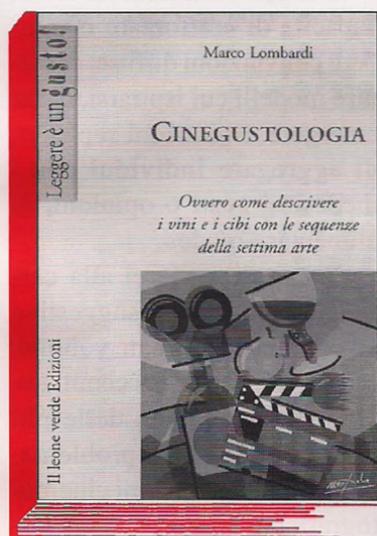


Pag. 2 • luglio-dicembre 2009

Marco Lombardi
CINEGUSTOLOGIA
Ovvero come descrivere i vini
e i cibi con le sequenze della
settimana

Ed: Il leone verde (2009) – Via della Consolata, 7 – 10122 Torino
pp. 133 - € 10,00



La Cinegustologia è un nuovo approccio che, estrapolando profumi, sapori sensazioni tattili dalla filmografia di vari registi, proprio come se le loro opere fossero cose da bere o da mangiare, permette di descrivere i vini e i cibi al di là dei linguaggi e dei rituali un po' stanchi di sommelier e gourmet, cioè in maniera più libera e popolare, visto che il cinema è patrimonio di tutti. Marco Lombardi insegna la Cinegustologia

al Master del Gambero rosso di Roma e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

INDICE pag.

PREFAZIONE, di Nicola Perrullo	1
INTRODUZIONE, di Lucio D'Alessandro	10
PARTE PRIMA	
DAI LINGUAGGI TRADIZIONALI ALLA CINEGUSTOLOGIA	16
1) Innanzitutto: resettiamo i nostri sensi	16
2) Il relativismo linguistico delle classiche griglie degustative	20
3) L'importanza dell'inconscio come legante fra le emozioni indotte dalla tavola e quelle indotte dal cinema	23
4) L'odore, il sapore e la consistenza deifilm	28
5) C'è bisogno di emozionarsi e parlarsi più liberamente ed estesamente. Appunto con la Cinegustologia	31
6) Un'ultima precisazione per prendere le distanze dalla moda degli abbinamenti cinema-cibo-vini	34
PARTE SECONDA	
LA CINEGUSTOLOGIA	36
1) Premesse metodologiche: dal relativismo ludico, all'excurus associativo (dal generale al particolare)	36
2) I movimenti artistici come alter ego dei singoli vini e dei singoli piatti	38
3) I generi cinematografici come alter ego dei singoli vitigni	57
4) I registi non classificabili nei generi come alter ego dei singoli odori, sapori, sensazioni tattili e colori	88
CONCLUSIONI	120
POSTFAZIONE, di Massimo Martinelli	122
TAVOLE RIASSUNTIVE	124
INDICE DEI MOVIMENTI, DEI GENERI, DEI REGISTI	132