

40 Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 04 Maggio 2026 | aggiornato alle 16:37 | 119000 articoli pubblicati

APP DOWNLOAD



[ATTUALITÀ](#) [HORECA](#) [CHECK-IN](#) [WINE](#) [ALIMENTI](#) [APPUNTAMENTI](#) [SALUTE](#) [RICETTE](#)



HOME » [ATTUALITÀ E MERCATO](#) » [LIBRI, GUIDE E RICETTARI](#)

Ogni piatto ha un senso: il libro che rilegge il cinema attraverso il cibo

“Saporama”, firmato da Marco Lombardi, analizza oltre 100 titoli isolando scene e alimenti per decifrare caratteri, dinamiche e immaginario collettivo attraverso una lettura sinestetica del linguaggio cinematografico

04 maggio 2026 | 15:22

LIBRI, GUIDE E RICETTARI

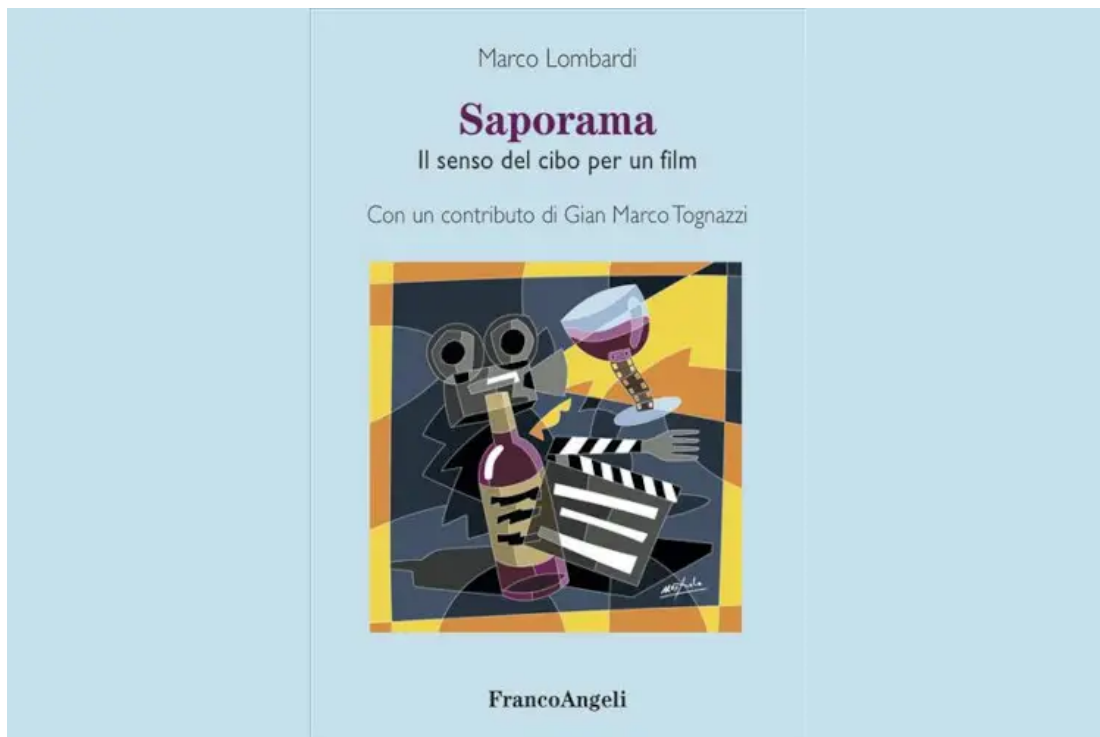
Ogni piatto ha un senso: il libro che rilegge il cinema attraverso il cibo

“Saporama”, firmato da Marco Lombardi, analizza oltre 100 titoli isolando scene e alimenti per decifrare caratteri, dinamiche e immaginario collettivo attraverso una lettura sinestetica del linguaggio cinematografico

04 maggio 2026 | 15:22

Partiamo da un dato concreto: negli ultimi vent'anni i film studies hanno cominciato a trattare il cibo sullo schermo non come elemento scenografico, ma come strumento narrativo. Lo fanno le riviste accademiche, lo fanno i corsi universitari. **Marco Lombardi** lo fa dal 2009, quando ha coniato il termine

“Cinegustologia” e ha iniziato a costruire un metodo per leggere il cinema attraverso ciò che i personaggi mangiano. “Saporama. Il senso del cibo per un film” (FrancoAngeli, 2026) è il punto d’arrivo di quella ricerca.



La copertina del libro "Saporama. Il senso del cibo per un film"

Il libro è **strutturato come un menu: antipasti, primi, secondi, dolci, street food, bevande**. Centodieci film analizzati attraverso un singolo alimento o una scena a tavola. Le olive di “The Wolf of Wall Street”, gli spaghetti di “Un americano a Roma”, il cheeseburger di “Pulp Fiction”, la crème brûlée di “Amélie”. Ogni scheda è breve, chirurgica, e si concentra su una domanda precisa: cosa sta comunicando quella scena? Cosa dice di quel personaggio? Cosa dice di noi?

Nel saggio introduttivo, “Gli sceneggiatori sono dei cinegustologi”, Lombardi dichiara di essere un critico tradizionalista annoiato dai criteri tradizionali e racconta come sia arrivato a rimescolare le due discipline di cui è esperto, il **cinema** e la **gastronomia**, non per fare un esperimento, ma perché le categorie consuete - regia, fotografia, montaggio - non bastano a restituire l’esperienza emotiva di un film. Il cibo, invece, usa la sinestesia come punto d’ingresso: si parla di film “amari”, “dolci”, “acidi” già nel linguaggio comune.

L’**introduzione** di **Christian Ruggiero**, docente di journalism studies alla Sapienza, inquadra il lavoro di Lombardi dentro l’evoluzione del lifestyle journalism e del food journalism come generi in costante ridefinizione. I contributi in chiusura - **Gian Marco Tognazzi**, **Ugo Nespolo**, **Cristina Bowerman**, tra gli altri - aggiungono prospettiva senza appesantire. Saporama non è un dizionario né un manuale. È un invito a cambiare prospettiva su qualcosa che guardi già da anni, usando come lente uno degli oggetti più concreti e quotidiani che esistano. Nel rivedere uno dei film citati dopo aver letto la scheda, la scena non sarà più la stessa.

[Di Piera Genta](#)