

Università degli Studi
Suor Orsola Benincasa



FACOLTÀ DI SCIENZE DELLA FORMAZIONE

CORSO DI LAUREA

in

SCIENZE DELLA COMUNICAZIONE

TESI DI LAUREA

IN

CINEMA ED ENOGASTRONOMIA

**IL RUOLO CINEGUSTOLOGICO
DELL'ENOGASTRONOMIA NELLA FILMOGRAFIA DI
FERZAN OZPETEK**

Relatore
Ch.mo Prof.
Marco Lombardi

Candidato Angela Mosca
Matricola 120001843

Anno Accademico 2016/2017

INDICE

PARTE PRIMA

1. La Cinegustologia® di Marco Lombardi: il punto d'incontro tra visione e sapore.
2. Ferzan Ozpetek: un Turco Italiano
 - 2.1 Un'intera filmografia attraversata dal piacere per il cibo come strumento narrativo
 - 2.2 Istanbul-Italia e ritorno tra spezie, polpette e baci di dama

PARTE SECONDA

3. Il valore semantico (cioè cinegustologico) della tavola nel cinema di Ozpetek
 - Il Bagno Turco
 - Le fate ignoranti
 - La finestra di fronte
 - Cuore sacro
 - Saturno Contro
 - Un giorno perfetto
 - Mine Vaganti
 - Magnifica presenza
 - Allacciate le cinture
 - Rosso Istanbul

Conclusioni

Bibliografia, sitografia, ringraziamenti

PARTE PRIMA

1. La cinegustologia® di Marco Lombardi: il punto d'incontro tra visione e sapore.

I luoghi comuni sono contornati da frasi tipo “ho visto l'ultimo film di... e ha un sapore tutto nuovo rispetto a... che mi lasciò l'amaro in bocca”, oppure “ieri sera siamo stati in un posto fighissimo; ogni portata era un'opera d'arte che mangiarle con gli occhi sarebbe bastato”.

E se tutto ciò fosse vero?

La Cinegustologia® di Marco Lombardi è una proposta tutta nuova di attraversare un film, una scena o persino un'intera filmografia servendosi della tavola, partendo dai semplici prodotti della terra madre per andare ai piatti cucinati, e di qui a una bevanda, un semplice (e quotidiano) caffè o un vino.

Insomma ce n'è per tutti... gli occhi!

La Cinegustologia® è quindi il punto d'incontro tra la Settima arte e l'Ottava: il cibo.

E' un paradosso, una piacevole contraddizione: ci perdonino i cinefili/ cineasti bacchettoni ed incalliti ma un'analisi cinegustologica è una ricerca assai complessa.

La Settima arte, sin dalla sua nascita, è stata la forma polisensoriale per eccellenza: è azzerando i nostri sensi, e liberandoci dai condizionamenti esterni, che ci predisponiamo per la visione di un film, sviluppando con lui un corpo a corpo proprio come accade a tavola.

E' anche per questo che Marco Lombardi ha scelto questo parallelismo.

Il cibo è cultura che l'uomo “costruisce” e “gestisce” perché noi non consumiamo solo le materie prime che troviamo in natura, bensì le rielaboriamo: l'uomo infatti, pur potendo mangiare di tutto, sceglie cosa e come, attribuendo al gesto anche dei valori simbolici.

E' proprio attraverso questi percorsi che il cibo si configura come elemento decisivo dell'identità umana, e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla.

Insomma, un'analisi cinegustologica non è soltanto una recensione fatta per il tramite di odori, sapori e consistenze estrapolate dal film ma anche la liberazione sensoriale inconscia cui possiamo aspirare tutti: in altre parole

un'esperienza interiore, un gioco di ricordi e un lavoro onirico che, con un po' di coraggio, tutti possiamo provare a fare.

Sì, perché è estremamente soggettivo rinvenire da un film la croccantezza di una buona frittura di calamari, o della torta della nonna che ci preparava da piccoli.

2. Ferzan Ozpetek: un Turco Italiano

Chi non se le ricorda le polpette speziate del film “Le fate ignoranti” di Ferzan Ozpetek?

Tutti. Perché nei film di Ozpetek si entra direttamente in cucina!

Il “Turco di Roma”, naturalizzato ormai da molto tempo, è uno di quei registi in grado di raccontare una storia rendendo i luoghi non solo un semplice sfondo ma, un vero e proprio protagonista, inoltre ha valorizzato alcuni degli scorci più belli di molte città Italiane.

Nato a Istanbul nel 1959, Ferzan Ozpetek arriva a Roma nel 1978 per studiare storia del cinema a “La Sapienza” e frequentare poi corsi di storia dell’Arte e del costume all’Accademia di Novara e quelli di regia all’Accademia d’arte drammatica di Silvio D’Amico, riuscendo ad entrare nel mondo del cinema Italiano.

Ottiene il suo primo piccolo ruolo sul set di “Scusate il ritardo” film in cui portava tutti i pomeriggi tè e biscotti a Massimo Troisi. In seguito arrivano anche incarichi più importanti e lavora come assistente e aiuto regista di Maurizio Ponzi, Ricky Tognazzi e Marco Risi. Fu proprio quest’ultimo ad offrirgli una possibilità nel 1997, coproducendo con la sua Sorpasso Film “Il bagno Turco”, un’opera prima accolta con successo dalla critica e dal pubblico che costituisce un vero e proprio omaggio alla Turchia e alla sua cultura, che viene raccolta attraverso gli occhi di un giovane architetto Romano. Nel 1999, esce “Harem Suarè”, il primo film prodotto in collaborazione con Tilde Corsi e Gianni Romoli. Si tratta di un lavoro che rappresenta l’inizio di un periodo di grande fertilità artistica e di successi: anche in questa pellicola, dedicata interamente alla Turchia, esistono dei punti di collegamento tra la cultura di quel paese e di quella Italiana.

Nel 2001, con l’uscita di “Le fate ignoranti”, Ozpetek prende una direzione tutta nuova e lascia la sua terra madre, ambientando la storia nella Roma contemporanea. La pellicola, considerata uno dei capolavori del regista, è stata premiata con il nastro d’argento per il miglior produttore (Tilde Corsi), la miglior attrice protagonista (Margherita Buy) e il miglior attore protagonista (Stefano Accorsi).

Il suo incredibile talento e la sua sensibilità, vengono poi ribaditi nel 2003 con “La finestra di fronte”, un meraviglioso viaggio interiore- attraverso la consapevolezza- per opera di una bravissima Giovanna Mezzogiorno, affiancata da un affascinante Raul Bova.

Il film ottiene il plauso dal pubblico e dalla critica, conquistando cinque David di Donatello e tre Nastri d’argento.

Nel 2005, fa poi discutere “Cuore sacro”, un film che divide fortemente critica e pubblico e narra di una giovane donna, interpretata da Barbara Bobuloba, il cui percorso interiore –tutto teso a scoprire se stessa- rischia di trasformarsi in un viaggio nella “follia” dell’altruismo assoluto.

Segue -nel 2007- “Saturno contro”, un film che, come ne “Le fate ignoranti”, dimostra ancora una volta la capacità di Ozpetek nel mescolare con equilibrio perfetto la poesia e la realtà. Il film ottiene otto nomination ai David di Donatello e quattro Nastri d’Argento. “Un giorno perfetto” (2008) è l’adattamento cinematografico del romanzo di Melania Gaia Mazzucco con protagonisti gli attori Isabella Ferrari e Valerio Mastandrea. La pellicola viene presentata in concorso alla 65^a Mostra Internazionale d’arte cinematografica di Venezia.

Nel 2009 realizza prima il cortometraggio “Nonostante tutto è Pasqua”, appartenente al progetto “L’Aquila 2009- cinque registi tra le macerie”, poi insieme a Ivan Cotroneo- scrive la sceneggiatura di “Mine vaganti”, una commedia che racconta le vicissitudini di una famiglia Leccese e riesce a descrivere il paesaggio Salentino in maniera così autentica che proprio grazie al film Ozpetek ottenne la cittadinanza Onoraria della città di Lecce.

Nel 2012 esce “Magnifica presenza”, un film che si muove con disinvoltura tra picchi emotivi e distensioni comiche tanto da ottenere otto candidature ai David di Donatello e nove ai Nastri d’Argento.

