

11:51 gio 24 mar 2011



[Home](#) > [Cultura](#)

[IL MASTER](#)

[GERENZA](#)

[CONTATTI](#)

## Cinegustologia

### Raccontare il cibo attraverso un film



Marco Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico

Cinema e cibo, un binomio sempre vincente. Sono tanti i film che mescolano i due elementi: da "Chocolat" con Juliette Binoche a "Come l'acqua per il cioccolato" con un giovanissimo Marco Leonardi, l'attore di "Nuovo cinema Paradiso" di Giuseppe Tornatore, da "La grande abbuffata" di Marco Ferreri al cartone "Ratatouille".

Dall'incontro tra cinema e sapori nasce "Cinegustologia", un nuovo approccio "inventato" dal giornalista Marco Lombardi e descritto nell'omonimo libro. Torinese, 48 anni, poliedrico (è critico cinematografico per "Il Messaggero" e critico enogastronomico per il "Gambero Rosso", ha pubblicato due libri e ha fondato una casa di produzione cinematografica, la Grillo Film), ora cura un laboratorio di "Food Editing e Cinegustologia" all'università napoletana Suor Orsola Benincasa, all'interno del corso di laurea triennale in Scienze della Comunicazione.

«Food Editing vuol dire come l'argomento enogastronomico viene comunicato a livello sociale, mentre l'idea di "Cinegustologia" nasce da vari stimoli e varie considerazioni - spiega il giornalista -. Certe volte quando si critica un film o un cibo si finisce per dire quasi sempre le stesse cose. I linguaggi della critica un po' inibiscono il sentire di ciascuno di noi. C'è bisogno di trovare una forma emotivamente più ampia. Da lì è nata la "Cinegustologia", che è un racconto dei piatti e dei vini attraverso un film».

Il corso tenuto da Lombardi si dividerà in due parti: nella prima si racconterà, attraverso la visione di alcuni film, di come il cinema abbia affrontato la tematica del cibo e del vino (in molte pellicole c'è una scena ambientata a tavola, dove gli attori interagiscono davanti a piatti più o meno elaborati o semplici, e sono davvero poche quelle in cui viene escluso l'elemento enogastronomico); nella seconda si parlerà della "cinegustologia". «Esiste una "attrazione fatale" tra cinema ed enogastronomia perché sono due forme d'arte che coinvolgono i sensi - continua Lombardi -. Il film coinvolge vista, udito e in margine il tatto, mentre l'enogastronomia tocca tutti e cinque i sensi. In teoria sono due forme di comunicazione antitetica per certi versi. Dire che il vino che sto bevendo mi ricorda il cinema di Kubrick, di Fellini o di Chaplin è un modo per raccontare in maniera totalmente emotiva l'input emotivo che provo bevendo quel vino. Con la cinegustologia si abbattano le barriere e si prova a comunicare il sentire di ciascuno».

L'enogastronomia viene vista nel cinema come analisi della società, come discorso etico e politico e come processo di liberazione dei sensi, sociale e/o individuale. «Il cinema è la forma d'arte più ampia, al suo interno racchiude tutto, dalla danza alla musica alla fotografia - conclude il giornalista -. È il contenitore più esteso che permette di più, è una rete di potenziali associazioni emozionali. La tavola imbandita è stata, è e sarà raccontata ancora dal cinema».

**Anna Elena Caputano**

[22.3.2011 - 09.31]

© 2003/11 [Università degli Studi Suor Orsola Benincasa Napoli](http://www.unisob.na.it) · P.Iva

03375800632 · Versione 2.1

Conforme agli standard [XHTML 1.0](#) · [CSS 2.1](#) · [RSS 2.0](#)

**RSS**

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [CULTURA](#) | [SPETTACOLI](#) | [QUARTIERI](#) | [SPORT](#)  
| [INCH-TV](#) | [INCH-PDF](#) | [DOSSIER](#) | [RASSEGNA](#)

Inserito da <http://www.unisob.na.it/inchiostro/index.htm?idrt=4857>>