

Tu lo sai cos'è la cinegustologia? Te lo racconta Marco Lombardi!

venerdì 1 dicembre 2017 12:48

G F T / goodfoodtour

FOODORA

Cos'è la cinegustologia?

Marco Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico per Messaggero e Gambero Rosso e docente universitario di Cinema ed enogastronomia al Suor Orsola Benincasa e in Sapienza ci racconta cos'è la [Cinegustologia](#). Leggi l'articolo!

Com'è iniziato il progetto?



Ho iniziato a pensare che bisognava far dialogare in maniera nuova, cioè creativa, il cinema con la tavola, che sono pure le mie due passioni, negli anni in cui ho lavorato in Rai, ma la scintilla vera e propria è scattata quando sono andato all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, a Pollenzo: è stato quell'ambiente magico a farmi venire la voglia di strutturare meglio la tendenza istintiva di tutti quanti noi a raccontare un film immaginandoci che abbia dei sapori e delle consistenze. Perché vedendo una commedia romantica tutti finiamo per descriverla come dolce, tenera e magari un po' piccante, proprio come fosse una torta alla cannella che quindi può diventare un modo "altro" per provare le emozioni indotte da quella commedia. Così è nata la "Cinegustologia", e di lì il mio libro omonimo.

Se ci facessi un esempio?

Certo! Per esempio, un alter ego gastronomico del Surrealismo – che nasce in letteratura per poi diffondersi anche nell'ambito della pittura e del cinema – sono gli gnocchetti alle vongole di Gennaro Esposito perché in bocca quei gnocchetti, avendo la grandezza e la consistenza delle vongole, assorbendo il loro sugo finiscono per sembrare essi stessi delle vongole, così che mangiandoli insieme è difficile distinguerli. Un vino surrealista, invece, è il Muller Thurgau di Fazio, perché quel produttore vinifica un vitigno trentino, abituato al freddo, sotto il sole della Sicilia.



C'è un banchetto di un film al quale avresti voluto partecipare?

Di sicuro è molto allettante quello de "Il pranzo di Babette", soprattutto il piatto con le quaglie au sarcophage, ma anche le varie tavolate de "La grande abbuffata": nonostante il cibo lì venga utilizzato come strumento di morte, a mo' di metafora del nascente consumismo, mi piacerebbe assaggiare diversi piatti rappresentati nel film, soprattutto affondare il cucchiaino nel paté di fegato preparato da Ugo Tognazzi.

E se avessi dovuto scegliere la compagnia?

Senza dubbio avrei voluto cenare con Jennifer Beals in Flashdance: chi ricorda il suo sexissimo "finto frac" capirà di certo il perché!

Il tuo film preferito?

Beh, difficile a dirsi: più una persona ne conosce, più diventa complicato sceglierne uno solo. Non nascondo di amare tutti i film di Checco Zalone perché credo che oggi sia l'unico che ha il coraggio di fare satira in Italia entrando a gamba tesa su tutte le ipocrisie sociali, dalla politica all'omosessualità al rapporto degli uomini con le donne, in più le sue canzoni mi fanno ridere. Una singola pellicola che amo è "Miami Vice" di Michael Mann per il suo saper raccontare una meravigliosa storia d'amore all'interno di un film d'azione, ma la pellicola della mia vita rimane "C'era una volta in America" per come gioca in maniera perversa con due "confini" dell'esistenza: quello fra il bene e il male, e quello fra la vita "spesa" e le occasioni perdute.

Quanto cucini a casa?

Non cucino, mangio e basta! Non necessariamente se uno ama la pittura deve saper dipingere, e se uno ama il cinema deve saper fare un film. Diciamo che pratico una cucina di puro sostentamento casalingo: in più, nonostante oggi sia possibile [ordinare a domicilio dei piatti di celebri chef](#), io non l'ho mai fatto.

Il tuo ristorante preferito a Roma?

Senza ombra di dubbio [Achilli al Parlamento](#) il cui chef è lo stellato Massimo Viglietti. L'ho conosciuto molti anni fa quando lavorava al suo ristorante storico di Alassio, il Palma: ancora adesso ricordo tanti suoi piatti tra cui uno di gamberi su cui aveva adagiato una irriverente pompetta con dentro una riduzione di Coca-Cola.



Cosa ci dici degli eventi?

The poster features the 'GAMBEROROSSO' logo at the top left and the 'GAMBEROROSSO FOOD & WINE ACADEMY' logo at the top right. The main title is 'DOC WINE TRAVEL FOOD'. Below it, the text reads: 'lo chef Gianfranco Pascucci come Billy Wilder'. The event is described as 'Il primo appuntamento cinegustologico a cura del critico cinematografico ed enogastronomico Marco Lombardi'. The date and time are 'Lunedì 11 dicembre 2017 ore 19.00'. The location is 'Presso la Città del gusto di Roma Via Ottavio Gasparri, 13-17'. Contact information includes the website 'www.gamberorosso.it/it/doc-wine-travel-food', email 'eventi@gamberorosso.it', and phone 'Tel. 06 55 11 21'. At the bottom, it mentions 'in collaborazione con FONDAZIONE CINEMA PER ROMA'. The right side of the poster is decorated with various food and cinema icons like a fork, clapperboard, chef's hat, beer, tickets, camera, film reels, and mushrooms.

Gambero Rosso ha appena lanciato un grande progetto cinematografico che comprende un festival enogastronomico che si concluderà il prossimo anno in occasione della festa del cinema di Roma, e poi otto cene di Cinegustologia che si svolgeranno da dicembre fino a settembre 2018: in ognuna di quelle racconterò un grande chef come se fosse un regista cinematografico, associando quattro suoi piatti a quattro film di quello stesso regista che al loro interno hanno gli stessi sapori e le stesse consistenze. Inizieremo con Gianfranco Pascucci l'11 dicembre, ma tutte le informazioni saranno rinvenibili sul sito di [Gambero rosso](http://GamberoRosso.it), sulla mia pagina [Facebook](#) di Cinegustologia e sullo stesso sito di [Cinegustologia](#).

Il primo morso più bello del cinema?

Samuel Jackson in *Pulp Fiction*. In una delle scene principali del film, Jackson entra in casa di due ragazzi e da un morso a uno dei loro "Big Kahuna Burger" prima di declamare il famoso passo della Bibbia, assolutamente inventato, Ezechiele 25,17. Golosità cinegustologica allo stato puro!

Inserito da <<https://www.goodfoodtour.it/meet/cose-la-cinegustologia/>>