

Lux, Set e... Cinegustologia®

Uscendo da una sala cinematografica avete mai detto che il film appena visto raccontava una vicenda tenera, e che il protagonista aveva un viso dolce? Oppure avete mai pensato che la storia rappresentata era amara e molto dura? Senza rendervene conto avete usato due sensi non direttamente coinvolti dal cinema, il gusto e il tatto... ed è da qui che nasce la **Cinegustologia® di Marco Lombardi** (www.cinegustologia.it), un metodo che serve a raccontare un film in maniera più libera e fantasiosa, associandolo a un piatto che abbia al suo interno gli stessi “sapori” e le stesse “consistenze”. Niente di meglio che metterla in atto da **“Set”, il bistrot** che si trova a **Roma** in via Massaciuccoli 18 proprio davanti all’uscita del **cinema Lux: da novembre**, infatti, alcuni film programmati in questa moderna multisala potranno essere “riassaporati”, subito dopo la visione, attraverso dei piatti che ne costituiscono una specie di “alter ego sensoriale”.

Ecco il programma di gennaio: buone cinedegustazioni!



Marco Lombardi insegna “Cinema ed enogastronomia” presso l’università Suor Orsola Benincasa di Napoli e scrive di tavola e di cinema su Messaggero e Gambero rosso (www.cinegustologia.it)

inizio gennaio: Quo vado

Il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Mozzarella di bufala intera con pomodorini, alici marinate + birra amara**

Checco Zalone è morbido e dolce come una mozzarella di bufala che sotto sotto nasconde l'acidità della sua satira, rimarcata dall'agro delle alici marinate e pure dalle loro leggerissime spine... persino l'allegria morbidezza della birra lascia un finale amaro, quello di chi ancora oggi è costretto a emigrare per poter lavorare!

14 gennaio: La corrispondenza

Ecco il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Hot dog alla senape + Mimosa**

Anche questo ultimo film di Tornatore è tutto giocato sulle cose belle che scompaiono... come il succo d'arancia che si confonde dentro al calice di spumante, lasciando solo un alone di dolcezza, e come il wurstel (tenero e dolce) che rimane nascosto dentro al panino, lasciando in bocca il finale agro della senape...

21 gennaio: Steve Jobs

Il film secondo la Cinegustologia[®] di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Torta rustica spinaci e prosciutto + calice di barbera Sperone**

Il film fa il ritratto di un uomo in apparenza "perfetto" come l'esterno di una torta rustica, ma dentro "ricco" di disordine (gli ingredienti ammassati) e di amarezza (gli spinaci). Questa particolare Barbera esprime invece la passionalità di Jobs, quella che "tiene a bada" il tannino che – come i dispiaceri fanno nei confronti della vita – tende ad asciugare il palato

28 gennaio: L'abbiamo fatta grossa

Il film secondo la Cinegustologia® di Marco Lombardi

(www.cinegustologia.it): **Salmone affumicato con caprino e rughetta + birra leggermente amara**

La comicità di Carlo Verdone è morbida e dolce come il salmone e il caprino, interrotta qua e là da alcune spruzzate di satira amara (la rucola e la birra) e acida (il balsamico) che in questo film vengono acuite dalla trama delicatamente noir e dalla presenza di Antonio Albanese, un viso mai "soltanto comico"



www.cinegustologia.it