Con “Allacciate le cinture”, nel 2014, Ferzan racconta una storia d’amore che sprofonda nel melodramma facendo risultare ancora una volta, la tematica sociale che sta più a cuore al regista: l’omofobia.

Nel 2017 presenta un nuovo film, “Rosso Istanbul”, in cui il regista torna alla Istanbul che cinematograficamente aveva lasciato nel 1997, ispirandosi al suo romanzo pubblicato nel 2013.

A Dicembre 2017 è uscito nelle sale “Napoli Velata” che, oltre a essere un noir rappresenta una vera e propria esperienza estetica

2.1 Un’intera filmografia attraversata dal piacere per il cibo come strumento narrativo.

Da “Il bagno Turco” a “Rosso Istanbul”, i film di Ozpetek sono sempre caratterizzati dalla presenza di temi sociali importanti quali l’omosessualità e la “diversità” in generale, temi che vengono raccontati spesso con toni grotteschi, a metà fra il dramma e la commedia, e sempre con un forte legame al contesto culturale delle città. La cosa vale soprattutto quando la città è Roma: non a caso “il Romano di Bisanzio”, come lui stesso ama definirsi, è stato nominato dal Campidoglio “ambasciatore di Roma”.

La Roma ritratta nei suoi film è poetica, misteriosa, antica, pudica, gelosa dei suoi segreti e delle sue storie, storie che tuttavia il regista riesce a svelare con estrema semplicità. Questo perché Ozpetek, Roma l’ha saputa ascoltare e comprendere come fosse sempre stata la sua vera città di origine.

Tuttavia se è vero che il dolore e la diversità sono “tracce” del suo cinema, è anche vero che, senza convivi e tavole imbandite, i film di Ozpetek non potrebbero esistere.

Sarà che ho il chiodo fisso della gastronomia, delle tavole imbellettate, dei pasticcini crema e amarena e degli arrostiti fumanti, ma quello che voglio dimostrare nella mia tesi, attraverso la Cinegustologia, è quanto la tavola sia una chiave di lettura privilegiata delle sue opere, chiave che sa spiegare il perché di tante cose.

In più, dopo aver osservato con attenzione tutta la sua cinematografia, posso affermare che Ozpetek è sempre rimasto fedele a se stesso e alla sua poetica, addirittura rafforzandola: in “Rosso Istanbul”, infatti, si ama, si ride, si piange, si desidera e si muore come ne” Il Bagno Turco”.

In comune c'è una passione viscerale, carnale e tragica, figlia legittima della mescolanza tra Istanbul, Roma e Lecce.

Sono spesso storie corali, quelle di Ozpetek, storie in cui la diversità fa sentire a disagio alcuni, ed ecco allora che per difendere il proprio recinto di libertà ci si nasconde dietro ruoli sociali, accumulando segreti e recitando la parte dei “bravi borghesi”. Ma non è la menzogna che interessa alla macchina da presa: c'è, in ogni singolo lungometraggio, un momento di rivelazione in cui finisce il controllo e ci si arrende alla verità che demolisce l'ordine delle cose.

Il linguaggio del regista, poi, fatto com'è, di lunghi primi piani, estremamente “fisici”, e di piani-sequenza di forte impatto visivo, è complice di questo momento di “rivelazione”, aiutando a comprenderne le componenti emotive e il cambio di prospettiva umana. Quest'ultima, inoltre, è spesso evidenziata da un vero e proprio cambio di stile se non addirittura di genere.

Essendo quindi, il cinema di Ozpetek estremamente “fisico” e “veritiero”, è giocoforza che l'intimità più autentica dei suoi personaggi, e dei rapporti in generale, venga spesso raccontata e svelata a tavola: la condivisione del cibo, infatti, è un contesto relazionale privilegiato in cui le persone vengono incoraggiate a essere pienamente se stesse.

Altro che camere da letto: l'intimità e la sensualità, nel film di Ozpetek, si scopre nei “convegni gastronomici” perché, seduti a pranzo l'uno accanto all'altro, oppure davanti ai fornelli, o in un bar, difficilmente si riesce a negare la propria identità. Si tratta di un momento quasi catartico, così come avviene nella vita di tutti i giorni avanti ad un buon bicchiere di vino o un appetitoso piatto di pasta che, riconciliandoci, ci mette a nudo.

Non a caso lo stesso Ferzan Ozpetek ha dichiarato, in un'intervista, che...

“A tavola si consumano le vicende della vita”.

2.2 Istanbul - Italia e ritorno tra spezie, polpette e baci di dama.

Ferzan Ozpetek, nella vita privata, è un buongustaio esigente: più volte ha dichiarato che se non avesse fatto il regista avrebbe scelto di diventare cuoco, tant'è che a casa sua l'ingresso è dato da una cucina con al centro un tavolo massiccio di legno grezzo dove ci sta dove ci si sta seduti in quattordici, un po' come succede ne "Le fate ignoranti". La sua è una tradizione di famiglia, quando abitava ad Istanbul, in ogni stanza c'era una tavola in cui poter mangiare accogliendo ospiti, in più tutti- la mamma, il papà, persino la domestica- sapevano cucinare, con il regista allora adolescente che "gustava" e cercava di copiare.

In un'intervista, Ozpetek, ha dichiarato che, appena messo piede in Italia, un amico gli aveva detto che per capire bene l'Italia e la sua lingua bisognava prima conoscere la sua cucina, a partire dalla scansione del tutto "Italiana" fra secondi e primi, nel resto del mondo pressoché inesistenti.

E' così che Ozpetek è diventato un conoscitore del nostro patrimonio gastronomico regionale, fino ad avere più dimestichezza con la cucina Italiana che con quella Turca. Dalla Turchia, tuttavia, ha conservato certi sapori e certi profumi, fino a una contaminazione creativa fra Oriente a Occidente presente in molti suoi film. Una contaminazione che servirà a svelare i significati cinegustologici di molti suoi film.

PARTE SECONDA

3. Il valore semantico (cioè cinegustologico) della tavola nel cinema di Ozpetek

Il Bagno Turco

Il bagno Turco - Hamam- è il primo lungometraggio scritto e diretto da Ferzan Ozpetek, nel 1997.

Il film narra di un rampante architetto, Francesco, interpretato da Alessandro Gassman, che, insieme a sua moglie Marta e un amico di vecchia data, Paolo, gestisce uno studio che si occupa di ristrutturazioni d'interni. A interrompere la frenetica vita lavorativa di Francesco, giunge una chiamata dall'ambasciata Turca, a comunicargli la notizia di un immobile ricevuto in eredità da una certa zia Anita, sorella della madre.

Francesco parte per Istanbul da solo con lo scopo di vendere in fretta l'immobile, ma presto scoprirà che si tratta di un Hamam, cioè di un bagno turco, che la zia ha gestito per più di trent'anni. A Istanbul conosce Osman, il custode del bagno turco e la sua famiglia (la moglie, la figlia Fusun e il figlio Mehmet) che lo ospiterà con grande calore, così Francesco a poco a poco cambia idea, appassionandosi all'edificio e decidendo di rimetterlo in uso.

Passa del tempo e Marta, sua moglie, che ha una relazione con Paolo, arriva a Istanbul per chiarire la situazione. Dopo alcuni diverbi col marito, una sera lo sorprende nell'hamam in atteggiamenti intimi con il giovane Mehmet.

L'hamam è un personaggio in sé, essendo un luogo che allo stesso tempo rappresenta il decadimento di un'epoca ormai svanita, ma anche un'occasione di "rinascita fisica" grazie al potere rilassante dei vapori. Per questo l'hamam è un vero e proprio stile di vita, in Turchia, e nel film un elemento che funge da collante: Francesco, grazie all'ospitalità di Osman e ai rinvenuti effetti personali di sua zia, che comprendono delle lettere mai spedite e delle foto di famiglia, si avvicina allo "stile orientale", affascinante per la sua diversità, e pure sensuale. Non a caso Francesco si fa sedurre da Mehmet proprio durante una visita all'hamam, mentre gli sta raccontando l'amore e le tradizioni occidentali che Anita gli aveva trasmesso.

