



A cena con Marlon Brando, al “ceneforum” un film per ogni portata

L'appuntamento di «cinegustologia», disciplina creata dal critico cinegastrocnomico Marco Lombardi

FABRIZIO ACCATINO

26 Novembre 2024 alle 11:55 3 minuti di lettura



C' è lui sul manifesto del festival, lui nella retrospettiva di film, lui nella mostra alle Gallerie d'Italia. E il nume tutelare di questo **Tff** c'è anche nel **«ceneforum»** che si **organizza stasera, martedì 26 novembre, proprio sotto la Mole Antonelliana**, da Vibes, il ristorante di via Montebello 22. «A cena con Marlon Brando» è il nuovo appuntamento di «cinegustologia», la disciplina creata dal critico cine-gastronomico Marco Lombardi.

Un po' ceneforum, un po' cena gourmet, la serata presenta dalle 20,30 le sequenze di quattro film di Brando accompagnati da altrettanti piatti, con l'occhio e la lingua a fare sistema, evocando le medesime sensazioni. È il primo di una serie di appuntamenti cinegustologici da Vibes, che andranno a

braccetto con programmazione e ospiti del Museo del Cinema. Allo 0112078067 è possibile prenotare gli ultimi posti rimasti liberi, al costo di 45 euro (che comprende quattro piatti, un calice di vino e l'acqua).

Castellani: “Cinema e sport sono eccellenze, ma ora Torino guardi lontano”

GIOVANNI TURI

Lombardi, stasera il primo film sarà «Fronte del porto» di Elia Kazan, del 1954. Quale piatto ha abbinato e perché?

«Secondo me quello è un film molto duro, amaro, crudo e freddo. Visto che a colpire lo spettatore è l'idea del mare, ci saranno delle alici con salsa al whisky, la parte amarognola, con una granita di menta, la parte fredda e dura. Il film è un pugno

nello stomaco, ma quella menta, con le sue note balsamiche e di freschezza, rimanda a un finale di lieve speranza, che un po' fa respirare».

Per il secondo c'è «Il padrino» di Francis Ford Coppola, anno 1972.

«Su questo posso immaginare che ci sarà chi non è d'accordo ma, oltre alla violenza e al sangue, Vito Corleone evoca la figura di un nonno, accogliente, accudente nei confronti dei membri della famiglia, che è quello che poi fregava chi aveva a che fare con lui. Dunque ho chiesto un piatto in cui paradossalmente ci fossero molte note dolci, tenere, con un sottofondo muffato e graffiante, che dia l'idea di qualcosa di malato. C'è uno spaghetti con pomodoro dolcino e una polpetta di salame di Puglia, con sopra un crumble di erborinato, un formaggio blu».

Poi c'è «Ultimo tango a Parigi» di Bernardo Bertolucci, sempre del 1972.

«Il film è indubbiamente amaro e selvatico, visto il rapporto animalesco che lega i due personaggi. Piccante da ogni punto di vista, ovviamente. Viscido, perché i personaggi sfuggono a ogni catalogazione, all'amore e a sé stessi. E anche un po' astringente, ti asciuga il palato come fanno i tannini del vino. Perché nonostante ci sia tanta passione, è centrale la solitudine dei personaggi, che finisce per azzerare tutta la parte calda. Abbinato a questo film ci sarà un rollè di pollo con dentro foie gras, che dà l'idea del selvatico, con sopra una polvere di cacao e peperoncino».

Per il dolce ha scelto «Apocalypse Now» del 1979, ancora di Coppola.

«Qui ho individuato il molle di un'umanità e una società come quella americana degli anni Settanta, senza più forma. Allo stesso tempo acida e molto amara, perché anche il colonnello Kurtz a modo suo si ribella all'orrore. Più il duro e il salato, visto che tutto in quel film è amplificato, sopra le righe, e in pasticceria il sale è un elemento che serve a enfatizzare l'idea del dolce.

Quindi una panna cotta, con sopra polvere di caffè verde per la parte acida e di caffè nero per la parte amara, accompagnato da nocciole salate».

Quand'è nata la sua cinegustologia?

«Una ventina d'anni fa, a Pollenzo, all'università di scienze gastronomiche. Mi avevano chiesto un laboratorio con i ragazzi del secondo anno della triennale e

mi sono inventato questa disciplina. Poi nel tempo è diventato un cineforum a cadenza regolare».

Torino Film Festival, parata di star: Stella della Mole a Sarah Jessica Parker, Sharon Stone, Rosario Dawson, Giancarlo Giannini e Ron Howard

GIULIETTA DE LUCA, MIRIAM MASSONE

Lei di questo Tff è anche membro della giuria Fipresci, che assegnerà il premio della critica. È la prima volta?

«L'avevo già fatto ai tempi di Barbera direttore. Ho ancora incorniciato il bigliettino scritto a mano che fece pervenire a noi giurati. C'era scritto: "Grazie per il tuo appassionato lavoro, che ha portato a un'edizione di successo del festival". È uno dei più bei ricordi che ho».

E di questa edizione cosa pensa?

«È bastato assistere alla cerimonia di inaugurazione al Regio per capire quanto radicale sia stato lo switch rispetto al passato. Tappeti rossi, smoking, pioggia di premi alla carriera. È stato qualcosa quasi contronatura per il piemontese, a cui non è tanto abituato. Ma ci voleva, ora il progetto è molto chiaro. Certo, c'è un po' il dubbio che un festival del genere si sovrapponga ancora di più alla Festa di Roma e Venezia, ma qui sto vedendo parecchi film interessanti che gli altri due festival non hanno».