

Università degli Studi
Suor Orsola Benincasa



FACOLTA' DI SCIENZE DELLA FORMAZIONE

CORSO DI LAUREA
in

SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE

TESI DI LAUREA
IN
ANTROPOLOGIA

**Il taglio delle materie prime e dei filmati con la
Cinegustologia®**

Relatore
Ch.mo Prof
Marino Niola

Candidato Maria Ferraiolo
Matricola 120000008

Anno Accademico 2013 - 2014

Indice

Introduzione **Pag. 1**

PARTE PRIMA

Capitolo 1: Che cos'è il montaggio pag. 2

1.1 Cenni storici pag. 2

1.1.1 Il cinema prima del montaggio pag. 5

1.1.2 Il montaggio strumentale

sovietico pag. 6

1.1.3 Il montaggio “onirico” surrealista pag. 8

1.1.4 Il montaggio nel cinema classico pag. 8

1.1.5 Il suono e l'immagine pag.10

1.1.6 Il montaggio come linguaggio

anticonformista: la “NouvelleVague” pag. 11

1.1.7 Il montaggio virtuale pag. 11

Capitolo 2: Il montaggio: “collante” o
“taglio”? pag. 13

2.1 La prima fase del montaggio: Il “cutting” pag. 14

PARTE SECONDA

Capitolo 1: Che cos'è la Cinegustologia® pag. 16

Capitolo 2: Il significato (olfattivo,
gustativo e tattile) dei “tagli” in cucina pag. 18

2.1 I tipi di taglio in cucina pag. 18

2.2 Gli attrezzi del mestiere pag. 21

2.3 I significati pag. 23

Capitolo 3: Il significato cinegustologico dei “tagli” nel cinema	pag. 24
	pag. 26
Capitolo 4: il progetto della tesi	
4.1 Quali effetti cinegustologici inducono i “tagli” filmici	pag. 26
4.2 Il settore merceologico di riferimento: la pubblicità	pag. 27
4.2.1 Perché la pubblicità	pag. 28
4.2.2 Gli effetti del montaggio in pubblicità	pag. 28
4.2.3 I tre spot scelti e la materia prima di riferimento	pag. 29
Capitolo 5: Primo spot: “The Sunday Times Culture – 2014” e il piano sequenza – La tradizione anglosassone della patata al forno.	pag. 30
Capitolo 6: Secondo spot “NEW YORK TIMES - Sabah Newspaper TV Commercial (2010)” – I sapori mediorientali con l’insalata di patate alla turca.	pag. 32
Capitolo 7: Terzo spot “New York Times Commercial - 2011” – Dal nord America alle tavole mondiali, le famosissime chips	pag. 34
Conclusioni	pag. 37
Ringraziamenti	pag. 38
Bibliografia	pag. 39
Web grafia	pag. 39

Introduzione

Il **montaggio audiovisivo** è l'arte del "taglia" e "cuci" ed è un processo che attraverso la combinazione delle immagini ci permette di dare senso, forma, ritmo e significato a un prodotto audiovisivo.

L'essenza odierna del montaggio è dovuta a una lunga sperimentazione che i registi hanno sviluppato a seconda delle esigenze dovute alle proprie epoche storico-culturali.

Oggi il montaggio audiovisivo è considerabile come la "*condicio sine qua non*" del linguaggio cinematografico e televisivo, nonostante il cinema sia nato senza di esso e lo abbia quasi ignorato per i primi quindici anni della sua esistenza.

Questo elaborato si suddivide in due parti, la prima illustra l'aspetto storico-tecnico del montaggio, presentando un breve *excursus* dagli albori fino ai giorni nostri: il montaggio in tutta la sua evoluzione.

Ho inoltre approfondito il ruolo del montaggio nei suoi diversi aspetti, soffermandomi in particolar modo sulla fase del taglio. Proprio questa fase fa da collante per la seconda parte della tesi, introducendo la **Cinegustologia®** e il nesso tra i tagli del montaggio di uno spot pubblicitario e quelli effettuabili su una pietanza culinaria.

PARTE PRIMA

Capitolo1

Che cos'è il montaggio?

Il termine montaggio venne utilizzato per la prima volta in Francia alla fine del primo decennio del XX secolo. Sebbene in principio fosse strettamente legato al mondo del cinema, e sia sicuramente a esso che deve la nascita, attualmente è esteso a varie produzioni di elaborati audiovisivi, dalla video arte alla pubblicità. Il montaggio è parte della fase post produttiva e corrisponde all'operazione di taglio e assemblaggio delle scene girate, viene impiegato nell'ultima tappa dell'elaborazione di un film garantendone la sintesi degli elementi raccolti al momento delle riprese. Questa sintesi implica tre operazioni l'una nettamente differente dall'altra:

- CUTTING, l'operazione di taglio del materiale sviluppato in produzione;
- EDITING, la disposizione degli elementi visivi e sonori conferendo così al film il suo aspetto definitivo;
- il MONTAGE, il rapporto tra le inquadrature in una prospettiva essenzialmente estetica e semiologica, nel senso tipico del montaggio ejzenstejniano.

La definizione sin qui data del termine “montaggio” è inerente l'ambito cinematografico, ma non meno importante è la sua definizione rispetto alla fase post produttiva degli elaborati audiovisivi di vario genere. Perciò andiamo adesso a illustrarne la storia, dagli agli albori fino ad oggi.

1.1 Cenni storici

Il cinema nacque ufficialmente nel 1895. Nei primi film il montaggio non esisteva o era ridotto al minimo. La cosa fondamentale da sottolineare è che **il montaggio dei primi film non aveva uno scopo narrativo**, ma era un semplice accostamento di inquadrature senza soluzione di continuità. Il primo che iniziò a ricercare una continuità visiva nei suoi film fu **Edwin S. Porter** che, in tal modo, diede una grande dinamicità ai suoi film. Egli con le sue intuizioni spianò la

strada a **David W. Griffith**, il vero inventore del montaggio così come lo concepiamo oggi, che si basa su un linguaggio e una grammatica ben precisi.

Griffith ebbe numerose intuizioni: la variazione delle inquadrature ai fini dell'impatto, i campi lunghissimi, i primi piani, i tagli e le scene di inseguimento, il montaggio parallelo e le variazioni del ritmo. Griffith fu essenzialmente un grande sperimentatore che riuscì a strutturare una grammatica cinematografica che ancora oggi usiamo. In Unione Sovietica Griffith fu oggetto di intenso studio, non a caso successivamente i sovietici furono poi definiti "i teorici del montaggio".

Dziga Vertov fu tra i primi ad elaborare degli studi rivoluzionari nel settore, mentre **Vsevolod Pudovkin** cercò di sviluppare una teoria del montaggio che permettesse ai registi di superare la classica teoria di Griffith. Pudovkin approfondì l'idea di Griffith dell'inquadratura come unità di scena fino a crearne nuovi significati. Con i suoi primi lavori, insieme a **Kulešov**, si capisce che una stessa inquadratura unita a inquadrature diverse può portare il pubblico a diverse conclusioni (il cosiddetto "Effetto Kulešov"). Pudovkin quindi portò avanti le tecniche del montaggio più di Griffith, ma non quanto il suo contemporaneo **Sergej Èjzenštejn**.

Èjzenštejn, fu il vero teorico del montaggio dal momento che scrisse diversi libri in merito, soprattutto la "Teoria generale del montaggio". Egli insistette molto sulla costruzione del senso grazie alla pratica del montaggio ideando varie teorie fra cui la "teoria delle attrazioni" dove il montaggio caotico e frammentario ha lo scopo di catturare l'attenzione dello spettatore per trasmettere un concetto e per scuotere l'animo.

Grazie alle innovazioni di Pudovkin ed Èjzenštejn anche gli esponenti del **surrealismo** capirono che attraverso la correlazione o l'opposizione di due immagini in sequenza si ottenevano significati e simbolismi che andavano oltre il contenuto delle singole inquadrature. In particolar modo il surrealista **Luis Buñuel** era interessato a un tipo di cinema che annichilisse il significato, disseminandolo di colpi di scena.

Il periodo del cinema muto - che termina intorno al 1930 - fu un'epoca di grande creatività e sperimentazione. Fu quello il periodo in cui il montaggio, senza le restrizioni del sonoro, raggiunse la sua piena maturità e fornì innumerevoli soluzioni ai registi. Con l'avvento del sonoro ci fu invece un primo momento di stasi nelle innovazioni creative, anche se col tempo ci si accorse che anch'esso poteva fornire ulteriori soluzioni registiche e di montaggio. Il suono poteva fungere da raccordo di montaggio e allo stesso tempo poteva essere in campo o fuori campo. Fu **Alfred Hitchcock** uno dei primi sperimentatori del sonoro come forma narrativa che va al di là della semplice funzione didascalica, cercando di trasformare le limitazioni del sonoro in vantaggi creativi. Egli cercò di creare stati d'animo attraverso l'unione di immagini e sonoro, inoltre fu uno dei pochi a contribuire così tanto alla mitologia sul potere del montaggio. Il suo lavoro abbraccia tutti i concetti relativi al montaggio: dal ritmo, all'uso soggettivo fino alle idee sul tempo reale e drammatico. Grandi passi in avanti furono fatti da **Fritz Lang** il quale creò scene dove la continuità è basata interamente sul suono.

