo per gli occhi: alcuni studi hanno rilevato che la vista incide sul gusto per più del 50%. Viceversa il cinema può diventare per chi lo fa, come per chi lo vede, una passione sfrenata, “divoratrice” (così fu per il regista tedesco Werner Herzog che arrivò ad affermare di amare tanto il cinema da leccare la celluloide, da voler mangiare la pellicola).

L'uso del cinema, quindi di una forma espressiva sensorialmente opposta all'enogastronomia (il cinema attiene a vista e udito, la tavola fondamentalmente a gusto, olfatto e tatto), impedisce la creazione di un ponte di razionalità in grado di unire i due mondi. L'unico canale comunicativo è dato dal nostro io. La Cinegustologia permette invece questo dialogo, approfondendo l'essenza spirituale sia di un profumo che di un gusto. Ci si serve del cinema proprio perché esso contiene in sé tutte le altre arti. In più il cinema è una forma espressiva complessa e polisensoriale, tant'è che spesso diciamo che una commedia romantica è dolce e tenera, e un film drammatico amaro e duro.

Esistono una quantità indefinita di film che parlano di enogastronomia, e molti che se ne servono senza precise finalità. Il fenomeno si può osservare sia per il cinema autoriale (per esempio “Mine vaganti”, di Ferzan Ozpetek) che per quello commerciale (su tutti

“Immaturo” di Paolo Genovese, in cui Ambra Angiolini interpreta uno chef, mestiere che fondamentalmente non ne caratterizza il personaggio). Quindi, talvolta, l'utilizzo non strettamente finalizzato alla cornice enogastronomica ha accompagnato il cinema sin dagli albori.

Infine, l'associare liberamente un film a un piatto o a un vino, e viceversa, può costituire un modo più autentico per raccontare agli altri, e anche a noi stessi, le emozioni indotte da quel tipo d'opera d'arte. Le associazioni cinegustologiche saranno diverse da persona a persona, così che “Amarcord” di Federico Fellini a qualcuno potrà sembrare un bianco strutturato ma bene ammorbidito dalla barrique, a un altro una zuppa di pesce ricca di sapori, e note dolci e amare, e consistenze diverse.

Un film riesce infine a evocare sapori e profumi attraverso i suoi oggetti, coinvolgendo il gusto e l'olfatto: così succede quando vediamo dei paesaggi oppure dei cibi e dei vini. Da tutte queste premesse nasce la Cinegustologia come approccio critico che consente di raccontare un film associandolo ad un piatto o un vino e un piatto o un vino associandolo a un film che riteniamo abbia al suo interno gli stessi profumi, le stesse consistenze e gli stessi sapori.

1.2 L'uso della tavola all'interno dei film

Il 28 dicembre 1895, nella prima proiezione pubblica della storia, i fratelli Lumière inserirono anche il rullo “Le déjeuner de bébé”, scena di vita familiare dove un piccolo Lumière veniva imboccato dagli amorevoli genitori. Pochi anni dopo, nella “Sorcellerie

culinaire” del 1904 Meliès mostra uno chef che sta preparando piatti prelibati che attirano un mendicante che viene scacciato in malo modo.

Il regista come lo chef sta in un mondo a parte, essi vivono e lavorano distanti dal resto degli uomini per offrire loro qualcosa che diventerà proprio quegli uomini che conducono la propria vita non sapendo (ma sperando) che ci sia qualcuno che gli sta preparando un “giocattolo”, qualcosa “da gustare”, con gli occhi o con le papille gustative.

L'occhio di molti cineasti ha saputo cogliere gli aspetti della cucina che si possono chiamare senza riserva, metaforici, sociali e "spirituali". Il cibo come metafora sociale si manifesta, prima del cinema, in due splendide incisioni su rame di Alexander Wieb Bruegel, artista olandese del XVI sec. Si tratta delle notissime "La cucina magra" e "La cucina grassa".

Insieme con altre opere dello stesso autore, ad esempio il disegno sulla "Gola" della serie dei vizi capitali, lasciano trasparire la capacità di Bruegel di utilizzare il cibo come metafora cosmica per descrivere la dimensione orale ed ontologica dell'uomo.

Secondo Fischler, cucinare è processo alchemico, magico, in cui occorre esorcizzare la potenziale pericolosità del cibo: il cibo è qualcosa infatti che si introduce, attraverso la bocca, nel nostro corpo. E' un corpo estraneo, potenzialmente pericoloso, contaminante: così egli spiega le costruzioni simboliche attorno al cibo, i suoi miti e riti.

E' possibile stabilire che non esista un film in cui non sia presente una scena dove si mangia o si beve, poiché quello del mangiare e del bere è un atto quotidiano, del tutto necessario. L'esclusione totale della tavola risulta infatti inattuale ed è proprio questo,

seppur banale, motivo a fornire un'immediata spiegazione del perché il cinema e la tavola sono così collegati tra loro¹.

Ma la tavola non è solo sinonimo di "nutrizione", ma anche e soprattutto un privilegiato e sofisticato ambito relazionale, almeno per il nostro Paese. Alla luce di ciò non ci si stupisce che il cinema ritragga spesso situazioni enogastronomiche, non solo per mangiare, quanto per tessere relazioni tra i personaggi. Poiché a tavola può nascere o morire un'amicizia o un amore o più semplicemente una progettualità comune, di qualunque genere essa sia².

Ma esistono anche motivazioni di tipo economico che spiegano un largo utilizzo delle tematiche enogastronomiche da parte del cinema. Si tratta del product placement, ovvero la pubblicità che le aziende possono fare all'interno di un film, pagando proprio come se si trattasse di uno spot pubblicitario. Mentre, nel caso del plot placement, l'utilizzo di un grande marchio può addirittura essere la chiave di successo del film o riguardare un'area geografica che intende promuoversi dal punto di vista enogastronomico.

Il cibo, quindi, è anche strumentale nel sottolineare le differenze, tra gruppi, culture, strati sociali, e serve a rafforzare l'identità di gruppo, a separare e distinguere il "noi" dagli "altri".

Il cibo è anche un meccanismo rivelatore dell'identità etnica, culturale, sociale. Si pensi a film come: "Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi d'Europa" (1978), "Una

¹ Lombardi, M., *Cinegustologia. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte*, Il leone verde Edizioni, Torino, 2009.

² Lombardi, M., *Gustose visioni*, Iacobelli Editore, Roma, 2014.

domenica in campagna” (1995), “L’appartamento” (1960), “Tampopo” (1986), “Banchetto di nozze” (1993).

Si potrebbe sottolineare il legame tra cibo e identità familiare, dove c’è la famiglia “normale” con i suoi rituali allora avremo film come “Big Night” (1996), “Fanny e Alexander” (1981), “I morti” (1987), “Il gattopardo” (1963), “Avalon” (1990), “Dicembre” (1990), “A casa per le vacanze” (1995) e “anormale”, e allora avremo film come “Quei bravi ragazzi” (1990), “C’era una volta in America” (1984), e, ovviamente, i tre episodi della saga del il Padrino. In particolare in questa trilogia il cibo compare ripetutamente, a volte come “contorno” alla violenza dei mafiosi (“Lascia la pistola e prendi i cannoli” ordina al giovane “picciotto” il grasso Clemenza, vecchio amico di Don Vito, dopo che ha ucciso il traditore Paulie), come strumento diretto di morte, infine come veicolo della memoria di un’età dell’innocenza (nel finale del secondo episodio, quando Michael, nuovo padrino ricorda l’arrivo a casa del padre festeggiato con una grande cassata). Si può associare il cibo al potere, per cui avremmo per esempio film come “A cena con il diavolo” (1992) tutto concentrato sulla cena raffinatissima (sia dal punto di vista gastronomico che da quello politico) del 6 luglio 1815 tra Fouchè e Talleyrand, cena che termina con la battuta di Talleyrand sul fatto che in Francia i regimi passano, la cucina resta; Oppure film come “Il Dottor Zivago” (1966) di David Lean in cui viene rimarcata di continuo la distanza tra gli abbondanti cibi (francesi) dei ricchi e la miseria dei poveri. O “Lunga vita alla signora” (1987) di Ermanno Olmi dove, al contrario, il potere della misteriosa “Signora” consiste nel far mangiare gli invitati e nell’osservarli senza toccare cibo³.

