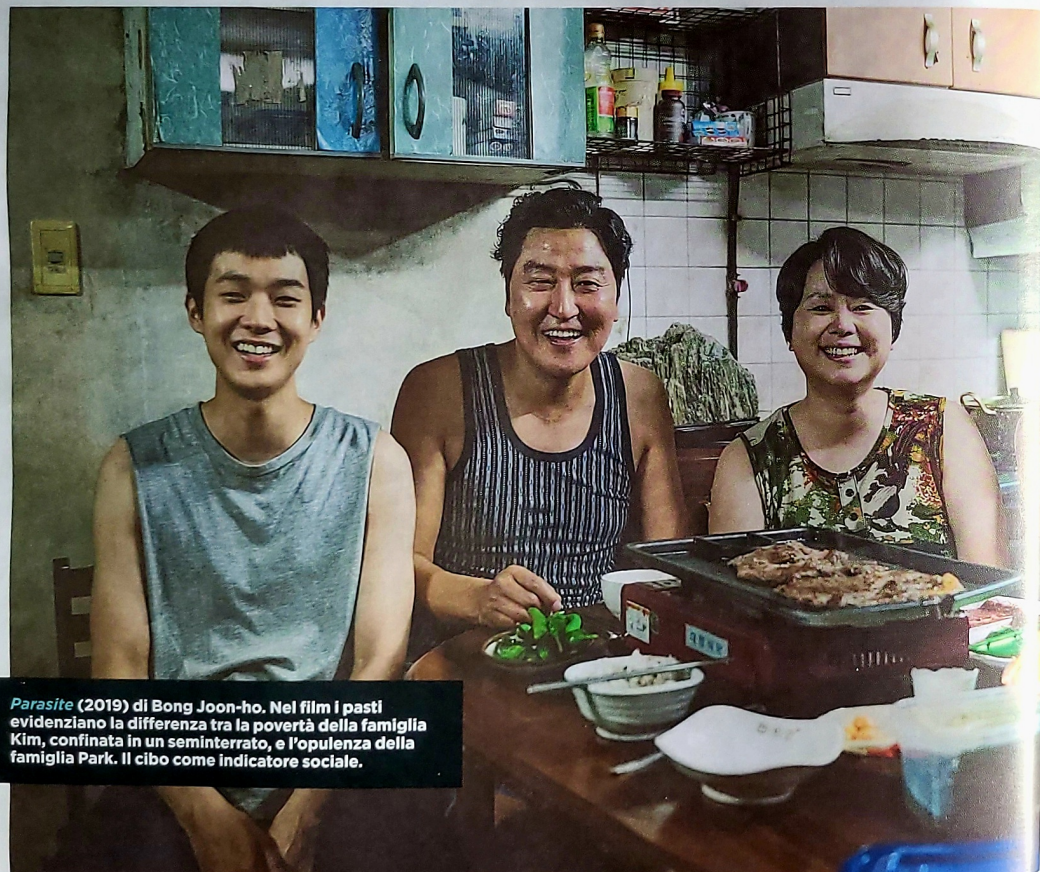


L'APPETITO VIEN GUARDANDO

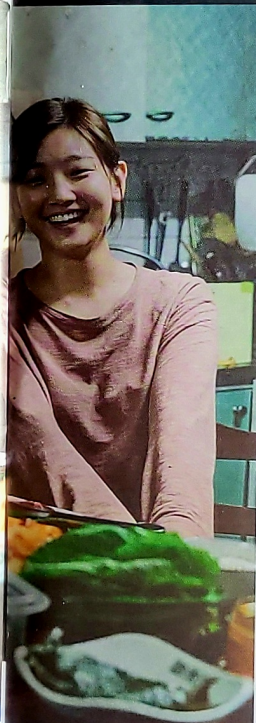
Associazioni sentimentali **tra cibo e cinema**, riletture colte di scene d'autore, aneddoti e ricchezza di aggettivi: nel nuovo libro *Saporama*, Marco Lombardi azzarda alcune categorie (più critiche che di gola).



Parasite (2019) di Bong Joon-ho. Nel film i pasti evidenziano la differenza tra la povertà della famiglia Kim, confinata in un seminterrato, e l'opulenza della famiglia Park. Il cibo come indicatore sociale.



Blanca (1984) Per Nanni Moretti, regista e protagonista del film, il cioccolato rappresenta un rifugio e una valvola di sfogo. Le scene del barattolo di Nutella e della Sacher Torte sono tra le più famose del cinema.



di Giovanna Canzi

A un primo sguardo non capiamo se il libro di Marco Lombardi sia stato scritto per appassionati cinefili o ghiotti palati. Un dubbio che ci accompagnerà durante tutto il viaggio che il critico cinematografico ed enogastronomico ci invita a fare sfogliando le sue pagine. Ma è certo che, una volta terminato *Saporama - Il senso del cibo per un film* (Franco Angeli), difficilmente guarderemo una pellicola con gli stessi occhi.

Annoiato dalle categorie con le quali scriveva di film e di piatti, Lombardi nel 2009 ha coniato il termine "Cinegustologia", un neologismo arido che permette al pensiero di affrancarsi da ogni guinzaglio e associare

in modo sinestetico termini e realtà appartenenti a sfere sensoriali diverse.

«Partendo dalla considerazione che spesso descriviamo un film come morbido, amaro, dolce, come se fosse qualcosa da bere o da mangiare» spiega l'autore: «Ecco che l'associare liberamente un film a un piatto, e viceversa, può costituire un modo più autentico per raccontare le emozioni indotte da quel tipo d'opera d'arte».