Bisogna infine ricordare gli esperimenti della **Nouvelle vague**, che si indirizza verso il montaggio discontinuo. Più in generale, a partire dagli anni cinquanta, i registi iniziarono ad aumentare il ritmo della narrazione eliminando i tempi morti, introducendo l'ellissi, dando maggiore importanza al fuori campo e modificando la continuità temporale del film con più libertà. Si prestava ora maggior attenzione al significato dell'intera scena, ai rapporti di causa ed effetto, all'interpretazione degli attori, tralasciando i particolari non strettamente necessari.

L'ultimo traguardo del montaggio è la digitalizzazione, grazie alle nuove tecnologie sviluppatesi agli albori dell'ultimo decennio del XX secolo. Il processo tecnologico ha reso possibile l'apertura a nuovi scenari, con il cambiamento delle tecniche è stato possibile dare alle immagini una maggiore virtualità rendendole sempre più iperrealiste.

1.1.1 Il cinema prima del montaggio

Il cinema dei primordi escludeva totalmente l'idea del montaggio, esso si avvaleva di due modalità di rappresentazione, la *veduta* e il *tableau*. La prima non era altro che una diapositiva fotografica in movimento, in grado di riprodurre scene realizzate in ambienti naturali. La veduta non implicava né un prima né un dopo, tutto veniva realizzato nella semplicità di un'unica ripresa che durava meno di un minuto. La veduta è configurabile come la prima modalità di rappresentazione di quello che sarebbe stato il cinema del reale. Il termine tableau sta a indicare un'unità del racconto drammatico, trattandosi di una ripresa senza interruzione che abbraccia frontalmente la totalità di una scenografia. La macchina da presa non aveva nessun ruolo creativo: essa era semplicemente lo strumento di registrazione di uno spettacolo messo in scena. Veduta e tableau presentavano delle caratteristiche comuni, e cioè la loro autarchia e autonomia, ma i fattori che le differenziavano erano molto più tangibili: alla libertà di inquadratura della <<veduta>>, che era quella della fotografia, rispondeva la rigidità del dispositivo scenico del tableau. Con il tableau, la scenografia cambiava davanti alla macchina da presa per rappresentare delle scene di finzione: <<vedute storiche>> o <<scene ricostruite>>. La messa in scena veniva effettuata rispetto all'integrità della tela e non rispetto al quadro della macchina da presa: la cinepresa in questo modo adottava il punto di vista dello spettatore. Una specie di tacita regola voleva che gli attori fossero visti a figura intera con dello spazio sopra la testa. Lo sguardo del pubblico, profondamente influenzato da una lunga tradizione teatrale, accettava con difficoltà che un personaggio di finzione apparisse in scena non per intero, quantomeno in tutti i registri diversi dal comico.

Il perfezionamento tecnico degli apparecchi di proiezione permise molto presto (1896) l'allungamento del metraggio proiettabile in una sola seduta. Per evitare ricaricamenti continui innanzitutto s'incollarono insieme, e senza distinzione, delle vedute e dei tableau differenti. A partire da questo momento, i film di finzione vennero concepiti come una successione di tableau che a volte sostituiva il fondale dipinto. Questi tableau si susseguivano senza soluzione di continuità, ognuno di essi rappresentando una tappa del percorso drammatico, un momento del racconto, un'unità autonoma di spazio e di tempo destinata a far procedere la finzione in modo discontinuo. Ogni tableau manteneva la propria

indipendenza e la propria autonomia di funzionamento al punto da poter essere veduto separatamente.

Edwin S. Porter per primo riuscì a capire che l'unità di base della struttura di un film è l'**inquadratura** e non la scena come per le opere teatrali. Questa intuizione fu d'ispirazione per **S. W. Griffith**, al quale si deve la definitiva perdita dell'autonomia dei tableau: con lui la scena inizia a prendere la forma di un pezzo di un puzzle, cioè di un'inquadratura. Una sua altra grande scoperta i raccordi che sfruttavano alcune situazioni quali la somiglianza dei movimenti e le loro direzioni. Nacque così quello che oggi comunemente chiamiamo montaggio alternato. Un'ulteriore innovazione fu quella riguardante i piani. La leggenda vuole che Griffith si fosse così commosso così tanto per la bellezza di una sua da far girare di nuovo, ma da molto vicino, l'istante che lo aveva così scosso, per poi tentare di inserirlo al posto della scena precedente. Inventò così il primo piano che era comparabile alla visione offerta dal binocolo a teatro. In un primo momento si trattava esclusivamente di segmenti aggiunti che duplicavano l'azione.

1.1.2 Il montaggio strumentale sovietico

I registi sovietici reclamavano una <<rivoluzione artistica >> parallela alla rivoluzione politica e sociale che si era appena verificata nel loro paese. Per questi rivoluzionari il massimo della modernità era rappresentato dal <<modello americano>>, con il suo culto della macchina e della velocità, i suoi ritmi frenetici, e soprattutto questo mezzo di espressione del tutto nuovo: il montaggio.

A proposito di rivoluzione **Dziga Vertov** nel suo manifesto *Kinoks Revolution (La rivoluzione dei Cineocchi, 1923)* afferma come la presentazione teatrale sia la modalità di presentazione di una scena meno vantaggiosa e meno economica. All'unicità del tableau, o della veduta, egli sostituiva l'ubiquità del <<cineocchio>>, al processo pittorico consolidato opponeva la demoltiplicazione del punto di vista: l'occhio si sottomette alla macchina da presa e da essa è guidato sui movimenti consecutivi dell'azione. La cinepresa guida gli occhi del cine-spettatore dalle mani ai piedi, dai piedi agli occhi e a tutto il resto, nell'ordine più vantaggioso, e organizza i dettagli in uno studio di montaggio che ha sue regole precise. La fase delle riprese consisteva nell'accumulare le

inquadrature fotografate da differenti angolazioni. Il montaggio in seguito orchestrava questo materiale ricreando un ordine, degli assemblaggi e dei punti di stacco. La successione delle inquadrature imponeva allo spettatore il pensiero artistico del regista.

Mentre Dziga Vertov smembra le figure, **Lev Kulešov** unifica i punti di vista. Dedicandosi a un certo numero di esperimenti di montaggio creò quella che lui considerava << la creazione di una donna che non è mai esistita >> grazie all'assemblaggio delle riprese di varie donne che compivano diverse azioni: una si pettinava, l'altra s' infilava le calze, e così via, tutti gesti facenti parte della quotidianità femminile. Il trucco stava nell'inquadrare le singole parti del corpo di ogni donna evitando di riprenderne la figura intera, in modo che l'assemblaggio finale desse l'idea di una sola donna che si veste, si trucca, si pettina, s' infila le calze.

Altro interessante frutto dei vari esperimenti di Kulešov è il notorio <<effetto K>> che realizzò insieme con **Vsevolod Illarionovič Pudovkin**, famoso per l'importanza che dà alla costruzione di un incalzante ritmo narrativo attraverso il montaggio. In questo esperimento venivano giustapposti tre primi piani identici del famoso attore russo Ivan Mosjoukine con tre inquadrature: prima quella di un piatto di zuppa, poi di una bara nella quale giace una donna morta, infine quella di una bambina che gioca. L'effetto sul pubblico fu quello di ottenere la sensazione che ogni espressione dell'attore cambiasse in relazione alla successiva inquadratura. In tal caso il montaggio svolge una vera e propria funzione creatrice, facendo emergere un legame o un senso di fatto assente nelle immagini prese singolarmente. La disposizione delle inquadrature presentava inoltre una particolarità: lo stimolante è posto dopo lo stimolato, se fosse stato il contrario l'esperienza sarebbe stata meno sottile e più meccanica.

Senza abbandonare il principio del montaggio delle attrazioni, l'autore de <<La corazzata Potëmkin>>, **Ėjzenštejn**, ne affinò la forma. Nella sua opera l'assemblaggio di due inquadrature provocava la collisione più che l'unione, manipolando il dettaglio per il tutto, e servendosi dei primi piani. La famosa scena della scalinata di Odessa costituisce una sorta di manifesto del montaggio ejzenšteiano: la linea ordinata dei soldati zaristi che scende meccanicamente la scalinata sparando a bruciapelo collide con il disordine della popolazione che si

precipita per le scale correndo in tutte le direzioni. In tal modo le immagini creano un movimento “ideologico”, con il conseguente risveglio delle idee.

1.1.3 Il montaggio “onirico” surrealista

I surrealisti, riconoscendo nel cinema la via d’accesso alla rappresentazione dell’inconscio, non potevano che optare per una forma di montaggio che fosse in grado di riattivare la memoria delle immagini inconse attraverso il ritmo sincopato della scrittura automatica. Il montaggio surrealista insiste infatti sulla cesura e sull'interruzione del *continuum narrativo*, risvegliando così lo spettatore dallo stupore passivo e riportandolo a considerare l’importanza e la problematicità del ruolo espressivo del montaggio.