³ Lombardi, M., *Cinegustologia. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte*, Il leone verde Edizioni, Torino, 2009.

E le associazioni potrebbero continuare, parlando per esempio di cibo e povertà, cibo e fame, cibo e nevrosi, cibo e “dietologia” (si pensi a “Sette chili in sette giorni” di Verdone e alla commedia “dietetica” “Che fame!”), cibo, malattia e psicopatologia (pensiamo ai film sul cannibalismo, ultimamente più numerosi. Basti pensare alla serie ispirati ai romanzi di Thomas Harris sul terribile personaggio dell’analista pazzo Hannibal Lecter).

Mentre, parlare di Totò e del suo rapporto col cibo vuol dire abbracciare quasi tutta la sua produzione: dico produzione perché la recitazione di Totò è una continua creazione, anche quando avrebbe dovuto seguire sceneggiature, testi e copioni scritti da altri. Troppo facile ricordare solo l'avidità, la fame atavica (che a Napoli definiamo "arretrata"), endemica e perenne, di chi è capace di digerire anche le corde del contrabbasso. La fame è la protagonista di uno dei suoi film più belli, Miseria e nobiltà, ma ci sono anche altri passaggi esilaranti, come quello di Fifa e arena in cui il commesso di farmacia Nicolino Capece improvvisa un sandwich tagliando a metà una spugna come se fosse del pane, spalmandoci su del dentifricio e del sapone da barba ed infine cospargendolo di talco come se fosse sale o pepe.

Si potrebbe ricordare che il rapporto che Totò nei suoi film ha - o meglio, vorrebbe avere col cibo è assai simile a quello che ha o vorrebbe avere con l'altro sesso. È fame, infatti, anche quella che, di fronte alla donna che, come si sa, è mobile, lo fa sentire un mobiliere o che gli fa proporre ad Isa Barzizza ne *Le sei mogli di Barbablù* di partire per un viaggio di nozze al Polo Nord perché lì la notte dura sei mesi. Potrebbe sembrare strano ma di tanti film girati nell'arco di un trentennio, nessuno contiene nel titolo un riferimento alla fame o al cibo, anche *Sua eccellenza si fermò a mangiare*, riedito col titolo *Il dott. Tanzarella, medico personale del fondatore dell'impero*. Vale la pena

notare che, anche se gran parte del film ruota attorno ad un pranzo e ad un servizio di posate d'oro che Totò cerca di rubare, riuscendoci alla fine in modo rocambolesco, esso non offre spunti di particolare rilievo a proposito del rapporto fra Totò e il cibo.

Parlando invece di Alfred Hitchcock, e analizzando il disegno della sua sagoma - nel sottolinearne le rotondità del volto e del corpo - dava l'idea che lui, più che un regista, fosse semmai un grande chef. Nel sadico gioco che egli conduce con lo sventurato spettatore il cibo è associato con il grande tema che domina in tutti i suoi film: l'omicidio. In "Nodo alla gola" (1948) si pranza sul baule dentro cui è nascosto la vittima dell'omicidio. In "Il sospetto" (1941) una scrittrice inglese di gialli e il medico del villaggio, a tavola, parlano dei diversi modi di uccidere una persona mentre Cary Grant sta tagliando un pollo. Hitchcock alterna sapientemente le inquadrature, alimentando il sospetto che Grant stia meditando di uccidere la moglie. Il coltello fa la parte del leone anche in almeno altre tre sequenze tratte da "Blackmail", "Sabotaggio" e "Il sipario strappato". Nella prima svolge una funzione di "memoria" dell'omicidio che si è già realizzato, mentre nella seconda e nella terza lo vediamo "in azione" (e nella terza sarà accompagnato da quasi tutti gli utensili di cucina, compreso lo sportello di un forno).

Il film hitchcockiano più ricco di metafore culinarie è tuttavia il penultimo: "Frenzy" (1972). Una premessa è obbligatoria: il regista amava mangiare e si reputava un gastronomo competente; nelle interviste dichiarava di avere molte riserve sui giudizi formulati dalla celebre Guida Michelin e in "Frenzy" si diverte a scherzare sulla cucina inglese e su quella francese. La moglie di Oxford, il poliziotto inglese protagonista del film, frequenta i corsi della Scuola francese di alta gastronomia e passa il suo tempo a sperimentare ricette francesi, per poi propinarle al marito, il quale vorrebbe solo cibi

tipicamente inglesi. I dialoghi mettono alla berlina il conservatorismo gastronomico degli inglesi, che solo alla fine degli anni sessanta si aprono alle cucine straniere, soprattutto grazie ai ristoranti italiani e orientali che si diffondono a Londra e nelle altre città britanniche. Il regista si prende gioco della cucina francese, delle sue porzioni minime e dell'abitudine ad attribuire pompose denominazioni a piatti preparati con ingredienti poveri. Esiste un'interazione diretta tra l'atto di mangiare e quello di uccidere. Tutte le immagini relative ai pasti sono intercalate da dialoghi o inquadrature dei delitti commessi dal serial killer, il quale alla fine sarà incastrato proprio dalla polvere di patate che ha imbrattato i suoi abiti.

In due film Hitchcock allude al pasto in campagna, al picnic (e al binomio cibo-sesso). Si tratta di "Rebecca" (1940) e "Caccia al ladro" (1955). In quello stesso anno il regista Joshua Logan realizza il suo più famoso film, "Picnic", con William Holden e Kim Novak: il cibo viene associato, direttamente e inequivocabilmente, al sesso. Non è certo la prima volta, basti pensare ad un regista come Lubitsch e ad un film come Angelo (1937) dove il mangiare ed il parlare sul cibo sono simboli, evidenti allusioni sessuali. La combine cibo-sesso è un binomio quasi inossidabile e lo ritroviamo in molte pellicole, specialmente negli ultimi decenni quando cioè il cinema diventa sempre più esplicito nel raccontare vicende imperniate sulla sessualità umana.

Tre film in questo senso sono forse più eloquenti degli altri (ed eloquentemente rivelano di muoversi sul versante del cinema come "fetta di torta"): "La grande abbuffata" (1973), "Come l'acqua per il cioccolato" (1992), "Chocolat" (2000).

Se i protagonisti del film di Ferreri non fanno altro che mangiare, dando sfogo ai loro appetiti primordiali, al contrario avviene per i personaggi de "Il fascino discreto della

borghesia” girato da Luis Bunuel solo l’anno prima, del 1972 e ribattezzato dalla critica Rebecca Pauly “sei personaggi in cerca di cibo”.

Gli altri due film (Chocolat, Come l’Acqua per il cioccolato) sull’accoppiata cibo e sesso sono anch’essi due commedie, dal tono fiabesco, magico e, almeno nel primo caso, a lieto fine assicurato. • Tutti e due hanno anche in comune il fatto di celebrare la potenza del cioccolato, la sua energia vitale, sensuale.