"Hamam" è un film composto da momenti mancati: tra Francesco e Mehmet, tra Francesco e sua moglie (che da tempo sta attraversando un momento di crisi col marito), tra Francesco e la sua nuova città (alla quale, tuttavia, in poco tempo si lega indissolubilmente), tra la zia Anita e tutte le persone che la circondavano e le volevano bene, e persino tra la moglie di Francesco e

Istanbul che, proprio come il marito, in quelle strade trova sé stessa. Marta, pur avendolo in un primo momento per il suo essere profondamente cambiato rispetto ai frenetici ritmi romani, una volta giunta lì se ne innamora nuovamente proprio per quella leggerezza e quella felicità rinata in lui, e questo fino al tragico evento che cambierà per sempre la vita di Marta: l'omicidio di Francesco.

La tavola ricopre in questo film un valore importante, come del resto in tutta la filmografia di Ferzan Ozpetek.

Appena arrivato a Istanbul, Francesco, ospite a casa di Osman, si unisce alla sua famiglia per la colazione (kahvalti) , un momento sacro per gli orientali più del pranzo e della cena. Francesco, invitato a sedersi, dice “ bevo solo un caffè e vado via, grazie”, una bevanda la cui amarezza, e la cui velocità di consumo, rappresentano tutta la sua vita. In quel modo cerca di “sfuggire” a un mondo che non gli appartiene, e a un passato cui si affeziona proprio durante una colazione in cui emergerà il ricordo vivido di zia Anita grazie a delle uova condite con zenzero, pepe nero e l'immane peperoncino verde, con dopo dei pomodori, cetrioli, formaggio e olive. Durante una colazione, la figlia di Osman dice di volersi sposare e così il padre decide di festeggiare, invitando tutti a cena. Compresa Marta, che è venuta per dire al marito che vuole separarsi. Non riuscendo a parlare subito al marito, che è impegnato nella ristrutturazione del bagno turco, amareggiata lo incontra a cena, con tutti i membri della famiglia: sarà proprio durante quella cena che, davanti a un piatto (armeno) di tonno e soia e dopo un bicchiere di vino, invece di aggredirlo, richiede a voce alta l'attenzione di tutti, confessando il suo tradimento.

Quella fetta di tonno senza spine, e morbida, in effetti rappresenta cinegustologicamente l'essenza di Marta, aperta al cambiamento e predisposta alla rinascita, mentre l'agrodolce della soia e lo spessore di quel vino rosso casareccio rappresentano il senso di profonda realtà verso cui (finalmente) tendono. Istanbul, dunque, anche per il tramite dei cibi, diviene per lei la magia di una nuova dimensione di vita comunitaria, interrotta tuttavia da un finale nostalgico e malinconico.

Le fate ignoranti

Che bello avere una famiglia. Questo viene da pensare al termine della visione del film “Le fate ignoranti”, una storia “delicatamente intensa” che fa riflettere con intelligenza e con sensibilità che c’è vera famiglia dove ci sono affetti intimi, segreti condivisi e amori sinceri, a prescindere dal nome vicino a un campanello o sopra una porta d’ingresso. Antonia, magistralmente interpretata da Margherita Buy, vive una vita in apparenza facile, con tanto di bella villa con vista sul fiume, ma cade in crisi dopo un tragico incidente stradale in cui è rimasto coinvolto Massimo, suo marito. Non solo per la perdita, più che altro perché un giorno, per caso, scopre da una dedica che si trova sul retro di un quadro che il marito aveva un amante, e per di più da sette anni: una specie di secondo lutto, per lei. Questo la obbliga (finalmente) a uscire di casa, cominciando una serie di ricerche che la portano alla casa da cui era stato spedito il quadro. In quella casa vive una sorta di famiglia allargata che improvvisamente la catapulta nella ex vita parallela di suo marito, un mondo opposto al suo: se quello è “finto”, qui ci sono delle persone autentiche attraverso le quali, ormai vedova, conoscerà finalmente Michele/Stefano Accorsi, l’amante dell’uomo che ha dormito accanto a lei per dieci anni. “Le fate ignoranti” è un film che tratteggia con equilibrio le infinite possibilità di collisione che l’universo umano offre, accessibili solo attraverso uno sforzo di condivisione grazie al quale è possibile ampliare ed arricchire i propri orizzonti, e questo proprio a tavola.

Antonia, molto confusa, viene invitata a pranzo da Serra, che in pratica è la “madre” di tutti. Il pranzo si svolge sulla grande terrazza dell’appartamento dove c’è un grande tavolo imbandito e affollato, elevato a luogo di incontro tra usi, costumi e qualche ipocrisia. Da parte di Serra è un modo per tendere la mano a una donna prima logorata dal dolore, ora “perduta” di fronte a quella realtà così diversa da lei, che invece la “famiglia” di Michele in qualche modo conosceva grazie ai racconti di Massimo. La scena da antologia è proprio questa del pranzo comune dove –più delle confessioni e scoperte che i singoli personaggi le concederanno– quello che sembra spaventare Antonia è proprio l’incontro con la tribù della casa, un evento che prima la mette in crisi, poi la porta a lenta presa di coscienza. Qualcuno arriva più tardi, altri mangiano un boccone di fretta e se ne vanno via: sono loro le “fate”, ignoranti per la troppa vitalità o perché mentono e litigano per il troppo amore. Il pranzo con loro, nato dalla malinconia e dal bisogno di conoscere la vita “segreta” del marito, impone ad Antonia di valicare i pregiudizi di quelle “fate” scoprendo non solo un mondo nuovo, fatto di solidarietà e amicizia e libertà, anche un nuovo lato di sé capace di “rispondere” alle sue domande, restituendole la gioia di vivere. Così tanto che, addirittura, Antonia si scoprirà attratta dallo stesso Michele, per nulla buonista e consolatorio, fino a proiettare su di lui l’amore per il suo Massimo.

La scena cinegustologica del film è tuttavia un'altra. Serra, una mattina, dopo aver dato ad Antonia le chiavi dell'appartamento, le offre le sue celebri polpette speziate, preparate a partire da una ricetta di Massimo. Antonia, che mai aveva visto Massimo cucinare, né tantomeno inventare una ricetta ("Certo che Massimo cucinava, erano i momenti più belli con lui!", le dice Serra), non resiste alla tentazione di assaggiarle. Facendo questo, in effetti, è come se "assaggiasse" l'intera comunità delle "fate ignoranti" la quale, come le polpette (che uniscono la carne di vitello a quella del pollo), è composta da diverse "carnalità" –fra omosessuali, profughi, cuori infranti, ammalati di AIDS– "fuse insieme" dalla tenerezza (la mollica di pane, e le uova), dall'arguzia (data dalla sapidità dei formaggi), dall'allegria alcolica (il vino bianco), dalla freschezza dell'innocenza (la mela e l'arancia grattugiate) e dalla passione (il peperoncino).

La finestra di fronte

Dopo “Le fate ignoranti”, il sodalizio tra Ferzan Ozpetek, lo sceneggiatore Gianni Romoli e il produttore Tilde Corsi si solidifica in nome di un’accurata operosità inventiva. Nasce così “La finestra di fronte”, una pellicola che sembra essere due film in uno visto che mette insieme due epoche (la tragedia bellica del Novecento con lo scontento del Duemila), due generazioni antitetiche (quella di un uomo anziano e quella di una coppia trentenne), due sentimenti antitetici (il rimpianto del passato e la rinuncia del presente), due personaggi tanto diversi, quanto complementari (Massimo Girotti, nella sua ultima prova d’attore prima della scomparsa, e Giovanna (Mezzogiorno), uniti da un “luogo”, cioè una pasticceria. Se lei è imprigionata dal matrimonio infelice con Filippo (Nigro), Davide, un ebreo noto pasticciere, pur facendo fatica a ricordare, a un certo punto si ricorda di Simone, la persona amata che aveva lasciato perché la comunità non accettava il rapporto fra loro, una verità che Giovanna potrà scoprire solo quando anche lei sarà messa di fronte a una scelta affettiva.

La prima sera in cui Davide è ospite a casa della famiglia Nigro, Giovanna prepara per cena della pastina in brodo, un piatto leggero che cinegustologicamente rappresenta il suo gesto: innanzitutto serve a “scaldare” (il cuore, più che il palato) di Davide; poi l’assenza di grassi è un modo per pensare all’altro, più che a sé, visto che un anziano ancora sconosciuto potrebbe essere affetto da una qualche patologia digestiva (non a caso a questa cena non partecipa il marito, che rimane a guardare la partita in salotto); infine quel gesto è simbolo della “paura” di Giovanna a “creare” qualcosa di bello, mostrando i suoi talenti e la sua vera personalità.