Dunque, per i surrealisti il cinema rappresenta innanzitutto uno strumento di riproduzione dell'inconscio ottico.

I film di Buñuel, in particolare, ottengono l’adesione del gruppo surrealista, il quale riconosce in essi una realizzazione filmica dei principi del movimento. Il montaggio, che teoricamente dovrebbe creare una "intelligibilità per mezzo di ravvicinamenti di vario tipo", viene utilizzato per produrre ravvicinamenti incongrui: una modalità che è in pratica una sorta di manifesto programmatico filmico del rapporto "spontaneo, extra-lucido, che si stabilisce in certe condizioni tra una tal cosa e una tal altra che il senso comune si rifiuterebbe di confrontare". Il montaggio surrealista secondo Breton serve proprio a "squarciare il tamburo della ragione raziocinante e contemplare il buco".

1.1.4 Il montaggio nel cinema classico

Durante il secondo decennio del novecento, i grandi *studios* americani crearono lo *star system*, a sfavore del *director system*. Questo tipo di organizzazione prevedeva una promozione degli attori i quali erano facilmente gestibili dei registi, che furono confinati alla semplice funzione di <<messa in scena>> e di direzione degli attori, non avendo alcuna voce in capitolo sulla possibilità di apportare eventuali modifiche al copione, o alla post produzione. Certamente alcuni registi riuscirono a fidelizzare i propri montatori, ma la

maggior parte di essi fu semplicemente il braccio armato (di forbici!) mandato dagli *studios*.

A differenza dei sovietici, gli americani non svilupparono il culto del montaggio: il montaggio era per loro uno strumento narrativo più che uno strumento direttamente espressivo. Tra il 1920 e il 1926 venne elaborato lo stile classico del **montaggio hollywoodiano**, che aveva come regole il *gioco con il tempo* e il *gioco con lo spazio*.

Nel *gioco con il tempo* il tempo del film è pensato con il *decoupage* e determinato dal montaggio, che organizza la successione delle inquadrature e il loro rapporto: continuità temporale o discontinuità; *ellissi* brevi o grossi salti nel tempo; giochi sulla cronologia come i *flashback*, frammentazione rapida delle inquadrature, inquadratura fissa o mobile; taglio netto o effetto assemblaggio. La temporalità del film è caratterizzata dalle continuità e dalle rotture.

Per quanto riguarda invece il *gioco con lo spazio*, nel cinema si distinguono vari tipi di spazi: quello da filmare, quello registrato dalla macchina da presa e quello del film (quest'ultimo nacque quando si pensò di sostituire l'angolazione monodirezionale dei *tableau*). Si utilizzò anzitutto l'asse contrario in una sorta di *tableau contro tableau*, ma lo scambio frontale degli sguardi era fastidioso. Da qui la comparsa durante le riprese di un **campo – controcampo**. Questo principio definisce i *raccordi di direzione*, vale a dire se riprendiamo un personaggio che attraversa l'immagine da sinistra a destra un controcampo a 180° invertendo il senso dello spostamento da l'idea che il personaggio ritorni sui suoi passi. Se si fa attenzione a non oltrepassare la linea creata con lo spostamento, la direzione resta rispettata. Un'altra regola è quella di evitare i cambiamenti di angolazione troppo deboli quando si passa da un'inquadratura all'altra (regola dei 30°). Queste regole diventeranno fondamentali ai fini del montaggio che, attualmente, è ancora fondato su di esse.

Dalla metà degli anni 30 il montaggio classico raggiunse il suo apice al punto da diventare un modello per le cinematografie del mondo. Esso si basava su principi di continuità dell'azione e linearità del tempo e del luogo. Anche la punteggiatura risultava semplice ed essenziale, utilizzando per lo più dissolvenze incrociate e normali o tendine. Il montaggio si sforzava di risultare invisibile.

1.1.5 Il suono e l'immagine

L'avvento del cinema sonoro non fu ben accolto dai grandi registi, a differenza del pubblico che sembrava entusiasta di tale innovazione. I timori dei grandi maestri non furono tuttavia del tutto infondati: per due o tre decenni il dialogo divenne supporto esclusivo della struttura filmica, tant'è che gli oppositori di questa tendenza ritenevano che proprio i dialoghi parlati stessero rendendo i film troppo simili al teatro, snaturando la natura "in movimento" del cinema.

A differenza di molti, **Alfred Hitchcock** tenne in grande considerazione i rumori e la musica per il loro alto potenziale espressivo. Considerò la musica come un mezzo efficace per influire sul ritmo dell'azione e per esprimere l'interiorità dei personaggi o le forze sotterranee attive in molte situazioni drammatiche. Si servì quindi della musica da schermo non solo per arricchire la narrazione, ma anche per incidere sull'equilibrio tematico. Agli effetti sonori e alla musica affidò, in molti casi, un ruolo centrale nella drammatizzazione e nella definizione delle forme.

Fritz Lang fu invece un grande sperimentatore del sonoro, trasformandolo nel punto nodale dell'intera narrazione. Lang enuncia praticamente una dichiarazione di morte del cinema muto in favore di quello sonoro, decretando di fatto la fine del dibattito che nacque nel mondo del cinema alla fine degli anni '20 circa l'opportunità dell'inserimento del sonoro nel cinema. Lang dimostra non solo l'utilità espressiva del parlato e del sonoro, ma anche la sua convenienza pratica: l'abolizione delle didascalie non spezza il ritmo della narrazione e accorcia la durata della pellicola, rendendola molto più facilmente fruibile e coinvolgente di prima. Produce anche bellissime idee di montaggio, come i raccordi sul sonoro in cui l'oggetto o la persona di un'inquadratura diventano il soggetto o l'oggetto dell'inquadratura immediatamente successiva, espediente che permette di legare assieme avvenimenti che si verificano in luoghi e tempi diversi tra loro.

1.1.6 Il montaggio come linguaggio anticonformista: la “Nouvelle Vague”

La **Nouvelle Vague** (nuova ondata) presenta un cinema autoreferenziale denominato infatti meta cinema, esso è imprevedibile e si apre alla città, alla strada, all'esterno. La Nouvelle Vague è un movimento composito, a tratti contraddittorio, non ha regole da seguire. Le innovazioni apportate da questa corrente sono molteplici: i registi riacquistano potere assumendo il ruolo di autori e sceneggiatori, depennando gli studios, le scelte estetiche variano dalla sceneggiatura alla quasi assenza del *découpage*; cambiano gli ambienti, prediletti quelli naturali al posto delle scene ricostruite in studio, stessa sorte anche per il sonoro (meglio la presa diretta della postsincronizzazione) e per l'illuminazione il più possibile naturale; finanche alla scelta degli attori non professionisti. Tra i codici della realizzazione del film, il montaggio risulta fondamentale. Seppur essenziale e ridotto al minimo per dare quanto più possibile l'idea del naturale quasi documentaristico, aumentano dunque i lunghi piani sequenza, il montaggio gioca un ruolo primario attraverso il quale ci si poteva opporre ai canoni imposti dal cinema classico. Il linguaggio della nouvelle vague espresso mediante il montaggio è anticonformista, disorientativo e libero. Questo nuovo tipo di arte cesserà di far illudere lo spettatore che si troverà di fronte all'attore della strada e alla sua logica dell'improvvisazione. Un cinema diverso e attuale, che si apre all'imprevedibilità. In particolare per il montaggio l'autore più innovativo è **Godard**, si pensi alle tante sequenze dilatate o interrotte di “*Fino all'ultimo respiro*” fatte di scene tagliate d'improvviso senza rispettare i canoni del cinema classico, composte da immagini riprese con tagli inusuali.

1.1.7 Il montaggio virtuale

Dal 1990 il montaggio virtuale ha fatto la sua comparsa in Francia, partecipando a un vasto processo di digitalizzazione che investe anche le altre tecniche del cinema. Il montaggio virtuale va oltre l'assemblaggio delle immagini e dei suoni e si insinua all'interno stesso delle inquadrature.

L'adozione delle moderne tecnologie, come quelle elettroniche e informatiche, ha sensibilmente influenzato, sia nei processi produttivi, sia in quelli espressivi, la

pratica del montaggio, rendendo assai più accessibili soluzioni tecniche complesse e sofisticate.

In questa fase, se il montaggio offre da un lato molte più soluzioni creative, dall'altro vi è il fortissimo rischio che l'immagine elettronica esasperatamente iperrealista, con il suo altissimo potere di fascinazione, finisca per assorbire totalmente lo spettatore come in un videogioco, così indebolendo o addirittura eliminando il rapporto che un'immagine intrattiene con un'altra immagine, fino alla tendenziale rimozione della loro relazione in un'ottica di montaggio. Le vie per ripristinare questa relazione sono innumerevoli, e l'immagine elettronica non deve solo cercare quelle che si conformano più direttamente alla sua natura e alle sue grandi potenzialità. Da questo punto di vista si può forse azzardare la previsione che il cinema non riuscirà a rinunciare del tutto alla sua base riproduttiva e che il procedimento foto e fonografico è probabilmente destinato ad assumere un ruolo più esplicitamente costruttivo di quanto non sia accaduto fino a oggi.