Un caso a parte è quello rappresentato dal film di Ang Lee “Mangiare, bere, uomo, donna” (1994). Qui ci muoviamo all’interno del cinema fedele alla realtà, in cui alle dinamiche familiari che sono al centro della storia raccontata dal regista taiwanese, è associato il ritratto di una società ricca in preda ad una evoluzione sconvolgente tra americanizzazione violenta e conservazione della “cinesità”. Il cibo è solo apparentemente associato al sesso per diventare invece metafora esistenziale. Il titolo del film è allora spiegato dal protagonista, il vecchio capofamiglia e grande cuoco Chu con questa battuta: “Mangiare, bere, uomo, donna. Cibo e sesso, caro mio! Desideri fondamentali dell’uomo. Non se ne può fare a meno. Ma è tutto qui? Questa me la chiami vita?”. L’interrogativo di Chu apre lo sguardo sull’ultimo tema quello del rapporto tra cibo e religione nel cinema, forse il tema più ricco e complesso. La scelta di film collegati al cibo in cui una connotazione “cristiana” sia fortemente presente è quanto mai ardua: “La ricotta” (1963) di Pier Paolo Pasolini e “Il pranzo di Babette” (1987) di Gabriel Axel.

Nel film “La ricotta” viene raccontata l’ultimo pasto di un sottoproletario, Stracci, pasto a base di ricotta e continuamente rinviato fino alla convulsa consumazione finale che porterà poi alla morte, in croce, di Stracci. Questo breve e intenso racconto (“La ricotta”

fa parte del film a episodi RoGoPaG) rappresenta una delle vette del percorso cinematografico di Pasolini e suona un po' come "antipasto" del capolavoro che il regista friulano girerà l'anno successivo: "Il Vangelo secondo Matteo".

Un altro "vangelo" è quello realizzato da Gabriel Axel con il suo "Il pranzo di Babette", premiato con l'Oscar come miglior film straniero nel 1987. Tratto dal racconto omonimo di Karen Blixen, il film è concentrato, per quasi tutta la sua durata, sul pranzo luculliano che Babette, domestica delle due sorelle Filippa e Martina, intende preparare per ricordare la morte del padre delle sue padrone, anziano decano e fondatore della comunità luterana di uno sperduto paese dello Jutland che fa da scenario all'intera vicenda. Quel pranzo, così succulento, raffinato quanto concreto, percepibile anche dallo spettatore attraverso tutti i cinque sensi, è anche allusione, rinvio ad una realtà "altra", ad un mistero più grande che, però non annulla la realtà più piccola⁴.

1.3 L'uso cinegustologico dei singoli piatti nei film

All'interno dei film troviamo scene in cui si dà particolare attenzione a determinati cibi o bevande, ma come mai? Perché un piatto di pasta piuttosto che un dolce? La verità è che in base al piatto che viene servito possono essere definite le personalità dei protagonisti, le caratteristiche delle scene che stiamo guardando.

Ecco alcuni esempi che chiariscono il concetto:

"Susanna tutta panna" è un film le cui protagoniste sono una torta e la donna che la prepara, entrambe oggetto del desiderio di tutti. In questo caso la torta è simbolo della

⁴ Lombardi, M., *Cinegustologia. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte*, Il leone verde Edizioni, Torino, 2009.

donna, essere cremoso, dolce e profumato, capace di soddisfare i bisogni degli uomini, placandone rabbie e insicurezze, fino a renderli migliori.

“Pastasciutta...amore mio!”: in questo film, il piatto di pasta rispecchia non solo le origini italiane del protagonista, anche la sua genuinità. La corposità del sapore della pastasciutta sembra prefigurare le caratteristiche principali, fisiche e psicologiche di questo emigrato, così semplice e “verace”, ma bisognoso d’amore.

“Pane/Piazza delle camelie” Da un lato ci sono Carlo e Grazia che si svegliano tutte le notti per impastare e infornare il loro pane, genuino e fragrante e “tradizionale” come loro, ma purtroppo ai margini della società. Tutto in contrapposizione con Centocelle, il quartiere romano in cui regna il degrado metropolitano dei ragazzi che si trascinano stanchi e scettici verso una vita insoddisfacente e corrotta.

“Semplicemente irresistibile”. La protagonista, Amanda, grazie a un granchio magico, riuscirà a cucinare piatti prelibati e, utilizzando spezie dai sapori particolari, creerà ricette afrodisiache, incredibilmente buone e “magiche”. L’utilizzo della vaniglia per la crema dei bignè è un esempio di come un cibo così dolce e “scioglievole”, ma allo stesso tempo semplice, possa sconvolgere i sensi, con l’aggiunta di qualcosa di particolare. Proprio come Amanda sconvolge Tom, facendolo innamorare di lei.

“Come si fa un Martini” racconta come questo liquore - simbolo del “successo” grazie a James Bond - possa anche essere compagno di sventure e delusioni. Tutte esperienze forti, cioè “alcoliche”, quindi alter ego della vita dei personaggi del film che lo bevono in modi totalmente differenti.

“Marie Antoinette” è passata alla storia per il suo carattere frivolo e per le sue abitudini dispendiose. Non era dunque ben vista dal popolo francese, che in quel periodo pativa la fame. La particolarità principale dell’omonimo film di Sofia Coppola risiede nel suo carattere “pop”: in una scena del film che dura sui 5 minuti, sulle note di *“I want Candy”* dei Bow Wow Wow vengono mostrati spezzoni dello stile di vita di Marie Antoinette fra cui comprare e provare scarpe su scarpe, mangiare dolci, bere champagne a fiumi, scegliere stoffe, rimangiare dolci, giocare d’azzardo con fiches di madreperla, farsi realizzare acconciature complicate, andare a teatro, dettare mode, spettegolare, di nuovo mangiare dolci, poltrire, gozzovigliare allegramente e altro ancora. È evidente che qui i dolci sono metafora cingustologica di una sua vita “facile”, cioè morbida e dolce.

“Ratatouille” un giovane topolino, scopre la passione per la cucina grazie alla Ratatouille, un mix di verdure e altri condimenti saltati in padella. I suoi sapori freschi e prelibati, e persino un po’ crudi, sono un modo per rappresentare la vita di Remy: da un lato “cruda”, cioè difficile, dall’altro “fresca”, cioè autentica, e piena di coraggio.

"Forrest Gump" il cioccolato come metafora della vita. Dolce, morbido, profumato: il cioccolato è un grande generatore di narrazioni cinematografiche. Il suo gusto dolce si lega al gusto delle storie e fino a contraddistinguerle e a lasciare negli spettatori un sapore unico e un ricordo indelebile. Il cioccolato nel cinema non ha solo un impatto dal punto di vista del significato ma anche estetico. Il cioccolato è un cibo riconoscibile, nell'immaginario collettivo rappresenta il dolce per eccellenza che può arricchirsi di mille ingredienti diversi. Per questo, il cioccolato è un veicolo espressivo molto più ampio di altri alimenti. La scatola di cioccolatini di Forrest Gump è tanto famosa da essere diventata una citazione comune: il protagonista è seduto sulla panchina dove racconta la sua vita e quella degli Stati Uniti e a un certo punto dice "la vita è come una scatola di cioccolatini". Il primo significato del cioccolato è che la (sua) vita è una sorpresa tutta da scartare, come un cioccolatino.

