

# Il Messaggero

L'INFORMAZIONE CONTINUA SU [ILMESSAGGERO.IT](http://ILMESSAGGERO.IT)

• Abbonamenti facoltativi (da aggiungere al prezzo del quotidiano). Nel Lazio, Marche, Abruzzo e Molise: con fascicolo "MINERALI e GEMME da tutto il Mondo" € 7,99; con volume "LE GRANDI BATTAGLIE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE" € 9,99; con fascicolo "INSETTI da tutto il Mondo" € 7,99. Nel Lazio, Umbria, Marche, Abruzzo e Molise: con DVD "LA GRANDE STORIA DELL'UOMO di Piero e Alberto Angela" € 9,99; con fascicolo "FAT STORY COLLECTION" € 9,99; con fascicolo "CARTE da GIOCO" € 7,99. • Prezzi promozionali: nella provincia di Macerata € 0,70. Nelle restanti province delle Marche € 0,50. • Tandem con altri quotidiani (non accoppiabili separatamente): nella provincia di Brindisi, Lecce e Taranto il Messaggero + Quotidiano € 1,00; la domenica con Tutto Mercato € 1,20. Nel Molise: il Messaggero + il Quotidiano del Molise € 1,00. Nelle provincie di Reggio Calabria il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 1,00. In Abruzzo e Umbria il Messaggero + Corriere dello Sport-Sadio € 1,00.

ANNO 132 - N° 59 € 1,00 Italia

IL MERIDIANO

LUNEDÌ 1 MARZO 2010 - S. ALBINO

## IL LIBRO

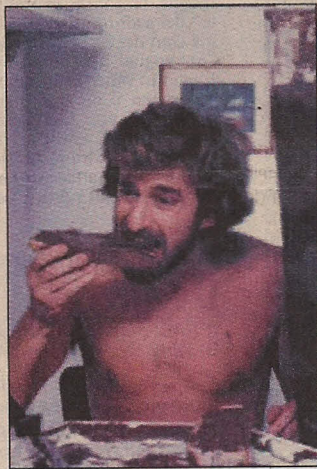
### “Cinegustologia”, il sapore dei grandi film

di FRANCESCO ALO'

Cinegustologia. Ma che vuol dire? Abbinare il cinema, che si basa su vista e udito, all'enogastronomia, che si basa su odorato, gusto, tatto e solo parzialmente vista. In base alle parole stesse di Marco Lombardi, sembra una Missione impossibile degna di Tom Cruise. Eppure questo critico cinematografico anche esperto di enogastronomia è riuscito nell'impresa. Grazie a chi? Al suo io.

Postulato che il cinema è arte complessa e polisensoriale in grado più di altre di affiancarsi all'enogastronomia, Lombardi denuncia il relativismo dei sensi. Ma visto che è onesto intellettualmente, propone il suo io come responsabile delle associazioni, invitandoci a dire la nostra dopo aver sentito la sua.

La “Cinegustologia” non è scienza né metodo, nonostante il nome altisonante. E' un libretto divertente e divertito edito da Il leone verde (10 euro) in cui al decadentismo di Pasolini Lombardi associa il formaggio Brus di Andrea Marino e la Muffa Nobile di Castel De Paolis (“fonti di piacere sottilmente perverse”). Il carico espressionismo del *Gabinetto del dottor Caligari*, *Nosferatu* o, più vicini a noi, Quentin Tarantino (*Pulp Fiction*) e Ro-



Nanni Moretti in “Sogni d'oro”

bert Rodriguez (nel suo segmento di *Grindhouse* si sentiva molta carne texana)? Per Lombardi l'associazione è con un piatto sensazionalista come il fritto di mare con emulsione di barbabietola di Alfonso Iaccarino. Surrealismo, simbolismo, neorealismo (semplicità e veracità: la coda alla vaccinara fatta secondo ricetta ottocentesca da Marco Pasquali a Campagnano, appena fuori Roma), pop art, concettualismo, iperrealismo. Poi arrivano i generi tra cui spiccano l'abbinamento del vitigno Trebbiano al western per via del suo richiamo al fieno e all'erba bruciata della prateria e quello del

Gewürztraminer al noir per via dell'illusione del dolce quando invece è uno dei vini dal finale più amaro. D'altronde, in ogni noir ogni bacio è un bacio di Giuda. Non potevano mancare i registi. Woody Allen? Un trionfo di spezie. Nanni Moretti? Un vino bianco acido che non perde aromaticità per via dell'autorironia. Pedro Almodòvar? Un vino carico e marsalato dal tempo da bersi insieme a un confetto dolce fuori ma amarognolo dentro. Lombardi ci lascia con “Buon cinema, buone mangiate e buone bevute”. Magari porteremo con noi il suo menu squisitamente soggettivo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPEZZACOLI & CULTURA

Tutta Roma 49

Per la rubrica delle lettere scrivere a “Via del Tritone 152”  
E-mail: [cronaca@ilmessaggero.it](mailto:cronaca@ilmessaggero.it)

Il Messaggero LUNEDÌ 1 MARZO 2010

Gli uffici della Cronaca sono aperti dalle 10 alle 24  
Via del Tritone 152 00187 Roma  
Tel. 06/4720224 - 06/4720228 Fax: 06/4720246

# CRONACA di ROMA