

ENOGASTRONOMIA LA FANTASCIENZA APRE LE SERATE DI CINEGUSTOLOGIA CON MARCO LOMBARDI

Cinema e sapori s'incontrano nello spazio



La Cinegustologia diventa tesi di laurea. La prima studentessa italiana a dedicare una tesi all'arte di descrivere cibi e vini attraverso le pellicole cinematografiche è Roberta di Guida, neo laureata in Scienze della comunicazione all'Università Suor Orsola Benincasa. "Un film come un pranzo" è il titolo della tesi, che ha un relatore d'eccezione come l'antropologo Marino Niola, ed il film oggetto dello studio è l'ultimo successo di Matteo Garrone: "Reality". "Guardare questo film attraverso la lente d'ingrandimento della Cinegustologia - spiega Roberta di Guida - ha significato per me essere calata in un lungo pranzo, sostanzioso e colorato, perché in fondo un film è strutturato proprio come un pranzo: si apre con un benvenuto, seguito da un antipasto, per stimolare il nostro appetito, e poi da piatti corposi centrali (i primi e i secondi) e si chiude con il dessert". Il segreto ermeneutico del-

la Cinegustologia, come evidenzia la di Guida, "sta nel farsi guidare dai cinque sensi, perché la Cinegustologia è un'arte che ti permette di estrapolare da un film profumi, consistenze e sapori". Un'arte inventata in Italia da Marco Lombardi, ex manager di successo che ha scelto di dedicarsi a tempo pieno alla sua duplice passione per cinema ed enogastronomia, la cui fusione ha originato la Cinegustologia. Un'arte divenuta oggi anche oggetto di studi universitari con l'insegnamento di "Cinema ed Enogastronomia" che Lombardi tiene alla Scuola Holden di Alessandro Baricco e all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, dove insegna anche al Master in Comunicazione Multimediale dell'Enogastronomia organizzato in partenariato con il Gambero Rosso e dove ha coordinato personalmente il lavoro di Roberta di Guida. E da oggi Marco Lombardi sarà anche il protagonista di un ciclo di serate de-

dicato alla Cinegustologia, organizzate da "Le Cheminee Business Hotel" di Napoli, dove lo chef, Alessio Secundulfo, ha progettato dei menù speciali fatti di profumi, sapori e consistenze da abbinare di volta in volta alle serate tematiche costruite da Lombardi. Si parte con la fantascienza con due chicche tra le varie portate del menù cinegustologico fantascientifico: gli gnocchi elettrici con vellutata di taleggio, salvia e timo abbinate ad un film cult come Matrix e il babà profumato al mandarino con ricotta alle fragoline che accompagnerà le sequenze di "2001 Odissea nello spazio". Il ciclo proseguirà con due serate a maggio (programma completo su www.lecheminee.com) dedicate alla commedia all'italiana (da Monicelli a Dino Risi) e al genere giallo (da Agatha Christie ad Alfred Hitchcock). Insomma cibi e sapori per tutti i gusti, come quelli raccontati proprio da Marco Lombardi ne "Il Mangelo", il "Vangelo" dell'enogastronomia, la prima guida ai ristoranti che raccoglie i giudizi dei clienti dei ristoranti stessi: persone comuni che, pur non essendo affermati gourmet, hanno voglia di esprimere la loro opinione, di condividere impressioni e sensazioni, sul cibo e non solo. «Un successo editoriale che ormai dura da molti anni - come spiega Barbara Carbone, amministratore delegato del Mangelo Editore - che è partito da Milano nel 2004 e dal 2013 è sbarcato anche a Napoli, che non poteva mancare».