"Grand Budapest Hotel" il valore magico dei Courtesan au chocolat. Nel film i courtesan au chocolat rappresentano il (dolce) sogno della salvezza, quella del personaggio di Zero Moustafa che grazie alle scatole di questi dolci al cioccolato può fuggire dalla prigione. Persino i secondini non li toccano consapevoli del fatto che essi rappresentano la perfezione estetica. Sono dei piccoli pasticcini alla crema, ricoperti di glassa colorata e preparati dalla pasticceria Mendl's nella fantastica Repubblica di Zubrowka. Li prepara la pasticciera Agatha, che, con i suoi dolcetti e l'amato Zero Moustafa salva Monsieur Gustave e le sorti del Grand Budapest Hotel.

Capitolo secondo

2.1 Nessuno si salva da solo: trama e analisi del libro e del film

In questo secondo capitolo verrà preso in analisi “*Nessuno si salva da solo*” celebre romanzo del 2011 di Margaret Mazzantini, nel quale l'autrice affronta i temi del rapporto di coppia e dell'anoressia, dal quale è stato tratto l'omonimo film nel 2015.

La trama è la seguente:

Delia e Gaetano sono sposati e hanno due figli, Cosmo e Nico. Da poco tempo vivono separati, lei ha tenuto la casa con i bambini, lui vive in un residence. Delia, che in passato ha sofferto di anoressia, è una biologa nutrizionista, Gaetano è uno sceneggiatore di programmi televisivi. Si sono conosciuti nello studio di Delia, dove Gaetano si era presentato per gonfiori di stomaco.

Delia e Gaetano si incontrano per una cena in un ristorante, durante la quale discuteranno di come far trascorrere l'estate ai bambini. La cena occupa l'intero svolgimento del libro, ma con continui flashback viene ripercorsa la vita dei protagonisti, dall'entusiasmo dei primi anni di vita in comune, all'insorgere dei primi problemi, fino alla separazione.

Sia Delia che Gaetano sono stati condizionati dai difficili rapporti avuti con i genitori. Delia ha molto sofferto quando la madre, Fiamma, che ora si occupa spesso di Cosmo e Nico, ha abbandonato lei e il padre, un medico successivamente morto. Gaetano si è sempre sentito incompreso dal padre, Aldo, che non è riuscito a infondergli autostima.

I primi litigi tra Delia e Gaetano hanno un influsso negativo anche sui figli, in particolare su Cosmo, che diventa un bambino molto sensibile e insicuro, tanto che

Delia e Gaetano si chiedono spesso se diventerà omosessuale. Durante una festa organizzata per il compleanno di Cosmo, Gaetano conosce Matilde, ingaggiata come animatrice; Gaetano si era ripromesso di non tradire mai Delia, ma i buoni propositi crollano immediatamente: Matilde e Gaetano cominciano a frequentarsi e in breve diventano amanti. La relazione viene scoperta da Delia perché Matilde e Gaetano si baciano in un parco senza curarsi della presenza dei figli di lui, e Nico racconta il fatto alla madre.

Un altro episodio che incrina i rapporti tra Delia e Gaetano è l'aborto cui lei deve ricorrere quando è incinta del terzo figlio: dopo aver deciso di rifarsi i denti rovinati dall'anoressia (denti che Gaetano comunque amava, visto che gli ricordavano i primi baci), si sottopone a una radiografia che il dentista le fa perché all'oscuro della gravidanza, per poi indurla ad abortire visto il rischio di malformazioni a causa dei raggi X.

Quando Delia e Gaetano, esasperati dalle continue liti, decidono di separarsi, la vita continua a essere difficile per entrambi. Delia rischia di ricadere nell'anoressia ed è così nervosa che arriva a sfogare la sua ira contro Cosmo, un giorno in cui è irritata dal mancato arrivo di Gaetano che, sommerso dal lavoro, non può venire a prendere i figli per trascorrere con loro la domenica.

Durante la cena Gaetano cerca inutilmente di convincere Delia a dargli il permesso di frequentare la loro casa per rivedere i figli, ma lei teme che i bambini ogni volta soffrano vedendo il padre allontanarsi nuovamente. L'atteggiamento di Gaetano spazientisce Delia, che non riesce a trattenersi e gli tira in faccia il gelato. Al termine della cena Delia e Gaetano vengono avvicinati da una coppia di anziani che avevano osservato spesso a un tavolo vicino. Lui chiacchiera molto e confida di essere malato di

cancro: dovendo operarsi, chiede a Delia e Gaetano di pregare per lui perché, sostiene, «nessuno si salva da solo».

Nessuno si salva da solo è un romanzo che si legge in fretta. Tutto il romanzo si svolge in una parentesi di tempo, cioè il tempo di una cena, che accoglie al suo interno oltre al tempo presente della loro disfatta di coppia separata con due bambini, anche il tempo passato di Delia e Gaetano (l'infanzia complessa di entrambi, l'anoressia di lei, l'innamoramento, il matrimonio, i tradimenti, la separazione) Questo romanzo appare dunque come una sorta di espressione algebrico-narrativa costruito in 189 pagine che diventano due ore di film piene di due vite intere. E' poi scritto bene, con voce forte e un gergo di carattere che vuol mescolare alto e basso, turpiloquio e profondità. Fino a un insieme coerente e convincente che fa meditare: la disfatta di un amore, quello sfaldarsi di ogni cosa di cui non si ha chiaro sentore se non quando è troppo tardi, molte sfumature del rapporto materno e paterno le incurie reciproche di coppia, la tentazione del tradimento come chimera di nuova vita. C'è più o meno tutto. Eppure il romanzo, sembra non decollare mai, restando "a terra": il micromondo di quei due trentenni che pure somigliano con precisione a innumerevoli coppie di oggi resta un micromondo chiuso, il racconto non riesce a farsi pragmatico, non riesce a far entrare dalla finestra lo scorcio di un paesaggio. La vicenda resta lì, individualista e chiusa, non è storia di un'epoca, di un paese, di una società: è storia in un tinello. È assaggio di una generazione che nella terz'ultima pagina viene definita tardivamente e in modo sommario come *“la generazione della patacca, del remake. Tutto era stato già provato, si trattava solo di rivisitare, senza un vero nerbo. Cosa c'era di nuovo? Il sushi da asporto, la festa di Halloween, Facebook. Il sogno di tutta la gente che conoscevano*

era quello di organizzare eventi. Di anelare a una festa continua sulle macerie di tutto. L'egoismo come unica borsa a tracolla".

Si scorge, leggendo *Nessuno si salva da solo*, quello che spesso si scorge dei romanzi italiani di oggi. Affreschi estemporanei, ritratti sempre e solo in un interno. L'epica del privato, ma di un privato piccolo piccolo.

Nessuno si salva da solo è di un realismo schietto e amaro. Spesso anche nel linguaggio. Uno spaccato del nostro tempo e non solo. I protagonisti sono trentenni di oggi insoddisfatti e delusi, talvolta deboli. Ma i veri sconfitti sono i loro genitori, pur comparando nel romanzo solo superficialmente. Lucrezia ne è testimonianza, i genitori di Delia lo sono. Un mea culpa per i sessantenni che si sono occupati più dei loro ideali che dei propri figli, cresciuti, così, "analfabeti d'affetto". "*Si passeranno accanto bonariamente come carne ripulita dalla tragedia dell'amore*" appare come una crudele considerazione. la psicologia dei personaggi è sempre curata e attenta, la scrittura fluida e veloce, ma non ci sono sorprese, evoluzioni, dinamismi: tutto è già visto e previsto.