La mattina successiva, quando Giovanna si sveglia, trova un’atmosfera meno tesa della sera precedente poiché Davide, con l’aiuto dei bambini, ha preparato delle crêpes per colazione, mentre lei, amando la pasticceria, di sera cucina dei dolci che poi vende per “arrotondare”, e li fa seguendo i consigli mirati di Davide: la “pasticceria”, dunque, diventa l’anello di comunicazione tra i due, e il modo che lui ha di trasmettere a lei “l’esperienza” e la “dolcezza della vita” (secondo Davide creare qualcosa con le mani, cioè impastare, significa assumersi la responsabilità di arrivare in fondo alle proprie intenzioni e ai propri sogni).

Durante una consegna al pub, invece, Giovanna incontra il dirimpettaio che lei osserva sempre dalla finestra della cucina e da cui è attratta: si chiama Lorenzo (Raul Bova), in quell’occasione bevono una birra e Lorenzo le confessa che ama i suoi dolci e spesso va in quel pub solo per quelli. L’alcool della birra aiuterà i due a conoscersi meglio, tant’è che da allora quella “finestra” sarà sovente aperta per “scrutare”. Il giorno successivo, invece, Lorenzo inviterà Giovanna al solito bar per chiedere di Davide, ma quel caffè sarà solo una scusa per poterla guardare confessandole che in realtà conosce bene le sue abitudini e l’amarezza che ha in fondo agli occhi: non a caso quel caffè – che

infatti solitamente beve amaro – in quella occasione verrà mischiato con un po' di latte, il cui colore bianco rappresenta la dolce purezza del sentimento che nutre verso di lui.

Dal passato, e dalla giacca di Davide, spunterà fuori una misteriosa e commovente lettera d'amore il cui testo rivela sia la verità su di lui, ma anche gli stessi sentimenti di amore e rinuncia che (s)legano Giovanna a Lorenzo. È allora che lei fa visita all'appartamento Veroli, a casa di Davide appunto, dove attraverso i racconti della governante scopre che lui è stato un famoso pasticciere reduce degli avvenimenti che precedettero e seguirono la notte del 16 ottobre 1943, quando i nazisti rastrellarono il ghetto di Roma e ne deportarono gli abitanti.

Nell'ultimo incontro con Giovanna, Davide – ancora alle prese con i disturbi di memoria, ma con lei lucidissimo – le fa assaggiare un pezzetto di cioccolato esortandola a percepirne, subito dopo l'amarezza, la dolcezza che lascia in bocca: è questo il suo modo per farla riflettere sulle contraddizioni della sua vita, e sul bello che comunque può trovarci dentro. È poi che l'accompagna in una stanza con al centro una grande tavola stracolma di torte preparate per lei.

Il gesto di spalancare la porta della stanza che dà sulla tavola imbandita ha un duplice obiettivo: la vista dei dolci si dissolve per lasciare spazio alla panetteria in cui Davide lavorava con Simone, con i tanti pezzi di pane tutt'insieme che prendono il posto delle torte sul tavolo, a sintetizzare il ricordo dei giorni felici con Simone che dovranno “spronare” Giovanna, mostrandole la vera meta del suo desiderio (“lei non deve trasformare la sua passione in un hobby”, come per dirle le passioni devono occupare la vita intera, non solo un “angolo”).

Davide invita poi Giovanna a preparare insieme un dolce per i suoi bambini: è questa la scena in cui finalmente lei può dimostrare di saper collaborare con un maestro di pasticceria (e di vita) perché essere all'altezza non significa altro che essere disposti a lavorare affinché il proprio sogno si realizzi. La scelta di una torta agli agrumi è provocatoria: si tratta infatti di un dolce non proprio per bambini, ma una gustosa torta dove il cacao amaro in polvere – amplificato dall'amaro delle arance – rappresenta appunto l'amarezza dei ricordi di Davide, mentre la morbidezza del pan di spagna rappresenta quell'amore che, ancorché negato, è comunque il pilastro (soffice, ma fragile) di ogni vita, come succede in quella torta.

La conclusione del film fa pensare alla guarigione, alla cura riuscita: Davide infatti, le lascia in “eredità” tutti i suoi attrezzi di lavoro. Un'eredità evidentemente simbolica che parte dalla loro precedente complicità: d'ora in avanti lei dovrà camminare da sola, tanto in pasticceria quanto nella vita, potendo però usare gli “strumenti” di Davide.

Cuore Sacro

“Cuore Sacro”, uscito nel 2005, si apre con i successi imprenditoriali di Irene (Barbara Bobulova) ottenuti grazie a delle speculazioni che mandano sul lastrico una coppia di amici, fino a spingerli al suicidio. Non abbastanza soddisfatta, Irene (accompagnata dalla vigile attenzione della zia, Lisa Gastoni) intende lucrare anche sul suo palazzotto di famiglia, ricavandone tanti appartamenti. Visitandolo, tuttavia, trova sulle pareti di una stanza il passato della madre e tutta la follia da cui era affetta – fra religioni lontane e idiomi sconosciuti – che comincia a turbarla. Oltre a ciò Irene trova anche dei fazzoletti bianchi ricamati con la sua iniziale, veri e propri segni d’amore per lei: è da qui che nella vita di Irene comincia a palpitare non solo lo spirito della madre, anche il suo corpo reincarnato in un alter ego, Benny, una strana ragazza che incontra fuori dal palazzo. Benny inizialmente sembra una piccola ladra, in effetti è una creatura dall’animo particolarmente generoso. Insieme alla zia va a visitare l’altra sorella del padre, che è rinchiusa in una comunità per anziani, allo scopo di ottenere il suo consenso per ristrutturare il palazzo. È durante quella visita, sorseggiando un tè caldo e ascoltando i racconti antitetici delle due zie, che Irene capisce di non aver mai conosciuto davvero sua madre, tant’è che Irene finisce di bere quel tè da sola riflettendo sulle affermazioni di una zia (“perché devi trasformare quel palazzo fatto di passato e di ricordi tuoi in tanti piccoli loculi?”).

Anche qui, come in quasi tutti i film di Ozpetek, c’è la “tavola” (un caffè, un pranzo o – come in questo caso – una semplice tazza di tè) a raccontare cinegustologicamente il “momento” (il tè in questo caso ha la funzione di riscaldare il cuore di Irene, ponendola davanti a una verità differente sulla madre).

Poco consapevole di sé e schiacciata da un dolore “antico e sordo”, per di più amplificato dal senso di colpa del suicidio dei coniugi, Irene cambia atteggiamento nei confronti di chiunque altro incontri. Così, tornando al palazzo, accetta l’invito a cena di Benny presso una trattoria di quartiere.

Il posto non è consono allo status di Irene, ma è proprio la semplicità di quel locale che evidenzierà la complicità profonda che unisce le due donne.

Irene, presa da una sorta di trance emotivo, obbedisce a una spinta interna e, una volta morta la ragazza, prende il suo posto nel fare quello che lei faceva prima, cioè portare cibo e provviste ai poveri del quartiere, ma in maniera sempre più estesa e organizzata. Decide così, opponendosi alla zia e persino ai saggi consigli del prete (Massimo Poggio), di trasformare il palazzo di famiglia in una mensa per poveri, impegnandosi in prima persona nella distribuzione delle vivande e poi cedendo via via tutto quello che possiede.

Il cibo, in quest’ultima parte del film, appare come il protagonista: se da un lato serve a svelare le passate origini sociali (decadute) di molti avventori della mensa (una signora estrae dalla sua borsetta delle posate d’argento, mentre

un'altra prende del cibo dicendo che non è per lei), d'altro lato per Irene è un forte segno cinegustologico di autorealizzazione (è infatti nel gesto quotidiano di sfamare i più bisognosi che la protagonista trova finalmente il suo “cuore sacro”, cominciando a redimersi).

Nel dare il cibo ai più poveri è come se lei desse la vita al suo prossimo, ma si tratta di un gesto quasi pudico, bene espresso dall'unico cibo che Ozpetek decide di ritrarre da quel banchetto: un altrettanto semplice e “naturalissimo” piatto di insalata.

