

CIAK, SI MANGIA: PERCORSI CINEGUSTOLOGICI | Salti in Bocca

sabato 9 marzo 2013

[Salti in Bocca](#)

Il blog del Master Gambero Rosso

CIAK, SI MANGIA: PERCORSI CINEGUSTOLOGICI
[9 marzo 2013](#) · in [Cultura](#), [Eventi](#), [Recensioni](#) ·

8 marzo: ogni anno, in questa data, il fronte femminile si scinde. Ha senso festeggiare, quando le disparità e le violenze contro le donne sono ancora una realtà tremendamente tangibile, persino nella “civile” Europa? Ieri ho deciso di farlo, ma in modo insolito: una tranquilla serata tra amiche, trascorsa a chiacchierare, confidarsi, ma soprattutto a lanciarsi nelle libere associazioni tra cucina e cinema su cui si basa la [Cinegustologia](#).

Ma cos'è la **Cinegustologia**? Un'ode alla multisensorialità, un nuovo approccio alla critica cinematografica, che si discosta dalle tradizionali categorie con cui si è soliti analizzare una pellicola, dalla regia alla sceneggiatura, dalla recitazione alla fotografia. Lasciandosi guidare, piuttosto, dalle **sensazioni irrazionali che un film trasmette**, dalle corde che riesce a far vibrare, ci si abbandona ad un'analisi emozionale, di “pancia”: le scene evocano **profumi, sapori e consistenze** che, secondo associazioni sinestetiche del tutto soggettive, si traducono in piatti. Ricordate il gioco del “Se fosse...”?

Nasce così l'idea di organizzare dei “**Ceneforum**”, incontri cinegustologici incentrati di volta in volta su un regista diverso, con un menu creato ad hoc per far rivivere in ogni portata le pellicole più rappresentative di quel regista. Quattro gli appuntamenti, che si terranno ogni quindici giorni presso [Le Med Cuisine De Bar](#) a Roma.



Marco Lombardi al Ceneforum

La prima serata coincide con l'8 marzo, da qui la scelta di [Marco Lombardi](#) – critico cinematografico e creatore della Cinegustologia – di dedicare la cena a una grande donna, l'unica ad aver vinto un premio Oscar per la migliore regia: **Kathryn Bigelow**. Il suo cinema affronta tematiche e generi tipicamente maschili, ma da una prospettiva decisamente femminile: basti pensare all'intensità e alla profondità dell'introspezione psicologica con cui sono tratteggiati i personaggi dei film di guerra *The Hurt Locker* e *Zero Dark Thirty*.

4 le pellicole, 4 le portate. Ciak, si mangia:



Un fotogramma di Point Break

1. *Point Break*: Flan di cicoria con coulis di anice stellato e chips di topinambur.

Gli elementi contrastanti del film rivivono nel contrasto cromatico del piatto, nella dolcezza del flan e delle chips che rimanda all'amicizia, alla voglia di vivere e alla giovinezza ma che si conclude, tuttavia, con il finale amaro della cicoria. Le note balsamiche dell'anice stellato evocano spazi aperti, profumano di vita.



Flan di cicoria con coulis di anice stellato e chips di topinambur

2. *Il mistero dell'acqua*: Risotto alla lavanda e gorgonzola con scaglie di Amarelli.

Un film complesso, ricco di mistero. La morbidezza del risotto è seducente, avvolgente, ma ricorda delle sabbie mobili in cui si rischia di sprofondare. I profumi sono contrastanti: la lavanda è fresca, il gorgonzola intenso. Le muffe rappresentano una situazione che si è spinta oltre e da cui non si può tornare indietro. Ma il film nel finale si sottrae risultando astringente, come gli Amarelli.

3. *The Hurt Locker*: Petto d'oca affumicato all'arancia amara con tuorlo d'uovo a sorpresa su specchio di patate di Avezzano.

Un piatto amaro, crudo e affumicato: rimanda alla guerra, alla paura. Lo specchio di patate, come in un gioco cromatico, ricorda il deserto dell'Iraq – dov'è ambientato il film – nonché quello metaforico dell'assenza di valori e di punti di riferimento.

4. *Strange Days*: Granita al caffè con crema di lamponi e fiori eduli.

La vicenda narrata è amara, dura e fredda, proprio come la granita al caffè. Il ghiaccio però tende a sciogliersi, rappresentando il riscatto dei personaggi. Alla vista, la crema di lamponi è psichedelica, al palato decisamente aspra, perfettamente in linea con le sensazioni suscitate dal film.

Prossimo appuntamento del Ceneforum: 21 marzo, Federico Fellini. Allora, siete pronti per abbandonare le convenzioni e lasciarvi ispirare dalle sinestesie tra cinema e cucina?

Testo e foto: Nicoletta Amata

Inserito da <<http://saltinbocca.wordpress.com/2013/03/09/ciak-si-mangia-percorsi-dinegustologici/>>