E' un libro tremendamente realista, un'analisi approfondita sulle dinamiche di una vita di coppia sgretolata. Due ragazzi che si amano alla follia, la vita insieme, il primo figlio, poi l'amore che pian piano se ne va, i difetti che prendono forma e non sono più accettabili, i comportamenti intollerabili di uno e dell'altro. Delia e Gaetano cenano insieme in un ristorante alla mano; la loro vita insieme è ormai solo un ricordo doloroso. Ci sono le vacanze dei bambini da organizzare,

quanti giorni io, quanti giorni tu. E poi c'è il male, ci sono le cose da rinfacciarsi, c'è l'odio. Una lettura difficile; difficile nel senso che fa riflettere sull'amore e sulle costrizioni a cui lo pieghiamo, e invita a porsi delle domande. E non sempre la risposta si trova.

2.2 Tutti i cibi presenti nel romanzo e nel film raccontati con la Cinegustologia

Come abbiamo visto, l'intera storia si svolge durante una cena in cui vengono rappresentati tutti i piatti ordinati dai due protagonisti, Delia e Gaetano. Ma ciò che si scopre durante tutto il corso del racconto è che anche i flashback, in cui vengono raccontati i momenti più significativi della vita dei due ex coniugi, sono caratterizzati dalla presenza di cibo.

ROMANZO	FILM
<u>Bicchiere di vino:</u> non viene specificato se rosso o bianco, non viene data particolare importanza a ciò che i protagonisti bevono, quasi rendere l'idea dell'indefinito, come indefinita sarà poi la conclusione del romanzo. Il bicchiere di vino viene sorseggiato durante tutto il corso della cena.	Nel film il vino è rosso e viene scelto con decisione da Gae. Un vino stagionato e dal gusto forte.
<u>Kebab e cartoccio di castagne:</u> che descrivono momenti semplici vissuti dalla coppia all'inizio della loro storia. Cibi, questi che indicano una certa spensieratezza tipica dell'età giovanile priva di responsabilità, periodo durante il quale non ha importanza ciò che si mangia, ma i momenti in cui lo si fa, ma nonostante ciò, i gusti che prevalgono sono quelli semplici, non affittati, quasi	Assente

<p>più sani. Ma soprattutto sono cibi profumati, gustosi, speziati e caldi.</p>	
<p><u>Tortino vegetariano:</u> attira immediatamente l'attenzione di Delia, simbolo della società contemporanea. Il tortino, apparentemente privo di significato, può essere letto come simbolo del conformismo e della globalizzazione. E' infatti tipico dei nostri tempi andare alla ricerca di cibi "sostanziosi" e artefatti; piatti bio, vegetariani, senza carne, senza latticini, senza carboidrati, senza glutine, "senza cibo". In una società che sta ormai perdendo il gusto del "mangiare" per correre dietro a pietanze effimere, prive di un vero e proprio sapore, graziose da vedere, ma meno per saziarsi, proprio come il tortino vegetariano che tanto attira Delia, che dopo aver vissuto e superato problemi di anoressia e disturbi alimentari, ha comunque mantenuto un certo distacco nei confronti del cibo.</p>	<p>Anche nel film è presente e sarà il piatto scelto da Delia per quella cena e riprende le stesse caratteristiche assunte all'interno del romanzo per rappresentare la protagonista.</p>
<p><u>Cotoletta primavera:</u> unta, massiccia, ma con quella spezzata di pomodori sopra che la rende "estiva". Già dalle parole della Mazzantini, questo piatto appare molto più vivido, gustoso, sano (anche se unto) e classico, e intramontabile, della cucina italiana. Quasi viene l'acquolina in bocca leggendone la descrizione, e quasi sembra vedere Gaetano assaporarla con gli occhi. Questo piatto è la rappresentazione del</p>	<p>La cotoletta la ritroveremo poi anche nel film, ripresa fedelmente dalle pagine del libro.</p>

<p>protagonista, semplice, non artefatto, è esattamente come appare, senza particolari condimenti o pretese e allo stesso tempo con quel tocco di freschezza e vitalità.</p>	
<p><u>Zuppa di riso e verdure di stagione:</u> Delia ordina questa pietanza molto light, non particolarmente saporita o elaborata. Delia non è lì per assaporare, non sembra nemmeno avere molto appetito. La zuppa di riso non è un piatto impegnativo né gustoso, ma quasi asettico, proprio come la protagonista, davanti all'ex marito. La mangia come prima piatto, al posto del tortino di verdure che aveva attirato la sua attenzione.</p>	<p>Assente</p>
<p><u>Mele:</u> Un momento in cui sembra che il cibo, il gusto e il profumo continuo qualcosa per Delia è quando ripensa alle mele, quelle che aveva in cucina e su cui si concentra una mattina. La mela è un frutto semplice, ma molto importante. Il profumo e il colore della mela, la consistenza della sua polpa, la rotondità e la buccia così liscia, richiamano all'appello tutti i cinque sensi, che Delia si sforza di rianimare, dopo essersi persa nel torpore della vita quotidiana, di una donna divorziata e infelice.</p>	<p>Anche nel film è presente un momento in cui Delia assapora una mela, non solo con gusto, ma anche con l'olfatto. Sembra volerci entrare in contatto con tutta sé stessa.</p>
<p><u>Il Cremino:</u> che Gae fa mangiare a Nico mentre sono nel suo appartamento. Il gelato più semplice che ci sia, fatto di panna e cioccolato, abbastanza morbido</p>	<p>Assente</p>

<p>per essere morso dai dentini piccoli e delicati dei bimbi. Delicato e croccante allo stesso tempo con un gusto abbastanza deciso dato dal cioccolato che ricopre e nasconde il cuore di panna. Proprio come i due figlioletti di Delia e Gae, loro li trattano come se fossero già adulti (li etichettano, li giudicano), ma in realtà sono solo due piccole creature dal cuore morbido, che si sciolgono del tutto tra le braccia dei genitori.</p>	
<p><u>Wurstel crudi:</u> mangiati di notte dai registi deliranti e affamati, descrivendo così uno stile di vita disinteressato, sciatto, privo di ogni piacere, distratto e completamente rivolto verso il proprio lavoro, al punto da non prestare interesse a cosa si mangia, né a come e se è cucinato, né al gusto dei cibi. Una vita dedicata ai piaceri della mente, volta ad appagare il proprio bisogno di fama e realizzazione nel mondo del cinema e/o televisione, piuttosto che i propri bisogni fisiologici.</p>	Assente
<p><u>Aperitivi:</u> fatti di gin tonic e mojito della madre di Delia, donna ormai attempata che non vuole soccombere all'età che avanza, che non vuole caricarsi delle proprie responsabilità, ricorrendo ad "allegri" passatempi come bere super alcolici. Ma d'altronde si sa, questo tipo di bevande sono servite nei bar, nei locali in cui la gente va per divertirsi, perdere per</p>	Anche nel film sono presenti, colorati e innaturali e caratterizzano una "nonna" diversa dalle altre e una "mamma" troppo poco convenzionale, ma soprattutto mal sopportata da Delia. Fondamentalmente l'inserimento dei cocktails all'interno del film caratterizzano il personaggio esattamente come è stato descritto nel romanzo: ipercolorato e alcolico che non

