

CINEMA: "Cinegustologia", quando il cibo incontra la magia dei film - CheDonna.it

venerdì 30 ottobre 2015 17:57



CINEMA: "Cinegustologia", quando il cibo incontra la magia dei film



Facciamo un piccolo esperimento cine-gastronomico: rievocando il film *Le parole che non ti ho detto* cosa vi viene in mente?

Di certo, qualcosa di dolce, con un retrogusto un po' amaro.

E se pensate a *Bastardi senza gloria* cosa vi frulla nella testa?

Be' con tutto quello splatter, l'associazione più logica sarebbe una bella bistecca al sangue. Ecco spiegata, in poche parole, la **Cinegustologia**[®], un'idea originale e spassosa ad opera di **Marco Lombardi**, giornalista, esperto di cucina per il *Gambero Rosso* e critico cinematografico. Due passioni, quella per la buona tavola e per il cinema, che Lombardi ha saputo abilmente mescolare e amalgamare alla perfezione rendendole fruibili anche per il pubblico e non solo per gli esperti in materia.

Alla base della sua teoria ci sono i sensi e le emozioni. In pratica, ogni film può essere associato a un piatto o a un vino. Non ci credete? Uscendo da una sala cinematografica avete mai detto che il [film](#) appena visto raccontava una vicenda tenera, e che il protagonista aveva un viso dolce? Oppure avete mai detto che la storia rappresentata era amara e molto dura?

Senza rendervene conto avete usato due sensi non direttamente coinvolti dal cinema: il gusto e il tatto... ed è da qui che nasce la **Cinegustologia**[®] di **Marco Lombardi**, un metodo che serve a raccontare un film in maniera più libera e fantasiosa, associandolo a un piatto che abbia al suo interno gli stessi "sapori" e le stesse "consistenze".

Come poterla sperimentare? A Roma! Dove? Be', niente di meglio che metterla in atto da "Set", il bistrot che si trova in via Massaciuccoli 18, proprio davanti all'uscita del cinema Lux. Infatti, da novembre, alcune pellicole programmate in questa moderna multisala potranno

essere “riassaporate”, subito dopo la visione, attraverso dei piatti che ne costituiscono una specie di alter ego sensoriale.

E ve lo diciamo sin da subito: noi di CheDonna.it, non abbiamo resistito alla tentazione e abbiamo provato in prima persona questo mix culinario-cinematografico. Durante la presentazione stampa della riedizione del film cult *Fantozzi*, **Cinegustologia**® di **Marco Lombardi** ha trasformato il lungometraggio in una piadina con stracchino, rucola e peperoncino. Ma non temete: anche voi potrete assaporare le varie associazioni cine-gastronomiche di novembre. Basterà presentare nell’antistante bistrot “Set” il biglietto acquistato presso il cinema Lux e potrete così gustare la “traduzione cinegustologica” del film appena visto a un prezzo scontato.

Questo per tutto il tempo in cui il film sarà in cartellone al Lux; in più a ogni “prima” sarà presente Marco Lombardi, a raccontare di persona le sue associazioni! Come summenzionato, Marco Lombardi insegna “Cinema ed enogastronomia” presso l’università Suor Orsola Benincasa di Napoli e scrive di tavola e di cinema su *Messaggero* e *Gambero Rosso*.

Ecco il programma di novembre:

Fantozzi

Ecco il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: piadina con stracchino, rucola amara e peperoncino + chinotto gelato. Fantozzi è molle come lo stracchino e la sua vita amara e cruda come la rucola, nonostante qualche fugace momento “piccante” (il peperoncino) dato dalla signorina Silvani. Il chinotto è (acidamente) propedeutico alla “filosofia del rutto libero”!

Programma per il pubblico

2 novembre:

Il secondo tragico Fantozzi

Ecco il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: piadina con gorgonzola fusa, rucola e wasabi + Birra amarissima. Fantozzi è sempre più “molle”, quasi squagliato (come la gorgonzola). In più la sua vita fa la muffa (ancora la gorgonzola), è cruda e amara (la rucola), e pure piena di illusioni che “bruciano” (il wasabi). Il finale? Amarissimo (la birra).

5 novembre:

Peanuts the movie

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: piatto di formaggi “giovani” con marmellata di castagne, crema di yogurt, maionese fresca, ketchup artigianale, salsa al peperoncino, salsa aioli + calice di Prosecco. L’età della crescita è effervescente come un Prosecco e morbida come un formaggio non ancora stagionato che può assumere, da persona a persona, sapori diversi (il dolcissimo del miele, la dolcezza della maionese, la dolcezza acida del ketchup, la cremosa acidità della salsa allo yogurt, la piccantezza di quella al peperoncino, la pungenza dell’aglio contenuto nell’aioli): a quali personaggi assocereste ciascuna di queste 6 salse? (a ogni spettatore che verrà a mangiare sarà dato un foglietto con sopra scritte le 6 salse cui il pubblico potrà “associare” un personaggio dei Peanuts – a chi lascerà la propria mail verrà inviato un buono sconto per una cena da Set, fuori dai percorsi cinegustologici).

9 novembre:

Amici miei

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: insalata mista con olive taggiasche,

pomodorini, spinaci crudi e bacon affumicato + vino rosso del contadino servito nel bicchiere di vetro dell'osteria. Le bischerate di questi 5 amici sono fresche e croccanti come un'insalata mista, ma nascondono l'amarezza (le olive taggiasche) di 5 vite non propriamente felici, piene come sono di "bruciature" (l'affumicatura del bacon). Il tutto è però autentico come un bicchiere di vino rosso del contadino!

19 novembre:

[Hunger Games: Il canto della rivolta – Parte 2](#)

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: cous cous di carne con foglie fresche di menta e un bocconcino di bufala + The freddo alla menta. Finalmente l'umanità di Hunger games – grazie alla guida di Katniss, pura e "tutta d'un pezzo" come un'ovolina – s'è riunita come i grani e la carne del cous cous. La meta è il profumo della libertà, balsamico come la menta che sta nel piatto e nel the freddo.

23 novembre:

Ricomincio da tre

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: salmone affumicato con pane tostato e burro artigianale + calice di Sauvignon. Le difficoltà di questo napoletano "emigrato" a Firenze hanno un retrogusto "bruciato" (l'affumicatura), ma il viso di Troisi riesce a rendercele da un lato morbide e dolci (il salmone), dall'altro piacevolmente e nascostamente aromatiche (il Sauvignon, la cui "freddezza" rappresenta la timidezza di Troisi).

26 novembre:

[A bigger splash](#)

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi: crostini sbruciacchiati con burro e alici + calice Corinto Nero. Tanta passione e sensualità (la morbidezza del burro, il sapore penetrante delle alici), ma anche qualche scottatura (i crostini sbruciacchiati) e delle vicende personali "in sospeso" che ancora fanno male (come le leggerissime lische delle alici). Il tutto condito dalla cupezza del Corinto Nero, che rappresenta il noir verso cui vira la storia del film...

Silvia Casini

Chedonna.it Copyright © 2011 — © Copyright [NEXTMEDIAREAL SRL](#) - Tutti i diritti riservati. P. IVA 09689341007

Inserito da <<http://www.chedonna.it/2015/10/29/cinema-cinegustologia-quando-il-cibo-incontra-la-magia-dei-film/>>