Capitolo 2

Il montaggio : “collante” o “taglio”?

Il montaggio è l'arte del “taglia e cuci”, è dunque difficile dire se esso sia considerabile più come collante che come taglio.

Uno degli scopi del montaggio è la selezione delle innumerevoli scene girate: in questo senso il montatore, definibile come un tecnico specializzato del settore, è tenuto all'operazione del taglio. Altra peculiarità del montaggio è altresì la possibilità di congiungere il materiale tagliato, dunque di compiere una funzione unificatrice, di congiunzione. Considerandolo in questo ruolo di assemblaggio, non possiamo negare la sua finalità di collante.

Rimane quindi aperta la questione e irrisolta la domanda : il montaggio, collante o taglio?

I due ruoli sono inscindibili in quanto complementari. Parlare di montaggio esclusivamente come taglio o solo come collante è praticamente impossibile. Possiamo piuttosto affermare che esse sono entrambe fasi del montaggio: in ordine cronologico avviene prima il taglio, successivamente il *montage* (è impossibile congiungere senza prima aver tagliato). Le due operazioni si completano l'un l'altra, quindi non è possibile determinare quale tra le due abbia maggiore rilevanza.

Il taglio è un'operazione che richiede impegno e attenzione: la scelta del materiale da scartare e quello da tenere deve essere attenta e scrupolosa, deve inoltre tener conto di svariati criteri che vanno dalle più banali scelte commerciali, alle più rilevanti scelte stilistiche.

Il *montage* è egualmente laborioso, richiede accuratezza e precisione: assemblare infatti significa far combaciare le immagini fra loro in concomitanza con musiche ed effetti, servendosi di mezzi - quali le transizioni - che permettono il passaggio da un'inquadratura a quella successiva senza stacchi netti, a meno che essi non siano voluti.

Si potrebbe argomentare all'infinito riguardo la questione sul montaggio e sulla possibilità di definirlo taglio o collante, ma giungeremmo sempre alla stessa conclusione: è impossibile ridurre il tutto a una sola delle due fasi. In questa tesi, tuttavia, verrà enfatizzato il ruolo di taglio piuttosto che quello di collante: vedremo infatti nei successivi capitoli come il taglio vada a definire le scene in

singole unità che, in relazione al modo in cui vengono associate, permette di creare un tutt'uno nuovo e più ricco. Esattamente come succede con il cibo, perché il sapore di certe materie prime cambia a seconda del modo in cui lo assimiliamo (intero, tagliato, sminuzzato).

1.2 La prima fase del montaggio: Il “cutting”

Il montaggio si suddivide in più fasi, prima fra tutte il **cutting**. Questo termine, che significa letteralmente *taglio*, indica il processo di selezione del materiale girato con la macchina da presa. Questo passaggio è fondamentale, determinando quali saranno le scene che andranno a comporre il film. Si tratta di una fase modellante che dà vita ad un primo elaborato ancora grezzo, che sarà poi smussato durante le successive fasi dell'*editing* e del *montage*.

Il taglio della pellicola determina l'intero significato filmico perché il modo in cui il montatore decide di tagliare scandisce il ritmo: più o meno lento, più o meno frenetico. Anche le musiche seguono l'andamento ritmico determinato dai tagli.

Nella maggior parte dei casi i tagli sono necessari al fine di mantenere alto il livello di attenzione dello spettatore; tuttavia, volendo affrontare un discorso di tipo storico-culturale, il taglio è stato utilizzato come strumento di censura, ad esempio durante i regimi totalitari (ma non solo!), oppure è dettato da necessità commerciali. Un film che ha subito tagli al punto da durare un'ora e mezza potrà infatti essere proiettato 4 volte in una serata, mentre un film della durata di 3 ore potrà essere proiettato solo due volte: programmare più volte un film significa perciò vendere più biglietti, dunque avere un guadagno maggiore. Oltre al guadagno derivato dai biglietti vi è anche quello derivante dagli spazi pubblicitari che si moltiplica qualora aumentano le proiezioni in sala, tenendo conto che al cinema la pubblicità viene consuetamente posta solo all'inizio del film.

Grazie al *DVD* è tuttavia possibile recuperare il materiale tagliato: sono i cosiddetti “contenuti extra” che comprendono i finali alternativi e delle scene tagliate cui poi si aggiungono interviste, videoclip, trailer. Alla luce di ciò il *DVD* ha una durata maggiore rispetto a quella proiettata nella sala cinematografica, includendo alcune scene eliminate dalla “versione cinema”. Queste versioni, più

ricche e dettagliate, contengono talvolta il *director's cut*, cioè il taglio determinato esclusivamente dal regista il quale, anziché tener conto dell'aspetto commerciale o storico-culturale, decide di basarsi unicamente sulle proprie scelte stilistiche.

PARTE SECONDA

Capitolo 1

Che cos'è la Cinegustologia®

Avete mai giocato al gioco dei colori o degli animali? Si proprio quel gioco nel quale ad ogni persona si associa un colore o un animale: se quella persona fosse un colore che colore sarebbe? E se fosse un animale che animale sarebbe? La Cinegustologia® è come questo gioco: e se un film fosse... un cibo? E se un attore o un regista fossero un cibo? Basta poco per cimentarsi a “giocare a fare i critici” ma come ogni gioco ha le sue regole, prima fra tutte: accendi i tuoi sensi!

Ogni volta che andiamo al cinema a vedere l'ultimo film d'autore polacco o l'ennesimo sequel della saga vampiresca del momento, nel preciso istante in cui si riaccendono le luci e siamo costretti ad andare via dalla sala cominciamo a fare le nostre personali recensioni, insomma descriviamo le sensazioni che il film ci ha trasmesso. Volendo portare la settima arte a un nuovo e inesplorato livello, cosa potrebbe essere così ricco e variegato da poter descrivere una scena o un intero film se non il cibo? E' qui che la prima regola del gioco va messa in atto, accendere i sensi significa percepire utilizzando tutto il nostro corpo, utilizziamo le nostre papille gustative per descrivere ciò che vediamo, attraverso questo nuovo punto di vista possiamo elaborare nuove descrizioni e recensioni sui generis, sicuramente più interessanti delle solite noiose critiche.

Al di là dell'aspetto “ludico” la Cinegustologia® ha un significato più profondo, anche se “definirla” è sicuramente riduttivo. Perché? Semplice, perché la Cinegustologia® non è una definizione, ma è un punto di vista: assaporare un film significa smembrarlo, sviscerarlo e sviscerare anche noi stessi alla ricerca del senso, del gusto, del sapore, dell'odore che permettono di identificarci col film attraverso un cibo o un vino, ed è così che Django Unchained, capolavoro di Tarantino, diventa un minestrone ricco di verdure e spezie o un bicchiere di vino, come l'ippocrasso (un vino speziato, dolce e leggermente alcolico), il tutto lasciato alla libera interpretazione dei nostri sensi che continuamente si alternano e s'incastano (vista, gusto, tatto olfatto, udito). La Cinegustologia® è una connessione corporale che congiunge gli organi: bocca, lingua, occhi, mani che diventano un unicum inscindibile, è lasciarsi trasportare dai propri sensi che in un

crescendo si accendono ed esplodono, come una fiamma che arde ma, anziché affievolirsi, man mano cresce e scoppia come un fuoco d'artificio. La Cinegustologia® è la percezione del mondo e di sé stessi, una conoscenza di sé e dell'altro, un mettersi a nudo, uno spogliarsi dei preconcetti partendo da zero: un po' come una nascita o forse ancor meglio una rinascita.

Insomma riscoprirsi, rinascere, percepire tutto da un nuovo punto di vista, sembra qualcosa di estremamente complicato e invece basta semplicemente partire da una sorta di divertente gioco, a questo punto non ci resta che dire: che i giochi abbiano inizio! Del resto anche il pubblico "comune" non dice istintivamente che una commedia romantica è dolce e tenera, e che un film di guerra è amaro e duro?

Capitolo 2

Il significato (olfattivo, gustativo e tattile) dei “tagli” in cucina

Prima di entrare nel vivo dei significati sensoriali legati ai tagli facciamo un po' di “scuola di cucina” e, come dei giovani apprendisti chef, cominciamo a prendere confidenza con i tipi di tagli e gli attrezzi del mestiere: i coltelli!

2.1 I tipi di taglio in cucina

Per poter cucinare è spesso innanzitutto necessario ridurre le dimensioni delle materie prime.

Si ricorre pertanto alla tecnica del taglio che richiede buona manualità e precisione: è perciò fondamentale saper tenere saldamente il coltello, la cui impugnatura dovrà sempre essere pulita e asciutta. È poi importante utilizzare l'attrezzo adeguato e verificare la perfetta affilatura della lama.