Così, cogliendo l'invito di Giorgio Gaber che cantava «Se potessi mangiare un'idea», Lombardi ha iniziato a tenere laboratori di Cinegustologia all'Università di Pollenzo, a scrivere saggi, a ideare il programma *Come ti cucino un film* su Gambero Rosso Channel.

Oggi, con il libro *Saporama* è arrivato a un punto di arrivo di una lunga ricerca perché, considerando il cibo sullo schermo un potente strumento narrativo, invita i lettori a usare un'inedita lente di ingrandimento per rileggere scene viste mille volte.

Il libro è strutturato come un menu: antipasti, primi, secondi, dolci. Centoundici film analizzati grazie a un singolo alimento di cui è data una possibile interpretazione dell'autore che tiene a sottolineare come «la Cinegustologia non mira a diventare un nuovo linguaggio, una nuova gabbia emotiva ed espressiva, e non è codificabile; è semplicemente un metodo associa-



Le fate ignoranti (2001)
In una delle pellicole più famose di Ferzan Özpetek, il cibo e la tavola sono il luogo centrale dove cadono le maschere, si svelano i segreti e nascono i legami più profondi.

tivo che possiamo esercitare tutti noi liberamente».

Ecco allora che partendo da *The Wolf of Wall Street* di Martin Scorsese - la discesa agli Inferi di un broker sempre più avido - vediamo delle olive la cui succulenza preannuncia futuri successi, ma la cui superficie viscosa rimanda a una vita in cui il protagonista dovrà sfuggire alla Legge.

E che dire della mozzarella in carrozza di *Ladri di biciclette* di Vittorio De Sica? Un cibo morbido e insolito per il piccolo Bruno che mangerà per la prima volta al ristorante in modo impacciato e con le mani. Il filo di mozzarella che il



Green Book (2018). Qui il cibo rappresenta uno strumento fondamentale per raccontare il rapporto e le differenze culturali tra Tony Lip (Viggo Mortensen) e il raffinato pianista Don Shirley.

bambino non sa recidere con i denti è il legame con la sua vita di stenti da cui non potrà scappare.

Diversamente in *Ariaferma* di Leonardo di Costanzo, la scarpetta che Carmine offre a Gaetano, dopo aver preparato il suo ragù, suona come un invito a una possibile rinascita in una pel-

licola dove la claustrofobia del carcere tiene il cuore in sospeso.

Fra i primi ci sono gli spaghetti al pomodoro di *Miseria e nobiltà* di Mario Mattioli, che per Lombardi rappresentano quel groviglio sociale che costringe i poveri a sfuggire alla propria identità sociale per evitare la

fame e gli gnocchi al sugo di *Perfetti sconosciuti* di Paolo Genovese, alter ego "cinegustologico" dei partecipanti, le cui bugie finiscono per incollarsi come gli gnocchi che restano nel piatto.

Interessante la proposta di lettura del piatto dei Ram Don di *Parasite*, acclamato film di Bong Joon-ho, vince



Perfetti sconosciuti (2016)
Diretto da Paolo Genovese, questo film che ha fatto scuola vede una cena tra amici come fulcro attorno a cui ruota tutta la narrazione e il celebre gioco dei cellulari.



Saporama Il senso del cibo per un film di Marco Lombardi (FrancoAngeli, 244 pagine, 29 euro). Grazie alla "Cinegustologia", il volume analizza 111 scene tratte da altrettanti film, mostrando come certi piatti siano un modo per raccontare i personaggi o per illuminare alcuni snodi narrativi.



Ladri di biciclette (1948) di Vittorio De Sica, il cibo non è un vezzo gastronomico, ma un simbolo doloroso della disuguaglianza sociale e della povertà del dopoguerra italiano.

tore della Palma d'oro a Cannes nel 2019. Un primo composto da due tipi di noodles, i Chapaghetti e i Neoguri. I primi agrodolci, i secondi piccanti, perfetti per rappresentare il dualismo della Corea del Sud dove i ricchi devono nascondere l'acidità della vita sotto un'apparente dolcezza, mentre i poveri

hanno come unica speranza di sopravvivenza quella di essere super piccanti, ossia eccessivi, sopra le righe, a volte violenti.

Fra i secondi è memorabile la scena di *Pretty Woman* dove le escargot che Vivian non riesce a mangiare (perché troppo autentica per quell'am-

biente) rappresentano la mancanza di relazioni umane del luogo in cui è capitata.

Mentre le polpette al sugo de *Le fate ignoranti* di Ferzan Özpetek sono il contrario: simboleggiano l'assemblaggio umano dei protagonisti, composto da ingredienti socialmente e culturalmente distinti.

Simbolo di un desiderio di libertà repressa è il pollo fritto di *The Green Book* mangiato con le mani dai protagonisti del film di Peter Farrelly. Una pellicola che fa incontrare due uomini distanti - il rozzo bodyguard Tony e il raffinato pianista afroamericano Don -, che hanno bisogno di imparare l'uno dall'altro a smussare alcuni aspetti caratteriali. Tony ne uscirà ingentilito, mentre Don, sporcandosi le dita con l'unto del fritto, spezzerà quel formalismo che gli impedisce di godere della dolcezza della vita.

E fra dolci? Impossibile non citare la torta Sacher di *Bianca* (battuta cult: «Cioè, lei non ha mai assaggiato la Sacher Torte? No? Be', continuiamo così: facciamoci del male») che esprime il carattere di Michele (l'attore e regista Nanni Moretti) acido e scontroso come la marmellata di albicocche che lui cerca di nascondere sotto uno strato di Pan di Spagna e soprattutto sotto la rigida glassa di cioccolato che funge da scudo protettivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA