

Come associare film e ricette romantici con la Cinegustologia - Cucina - D - la Repubblica

venerdì 10 febbraio 2017 16:01

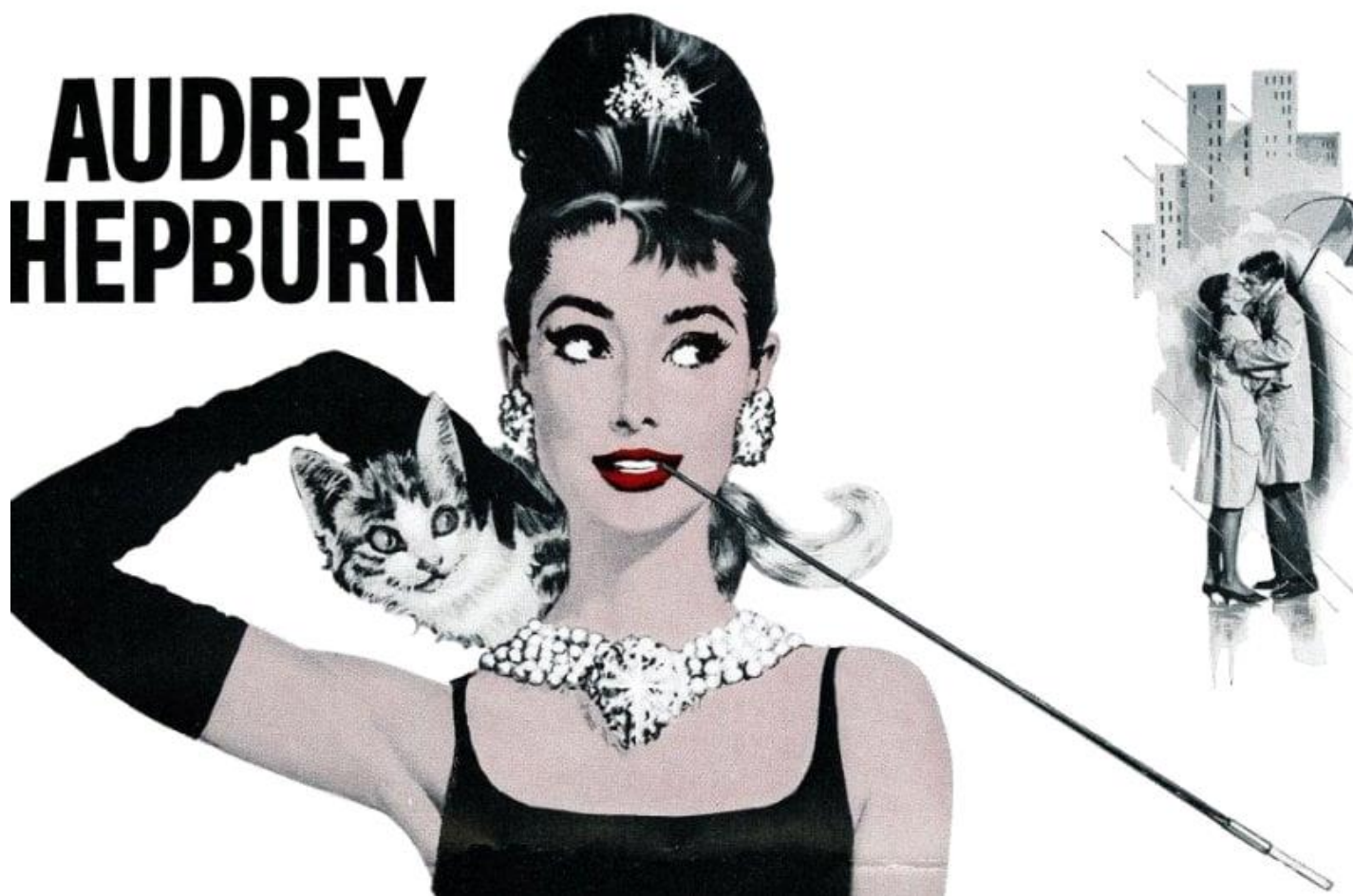
San Valentino

Come associare film e ricette romantici con la Cinegustologia

Perché parliamo di un film con parole come dolce, amaro, tenero, pungente? Se lo è chiesto anche Marco Lombardi, docente e critico di cinema ed enogastronomia. La risposta, tutta da scoprire e giocare, è nella Cinegustologia, che accosta opere di registi con piatti e vini

[GUARDA: LE "COPPIE" DI FILM E RICETTE](#)

di Elisa Poli



Ti è mai capitato di parlare un film romantico usando i termini dolce, tenero, o, viceversa, di un lungometraggio drammatico con parole come crudo, aspro, amaro? Scommettiamo di sì. Se ti sei anche chiesto come mai, la stessa domanda se l'è fatta **Marco Lombardi**, critico di cinema ed enogastronomia e docente al Master di comunicazione del Gambero Rosso di Roma, Napoli e Milano, all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli, alla IULM di Milano, all'Università "La Sapienza" di Roma e al master di Identità Golose.

Uno studioso come lui qualche risposta, o meglio ipotesi, l'ha trovata, visto che qui ci si addentra in un campo sperimentale che tocca la psicologia e l'arte e in cui elasticità e un pizzico di ironia non guastano.

Quando raccontiamo qualcosa per mestiere, che sia tavola, cinema o altro, ci spiega Lombardi, siamo convinti di dover seguire pedantemente i codici delle categorie di riferimento, diventiamo molto competitivi e così ci dimentichiamo di parlare delle emozioni che proviamo.

Lombardi, dopo aver scritto per anni di cinema ed enogastronomia in modo ortodosso, si è chiesto come mai nell'ambiente della critica fosse così comune perdere quel guizzo personale (vitale, potremmo dire), il coraggio della sensazione, della libera associazione, per produrre dei giudizi rivestiti di obiettività. E ha preso un'altra strada, mai sperimentata prima.

Dalla lettura dei propri giudizi, da una scommessa personale, dall'ispirazione ricevuta dai ragazzi a cui tiene lezione è nato nove anni fa il saggio "**Cinegustologia -Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte**" (Il Leone Verde edizioni). Un libro di libere associazioni tra movimenti artistici e vitigni e di analisi sensoriale su una filmografia di una trentina di registi, in cui ri-scopriamo che Dino Risi è amarissimo, Mario Monicelli è speziato, Federico Fellini potrebbe ricordare un vino bianco dal finale salato e amarognolo.

Una scienza non matematica, ma giocosa, che ha coinvolto sempre di più l'autore, fino a organizzare serate dedicate alla Cinegustologia in cui vengono proiettati spezzoni di film, degustati piatti e scambiati poi pareri sugli accostamenti e perfino un vero e proprio festival dedicato (cinegustologia.it, facebook.com/cinegustologia). La seconda edizione del **Festival della Cinegustologia** si terrà a Treviso, borgo medievale tra Campania e Puglia, il prossimo settembre, con un ospite principale non ancora svelato: un giovane regista le cui opere si ispirano molto a quelle di Ettore Scola, nato proprio a Treviso, e omaggiato nella prima edizione (informazioni festivaldellacinegustologia.it).