Sono tre le principali tipologie di taglio:

- **fetta-rondella**, ottenuta affettando la vivanda con un taglio dello spessore di circa 1 cm;
- - **bastoncini**, ottenuti tagliando le fette-rondelle del medesimo spessore;
- - **dadolata**, ottenuta tagliando trasversalmente i bastoncini sempre con lo stesso spessore.

I tagli principali sono:

- **Brunoise**. Il taglio brunoise indica il taglio di alimenti, generalmente verdure, ridotti a una piccola dadolata regolare di circa 2 mm di lato. Si procede tagliando l'alimento a fette e successivamente a listarelle o julienne, per ricavare poi la dadolata con un taglio trasversale. Il taglio brunoise viene generalmente utilizzato per preparare verdure consistenti come pomodoro, sedano, carota ecc., usate come guarnizione o servite come zuppa.
- **Chiffonade**. Il taglio chiffonade indica il taglio di verdure crude, soprattutto in foglia, in sottilissime strisce. Le foglie devono essere sovrapposte e arrotolate nel senso della lunghezza con delicatezza in modo che non si spezzino; si procede quindi affettando quanto

più sottile possibile l'alimento. Il taglio chiffonade viene utilizzato per affettare verdure come lattuga, cavolo, spinaci e porri o per affettare erbe aromatiche come basilico e acetosella. Le striscioline ottenute vengono generalmente stufate nel burro o sbianchite in acqua e vengono unite a creme, minestre, consommé, o utilizzate nella preparazione di salse o guarnizioni.

- **Giardiniera.** Il taglio giardiniera indica il taglio di verdure a bastoncini della lunghezza tra i 2 e i 5 cm con sezione di 4-5 mm. Gli ortaggi freschi vengono tagliati a fette dello spessore di circa 4-5 mm, si parano e si tagliano poi a bastoncini a sezione quadrata o rettangolare. La giardiniera così ottenuta può essere stufata al burro o glacés. Viene utilizzata per accompagnare guarnizioni di carni arrosto, lessate o brasate, o unita a zuppe.
- **Julienne.** Il taglio julienne, citato per la prima volta in *Le Cuisinier Royal* scritto nel 1722, indica il taglio di verdure, carni, funghi, ortaggi, ecc. a listarelle della lunghezza di 4-5 cm e della sezione di circa 2 mm. Questo tipo di taglio può essere effettuato con il mandolino o con attrezzature elettriche come robot cutter. Nel caso si proceda al taglio manualmente, è necessario affettare gli alimenti con uno spessore di circa 2 mm e proseguire tagliando trasversalmente fino ad ottenere dei bastoncini o listarelle che verranno poi parati nella lunghezza di circa 4-5 cm. Gli alimenti così ridotti possono essere stufati al burro, lessati, rosolati o consumati crudi. Possono essere utilizzati per consommé, potage o come insalata di verdure crude.
- **Macedonia.** Il taglio macedonia indica il taglio di verdura o frutta in dadini dai 5 ai 12 mm di lato. Gli alimenti devono essere affettati nello spessore desiderato, si procede poi al taglio a bastoncini o giardiniera dello stesso spessore e infine si taglia di nuovo trasversalmente fino ad ottenere una dadolata regolare. La macedonia di verdure può essere utilizzata come guarnizione di piatti di carne, nella preparazione di insalate o servita come piatto a sé.

- **Paesana.** Il taglio paesana o paysanne indica il taglio di verdure a fette o a quadretti di forma irregolare dello spessore di circa 2 mm. Per ottenere una paesana a quadretti, ridurre l'ortaggio a bastoncini e procedere al taglio trasversale in quadretti sottili e irregolari. Se si preferisce il taglio a fette procedere affettando direttamente l'ortaggio. La paesana può essere utilizzata per zuppe e minestroni, o come guarnizione di piatti di carne; in quest'ultimo caso può essere stufata al burro o cotta direttamente con la vivanda che accompagna.
- **Mantignon.** Il taglio matignon indica il taglio di verdure a quadretti di 6-7 mm per lato e dello spessore di circa 2 mm. Il taglio matignon è utilizzato soprattutto per carote, rape e patate. Si tagliano le verdure in fette dello spessore di 6-7 mm, si prosegue tagliandole a bastoncini dello stesso spessore e infine si tagliano i bastoncini ottenuti in lamelle dello spessore di 2 mm. Questo tipo di taglio è comune per la preparazione delle verdure da utilizzare come letto per la cottura di carni o pesce.
- **Mirepoix.** La mirepoix è una dadolata di sedano, carota e cipolla di circa 5-6 mm per lato, che talvolta può prevedere un taglio irregolare. La preparazione è la stessa del taglio brunoise, ma con dimensioni leggermente più grandi. La mirepoix può essere utilizzata a crudo, arrostita o stufata nel burro. È la preparazione base di numerosi piatti come brodo, zuppe, spezzatini e salse. In particolare, la mirepoix di sole verdure si adatta maggiormente per la preparazione di crostacei e pesce, mentre la mirepoix grassa, a cui si aggiunge pancetta o prosciutto crudo, è utilizzata come fondo per diverse preparazioni di carne.
- **Tornitura.** Si utilizza la tornitura per dare forma e grandezza particolare a tuberi, radici e funghi, in generale per arrotondare le verdure. Per la tornitura è bene utilizzare uno spelucchino ben affilato.
- **Trito.** Verdure, carne, pesce o erbe aromatiche vengono ridotte in pezzi piccolissimi utilizzando l'apposito tritatutto o manualmente

con la mezzaluna o un coltello ben affilato. La tritatura consente di mescolare cibi di diversa consistenza o nel caso delle erbe aromatiche di sprigionarne l'aroma.

- **Carpaccio.** Per fare il carpaccio, che sia di verdure, frutta o ancora di carne basta mettere la mano in orizzontale sull'alimento in modo da tenerlo pressato per poi effettuare con l'altra mano un taglio anch'esso orizzontale per ottenere delle fettine dello spessore di uno o due millimetri. È bene usare un coltello ben affilato, nel caso di un carpaccio di Salmone, di Orata o di Trota si usano degli specifici coltelli da pesce.

2.2 Gli attrezzi del mestiere

I coltelli utilizzati in cucina sono veramente tantissimi. Non tutti hanno la stessa importanza eppure ce ne sono alcuni che non devono assolutamente mancare in ogni cucina. Eccoli:

- Coltello da cuoco (Trinciante)
Lama: ha una lama triangolare lunga dai 15 ai 30 cm. La sua estremità curva facilita l'oscillamento del coltello per la tritatura. Deve essere massiccio e di buona qualità in modo da resistere ai colpi sul tagliere.
Utilizzo: è fondamentale per tritare, affettare, tagliare a dadini e sminuzzare.
- Coltello per verdure (Santoku)
Lama: va dai 18 ai 22 cm ed è priva di punta. È molto richiesto grazie alla sua lama leggera e affilata; spesso si trova con la lama alveolata.
Utilizzo: è perfetto per i tagli di precisione. Viene chiamato anche "all'orientale" perché nei paesi orientali, dove si fa largo uso di verdure, corrisponde al nostro coltello generico da cuoco.
- Coltello seghettato
Lama: ne esistono di varie dimensioni, solitamente dai 13 cm in su. Hanno tutti una lama dentellata.

Utilizzo: i coltelli più piccoli sono ideali per affettare frutta e verdura mentre quelli più grandi per il pane.

- Coltello per disossare (Boucher)

Lama: ha una lama rigida e lunga con una punta curva e affilata. Va dai 9 ai 15 cm.

Utilizzo: viene usato per disossare più facilmente carne e pollame; consente di rifilare e pulire senza danneggiare i tessuti della carne e penetrando a fondo. Viene anche chiamato “coltello da macellaio”.

- Coltello per filettare

Lama: ha una lama lunga, stretta e flessibile, grande circa 20 cm.

Utilizzo: è ideale per sfilettare il pesce crudo o per tagliare frutta e verdure.

- Spelucchino

Lama: ne esistono di due tipi, a lama dritta o ricurva. Ha una forma simile al coltello da chef ma la lama è lunga dai 6 agli 11 cm.

Utilizzo: è uno dei coltelli più utili perché, grazie alla sua dimensione, permette un controllo perfetto del taglio. Quello a lama dritta viene usato per tagliare frutta, verdura, carne e formaggio mentre quello a lama curva è specializzato per sbucciare e pelare. Va benissimo anche per i lavoretti di precisione!

- Coltello e Forchettone da arrosto

Lama: il coltello ha una lama lunga e stretta, dalla punta arrotondata. Il forchettone può avere le estremità dritte o leggermente piegate verso l'esterno.

Utilizzo: la sua particolare lama liscia serve ad affettare la carne cotta (sia calda che fredda) senza sbriciolarla o danneggiarla; viene inoltre utilizzata per affettare i salumi. Il forchettone, invece, serve a mantenere fermo l'arrosto durante l'operazione di taglio.