Saturno Contro

Nel 2007 Ozpetek realizza “Saturno contro” che potremmo definire come una specie di pellicola di “chiusura”: di tematiche, di volti, di vezzi e di situazioni. Dopo l’affascinante excursus tra le pieghe della povertà e della redenzione di “Cuore sacro”, un film in cui il barocco andava a braccetto con il melodramma, il regista italo-turco ritorna alla sua poetica iniziale mettendo in scena uno spettacolo corale, a prima vista molto simile a “Le fate ignoranti”. Anche qui, infatti, al centro della storia c’è una specie di “gruppo di famiglia” che, tuttavia, non è affatto “ignorante”: tutti sono infatti più o meno quarantenni, e di successo, e borghesi. La pellicola comincia proprio in cucina, a casa di Davide (Pierfrancesco Favino, che scrive favole per ragazzi) e Lorenzo (Luca Argentero, che nella vita è grafico pubblicitario). Entrambi stanno cucinando per una cena cui prenderà parte anche Paolo, un nuovo amico di Lorenzo “esterno” al gruppo che porterà un dolce alla frutta, un gesto cinegustologico – fatta com’è di dolcezza e tenerezza – che funge da richiesta di “accettazione” in quella famiglia così unita, quasi ermetica, che si ritrova sempre intorno a quel tavolo, vero e proprio palcoscenico delle loro emozioni e anche “ambulatorio” in cui si stemperano le rispettive tensioni. Angelica è invece una psicologa avversaria del fumo e Antonio, suo marito, un bancario in “bancarotta esistenziale”. Questo personaggio, interpretato da Stefano Accorsi, ha per tutto il film un rapporto di negazione con il fulcro di quella famiglia, la tavola, perché intende passare del tempo con la sua amante. L’atteggiamento di Antonio (che, ogni volta con una scusa diversa, non prende mai parte a una cena) è un segnale cinegustologico: potrebbe incontrare la sua amante anche in altri momenti della giornata ma, poiché la sua “famiglia” siede quasi tutte le sere intorno al tavolo di via Ortensie – che è la casa di Ferzan Ozpetek – per raccontarsi e confrontarsi, senza mai mentire, decide di farlo sempre a quell’ora perché privo del coraggio della verità. Si tratta di un atteggiamento ambiguo che ovviamente lo conduce al continuo scontro con la moglie e induce l’inquietudine della figlia maggiore che mostra – anche lei in modo cinegustologico – il suo malessere servendosi del fratello minore: rifiuta il cibo obbligandolo a mangiare a ogni pasto anche il suo piatto, ed esortando la madre a capirne il motivo (cinegustologicamente evidente: il rifiuto del cibo equivale al rifiuto dei sapori della vita, tutti).

Anche l’epilogo del film si svolge a tavola, durante una delle tante (affollatissime) cene, mentre Roberto – marito di Neval – sulle note di una canzone imbecca tutti i commensali con un arancino che ha lo stesso valore cinegustologico delle polpette –per l’unione di molti ingredienti – de “Le fate ignoranti (vedi pag. 12): qui l’impasto di riso (la cui consistenza dura rappresenta lo “spessore” professionale dei vari personaggi), il prosciutto cotto a dadini e i piselli (che, avendo la stessa grandezza, delineano la stessa voglia di uguaglianza e appartenenza), la mozzarella (che simboleggia la purezza del

sentimento d'amore che Davide nutre per Lorenzo: non solo per il colore bianco, anche per la consistenza, perché una volta fritta la mozzarella si scioglie un po' come Davide a ogni richiesta di Lorenzo) e infine l'impanatura (la cui croccantezza scricchiola sotto i denti come il malore di Lorenzo, un colpo di scena che smuove le loro vite ermetiche e apre la porta della separazione) sono tutti "segni cinegustologici".

Nel film esistono altri momenti cinegustologici: quando Davide rientra a casa dopo i funerali, cucina e mangia in piedi un piatto di spaghetti sconditi quando invece con Lorenzo adorava passare del tempo in cucina inventando piatti (la mancanza di sughi, su quegli spaghetti, è metafora della sua "nuova" vita senza di lui, triste e scipita); quando poi lo stesso Davide sparisce per elaborare il lutto, tutti lo raggiungono nella sua casa in campagna in cui poi decide di rompere il silenzio bevendo del vino rosso che, grazie all'alcool, disinibisce e riscalda i cuori di tutti i commensali, facendo comprendere meglio (a tutti) l'importanza della loro amicizia.

Un giorno perfetto

“Un giorno perfetto” è una pellicola che, nella genesi, si distacca dalle precedenti produzioni poiché Ozpetek per la prima volta accetta di portare sullo schermo una storia non scritta da lui, bensì ispirata all’omonimo romanzo corale di Melania Mazzucco. La necessità di personalizzare il racconto, rendendolo diverso dal romanzo d’origine, spinge il regista a impregnare la pellicola di piccoli tocchi d’originalità, richiamando i toni tipici del suo cinema più tradizionale.

La storia – attraverso un flashback – racconta la vita di nove personaggi nell’arco di una sola giornata, i cui protagonisti sono però Antonio (capo scorta violento e ossessivo, sulla carta lontanissimo dal suo interprete – Valerio Mastandrea – che così dimostra di sapersi staccare dal cliché del simpatico sfigato spesso impostogli dal cinema italiano) ed Emma (una donna segnata dalla vita, ma in cerca di un riscatto perché ancora provocante e sensuale, come sa essere la sua interprete Isabella Ferrari).

In contrapposizione alla violenta separazione tra Emma e Antonio, il film mette in scena la crisi matrimoniale molto più gelida tra l’onorevole Fioravanti (di cui Antonio è caposcorta) e sua moglie Maja. Nel giorno del compleanno della figlia, a colazione, Maja si prepara e sorseggia un caffè in piedi, di spalle al marito che invece è seduto a tavola e si fa servire un succo di frutta dalla cameriera. Si tratta di un primo riferimento cinegustologico che mette in evidenza i contorni di questa relazione (il semplicissimo caffè di Maya è “quotidiano”, cioè molto lontano dal quasi “esotico” succo di frutta – pure servito – dell’onorevole, a simboleggiare la sua realtà fatta di piaceri: le due bevande, insomma, sottolineano cinegustologicamente l’incomunicabilità fra loro, sottolineata durante tutta la pellicola dal fatto che Maja è sempre ripresa in secondo piano, e di spalle).

Mara (Monica Guerritore) è invece l’insegnante di Valentina, figlia di Antonio ed Emma. Un giorno la incontra per strada: Emma – che è appena stata licenziata e picchiata dal marito – viene invitata da Mara a bere un altro semplice caffè (la bevanda più “veloce” che ci sia, che cioè non costringe l’invitato a raccontarsi più di tanto) poiché ha voglia di sapere qualcosa (senza esagerare) circa il malessere che appunto Valentina racconta nel suo diario. Il caffè appare come una scusa e un messaggio di solidarietà, tant’è che oltre ad ascoltarla Mara resterà a lungo accanto a Emma che, entusiasta, le dice: “questa sera voglio preparare ai ragazzi una cena completa: primo, secondo, frutta e dolce, è da tanto che non lo faccio”. Un altro segno cinegustologico importante: cucinare è un atto d’amore, ma in questo caso la “cena completa” allude a una promessa d’impegno totale, cioè senza più restrizioni, di una madre che vuole dare tutto ai propri figli. Emma, tuttavia, non ci riuscirà: mentre Mara la sta riaccompanando a casa, Antonio – dopo un anno di assenza – prende i figli e li porta a mangiare prima una pizza, poi un gelato (che non consumeranno, a significare la loro non voglia di una cosa “dolce” –

forse perché “fredda” – da parte del padre) prima di commettere il tragico omicidio-suicidio.

Il film si conclude con una lunga passeggiata di Emma che, ignara di tutto, vaga a piedi per le vie di Roma concedendosi poi un gelato con aria imbarazzata: “Un cono da due, da tre, anzi no, da quattro... crema, un po’ di cioccolato, più crema però”, dice alla gelataia. Il gelato in questo caso fa pensare all’infanzia, cioè ai suoi figli, ma anche alla spensieratezza di lei come adulta (“Era da un po’ che non passavo un po’ di tempo da sola”); la dolcezza di tutti quei gusti, poi, sembra voler colmare il vuoto “amaro” di un’interminabile chiamata non accettata.