<p>un po' la cognizione del tempo scambiando quattro chiacchiere con amici e non. I super alcolici che fanno perdere il controllo, ed è proprio quello di cui sembra necessitare la madre di Delia, madre e nonna del tutto atipica rispetto a quelle che possono essere le nonne tradizionali, più chiocce e meno festaiole, che si dedicano alla famiglia.</p>	<p>riesce ad instaurare un giusto rapporto con la figlia.</p>
<p><u>Fagottino al cioccolato:</u> Simbolo, invece, di qualcosa che somiglia molto alla rassicurazione di un padre rassicurante e protettivo, è il fagottino al cioccolato che Gae compra a Nico. Una sorta di premio di consolazione o diversivo per farlo stare buono, ma allo stesso tempo farlo sentire avvolto in un abbraccio morbido e gustoso, quale può essere l'abbraccio di un padre che difende e protegge il proprio piccolo figlio quasi fosse anche un lui un "piccolo fagottino".</p>	<p>Assente</p>
<p><u>Cornetto inzuppato nel cappuccino:</u> ancora una volta Gae si manifesta come il più umano e semplice e genuino della coppia mentre mangia un cornetto inzuppato nel cappuccino, la cui "quotidianità" è infatti l'alter ego cinegustologico del suo carattere positivamente "comune".</p>	<p>Assente</p>
<p><u>Carciofo alla romana:</u> profumato alla mentuccia che Gae ordina al ristorante durante la cena. Un piatto semplice ma</p>	<p>Anche nel film è presente e viene rappresentato esattamente come nel libro.</p>

<p>allo stesso tempo pieno di sapori diversi (l'amaro del carciofo, il fresco della mentuccia) e consistenze diverse (fuori duro, ma con un cuore morbido come Gaetano che all'apparenza è un uomo "dannato" e invece all'interno ha una grande sensibilità.</p>	
<p><u>Gelato alla vaniglia affogato al caffè:</u> di forte impatto è la scena in cui il protagonista è il gelato alla vaniglia affogato al caffè che Delia getta addosso a Gaetano, sempre durante la cena. Quel gelato dalla consistenza così morbida è un fulmine che congela i sensi di Delia e Gaetano. La il freddo delicato del gelato alla vaniglia è in contrapposizione col gusto deciso del caffè caldo e questo può essere considerato come un'occasione per risvegliare i sensi di Gaetano, per scuoterlo e sconvolgerlo, quasi come per dirgli "Svegliati! Fai qualcosa!!!!".</p>	<p>La scena del gelato, fondamentale durante lo svolgimento della storia, non poteva non essere una scena presente e di forte impatto anche nel film.</p>
<p><u>Bignè di San Giuseppe:</u> un dolce così non può non far pensare all'amore tra i due. Questo momento, descritto così bene nelle parole del libro, come una scena così "gustosa" piena di passione e sensualità. Come tutti i dolci, che ispirano amore, goduria, gola. Queste sensazioni che ci pervadono, durante la scena al parco: l'aspettativa del dolce è così intensa che alla fine credi che quell'amore presto si brucerà. La goduria del momento è così</p>	<p>Presenti anche nel film sono una goduria per gli occhi di chi guarda e per il palato dei due protagonisti che li mangiano. Morbidi, gustosi e sensuali, richiamano una scena caratterizzata esattamente da questi aggettivi, riprendendo comunque le caratteristiche del romanzo.</p>

<p>intensa che è un peccato sapere che quella coppia, che sembrava così innamorata, si sia poi separata e sprofondata nell'amarezza della vita.</p>	
<p><u>La ricotta fresca:</u> servita durante il loro matrimonio, è simbolo di un amore puro e genuino, dal sapore delicato e fresco, che si addice ad un momento così bello, gioioso e semplice come l'avevano voluto Delia e Gaetano.</p>	Assente
<p><u>Pollo al curry, cous cous e cibi speziati:</u> sono un classico esempio di ciò che fa pensare ad un amore "piccante", cioè travolgente, pieno di sapori esotici, cioè sconosciuti. Proprio come il loro amore che all'inizio è alla ricerca di sapori inesplorati e sconosciuti.</p>	Assente
<p><u>Frittelle alle mele e vino liquoroso:</u> quello che la cameriera del ristorante lascia loro sul tavolo a fine cena, un abbinamento giocato sul dolce e sul fresco, come a voler far tutti i rancori e i nervosismi fin lì vissuti.</p>	Assente
<p><u>Liquirizia:</u> lasciata da Delia nella tasca del grembiule di Nico. La liquirizia è un dolcume che in realtà non ha un sapore troppo stucchevole, ed è inusuale darla ai bambini. Ci si aspetterebbe più una merendina o qualcosa di più zuccheroso, ma la liquirizia sembra indicare quella continua ricerca del "cibo salutare" di Delia, la preoccupazione che il figlio</p>	Assente

<p>mangi qualcosa di “sfizioso” ma restando sempre attenta alla nutrizione. La liquirizia è dunque il simbolo di una maternità apprensiva e costantemente alla ricerca del sano. In più la liquirizia ha quel sentore balsamico che rappresenta la vita spensierata che la madre “regala” al figlio, quasi lei non se la potesse permettere.</p>	
<p><u>Champagne:</u> che viene offerto ai protagonisti dai due anziani signori del tavolo vicino che osservano per tutta la durata della cena. Lo champagne è una bevanda tipicamente simbolista e infatti riprende proprio lo stile di vita e gli atteggiamenti “classici e d’altri tempi” dei due coniugi attempati. Un gesto elegante quello di offrirlo alla giovane coppia che guarda affascinata la vita di quei due sconosciuti, “effervescente” e “acida” come quella bollicina.</p>	<p>Presente anche nel film, assume le stesse caratteristiche che ha nel libro.</p>
<p><u>Sformato di patate:</u> che Delia mangia alla fine della serata, dimostra come si sia finalmente liberata da ogni fardello, ogni pensiero e abbia finalmente recuperato il controllo della sua vita. Lo sformato è un piatto ricco, pieno di ingredienti amalgamati tra loro, ma comunque molto semplice da preparare. Quest’ultima pietanza del romanzo appare come una “soluzione amalgamata e compatta” a tutti i problemi. La donna dimentica tutti i problemi dello “sformati” di lei, ora serviti</p>	<p>Presente anche nel film con le stesse caratteristiche, assume lo stesso significato e valore del romanzo.</p>

“freddi” e dunque più gestibili.	
----------------------------------	--

2.3 L'importanza del cibo all'interno del romanzo e del film

“Nessuno si salva da solo” è una storia, all'interno della quale il cibo ricopre una posizione importante, se non addirittura fondamentale. I protagonisti sono continuamente influenzati dal cibo e sin dalle prime pagine, appare chiaro al lettore, il rapporto che hanno con esso.

Gaetano ha un rapporto con il cibo disordinato e sregolato, se così possiamo definirlo. Ciò che mangia è semplice, gustoso, ma anche leggermente “infantile”, come la cotoletta, le patatine, le bibite gassate, il cornetto. Gaetano è un uomo e come tutti gli uomini la vita è bianca o nera, non esistono sfumature, dettagli invisibili da scoprire. Non si cura di ciò che è giusto o sbagliato, l'importante per lui è ciò che lo fa stare bene in quel momento, non preoccupandosi delle conseguenze, proprio come con il cibo.

Delia è invece controllata, attenta, riflessiva, paranoica e leggermente fanatica. Lo dimostra la sua continua ricerca di cibi sani, ma poco nutrienti. Come col cibo, anche con la vita non ha un rapporto genuino “gustoso”. Affronta gli avvenimenti con troppa apprensione, senza mai godersi nulla realmente.