2.3 I significati

Dopo aver analizzato le tecniche di taglio e i suoi principali strumenti possiamo evidenziare quanto ogni tipo di taglio comporti delle particolari “conseguenze”olfattive, gustative e tattili.

Vi è mai capitato di sentire l’odore del pane tagliato appena fuori dal forno di andare dalla nonna e sentire ancora il profumo delle fette di quel tipico rustico che si fa durante le feste. Tagliare e sminuzzare sprigiona infatti l’essenza di ogni cibo e con essa il suo odore: se ad esempio taglio un pomodoro ne percepisco subito l’odore fresco che mi riporta con la mente a una calda giornata estiva.

Tuttavia anche l’occhio vuole la sua parte! Ecco quindi che il taglio diventa fondamentale per decorare e guarnire, e questo fino alla nascita di quello che si può definire “fashion food”. In questo modo le angurie diventano rose¹, volti² e cesti di frutta³.

Olfatto e vista a parte, il tipo di taglio di un alimento ne condiziona fortemente il sapore, sino a creare dei piatti fra loro diversissimi: da una melanzana tagliata a fette nasce una parmigiana, da una tagliata a dadini delle deliziose melanzane a funghetto.

Infine, di rilevante importanza è l’aspetto tattile: il cibo infatti, oltre a toccarlo a volte con le mani, lo si sente sempre con la bocca. Questo fa sì che assaggiandolo possiamo percepirne la consistenza che, in qualche modo, condiziona in sé e per sé il sapore anche grazie al tipo di taglio che finisce per dare all’alimento un certo tipo di forma e quindi un certo tipo – oltre che di profumo – anche di gusto, pure a causa della maggiore o minore fuoriuscita di liquidi indotta dal taglio stesso.

Senza neanche accorgercene abbiamo congiunto al gusto l’aspetto olfattivo, visivo e tattile indotto dai tagli utilizzati in cucina.

¹<http://www.iljournal.it/wp-content/uploads/2012/07/1341706528721.cached.jpg>

²http://www3.varesenews.it/immagini_articoli/201406/tmax600x480_1931021712_10313554_76777399940794_2693498875025385003_n.jpg

³<http://itcdn.ar-cdn.com/recipes%5Coriginalx1%5C27628833-c00f-4adb-8f35-5ae7462db9a3.jpg>

Capitolo 3:

Il significato cinegustologico dei “tagli” nel cinema

Tagliare un film significa dividerlo in scene, ma ogni scena - pur seguendo uno stesso filone narrativo - può considerarsi a sé stante, come fosse la cellula di un corpo. Anche un pranzo si può considerare come una composizione di scene: ci sono gli antipasti, i primi, il secondo, i contorni, la frutta, il dolce e infine un buon caffè. La successione delle portate segue un senso logico e “narrativo”, tant’è che un menù può essere a base di carne o di pesce o di altro genere. Insomma, vi è una sorta di coerenza tra la portata precedente e quella successiva, proprio come le scene di un film!

Per la Cinegustologia® il taglio di un alimento può anche corrispondere al modo in cui il film è suddiviso: tanto per fare un esempio, una materia prima suddivisa in mille cubetti corrisponderà a un film il cui montaggio ha fatto largo uso di tagli come accade spesso nei film d’azione; un film invece più ricco di piani sequenza, cioè con un ritmo più lento e scene più lunghe (come può accadere nei film d’amore o drammatici) sarà associato a cibi che non necessitano di molti tagli. Così “**Inception**” di *Christopher Nolan* diventa un’insalata russa e “**Nodo alla gola**” di *Hitchcock* si trasforma in una melanzana a fette, come nel caso delle melanzane alla pizzaioia.

La differenza che intercorre tra i due film, al di là del genere, è nella quantità di scene tagliate: *Inception* presenta innumerevoli tagli (così come di consueto succede nei film d’azione), mentre *Nodo alla gola* è il risultato del montaggio di otto piani sequenza, dunque i tagli sono ridotti all’essenziale.

Un montaggio quasi privo di tagli accresce la drammaticità del film, dando valore all’essenza della pellicola che si compone di una narrazione lenta e consistente che potremmo definire anche monotona. Il rischio è quello del calo d’attenzione da parte dello spettatore che a volte non riesce più a seguire con trasporto il film. Viceversa un film d’azione composto da piccoli pezzetti mescolati tra loro obbliga gli spettatori, impegnati a captare i continui passaggi da una scena all’altra, a mantenere sempre viva la concentrazione. In questo caso il rovescio della medaglia è la possibilità di perdersi nei passaggi, quindi perdere di vista il filo logico del film. Così anche con i sapori: un alimento quasi privo di tagli ci permette di coglierne l’essenza pur potendo risultare monotono nel sapore;

al contrario cibi sminuzzati e mescolati tra loro, come nel caso dell'insalata russa, determinano un sapore più ricco che però ci fa dimenticare l'unicità del gusto, qui come nei film che eccedono nei tagli.

Capitolo 4

Il progetto della tesi

L'idea della tesi nasce dalla passione che mi lega al mondo della post-produzione cinematografica unita alla proposta di esplorare un nuovo orizzonte, quello della Cinegustologia®. Come potevo però conciliare due elementi così diversi tra loro? Facile: la prima parte della post produzione è legata al taglio perché tutto il materiale girato va scomposto. Partendo da questo presupposto ho preso in considerazione la possibilità di tagliare materialmente qualcosa: il cibo!

Dal concetto del “taglio” - che sia esso legato al cinema o alla gastronomia viene alla luce lo spunto su cui si basa l'intera tesi: paragonare il taglio nei prodotti audiovisivi e il taglio delle materie prime in ambito di gastronomia.

4.1 Quali effetti cinegustologici inducono i “tagli” filmici

Se analizziamo i tagli filmici in ambito strettamente cinematografico ne uscirà fuori un discorso inerente il ritmo e la dinamicità del prodotto audiovisivo di riferimento; se invece associamo il taglio del film a un ambito “altro” quale la gastronomia, il modo di percepire quel taglio sarà totalmente diverso.

Quali effetti potrà avere l'introduzione della gastronomia nella post-produzione cinematografica, in relazione ai tagli? Tagliare un cibo, così come tagliare un film, significa scomporre per dare vita a un nuovo unicum, con un “sapore” del tutto nuovo. Oltretutto sia il cinema che la gastronomia considerano il taglio come una costante quasi irrinunciabile, se non in particolari casi.

Un film ricco di tagli ci rimanda a un cibo altrettanto scomposto e rimescolato, così come una pellicola (o meglio ancora una clip) costituita da un unico piano sequenza ci ricorda un tipo di alimento nella sua interezza.

4.2 Il settore merceologico di riferimento: la pubblicità

“La pubblicità consiste in qualsiasi forma di presentazione o promozione impersonale di idee, beni o servizi da parte di un promotore ben identificato, effettuata a titolo oneroso” (Philip Kotler, Walter G. Scott). Spesso ha come obiettivo il conseguimento di vendite dirette, altre volte è utilizzata per attirare i consumatori presso i luoghi in cui il prodotto può essere acquistato. Altre volte, infine, persegue l’obiettivo di creare un’immagine aziendale.

Se ben pianificata e sviluppata, una campagna pubblicitaria può stimolare nel consumatore un maggior uso del prodotto.

Si distinguono comunemente diverse tipologie di pubblicità: la pubblicità su scala nazionale, la pubblicità cooperativa, la pubblicità al dettaglio, la pubblicità commerciale e professionale, la pubblicità industriale.

La pubblicità nazionale adoperata dai produttori di beni di largo consumo ha l’obiettivo di creare un clima favorevole all’accettazione di un nuovo prodotto. Una pubblicità di questo tipo non dice al consumatore dove trovare il prodotto, ma lo invoglia all’acquisto dando forti motivazioni e stimolandone l’interesse. La pubblicità al dettaglio, praticata appunto dai dettaglianti informa sul dove acquistare il prodotto ed ha l’obiettivo di ottenere vendite immediate. Queste due tipologie di pubblicità spesso convivono in un unico messaggio che presenta prodotti venduti su scala nazionale e informa anche sul più vicino punto vendita: questa forma di pubblicità è detta pubblicità cooperativa.

Il messaggio pubblicitario spesso deve essere rivolto a persone - quali i proprietari di negozi al dettaglio o categorie specifiche di professionisti (medici, architetti, ingegneri) - che non usano direttamente il prodotto, ma possono indirizzare altri all’acquisto. La pubblicità rivolta a questo target particolare è detta comunemente pubblicità commerciale o professionale mentre la pubblicità di tipo industriale è quella che i produttori di componenti e materie prime rivolgono ad altri fabbricanti.