Mine Vaganti

In “Mine Vaganti” il cibo scandisce la storia dei Cantone – ricca famiglia leccese – a partire dalla sua attività, essendo proprietaria da generazioni di una fabbrica di pasta (alimento-emblema della terra e della famiglia già nell’Italia dei Comuni, in epoca medioevale), per andare alla stessa trama: la tavola, infatti, fa da sfondo a tutti i passaggi decisivi dei film, primo fra tutti quello dell’outing dei due fratelli Cantone, Antonio (Alessandro Preziosi) e Tommaso (Stefano Accorsi) (Tommaso, giunto da Roma, aspetta la cena di famiglia per dichiarare un segreto, ma Antonio lo interrompe per sostituirsi a lui nella confessione della propria omosessualità). Sono molti i segni cinegustologici di quel pranzo, i cui colori sottolineano il valore dell’appartenenza alla propria terra: l’acidità dei pomodori rappresenta “l’acre interiore” di ogni membro di quel nucleo familiare (ognuno di loro ha un segreto che non confessa); le olive rinviano all’albero di ulivo (che, essendo molto diffuso in Puglia, rappresenta l’essenza del padre: per un certo verso “maestoso”, per altro “contorto”); la croccantezza delle bruschette produce infine una specie di scricchiolio che richiama quello della confessione di Tommaso, che prende il posto di Antonio nella fabbrica grazie all’aiuto di Alba (Nicole Grimaudo) con cui prima stringe amicizia, poi crea un rapporto di complicità (è memorabile la scena in cui, durante una delle cene che si concedono sulle note di “Pensiero Stupendo”, mettendo in scena un gioco di sguardi al limite della seduzione). I tramezzini che consumano (a base di maionese e prosciutto cotto, accompagnati dal vino) sono “contemporanei”, mentre il montaggio alternato ci mostra i loro primi piani espressivi mentre bevono e mangiano, acuiti dal valore cinegustologico delle materie prime (la maionese è una salsa cremosa e omogenea, quindi ordinaria come loro, ma con un odore che “risveglia” i sensi di entrambi, creando un impulso che potrebbe portare a un’esplosione; il prosciutto cotto, ha un sapore delicato e una consistenza tenera che incarnano la personalità di Tommaso).

Ci sono poi altre le scene in cui il cibo assume un significato narrativo: innanzitutto quella in cui Vincenzo Cantone sente l’esigenza di “smentire” le voci di paese ed esce per strada con Tommaso, sfilando per il corso senza mai smettere di ridere e ordinando al bar una bottiglia di champagne la cui effervescenza è un modo (cinegustologico) per fingere un’allegria, e svolge la stessa funzione la ricca cena a base di polli, formaggi e salumi di ogni genere che la madre prepara per Tommaso che ha deciso di fare una “sorpresa” e si presenta a casa con tre amici gay. In particolare la cui carne bianca e tenera del pollo sottolinea cinegustologicamente la bontà d’animo. Durante una colazione, poi, Tommaso – dopo aver ritrovato l’intimità con il suo compagno – afferma di non voler proseguire la tradizione imprenditoriale della famiglia perché attratto dalla scrittura (si è infatti laureato in lettere all’insaputa dei genitori). Questa colazione prevede brioche e un cestino pieno di arance, due

elementi che evidenziano una forte contrapposizione cinegustologica in Tommaso (da un lato è dolce e fragile nei confronti dei suoi cari dopo la confessione di suo fratello come quelle brioches, d'altro lato ha un involucro solido e aspro come le arance). Nell'ultima scena, infine, la nonna/alias Ilaria Occhini, che ha sempre appoggiato la libertà dei nipoti durante tutto il film, perseguitata dal peso di un amore impossibile si chiude in camera, si veste, si trucca e, allo specchio, cede alla tentazione di tanti dolci – belli e colorati – che non avrebbe dovuto mangiare perché diabetica, a dimostrare un'intenzione al suicidio che fa pensare alla trama de “La grande abbuffata”, ma anche la ricerca di una dolcezza esistenziale sempre negata.

Magnifica Presenza

“Magnifica presenza” esce fuori dagli schemi delle precedenti pellicole di Ozpetek poiché decide di “osare” con una storia inverosimile dove realtà e immaginazione coesistono nella vita di Pietro Ponte (Elio Germani), un ragazzo che ha l’ambizione di diventare attore e per concretizzare questo sogno abbandona la Sicilia dirigendosi alla volta della capitale. Qui, nonostante le grandi aspettative, lo attende una realtà più dura fatta di un lavoro notturno in pasticceria (inforna i cornetti) che tuttavia realizza con passione. Pietro è innamorato (platonicamente) di Massimo, un regista con cui ha avuto una notte d’amore durante una vacanza e cerca insistentemente poiché crede possa essere la sua “raccomandazione” nel mondo del cinema. Dopo averlo invitato a cena a casa sua, sfoglia un ricettario e decide di preparare un arrosto imbottito di uova (la pietanza appare cinegustologicamente come un “oggetto” surreale – visti gli strani accostamenti – che bene rappresenta la “realtà immaginaria” di Pietro. Nell’iconografia cristiana l’uovo è oltretutto il simbolo della resurrezione che in questo caso diviene metafora cinegustologica poiché Pietro spera di trarre da quella cena la possibilità di cominciare la sua – nuova – vita da attore). La cena non si consuma poiché Massimo va subito via, mentre la macchina da presa si sofferma sulla tavola accuratamente apparecchiata. A rompere il silenzio, Pietro immagina che a tavola sia seduta una compagnia teatrale che consuma quell’arrosto mentre lui beve del vino per stemperare la delusione. Un gioco, quello di Pietro, che il protagonista conduce con una naturalezza disarmante, costruendo così un suo alter-ego puro e innocente destinato perciò a diventare una “magnifica presenza” per i fantasmi che popolano l’appartamento. Per questo la notte seguente, mentre sistema meticolosamente i cornetti nella teglia, Pietro ripete le battute dell’unico provino a cui in effetti ha partecipato (la dolcezza e la friabilità dei cornetti, poi, delineano cinegustologicamente il suo profilo caratteriale: la prima evidenza la sua bontà d’animo, la seconda rappresenta invece lo sgretolarsi delle sue illusioni). In seguito a una visita medica, preceduta da un malore, un medico (Massimiliano Gallo) gli consiglia di lasciare il lavoro notturno in pasticceria per dormire la notte, così Pietro ne trova subito un altro come cameriere in un bar (anche qui la m.d.p. inquadra le mani di Pietro che sistema con cura maniacale dei pasticcini in un vassoio). In un’altra scena Pietro viene inquadrato mentre mangia un piatto con dentro delle patate tagliate a fette e alcune rondelle di carota (entrambi gli ortaggi sono bolliti, anche in questo caso la loro morbidezza rappresenta cinegustologicamente la fragilità di Pietro, come pure l’inconsistenza del suo sogno), degli asparagi (il cui colore simboleggia la speranza di Pietro che, dopo il malore, accantoni i suoi sogni, privilegiando l’uomo all’attore), quattro polpettine (anche queste, come le uova, hanno un che di surreale, ma questa volta a causa della loro forma) e uno stampo di riso in bianco (che, ancora una volta, rappresenta il suo candore). Il tutto viene sistemato ancora una volta con accuratezza, delineando una propensione nevrotica all’ordine che evidenzia il

suo disperato tentativo di tenere la sua vita intera – quella reale, ma soprattutto quella immaginata – sotto controllo). Nella sequenza successiva, un montaggio alternato ci mostra infine Pietro mentre attacca delle figurine in un album – collezionarle è una sua grande passione – e sempre lui mentre cerca di mangiare insieme la patata e la carota esclamando “Niente, sempre i soliti doppioni!” poiché nel piatto si ritrova una fetta di patata in più: un altro modo di dire, attraverso il cibo, quanto la sua “collezione interiore” sia priva di alcuni pezzi, proprio come si trattasse del mosaico interiore della sua vita.

Allacciate le cinture

Il rito propiziatorio di Ozpetek, quello della tavola come strumento narrativo, si conferma anche in “allacciate le cinture”, tant’è che i protagonisti di questo film – Elena (Kasia Smutniak), Fabio (Filippo Scicchitano) e Silvia (Carolina Crescentini), tutti camerieri in un bar – hanno un sogno in comune: aprire uno proprio. Durante una festa Silvia presenta loro Antonio – Francesco Arca – con cui Elena qualche giorno prima aveva avuto una discussione. Antonio comincia a frequentare il bar per parlare con Silvia, ma finisce per incontrare spesso anche Elena: fra loro scatta subito un’attrazione fisica fin quando un giorno Antonio si fa servire da Elena una birra ghiacciata e la invita a seguirlo nella sua officina (Antonio è un uomo riservato e di poche parole, quella birra – “fredda” e amarognola come Elena, ma pure cremosa e avvolgente – appare cinegustologicamente il modo che la ragazza adotta per farsi “bere”, cioè conoscere, tant’è che Antonio se la scola in modo selvaggio) .