Anche il suo passato fatto di disturbi alimentari fa capire quanto il cibo “incida” sulla protagonista. Non ha un buon rapporto con ciò che mangia e con ciò che beve, ma proprio alla fine del romanzo si spoglia di quella rigidità nei confronti della vita e di sé stessa, abbandonandosi al sapore dello sformato di patate e quindi alla realtà che si trova davanti e che le appare più chiara.

Sia il romanzo che il film appaiono sin da subito legati alla Cinegustologia, sia perché tutta la narrazione avviene durante una cena, sia perché anche all'interno dei flashback, vi sono chiari riferimenti al cibo e alle bevande, che sembrano influenzare molto la vita

dei personaggi. Dai cibi che mangiano e da ciò che bevono è possibile capirne a fondo la psicologia.

2.4 Le scelte Cinegustologiche del libro rispetto al film

Come abbiamo potuto constatare, “Nessuno si salva da solo” è un romanzo che fa molto affidamento sul cibo, sulle emozioni suscitate dai piatti, dai vini e da tutto ciò che i protagonisti mangiano o bevono.

Ogni pietanza sembra scelta accuratamente per evocare determinate sensazioni, sia per protagonisti del romanzo, che per i lettori che affrontano questo viaggio nella storia dei due coniugi oramai giunta al tramonto.

I cibi e le bevande, elencate nel paragrafo precedente, assolvono a determinate funzioni, emotive e pratiche, ma soprattutto servono per richiamare i sensi. Durante tutta la lettura del libro, è parso quasi di sentire l’acquolina in bocca ogni qual volta veniva citato un piatto, descritta la sua forma, il suo profumo, la sua composizione, inoltre sembrava quasi che questo potesse effettivamente caratterizzare il personaggio che ne entrava in contatto. Certo, i libri servono proprio a richiamare sensazioni che non possiamo vedere ma solo immaginare e in questo, il romanzo della Mazzantini, è risultato eccellente.

Ovviamente quando però guardiamo un film, le immagini ci vengono direttamente proposte per ciò che sono e noi non facciamo altro che immagazzinarle così come vengono “confezionate” dal regista, senza necessariamente interpretarle o farle nostre, cosa che infatti accade guardando il film realizzato da Castellitto.

Tuttavia, è necessario precisare, come osservato all'interno della tabella in cui sono rappresentate tutte le differenze tra il libro e il film, che il romanzo è sicuramente più ricco di cibi rispetto al film.

Ciò accade, in quanto è molto più difficile apprendere ciò che intende l'autore attraverso ciò che è scritto nel romanzo, rispetto a ciò che è possibile vedere all'interno delle scene di un film. Il romanzo deve, attraverso stratagemmi stilistici, fa sì che il lettore possa mettere in moto la propria fantasia e creare un'immagine mentale che corrisponda, più o meno, all'idea che ne voleva dare lo scrittore nel momento in cui ha scritto. Quindi, la presenza di più cibi nel romanzo e la loro minuziosa descrizione, serve per accompagnare chi legge nella definizione delle elementi distintivi dei personaggi, delle loro caratteristiche fisiche e psichiche, nel delinearli in tutto e per tutto, ma maggiormente paragonandoli a cibi ben definiti e dalle peculiarità ben distinte.

Inoltre, leggendo le descrizioni che la Mazzantini fa dei cibi, sembra quasi di poterne sentire l'odore, il sapore, l'acquolina in bocca, man mano che si va avanti nel leggerne le caratteristiche. Esempio eclatante sono i bignè di Carnevale, che sembra quasi di poterli assaggiare, di poter gustare la crema delicata e la pasta morbida e succulenta, caratteristiche, queste, che sembrano investire non solo i dolcetti, ma tutta la scena, i due protagonisti che la stanno vivendo e addirittura il lettore.

La Mazzantini, dunque, sembra abbia voluto dare un certo risalto alle pietanze, precursori di emozioni, sensazioni, pensieri, parole, azioni dei protagonisti del libro che più di qualsiasi altro romanzo fanno da filo conduttore tra i personaggi e la storia.

Mentre, per quanto riguarda il film, è evidente che la scelta stilistica e narrativa, seppur riprendendo quasi nella totalità il racconto descritto nel libro, sono abbastanza

differenti. Nel film di Sergio Castellitto il cibo è importante, ma non quanto lo è per il romanzo. Innanzitutto, come abbiamo potuto constatare all'interno della tabella delle differenze tra romanzo e film, in quest'ultimo ci sono molte meno pietanze rispetto al libro della Mazzantini, un po' per questioni temporali, infatti il film non può rischiare di prolungare troppo il tempo narrativo e avere una durata eccessiva in quanto rischierebbe di annoiare lo spettatore, un po' perché probabilmente il regista non ha ritenuto che dare così tanta importanza al cibo fosse fondamentale per la caratterizzazione dei personaggi.

I protagonisti del film, infatti, ci vengono presentati così come li intende il regista, senza fraintendimenti o possibilità di far lavorare la nostra fantasia. Nel film tutto ciò che l'occhio e la mente dello spettatore colgono sono esattamente ciò che gli compare davanti agli occhi. A differenza del libro, guardando le scene di un film, abbiamo già tutto pronto, solo da "immagazzinare". Nonostante tutto, però, il cibo è comunque parte fondamentale della storia, anche nel film. Poiché tutta la storia si svolge comunque in un ristorante, durante una cena tra i due ex coniugi, il cibo è parte integrante del racconto e serve per definire alcune caratteristiche fondamentali dei personaggi che altrimenti non sarebbero facili da cogliere. Anche nel film, come nel libro, una delle scene più significative è quella in cui mangiano bignè alla crema nel parco. Questa scena riprende quasi totalmente quella descritta dal libro, si scorgono passione, succulenza, voglia di contatto tra Delia e Gae, una scena sensuale e molto importante, sembra quasi di poter sentire la crema soffice e il bignè morbido e dolcissimo.

In conclusione, le scelte fatte dal regista del film, rispetto al libro sono alcune molto diverse e altre molto simili, pur mantenendo comunque una certa correlazione tra personaggi-storia-cibo che in definitiva è il fil rouge che congiunge tutti i personaggi e lo svolgimento della storia, ma soprattutto che congiunge il romanzo e il film

Capitolo terzo

In questo terzo capitolo si è voluto dar voce al regista del film “Nessun si salva da solo”, Sergio Castellitto.

E’ stata realizzata quindi una breve intervista tramite la quale si potessero facilmente evincere quelli che sono i punti chiave delle relazioni tra cinema e cibo, storia e cibo, personaggi e cibo.

Come abbiamo visto, il film riprende molto di ciò che viene narrato all’interno del romanzo, tuttavia ne fa propria la storia, i protagonisti e la presenza di una pietanza piuttosto che di un’altra ed è proprio per questo motivo che poter approfondire le scelte fatte dal regista si rivela un’operazione fondamentale. E’ interessante capire se proprio come si legge nelle pagine del romanzo, anche nel film il cibo è parte fondamentale dello svolgimento della storia e della caratterizzazione dei personaggi, ma soprattutto se influisce sulle sensazioni ed emozioni dello spettatore che, ignaro di ciò che gli sta accadendo, accetta riceve inconsciamente messaggi che lo portano ad avere percezioni piuttosto che altre.

Castellitto ci ha aiutato a caratterizzare Delia e Gaetano in base al loro rapporto col cibo, spiegando quali regole ha utilizzato nello svolgimento delle scene al ristorante e collegate dal fil rouge del cibo.

Infine è stato possibile capire l’interpretazione giusta da assegnare a determinate scene, molto decisive, come quella del gelato affogato al caffè e dei bignè al parco.