4.2.1 Perché la pubblicità

Ho scelto di occuparmi del settore pubblicitario innanzitutto perché in questo settore, a differenza di quanto avviene nel cinema, è più ampio lo spettro di prodotti audiovisivi che non operano dei tagli, mentre i film tutti in piano sequenza sono pochissimi (uno di questi è il recente premio Oscar “Birdman”, ma lì trattasi di un finto piano sequenza in cui il tempo cinematografico non coincide con quello reale: sono i raccordi visivi a farceli sembrare coincidenti). Ho inoltre scelto il settore pubblicitario perché, essendo strettamente connesso alla sua natura di processo comunicativo mirato, è “centrale” rispetto al mio percorso di studi a scienze della comunicazione.

4.2.2 Gli effetti del montaggio in pubblicità

La fase di montaggio video è la parte fondamentale nella creazione di uno spot pubblicitario perché è qui che prende vita con l'aggiunta di elementi caratterizzanti quali musiche, effetti speciali, testi.

Un buon montaggio consente quindi di sfruttare al massimo tutte le potenzialità comunicative di un filmato per la televisione o per il web, diventando uno strumento di grande impatto capace di catturare l'attenzione dello spettatore. Esistono infatti diversi tagli di montaggio della pubblicità: c'è il montaggio per la televisione, il montaggio per la radio, il montaggio per il cinema, il montaggio per manifestazioni, stand e fiere.

Facendo riferimento al montaggio di spot televisivi, la stragrande maggioranza di essi segue regole legate alla dinamicità, la quale consente di catturare e mantenere attiva la concentrazione dello spettatore per quei pochi secondi della durata dello spot. Dinamicità è spesso sinonimo di un montaggio caratterizzato dalla presenza di molteplici scene che si susseguono, vale a dire un notevole numero di tagli.

Il montaggio in pubblicità non segue in effetti regole che si discostano molto da quelle cinematografiche; tuttavia se le pellicole - a seconda del genere filmico e/o della regia - possono adoperare un tipo di montaggio piuttosto che un altro, gli spot si rifanno a una serie di principi standard volti allo scopo ultimo di catalizzare l'attenzione.

C'è poi da considerare il fenomeno dello “zapping”, cioè il passaggio da un canale all'altro fin quando non ricomincia la trasmissione d'interesse: per

contenerlo la pubblicità deve quanto più possibile sedurre lo spettatore, impedendogli di cambiare canale. Una delle armi che la pubblicità ha a disposizione è appunto il modo nel quale viene “assemblata” attraverso il montaggio.

4.2.3 I tre spot scelti e la materia prima di riferimento

La scelta dei tre spot è il frutto di una lunga ricerca in quanto le pubblicità prese in considerazione per l’analisi cinegustologica richiedevano dei requisiti ben precisi. In più, per un fatto di omogeneità comparativa, ho deciso di sceglierne tre che pubblicizzassero lo stesso tipo di prodotto. La scelta è caduta alla fine su di una testata giornalistica, anch’esso un prodotto attinente ai miei studi universitari.

I giornali in questione sono il britannico “**The times**” con la sua versione domenicale “**The Sundaytimes**”, il “**New York Times**” e il turco “**Sabahnewspaper**”. Ognuno di questi spot, pur riguardando lo stesso genere di “merce”, presentano delle caratteristiche di montaggio nettamente differenti tra di loro. Sulla base di queste differenze si svilupperà l’attinenza con il modo in cui l’alimento scelto viene presentato a tavola.

Ma quale alimento associare a questi tre spot televisivi? Il cibo sicuramente più versatile è il *solanum tuberosum*, più comunemente conosciuto col nome di “*patata*”. Originaria delle regioni andine dell’America centro-meridionale, è stata introdotta in Europa dopo la scoperta dell’America prima come curiosità botanica e poi come pianta alimentare. La coltivazione di questo tubero è diffusa in tutto il mondo con una maggiore concentrazione in Europa.

Più avanti vedremo come il modo di “tagliare e cucinare” uno spot possa avere delle attinenze cinegustologiche con il modo di “tagliare e cucinare” il tubero prescelto.

Capitolo 5

Capitolo 5: Primo spot: “The Sunday Times Culture – 2014”⁴ e il piano sequenza – La tradizione anglosassone della patata al forno.

Il primo spot che analizziamo vede protagonista la testata “The Times” nella sua versione domenicale il “The Sunday Times”, con particolare riferimento alla cultura. Lo spot risale allo scorso anno, ed è composto interamente da un piano sequenza: le immagini si susseguono senza la presenza di stacchi di montaggio, ogni immagine è concatenata a quella successiva, la telecamera ruota intorno al soggetto ripreso che si trasforma di volta in volta, pur restando immobile nello stesso posto. È così che “*Le Penseur*” di *Auguste Rodin* si tramuta in un fantomatico *Tom Hanks* nelle vesti di “*Forrest Gump*” che a sua volta diventa l’immagine della sigla della serie “*Mad Man*”, per poi passare alla celeberrima “*Creazione di Adamo*” di *Michelangelo* e poi ancora a una scena di “*Reservoir Dogs*” di *Quentin Tarantino*, per finire con i famosi caschi dei *Daft Punk*. Cinquanta secondi di piano sequenza racchiudono l’arte nelle sue forme più svariate: dalla scultura, alla pittura, al cinema, alla musica. Tante immagini, nessun taglio.

La ricetta che associamo cinegustologicamente allo spot ha la sua stessa nazionalità, essendo una pietanza tipica della tradizione anglosassone: le **patate al forno farcite**.

La preparazione cambia tuttavia da un paese all'altro: ad esempio in Irlanda le *baked potatoes* vengono spesso condite con un po' di burro e insaporite con un pizzico di sale. Secondo la tradizione le *bakedpotatoes* (o *jaketpotatoes*) dovrebbero essere cotte nel forno a legna o sul barbecue. In ogni caso questa ricetta ci permette di cucinare questa materia prima senza doverla tagliare: la patata va cotta e mangiata per intero.

I profumi, i sapori e le consistenze dello spot senza tagli sono simili a quelli della patata intera perché, proprio come quella, la pubblicità in questione sprigiona un “sapore” unico, senza tagli che potrebbero trasformarlo, anche in

⁴https://www.youtube.com/watch?v=phTUWg_L95w

termini di consistenza (che, in tal modo, rimane, compatta, “intera”). “Sentiamo” questo spot, quindi, nello stesso modo in cui assaggiamo la patata al forno: prendiamo con la forchetta un pezzo alla volta di quell’unico composto dal sapore delicato e al contempo ricco. Anche l’odore genuino e semplice della patata rimanda all’essenzialità dell’unica inquadratura di cui lo spot si compone.



Capitolo 6

Secondo spot “NEW YORK TIMES - SabahNewspaper TV Commercial (2010) ”⁵ – I sapori mediorientali con l’insalata di patate alla turca.

Protagonista del secondo spot è il quotidiano turco “**SabahNewspaper**”, una testata giornalistica che nel 2010 decide di lanciare una campagna per annunciare la distribuzione -come supplemento- della versione turca del “**NewYorkTimes**”. Lo spot propone una città fatta di ritagli di giornale nella quale si intersecano i punti di riferimento di New York City con la splendida vista del Bosforo, a Istanbul, usando solo titoli e articoli di giornale. Le lettere sono state animate per creare nuove dimensioni, forme e ombre.

I tagli che questa clip pubblicitaria presenta sono tre: il primo stacco è sulla *Statua della Libertà*, il secondo *sull’Empire State Building*, il terzo e ultimo sul *Bosforo* di Istanbul (che richiama come struttura il *Ponte di Brooklyn*).

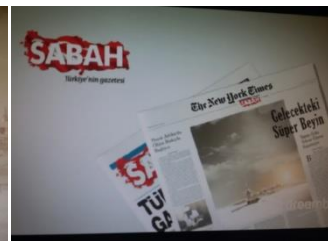
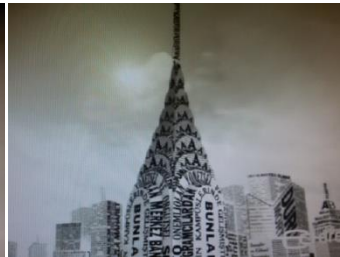
La ricetta associata a questo spot ancora una volta ha un’assonanza relativa alla nazionalità: si tratta dell’**insalata di patate alla turca**. Questa ricetta prevede che il tubero venga lavato e cotto dapprima per intero, poi successivamente tagliato in grosse fette (tre o massimo quattro) e condito, per poi essere servito. La tradizione turca prevede l’utilizzo di salse specifiche a base di senape, che possiamo benissimo decidere di riadattare con sughi di ogni genere.

Oltre alla comunanza geografica il legame che si instaura tra lo spot e la patata alla turca è la presenza di pochi (ed essenziali) tagli che, nel caso del SabahNewspaper, intendono far assumere al giornale le sembianze di una testata conosciuta in tutto il mondo.