Tredici anni dopo Elena e Fabio celebrano l’anniversario dell’apertura del loro locale. Lei è sposata con Antonio da cui ha avuto due figli, ma durante un controllo medico le viene diagnosticato un cancro al seno che decide di “confessare” riunendo tutta la famiglia al bar, e preparandosi un caffè in cui versa due bustine di zucchero, un alimento dolce che – cinegustologicamente – serve a colmare le “amarezze” della sua vita: da un lato la drammatica scoperta della malattia, dall’altro la “distanza” che il marito ha posto fra loro da un po’ di tempo (distanza che Antonio, appresa la notizia, incrementa, non rientrando a casa per giorni). Elena – addolorata – prova a cercarlo invano per giorni, fin quando lui rientra a casa senza proferire parola. È allora che Elena rompe il silenzio dicendogli “Ho preparato una minestra di verdure buone, la riscaldo?”, domanda alla quale Antonio replica annuendo e aggiungendo “Va bene anche fredda”, per poi commentare “Buona questa minestra” (la varietà di verdure e legumi contenuti nella minestra sono il simbolo delle differenze socio-culturali e caratteriali dei due coniugi, mentre la consistenza liquida che tende a omogeneizzare le diversità rappresenta il loro modo di essere comunque legati e complici) .

Dopo essere stata ricoverata, Elena si sveglia in ospedale per un malore. È allora che suo marito si dimostra più affettuoso e comprensivo anche nei confronti di Fabio che mentre beve un superalcolico – la cui alta gradazione alcolica serve a disinibirlo – racconta ad Antonio del giorno in cui i genitori scoprirono la sua omosessualità. In seguito Antonio, sempre più unito al suo nucleo familiare, cena a casa della suocera con i bambini e la stravagante zia (Elena Sofia Ricci). Sul tavolo compaiono dei polli la cui carne bianca e tenera rappresenta cinegustologicamente il candore del sentimento che Antonio nutre per quella famiglia, mentre la pelle croccante il suo “nasconderlo”, anche se in modo “fragile”: quella sera stessa, infatti, dopo cena Antonio rompe quella tenera corazza decidendo di raggiungere Elena in ospedale per fare l’amore

con lei, così confermandole i suoi sentimenti e tutta la sua passione. Passata la notte Egle, la compagna di stanza di Elena, di mattina mangia un biscotto al cioccolato, di nascosto e con voracità, ringraziandola per le emozioni provate quella notte vedendoli mentre facevano l'amore (quei biscotti, dolci e teneri come sono, risultano un alter ego cinegustologico di quelle emozioni). Elena scappa quindi dall'ospedale per raggiungere Antonio e lui, prima di riaccompagnarla, la porta al mare, nello luogo del loro primo bacio (è allora che, attraverso un flashback, negli ultimi minuti della pellicola viene raccontato il momento in cui Elena aveva detto alla madre e a Fabio di essersi innamorata di Antonio mentre beve con un cucchiaino una tazza di latte – qui il latte simboleggia il suo sentimento purissimo, quasi infantile).

Rosso Istanbul

A vent'anni da "Il bagno turco" Ozpetek torna a lavorare nel suo paese d'origine prendendo come spunto il suo romanzo autobiografico, "Rosso Istanbul", di cui infatti conserva il titolo. Anche Orhan (Halit Ergenc) torna a Istanbul dopo vent'anni di esilio volontario a Londra, ma con il compito di fare da editor a un noto regista, Deniz (Nejat Isler), che organizza per il suo arrivo un meeting con i protagonisti del libro, tra cui la sua miglior amica Neval (Tuba Buyukutun). Deniz gli più volte gli offre da bere, ma lui si dichiara astemio, ordinando al cameriere un bicchiere d'acqua. Quando il proprietario di casa, ex amante di Deniz, gli dice "io non mi fido di quelli che non hanno vizi", allora lui prende un bicchiere di champagne e lo beve tutto d'un sorso (una bevanda, lo champagne, la cui effervescenza conferisce a Orhan il fervore per affrontare quell'incontro difficile, con persone sconosciute perlopiù in un paese – il suo – che non riconosce). Finito il banchetto, editor e regista si rilassano in giardino. Deniz, visibilmente brillo, continua a bere della vodka, così cominciando a fare delle avances a Orhan (la vodka è un superalcolico che, oltre a conferire a Deniz la necessaria disinibizione, ha una "trasparenza" che cinegustologicamente rappresenta la schiettezza di quelle avances).

L'improvvisa sparizione di Deniz diventa quindi il presupposto rievocativo di un passato che per Orhan sembra essere lontano, imprigionandolo in una rete di legami, familiari e di amicizia, che una mattina lo porta a invitare Neval a bere un caffè di fronte all'orologeria di famiglia (l'energia di questo caffè rappresenta il primo passo del suo "sblocco emotivo" verso di lei).

Il giorno successivo Orhan e Neval cercano Deniz presso la sua casa al mare (che è appunto il luogo in cui amava rifugiarsi), ma trovano solo pareti scarabocchiate e disordine: anche in cucina, perché se il piano cottura appare in ordine, sulla tavola c'è un posacenere stracolmo di mozziconi di sigaretta e numerosi contenitori per la pizza aperti (questo cibo ordinato da fuori, cioè "non cucinato da lui", è paragonabile alla sua vita: dopo aver ingaggiato Orhan per fargli da editor, scompare per obbligarlo a "cucinarsi" da solo la stesura del libro).

Orhan viene quindi invitato a cena da Neval. È allora che scopre che lei è sposata: tuttavia resta a mangiare con i coniugi le "Meze", un famoso piatto turco. Neval chiede quindi al marito di andare in cucina per prendere il dolce, una scusa per poter dire a Orhan "Tu sei l'uomo che ho sempre cercato, ma non succederà, volevo dirtelo": è allora che si capisce che quelle Meze – degli involtini di melanzane – rappresentano loro due (il loro retrogusto amarognolo, accentuato dall'amaro delle olive nere, simboleggia "l'amaro interiore" che i due hanno coltivato interiormente, con il bianco del formaggio a rappresentare il candore di quel sentimento condiviso).

Il film termina con una scena simile a quella iniziale, ma con al centro un diverso protagonista. Quando Orhan arriva a Istanbul, Deniz riempie d'acqua la

ciotola del suo cane ormai defunto e allora Orhan gli domanda il perché di quel gesto assurdo. “Ah già, i legami non fanno per te”, gli dice allora il regista. Nella scena finale Orhan, rimasto ormai solo nella casa di Deniz, rifà lo stesso gesto: riempie d’acqua la ciotola del cane. L’acqua rappresenta cinegustologicamente la vita che Orhan ha riscoperto: ora è lui, finalmente, pronto a stabilire un legame e a prendersi cura di qualcuno.

Napoli Velata

Un movimento avvolgente, elegante, quasi una vertigine (ma a salire, non a cadere). Un omicidio sul pianerottolo, come in un giallo d'antan. Una scena di sesso infinita, cruda, appassionata. In mezzo un mistero alla napoletana, "la figliata dei femminielli", in *tableau vivant*, con un velo steso tra la scena e la macchina da presa per nascondere simbolicamente ciò che s'intende rivelare. Comincia così l'ultima fatica di Ozpetek, "Napoli velata", in cui prevale l'approccio – a tutto tondo – del melodramma, traducendo la forza dirompente della città in una struttura narrativa che intreccia fili in profondità.

