





# COSÌ VIVISEZIONIAMO PELLICOLE E RICETTE

Analogie e differenze tra critica gastronomica e critica cinematografica in un mondo in cui (giustamente) tutti si sentono in diritto di dire la loro.

di Marco Lombardi



**C**hi acquista un biglietto per andare al cinema si sente (giustamente) in diritto di essere critico. Almeno per un momento, almeno davanti le telecamere di "Cinematografo" che lo intervistano all'uscita della sala. C'è però una sorta di ritrosia nel farlo, come se dicendo "bella la fotografia, bravi gli attori" ciascuno sentisse in cuor suo di non avere gli strumenti giusti per giocare il ruolo del critico. È vero, vivendo in un mondo sempre più per immagini (e sempre meno immaginifico), un minimo di competenza empirica ce l'hanno tutti, ma la recensione del "critico di professione" ha comunque un ascendente nei confronti del critico improvvisato. Magari *a contrario*, ma pur sempre ce l'ha. Con la tavola è tutto diverso perché il fatto di mangiare tre volte al giorno (almeno noi fortuna-

ti) ci fa sentire molto più vicini all'oggetto "cibo" e, di conseguenza, in dovere (non più in diritto) di esprimerci rispetto a quella cosa lì, quasi fossimo investiti di una funzione sociale. Il fenomeno Tripadvisor nasce così, anche se poi questo libero forum di critica gastronomica – al netto di alcuni innocenti deliri d'incompetenza, e al netto di certi scandali che tutti ben conoscono – ha prestato il fianco a numerosi attacchi: perché, essendo privo di un significativo controllo redazionale, finisce per pubblicare delle recensioni – sia pro, sia contro – palesemente di parte, quindi inattendibili. Quanto alle guide gastronomiche scritte dai critici: sopravvivono, persino in anni di profonda crisi dell'editoria, e nonostante siano anch'esse accusate di venire condizionate da interessi economici. Tuttavia, vi-

sta l'inaffidabilità della "democrazia alla Tripadvisor", "Michelin/Gambero rosso/Espresso/Identità golose" rimangono alla fine un imprescindibile punto di riferimento rispetto al mondo della ristorazione. La maggior parte di queste guide ha il coraggio dei voti, qualcun'altra (ipocritamente?) li evita, ma i sistemi valutativi risultano essere sempre di matrice strutturalistica, esattamente come col cinema. Insomma, da questo macro punto di vista critica gastronomica e critica cinematografica viaggiano a braccetto: se nel primo caso "vivisezioniamo" le pellicole a suon di categorie ben distinte (regia, sceneggiatura, interpretazioni, fotografia, musiche, montaggio), nel secondo i riferimenti valutativi risultano essere più ampi, quasi fossero dei "generi", ma pur sempre esistono (cucina della tradizione, nouvelle cuis-



ne, cucina della tradizione rivisitata, cucina molecolare, cucina tecno-emozionale). È tuttavia questa maggiore slabbratura che finisce per fare la differenza: perché, qualunque sia la categoria nella quale decidiamo di inserire l'oggetto edibile in esame, esiste una sotto-sintassi ancora più slabbrata che – per definizione – rende la critica gastronomica meno "costretta" rispetto a quella cinematografica. Perché anche il maggiore artificio possibile (per esempio le destrutturazioni, che consistono nel modificare la consistenza delle materie prime, col pane che può diventare liquido e il pomodoro duro) alla fine passa sempre per i nostri cinque sensi: un piatto in ogni caso lo osserviamo, lo annusiamo, lo sentiamo a livello tattile, lo gustiamo e persino lo ascoltiamo (lo scroccchiare del pane, il cigolare di una mozzarella). I sensi producono emozioni, e le emozioni sono (fortunatamente) quanto di meno strutturabili ci sia, data l'enorme componente soggettiva che le connota. Ogni "input gastronomico" che noi immettiamo nel nostro organismo viene infatti elaborato da un hardware (la nostra macchina biologica) e da un software (il nostro bagaglio esperienziale) che finiscono per renderlo unico da persona a persona, con la conseguenza che le nostre valutazioni "a tavola" – anche quelle dei critici professionisti – saranno *per definizione* diverse le une dalle altre. Alla faccia delle mode (il ritorno ai piatti poveri, la (ri) scoperta del biologico) che cer-

cano costantemente di riomologare il nostro personalissimo sistema valutativo.

Ma se a Ego, il critico gastronomico di Ratatouille, cade la penna dal tavolo mangiando il piatto che gli cucinava un tempo la mamma (una scena che simboleggia l'abbandono di ogni linguaggio valutativo), il critico cinematografico – visto che un film non coinvolge tutti e cinque i sensi – è quasi costretto a servirsi dei codici, cioè a essere più cerebrale, magari poi sentendosi frustrato per la loro complessiva insufficienza espressiva (sempre ammesso che non li si usi come "alibi", al fine di proteggere le proprie emozioni). Una prova di questo senso di frustrazione è dato dalla tendenza istintiva di tutti quanti noi a valutare i film *anche* servendoci dei sensi non attinenti alla settima arte, come se l'utilizzo del gusto e del tatto (quella commedia è dolce e tenera, quel film drammatico è amaro e duro) costituisse un manifesto di inadeguatezza dei codici classici. È perciò che alcuni anni fa ho "varato" un nuovo sistema di critica cinematografica chiamato "Cinegustologia" ([www.cinegustologia.it](http://www.cinegustologia.it)) che, mettendo da parte certi fragili strutturalismi, si sforza di raccontare un film in maniera più autentica ed emozionale attraverso i sensi della tavola. Associandolo a un piatto, che finisce per essere un modo per liberare le proprie emozioni. Quelle che troppo spesso vengono represses da convenzioni linguistiche di cosiddetta "civiltà".