I profumi, i sapori e le consistenze dello spot con pochi tagli sono simili a quelli della patata tagliata a fette grandi, perché se pensiamo all’odore della carta di giornale, i cui ritagli formano le scene del nostro spot, annusiamo quella fragranza d’inchiostro forte e anche un po’ fastidiosa, proprio come l’odore emanato dalla cipolla nella quale la patata viene fatta marinare prima di essere

⁵<https://www.youtube.com/watch?v=2yDv9FAiZX8>

passata alla piastra. Lo stesso vale per il sapore fuori dalle righe delle patate pepate accostate alla salsa di senape, proprio come il nostro spot! Che, senza ombra di dubbio, è molto originale. Infine, la consistenza. Assaporiamo il nostro “TV commercial” in base alle scene proposteci, una alla volta, lentamente: ognuna di esse è breve, ma corposa, proprio come ogni singola porzione di questa deliziosa pietanza.



Capitolo 7

Terzo spot “New York Times Commercial - 2011”⁶ – Dal nord America alle tavole mondiali, le famosissime chips

Ultimo della nostra serie di spot è quello del “New York Times”: questa volta giochiamo oltreoceano! La pubblicità in questione presenta scene di gente comune nell’atto di acquistare il giornale tese a mettere in risalto quanto esso sia parte integrante della vita quotidiana di tutti: controllando lo spread o la borsa, facendo un cruciverba, camminando per il traffico della grande mela fra un taxi giallo e un’automobile per arrivare in ufficio, informandosi sugli eventi della settimana e condividendoli con gli altri, utilizzando le “app” dei tablet per leggere le notizie e così via, come a voler dire “il *New York Times* è tutto questo!”.

Lo spot risale al 2011 ed è caratterizzato da un ritmo molto veloce grazie alla presenza di continui tagli che rappresentano, in tutto e per tutto, il ritmo vorticoso della città cui appartiene il giornale, appunto New York.

Da un punto di vista tecnico gli stacchi rappresentano il principio primo sul quale l’intero spot si sviluppa: si passa infatti di continuo da un’inquadratura a un’altra e a un’altra ancora. Le immagini che si susseguono sono totalmente diverse tra loro, ognuna rappresenta un ipotetico momento di vita di persone appartenenti a etnie e strati sociali differenti.

Facciamo il punto della situazione, ci troviamo con una clip tutta nordamericana ricca di tagli. Quale versione del tubero associare per nazionalità e quantità di tagli? Semplicissimo: le famosissime “**chips**”, quelle che consuetamente noi italiani conosciamo come “**patatine fritte**”.

Come ben sappiamo le patate fritte sono generalmente derivate dal tipico *taglio alla giardiniera*, vale a dire a forma di bastoncini dello spessore di circa un centimetro o con il caratteristico *taglio carpaccio* che dà la forma a sfoglia (in Italia è più nota nella versione industriale). In realtà non tutti sanno che le origini delle patatine fritte sono rivendicate dal Belgio e dalla Francia: secondo i belgi risalgono alla fine del '700, quando i valloni della provincia di *Namur*, non

⁶<https://www.youtube.com/watch?v=e-7CDVdWy-8>

potendo pescare nel fiume *Mosa* ghiacciato in inverno, sostituivano i pesciolini con le patate tagliate a forma di pesce; secondo i francesi, invece, le patate fritte sono state inventate a Parigi nel 1789 durante la rivoluzione francese in seguito ad una campagna voluta da *Antoine Parmentier* per la promozione delle patate in Francia. Quello che è certo è che le patate fritte sono molto diffuse in Francia e in Belgio a partire dal 1830, e che saranno conosciute in Nord America con il nome di "frenchfries" solo dopo la Prima guerra mondiale, al ritorno dei soldati dal fronte belga o francese. Nelle isole britanniche le patate fritte prenderanno invece il nome di "chips". Le patatine fritte rotonde, sottili e croccanti furono inventate da George Crum, un cuoco americano di origini indiane. Un giorno un cliente troppo esigente mandò indietro per ben tre volte un piatto di patatine fritte, sicché George - per vendicarsi - gli tagliò le patate a fette sottilissime in modo che venissero talmente croccanti da non poterle mangiare con la forchetta. Il cliente in effetti le apprezzò e per merito loro il ristorante divenne famoso. Le buste per patatine fritte vennero poi inventate nel 1920 negli States, perciò -nonostante le origini probabilmente europee - la chips è decisamente più americana.

Le sfoglie del tubero tagliato a fette sottilissime ci rimandano alle scene dello spot che si susseguono come delle diapositive: sottili come le chips! In entrambi i casi una tira l'altra, così da rendere la fruizione tanto dello spot, quanto della patatina, "bulimica".

I profumi, i sapori e le consistenze dello spot con moltissimi tagli sono simili a quelli della chips perché lo spot mi catapulta nella frenetica New York, dove il tempo sembra essere di continuo "sminuzzato" e "moltiplicato" e "indurito". Già mi sembra di essere lì a odorare quel fritto a ogni angolo di strada, dove la vita scorre veloce tra lo smog delle auto e le corse in metro e dove i profumi non sono dei migliori, rimandando a una sensazione di fritto e di rifritto, talora di cibo spazzatura, cioè di panino da McDonald's con annessa porzione di chips! Il tempo scarseggia per sedersi a tavola, così si opta per un velocissimo take-away tra una riunione d'ufficio e l'altra che s'alternano come "sfoglie" di tempo della vita, così come si mangiano una dietro l'altra, in maniera veloce, le chips.



The crossword.



The insight.



The tuck.



The week.



The Sunday.



The savings.



Conclusioni

Dopo aver introdotto il montaggio dal punto di vista storico, come fase ultima del processo di realizzazione di un prodotto audiovisivo, grazie alla **Cinegustologia®**, ho cercato di raccontare per altra via i suoi effetti.

Associare gli spot a una materia prima nelle sue possibili varianti è stato un modo personale, nuovo e stimolante, che mi ha consentito di percepire la post-produzione cinematografica secondo un'ottica emozionale, e collaterale.

L'idea di assemblare una serie di elementi appartenenti al ramo della comunicazione è stata poi la vera sfida di questa tesi, nella quale ho voluto concatenare - attraverso i sensi della tavola - cinema, pubblicità ed editoria giornalistica.

La sperimentazione di questo nuovo modo di percezione -così innovativo, ma allo stesso semplice e intrigante - mi ha aperto dei nuovi orizzonti comunicativi attraverso cui capire meglio anche me stessa, cioè le mie sensazioni.

Ringraziamenti

Vivere questo percorso universitario è stato per me un privilegio, il mio cammino è stato lungo e ricco, la strada percorsa si è rivelata spesso carica di difficoltà ma anche di novità e scoperte. Molte sono le persone che mi hanno accompagnata in questo cammino verso le quali mi sembra doveroso un sentito ringraziamento.

Colgo l'occasione per ringraziare il mio relatore, il professor Marino Niola che mi ha dato l'opportunità di realizzare questo mio progetto, uno speciale ringraziamento va alla persona che mi ha seguita nonché ideatore e promotore della Cinegustologia®, il professor Marco Lombardi.

Il più sentito dei miei ringraziamenti non può che andare alla mia famiglia, ai miei genitori che mi hanno dato la possibilità di studiare, lasciandomi scegliere sempre secondo le mie inclinazioni, senza mai ostacolarmi, sostenendomi, dandomi fiducia, credendo nelle mie capacità, soprattutto grazie per tutti i sacrifici che avete fatto per vedermi felice e realizzata. Grazie a mia sorella Alessandra, perché nonostante studiare non sia tra i tuoi hobby preferiti, hai studiato con me, e credo non ci sia maggiore sacrificio di fare qualcosa che odi solo per amore fraterno! Grazie per avermi accompagnata agli esami subendoti ore di attesa solo per farmi passare le ansie e i timori, grazie di essermi stata vicina sempre, anche quando proprio non ti andava. Grazie di essere stata il mio "oracolo" e il mio portafortuna. Vorrei infine ringraziare i colleghi universitari come Imma Marino, senza la quale probabilmente sarei ancora alle prese con gli esami, Salvatore De Chiara, con il quale spero diverremo ben presto anche colleghi di lavoro, tutto lo staff de "Il Mondo delle Meraviglie", in particolare Nunzia e Mariarosaria per essersi sempre mostrate disponibili e partecipi, tutti gli zii, i cugini e gli amici e coloro che hanno fatto parte di questo mio percorso facendo sempre il tifo per me!

Bibliografia

Il montaggio lo spazio e il tempo del film, Vincent Pinel

Web grafia

<http://filmmakerblogitalia.wordpress.com>

<http://riviste.paviauniversitypress.it>

<http://www.storiadeifilm.it>

<http://www.finestresullarte.info>

<http://cinemante.blogspot.it>

<http://www.novaera.it>

<http://www.treccani.it>

<http://www.cibo360.it/cucina/mondo/moda.htm>

<http://noodloves.it/coltelli-da-cucina/>

<http://galileo.cincom.unical.it/centro/Newmedia/gesitec/market/cap5/cap5.htm>

<http://www.lospotservito.it/montaggio-video>

<http://www.agraria.org/coltivazionierbacee/patata.htm>

<http://ricette.giallozafferano.it/Patatine-fritte-alla-belga.html>

http://it.wikipedia.org/wiki/Patate_fritte