



# Ciak si gira il menu del cinema con Tarantino, Lynch e Moretti

## Il torinese Marco Lombardi, docente di Storia dell'Alimentazione, e lo chef di Scatto Raffaele Amitrano traducono i film in piatti

**C**i si può «mangiare» un film? Avete mai guardato una proiezione pensando anche ai cibi che presenta? E quando gli sceneggiatori mettono a tavola uno o più personaggi e certi piatti e certe bevande è un caso o una scelta precisa? Lo racconta nel suo ultimo libro, *Saporama*, in uscita martedì, Marco Lombardi, «inventore» della Cinegustologia, ovvero il gusto del cinema, partendo dalla considerazione che spesso descriviamo un film come duro, morbido, amaro, dolce, proprio come fosse qualcosa da bere o da mangiare, e dunque associare un film a un piatto o a un vino, e viceversa, può diventare un modo più autentico per raccontare le emozioni di una pellicola d'autore.

Lombardi, torinese, docente di Storia dell'alimentazione alla Sapienza di Roma, ha lavorato per anni a trovare un metodo che tenesse insieme cinema e gastronomia rispettando l'uno e l'altra. *Saporama* è l'ultimo risultato: 111 film analizzati non attraverso la regia o la sceneggiatura, ma quello che i personaggi mangiano e bevono. Le olive di *The Wolf of Wall Street*, gli spaghetti di *Un americano a Roma*, il cheeseburger di *Pulp Fiction*, la crème brûlée di *Il favoloso mondo di Amélie* — ogni piatto è un atto narrativo

preciso. Svela chi è il personaggio, cosa vuole o teme. Il libro raccoglie contributi di chef, attori, artisti — da Cristina Bowerman a Gian Marco Tognazzi a Ugo Nespolo, che ha creato tutte le copertine dei libri di Lombardi. La sua idea food è trasformare la teoria in pratica di gusto e per questo quest'anno ha scelto di nuovo Torino e il ristorante Snodo delle Ogr con lo chef Raffaele Amitrano che traduce in piatti «cinegustosi» e creativi le scelte di film e di cibi. Amitrano cucina in modo essenziale, senza sovrastrutture — e forse è proprio per questo che funziona: la sua cucina lascia spazio all'idea senza soffocarla.

Sceglie prima i film o i piatti? «Io parto sempre dal cinema: è il percorso più immediato e dà più spazio alla fantasia. Do spunti di gusto e lo chef Amitrano sceglie i piatti per interpretarli».

Mercoledì scorso per esempio c'è stata la cena dedicata al Festival di Cannes, che quest'anno non aveva in concorso nessuna pellicola italiana. Lombardi ha scelto 4 palme d'oro storiche. Per *Taxi driver* di Scorsese con De Niro, un crostone con cicoria di campo, gorgonzola e polvere di capperi, per *Cuore selvaggio* di David Lynch lo spaghetti con colatura di alici, carpione di cipolla rossa e aria di limone, un hamburger con toma e

ananas al vermouth per *Pulp fiction* di Tarantino, e per finire il gusto dolcissimo/amarissimo per *Lezioni di piano* di Jane Campion: una caprese con cioccolato, caramello salato, arancia e liquirizia. Tutto da degustare seguendo su una grande parete-video una selezione di spezzoni dei film, per una perfetta esperienza di cinegustologia.

Le cene continueranno anche l'anno prossimo? «Certamente sì, l'idea piace e con lo chef ormai ci intendiamo al volo». Intanto, meglio prenotarsi per la cena finale di stagione del 26 maggio con piatti selezionati da 4 film fra le 111 schede di *Saporama*. Tra cult come la sacher di Nanni Moretti in *Bianca* o gli spaghetti di Totò in *Miseria e nobiltà*, la scelta è caduta sulla frittata di *Una giornata particolare* di Ettore Scola, gli gnocchi di *Perfetti sconosciuti* di Paolo Genovese e *Ariaferma* di Leonardo di Costanzo, le polpette delle *Fate ignoranti* di Ferzan Özpetek e i bignè di *Nessuno si salva da solo* di Sergio Castellitto. Naturalmente reinterpretati per indagare gli stati d'animo dei protagonisti. E da assaporare guardando lo schermo, per scoprire il vero «gusto» dei film.

**Rosalba Graglia**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

~  
*Saporama* è l'ultimo libro di Marco Lombardi. L'analisi di 111 film attraverso quello che i personaggi mangiano

~  
Dalla teoria alla pratica di gusto Lombardi ha scelto Torino e il ristorante Snodo delle Ogr con lo chef Raffaele Amitrano

~  
Io parto sempre dal cinema. Dà più spazio alla fantasia. Do spunti di gusto e lo chef Amitrano sceglie i piatti per interpretarli



Lo spaghetti con colatura di alici creato dallo chef Raffaele Amitrano per *Cuore selvaggio* di David Lynch



Il libro *Saporama*, di Marco Lombardi (ed. FrancoAngeli)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



003600