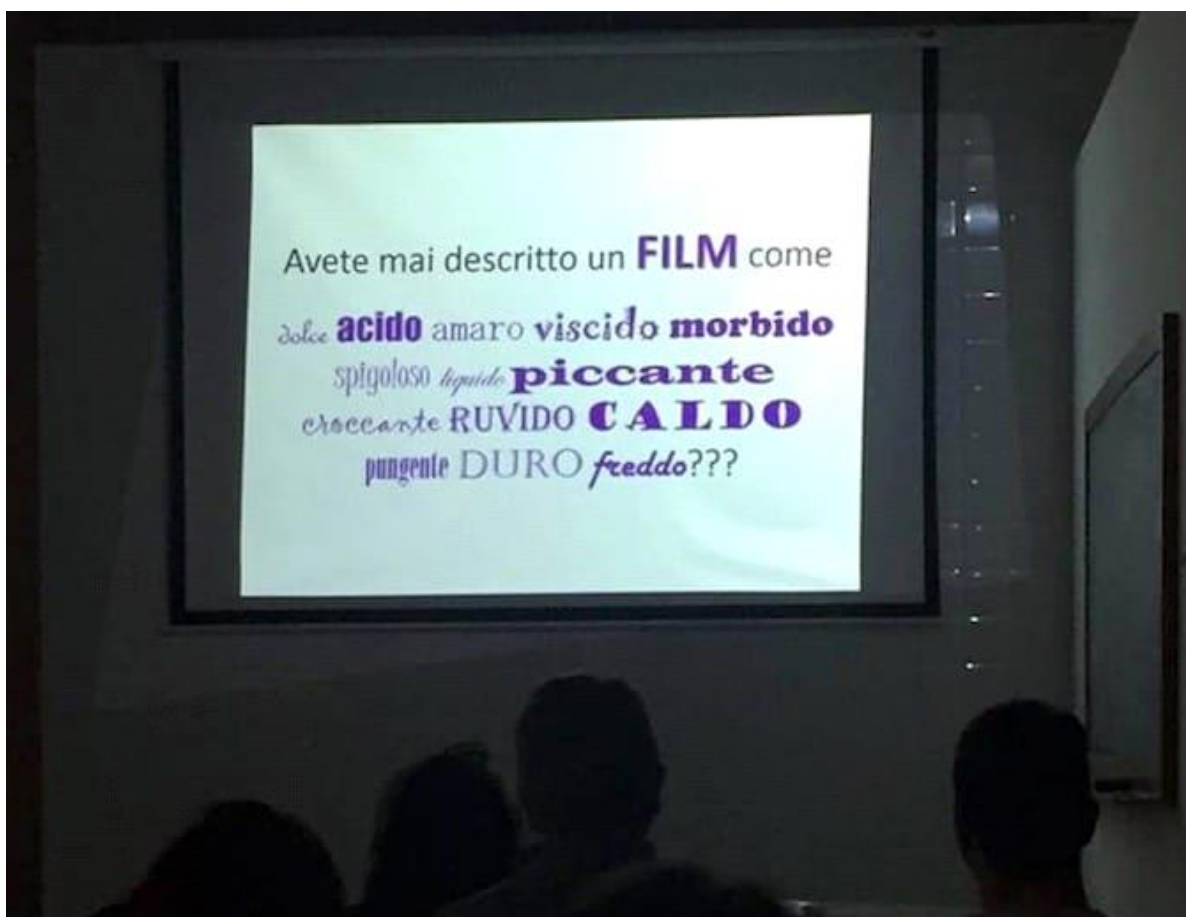


foto Food Genius Academy

Ma a cosa serve questo divertissement gustoso? Ad ampliare le proprie conoscenze, ad appassionarsi di cibi, vini, registi, territori, a interagire e scambiare con leggerezza le proprie opinioni. Ma, soprattutto, a re-imparare a giocare, a divertirsi come fanno i bambini per i quali la sinestesia, ovvero la fusione di informazioni provenienti da sensi diversi, è perfettamente naturale. Un gioco per niente futile: mettersi in contatto con il proprio lato

ludico e con piaceri primordiali come quello del gusto e della vista può davvero aiutare a stare meglio e a tenere lontano stress, creando una scorta di benessere dalla quale attingere quando ce ne sarà bisogno.

Per questo abbiamo chiesto a Marco Lombardi di consigliarci per il 14 febbraio, festa degli innamorati, alcuni film romantici ed erotici e relative ricette, come la cassata siciliana che si sposa con Notting Hill o Basic Instinct con un filetto alla brace con un goccio di aceto balsamico, che amplifichino il piacere di stare col partner.

[SFOGLIA LA GALLERY: RICETTE E FILM ROMANTICI](#)

E per festeggiare ancora una volta insieme San Valentino ci sarà l'appuntamento del 5 aprile 2017 "**Cinegustologia: dal Romanticismo all'Erotismo**" presso la **Food Genius Academy di Milano** (viale Col di Lana, 8 tel 02 36518286, foodgeniusacademy.com).

(10 febbraio 2017)Riproduzione riservata

Inserito da

<http://d.repubblica.it/cucina/2017/02/10/news/san_valentino_menu_cena_film_romantico_eros_idee_cinegustologia_marco_lombardi-3417406/>