3.1 Intervista a Sergio Castellitto: l'importanza del cibo nel film "Nessuno si salva da solo".

1. *Durante le riprese del film "Nessuno si salva da solo" la scelta dei cibi da inserire è stata casuale ho ha seguito regole precise e scelto le pietanze accuratamente?*

La scelta dei cibi è suggerita dalle descrizioni che Margaret Mazzantini offre nel libro. Il ristorante è un luogo casual ma elegante, la cucina offre piatti light ma appetitosi. La coppia si ritrova in questo luogo accogliente per trascorrere una serata che accogliente non sarà.

2. *Delia, ci parli del suo rapporto col cibo?*

Il rapporto di Delia con il cibo è la conseguenza della relazione che lei ha con l'affettività, i conflitti con sua madre, la mitizzazione compulsiva del padre. Delia ha un'origine borghese e il suo atteggiamento verso la nutrizione è diametralmente opposto a quello di Gaetano.

3. *Qual è invece il rapporto che Gaetano ha col cibo?*

Gaetano ha origine "proletarie", il suo atteggiamento verso il cibo è vorace, sensuale, in un certo senso disperato, però capace di sentire nel cibo il lato erotico.

4. *Quanto conta la scelta delle pietanze durante lo svolgimento del film?*

Al cinema, lo spettatore mangia con gli occhi... guarda il cibo, ne riconosce i colori e attraverso questa relazione ne "riconosce" i sapori.

5. *Qual è stata la reale interpretazione che ha voluto dare ai cibi ordinati dai due protagonisti durante la cena?*

Gaetano ordina una cotoletta, (la carne) e un carciofo. Cibi conditi, saporiti, erotici, appunto. Sembra che attraverso questi cibi, Gaetano cerchi un certo coraggio... E' anche un dispetto che lui fa a Delia, che gli ha sempre rimproverato un'alimentazione disordinata. Dal canto suo, lei ordina uno sformato di verdura, un cibo dietetico, forse insapore, inoffensivo. Chiede addirittura che non venga usato lo zenzero. Sembra un pasto ospedaliero.

6. *Durante l'episodio al parco, mentre i due protagonisti mangiano le zeppole di San Giuseppe, qual è la sensazione che voleva trasmettere?*

Delia è svenuta, Gaetano è allibito di fronte a questo inaspettato evento. L'unico modo che ha (l'unico modo che conosce), per aiutarla, è tentare di nutrirla. E' il primo atto di amore che lui compie verso di lei. Le compra qualcosa di dolce, di zuccheroso. E lei, per la prima volta accetta e assapora quel gusto. E il loro primo bacio ha il sapore della crema. Adesso lei può fidarsi di lui.

7. *Tra tutti i cibi e le bevande presenti nel film, che rilevanza viene data al vino che Delia e Gae bevono durante il corso della cena?*

Il vino fa dimenticare le cose, fa ridere e fa piangere. Il vino serve a Gaetano per trovare il coraggio di dire, forse la verità. Delia rifiuta tutto questo. Beve a malapena e controvoglia perchè rifiuta la complicità di quell'offerta che lui le fa riempiendole il bicchiere. E' il rifiuto di un'armonia che lui propone.

8. *Qual è l'interpretazione giusta da dare al cibo durante la scena del "gelato affogato al caffè"?*

Il cinema è pieno di "torte in faccia". Quando sembra che tutto si stia concludendo senza morti e feriti, ecco il colpo di scena, ecco Delia che vuole "dirgli" ancora qualcosa. Sente di non essere riuscita ancora a dire quello che ha dentro, sente che ha bisogno di un gesto "scandaloso". Dopo quel gesto, lei riuscirà a piangere.

9. *In quale dei due personaggi si rivede di più, se pensa al rapporto con il cibo?*

Non mi identifico in nessuno dei due personaggi e contemporaneamente partecipo delle ansie e delle aspettative di entrambi.

Conclusioni

Questo lavoro di tesi si è quindi sviluppato partendo da quelli che sono i fondamenti principali della Cinegustologia, passando poi per alcuni esempi tipici di film che evocano sensazioni attraverso l'utilizzo di cibi e bevande, terminando poi con un esempio contemporaneo di "film cinegustologico" per eccellenza.

Il film in questione è "Nessuno si salva da solo" di Sergio Castellitto, tratto dall'omonimo romanzo di Margaret Mazzantini.

Come abbiamo visto, l'intera storia si svolge durante una cena in cui vengono rappresentati tutti i piatti ordinati dai due protagonisti, Delia e Gaetano. Ma ciò che si scopre durante tutto il corso del racconto è che anche i flashback, in cui vengono raccontati i momenti più significativi della vita dei due ex coniugi, sono caratterizzati dalla presenza di cibo.

"Nessuno si salva da solo" è una storia, all'interno della quale il cibo ricopre una posizione importante, se non addirittura fondamentale. I protagonisti sono continuamente influenzati dal cibo e sin dalle prime pagine, appare chiaro al lettore, il rapporto che hanno con esso.

E' stato appurato, dunque che l'approccio della Cinegustologia si avvicina alle persone permettendogli di descrivere le emozioni indotte da un piatto o dai vini.

L'uso del cinema, quindi di una forma espressiva sensorialmente opposta all'enogastronomia, impedisce la creazione di un ponte di razionalità in grado di unire i due mondi e l'unico canale comunicativo è dato dal nostro io. La Cinegustologia permette, quindi, questo dialogo, approfondendo l'essenza spirituale sia di un profumo

che di un gusto. Ci si serve del cinema proprio perché esso contiene in sé tutte le altre arti. In più il cinema è una forma espressiva complessa e polisensoriale, tant'è che spesso diciamo che una commedia romantica è dolce e tenera, e un film drammatico amaro e duro.

L'associare un film a un piatto o a un vino costituisce un modo più autentico per raccontare le emozioni indotte da quel tipo d'opera d'arte.

Bibliografia

Lombardi, M., *Cinegustologia. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte*, Il leone verde Edizioni, Torino, 2009.

Lombardi, M., *Gustose visioni*, Iacobelli Editore, Roma, 2014.

Mazzantini, M., *Nessuno si salva da solo*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2011.

Filmografia

Castellitto, S., *Nessuno si salva da solo*, Universal Pictures, Italia, 2015.

Sitografia

www.cinegustologia.it

Ringraziamenti

Ed eccomi giunta al paragrafo, per me, più difficile: i ringraziamenti.

Credo che i ringraziamenti riguardino la parte più emotiva di ognuno di noi, quella più vera dove si è costretti a spogliarsi di qualsiasi costruzione verbale puramente accademica dando solo voce alle emozioni.

Ci proverò iniziando a ringraziare, innanzitutto, la donna della mia vita, mia madre, che ha avuto la forza di crescermi e di accompagnarmi fino a questo giorno.

Ringrazio la mia seconda famiglia e in particolar modo la mia *sister* che mi ha supportato e sopportano sempre anche nei momenti più bui, perché sorelle si è di cuore.

Ringrazio la mia più cara amica Tania che vive la mia vita al mio fianco e sopporta il mio caratteraccio *everyday*.

Un grazie speciale alla mia Ami Annalaura per i meravigliosi anni passati insieme, per tutti gli scleri e per tutte le soddisfazioni condivise.

Grazie a te amore e non c'è bisogno che ti dica il perché.

Concludo ringraziando e dedicando questo mio traguardo a te Papà. So che saresti stato orgoglioso di me.