

Cinegustologia, tra cinema e cucina

Giorgio Barchiesi interpreta Zalone

di Mariella Morosi



Pubblicato il 10 agosto 2018 | 17:16

I cinema ha raccontato tutto di noi, dai fratelli Lumière ad oggi. E anche del nostro rapporto con il cibo, dalla fame all'eccesso, da Charlot che addentava una suola di scarpa al piacere estremo della Gande Bouffe. Del resto Hitchcock diceva che il suo cinema non era "tranche de vie" ma "tranche de gateau": non un pezzo di vita ma di torta. La [Cinegustologia](#) di **Marco Lombardi** offre però un'altra lettura del rapporto cinema-cibo. Lo fa attraverso una serie di incontri nella sede romana del [Gambero Rosso](#), articolati tra la tavola e il grande schermo, dal titolo "6 chef per 6 registi".



Giorgio Barchiesi e Marco Lombardi

La prima serie si è conclusa con "Giorgione" - al secolo **Giorgio Barchiesi** - che

interpreta, ovviamente a tavola, la comicità surreale di **Checco Zalone**. La cena di quattro portate creata per l'occasione dal cuoco umbro era intervallata da spezzoni dei film del personaggio barese, l'unico a sbancare i botteghini in tempi di crisi del cinema.

Ma che cos'è la Cinegustologia, che fa dialogare in maniera nuova, creativa, la settima arte con la tavola? «La regia cinematografica - dice il suo inventore Marco Lombardi, critico e docente di cinema - è un po' come la regia in cucina: in entrambe ci sono delle materie prime: gli attori, la fotografia, le musiche, che si possono usare o non usare, scegliendone quantità, tempi e preparazioni che possono essere più o meno elaborate. I film sono poi associabili ai singoli piatti partendo dalla considerazione che tutti noi, guardando una pellicola, immaginiamo dentro dei sapori e delle consistenze definendola dolce o amara o piccante, così come tenera o dura o cruda, proprio come se fosse qualcosa da bere o da mangiare».

In definitiva un film potrebbe essere raccontato attraverso un piatto che restituisca gli stessi sapori e consistenze e la Cinegustologia - ha detto Lombardi - è un «corto circuito tra le due mie più grandi passioni, il cinema e l'enogastronomia».

Inoltre il cinema costituisce la forma espressiva più complessa, riunendo in sé tutte le altre (dalla letteratura, alla pittura, alla musica, alla fotografia, al teatro, alla danza, all'architettura), e quindi è quella che più d'ogni altra contiene in sé un'infinità di possibili associazioni sinestetiche.



Lasagna bianca con Broccoli e salsiccia

Ma il critico gastro-cinematografico lavora anche alla Radiogustologia, applicando le

sue teorie alla radio. Alla serata al Gambero Rosso le immagini di “Che bella giornata” hanno accompagnato gli antipasti di Giorgione: Nervetti con arance, olive e finocchi, Pappa al pomodoro e Zuppa di fagioli e lardo, mentre la sontuosa Lasagna bianca con Broccoli e salsiccia è stata gustata quando sullo schermo scorrevano le immagini di “Quo Vado”.

A seguire, le battute di Checco Zalone in “Cado dalle Nubi” hanno distratto - ma non troppo - gli ospiti dalla degustazione della Quaglia con riduzione di Sagrantino. Gran finale con la conventuale Torta delle monache e con i Brownie alla Giorgione, di colossale apporto calorico, mentre risuonavano le esilaranti battute di Zalone in “Sole a Catinelle”.

In abbinamento i vini di Zeni e Alce Nero come main sponsor. Fuori copione Giorgione si è poi esibito in alcuni brani con la chitarra, e Marco Lombardi non ha nascosto di amare la filmografia di Zalone.

«Credo - ha detto - che oggi sia l’unico che ha il coraggio di fare satira affrontando tutte le ipocrisie sociali, dalla politica all’omosessualità al rapporto degli uomini con le donne. Proprio come Giorgione, i cui piatti sono solo apparentemente grezzi: dietro si cela la struttura e anche la satira verso tanta spettacolarizzazione della cucina contemporanea».



Checco Zalone

Lo chef romano/umbro, con la sua immancabile salopette di jeans a valorizzare una

straordinaria forma fisica recuperata in un anno di dieta, si è mostrato entusiasta di mettersi in gioco accettando la sfida. Ma - ha precisato - «bisogna lasciare spazio alla riflessione personale».

È uno dei volti del Gambero Rosso Channel, una star della gastrotelevisione suo malgrado, perchè non calpesta i red carpet, lontano anni luce dai virtuosismi della cucina stellata. È tutto “orto e cucina” e interpreta orgogliosamente la tradizione con un serio bagaglio culturale sia in tv che nel suo ristorante di Montefalco.

Cibo di qualità ed eccellente vino “della casa” ad un prezzo straordinariamente modesto. «Ma io non sono uno chef - ama ripetere - sono solo uno che fa mangiare la gente». Negli appuntamenti passati Cinegustologia ha associato Peppe Guida ai film di Massimo Troisi, Gianfranco Pasqucci a quelli di Billy Wilder, Francesco Apreda a Quentin Tarantino. C'è stata persino un'incursione nei film candidati all'Oscar con “Gusti... da premiare”.

Proiezioni gratuite e incontri cinegustologici si sono svolti anche al Policlinico Universitario Agostino Gemelli di Roma per allietare la degenza dei pazienti. Le iniziative rientrano nel progetto del Gambero Rosso “Doc Wine Travel Food” in collaborazione con la Fondazione del Policlinico, MediCinema Italia Onlus e con la Fondazione Cinema per Roma, Artribune, Sky e Vision Distribution per la promozione e la valorizzazione degli effetti benefici del food & wine, inseriti in un contesto culturale in cui è il cinema a tracciare i confini.

Gli appuntamenti cinegustologici riprenderanno il 12 settembre con “Igles Corelli come Paolo Genovese”. Tra le opere di Marco Lombardi, con la prefazione di Heinz Beck, c'è “Gustose visioni - Dizionario di cinema enogastronomico” (Iacobelli editore). È un viaggio all'interno di quei film che, sin dai tempi del muto, si sono serviti della tavola come “scheletro narrativo”.

Per informazioni:

www.cinegustologia.it

www.gamberorosso.it

Inserito da <<https://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2018/8/10/cinegustologia-giorgio-barchiesi-checco-zalone/56985/>>