



[Home](#)

[Eventi](#)

[Libreria](#)

[Teatro](#)

[Cine & TV](#)

[Interviste](#)

[Rubriche](#)

[Links](#)

[Formazione](#)

[Contatti](#)

Giovedì 27 Maggio 2010

le Rubriche

[Caffè Letterario](#)

[Scienza & Co](#)

[Mistero e Insolito](#)

[Noticias de Espana](#)

[Tecnologia](#)

[Orizzonti letterari](#)

[Sea Air & Land](#)

[Diari di viaggio](#)

[Colori e sapori](#)

[Cultura](#)

[Musica](#)

[Leggi tutti gli articoli](#)

Cinegustologia: la proposta editoriale di Marco Lombardi

20 04 2010 (Rubriche / Caffè Letterario)

Chi non ha mai sognato di tuffarsi come il conte di Raynaud nella vetrina della cioccolateria di "Chocolat", o di partecipare ai coloratissimi e zuccherosi party di Marie Antoinette nell'omonimo film diretto da Sofia Coppola? Il cinema, si sa, è un'esperienza per certi versi totalizzante che, dal punto di vista sensoriale, evoca senza soddisfare gusto e olfatto. Se non è possibile esperire il cinema con questi due sensi perché non provare a colmare questo vuoto attraverso una lettura alternativa?

E' questo il progetto di Marco Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico del "Sole 24 Ore", che dal suo percorso professionale eterogeneo ha tratto lo spunto per una scommessa editoriale:

"Cinegustologia. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte". Il libro, edito dal Leone Verde Edizioni offre un approccio trasversale al cinema attraverso diversi stimoli e diverse pratiche. Come lo stesso autore ha sottolineato, spesso il giornalismo cinematografico risulta ingabbiato in regole convenzionali che avrebbero bisogno di un maggiore slancio creativo. In quest'ottica la Cinegustologia, oggetto di un corso presso il Master del Gambero Rosso di Roma e all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si inserisce tra le pieghe di tanta critica contemporanea non come un linguaggio, ma come un vero e proprio filtro interpretativo che promette di liberare la scrittura dalle restrizioni dei linguaggi.

L'idea di partenza è che la fruizione di un film attivi un meccanismo di decodifica degli input emotivi associandoli alle sensazioni prodotte da un particolare alimento: questa dinamica fa emergere un importante elemento emozionale che rende possibile una descrizione del film a partire da categorie espressive più personali. Si genera così quello che l'autore definisce un cortocircuito linguistico, un meccanismo molto simile alla sinestesia. Un po' come nel gioco del "se fosse..." la cinegustologia individua le principali caratteristiche formali del film per tradurle in un linguaggio altro, quello enogastronomico. E così movimenti artistici, generi cinematografici e registi trovano posto accanto a odori, sapori, vini e piatti di chef famosi sul territorio nazionale. Un esempio? Se il cinema di Pedro Almodovar riassume le sue peculiarità nelle note dolci-amare di un confetto alla mandorla o di un vino marsala, "L'Oscuro Oggetto del Desiderio" di Luois Buñel è più simile a un piatto di gnocchetti con le vongole. Provare per credere.

(Mariangela Ciavarella)

© 2010 - Recensito Multimedial Information, Cultural Service & Reviews

Inserito da <<http://www.recensito.net/pag.php?pag=6176>>