La protagonista (Adriana/Giovanna Mezzogiorno), anatomopatologa a disagio coi vivi, durante un ricevimento privato incontra Andrea (Alessandro Borghi) che la seduce e la ama una notte intera fino a darle un appuntamento. Adriana è travolta, finalmente viva, e raggiunge gli amici a casa di sua zia Adele (Anna Bonaiuto) dove Pasquale (Peppe Barra) intrattiene a pranzo alcuni amici: è allora che lei, in modo inusuale, lascia trapelare qualche emozione. Andrea non si presenta tuttavia all'appuntamento e il giorno successivo lei, esaminando il cadavere di un ragazzo ucciso, riconosce appunto Andrea. Sconvolta dall'accaduto, cerca di indagare sull'omicidio, aiutata dal fedele amico Pasquale, ma osteggiata dalla zia, che pare da subito "responsabile" di quella morte. È allora che prende vita il fantasma di Adriana, il presunto gemello di Andrea (Luca, interpretato sempre da Borghi), ed è così che la seconda parte della pellicola vive del suo doppio, cioè di una struttura circolare che collega la prima e l'ultima sequenza, replicando persone e situazioni. Pasquale, l'unico a essere a conoscenza del presunto gemello e della storia d'amore possessiva che sembra provare nei confronti di Adriana, cerca poi d'indagare sul mistero dei numeri che Andrea ha lasciato scritti quella notte a casa sua.

In "Napoli velata" ci sono meno tavole imbandite che in altri film di Ozpetek, ma il regista non trascura anche qui le tracce semantiche dell'*ars culinaria*. Quando Pasquale incontra Adriana per rivelarle quello che ha scoperto e metterla in allarme, prima di morire per un probabile avvelenamento che gli impedisce di dirle alcunché, beve una limonata, una bibita analcolica che appare cinegustologicamente "una scossa" – fredda e acida – al fine di trovare il coraggio della verità, il cui oscuro mistero è allo stesso modo "freddo e acido". Adriana cerca poi Antonio, il vice commissario (Biagio Forestieri) che indaga sulla morte di Andrea, per raccontargli di Luca. Antonio, molto attratto da lei, il giorno successivo la raggiunge a casa: Adriana sta preparando delle polpette, un composto di più carni che – ancora una volta sulla falsa riga delle polpette presenti ne "Le fate ignoranti" – diventano la metafora di tante persone diverse che inevitabilmente sono coinvolte nel mistero della morte di Andrea, con l'uovo che, simbolo surrealista, rappresenta il viaggio onirico di Adriana, mentre la mollica di pane bagnata delinea il profilo "morbido" di Antonio che, ormai vedovo, lascia spazio alla bontà d'animo e al sentimento

nei confronti di Adriana (non a caso le rivela le novità sulle indagini proprio mentre sta addentando una polpetta).

Quasi alla fine del film Adriana, che pare aver pareggiato i conti con il passato, affronta finalmente – a casa sua, ma insieme ad Antonio – le sue proiezioni mentali, pronta a “chiudere” con il fantasma di Andrea: dopo avergli chiesto un caffè gli dice di prendere del latte dal frigo, una scusa inconscia per farglielo aprire e fargli vedere la quantità di piatti colmi di cibo conservati per Andrea, evidentemente non consumati. È allora che Antonio le chiede dei sacchi per la spazzatura e, insieme a quelli, il permesso di liberarsi simbolicamente di tutto ciò che quel cibo abbandonato rappresentava.

Conclusioni

“La difficoltà non sta nel credere alle nuove idee, ma nel fuggire dalle vecchie”.

La citazione di John Maynard Keynes è calzante per riavvolgere il nastro e descrivere con un aforisma ciò che ho raccontato nella mia tesi: un percorso accademico, se affrontato con la giusta dose di spirito critico, curiosità e propensione al rinnovamento, non può infatti mai dirsi realmente concluso poiché l'apprendimento e la ricerca, se maturati in un contesto sempre mutevole e pregno di evoluzione, non possono essere del tutto ultimati. E' il caso della comunicazione, un settore i cui studi si trovano quotidianamente al punto di svolta, cioè di evoluzione: perciò acquisisce un particolare rilievo la Cinegustologia, una disciplina nuova e totalmente immersa nella contemporaneità.

Il discorso della “ricerca semantica” che ho attuato nell'intera filmografia di Ferzan Ozpetek tiene conto di due piani evolutivi differenti, ma complementari: l'analisi di un film e il riconoscimento di un *gusto alimentare* (così dicendo che la storia di un film è dolce, amara, tenera, dura, cruda, ecc). Entrambi sono il risultato di un'esperienza sensoriale per definizione soggettiva, ma lo è anche l'analisi semantica delle immagini in cui compare un convivio, un'esperienza polisensoriale attraverso cui un regista può realizzare un discorso più complesso, quello dove il cibo non rappresenta più un mezzo per soddisfare dei bisogni fisiologici, ma è irrinunciabilmente legato a significati emozionali, sociali e culturali, trasformandosi in vero e proprio strumento di narrazione. E' impressionante come una storia raccontata per immagini colpisca tanto l'emozione di uno spettatore, ed è ancora più impressionante come una storia che narra attraverso l'*ars culinaria* colpisca letteralmente lo stomaco: non tanto per motivi legati alla “fame”, quanto per il messaggio intrinseco inglobato.

Ritornando alle **polpette** speziate de “Le fate ignoranti” che Massimo adorava preparare ai suoi amici, compreso il suo amante, possiamo affermare che quel piatto è chiaramente la metafora di un gruppo famiglia che accoglie e amalgama tutti –compresi i segreti e le confidenze – tant'è che solo quando sua moglie decide di frequentare quella famiglia, Serra le svela la ricetta e si fa aiutare nella preparazione. Le polpette diventano dunque “un pass”, cioè uno strumento di accettazione e di relazione, e questo è evidente anche in “Napoli velata” quando Adriana ne offre una al commissario: è allora che lei è finalmente pronta a lasciarsi aiutare, raccontandogli tutta la verità. Le polpette ritornano anche in “Magnifica presenza”, ma con un significato diverso: qui è la forma che conta e non la consistenza, quell'ovale che rimanda alla corrente del Surrealismo, esaltando l'essenza onirica della storia (se Pietro avesse mangiato con voracità un piatto di spaghetti, ci avrebbe invece fatto pensare a una scena del cinema neorealista). Cara al regista è anche la **pasta**, che mostra la forte appartenenza del regista all'Italia, nonostante le sue origini turche: la

pasta racconta la storia dei Cantone in “Mine vaganti”, il dolore di Davide in “Saturno contro” (che la mangia scondita dopo i funerali del compagno) e la tenerezza ne “La finestra di fronte” quando Giovanna la prepara per Davide e i bambini. I **dolci** sono invece il comune denominatore – simbolo di una “vita dolce” mai raggiunta – di “Mine vaganti” e “La finestra di fronte”: se nel primo la nonna di casa (malata di diabete) li mangia per suicidarsi, ne “La finestra di fronte” diventano il tramite di una rinascita, quella della protagonista. **L’alcool** viene invece usato da Ozpetek non solo per conferire disinibizione, soprattutto per raccontare il profilo di persone nevrotiche e deboli: in “Magnifica presenza” Pietro apre una bottiglia di vino e ne beve un bicchiere durante l’incontro con Massimo poiché è visibilmente nervoso; in “Rosso Istanbul” Orhan in più occasioni beve superalcolici o per dichiararsi, o per stemperare il suo imbarazzo; Antonio, in “Allacciate le cinture”, beve una birra prima d’invitare Elena in officina.

Alla luce di quanto scritto possiamo quindi definire Ozpetek un “regista cinegustologico” che, oltre ad avere una vera passione per la cucina (in quanto gourmet che ama cucinare: questo lo si nota dal modo accurato con cui descrive i piatti, in tutti i film), si serve della tavola come un ulteriore elemento linguistico atto a puntualizzare personaggi, relazioni e ambiti culturali, trasformando il cibo – anche sul grande schermo – in uno dei più efficaci strumenti di comunicazione.

Bibliografia

- Cinegustologia, Marco Lombardi. Ovvero come descrivere i vini e i cibi con le sequenze della settima arte, il leone verde Edizioni, Torino, 2009
- Gustose visioni, Marco Lombardi Iacobelli Editore, Roma, 2014
- Il cibo come cultura, Massimo Montanari. Laterza editori, 2004
- Cuore Sacro, Ferzan Ozpetek. Editore Marsilio, 2005
- Analizzare i film, Augusto Sainati. Marsilio Editore, 2007

Filmografia

- Ferzan Ozpetek, Il bagno Turco-Hamam, 1997
- Ferzan Ozpetek, Le fate ignoranti, 2000
- Ferzan Ozpetek, La finestra di fronte, 2002
- Ferzan Ozpetek, Cuore sacro, 2004
- Ferzan Ozpetek, Saturno contro, 2006
- Ferzan Ozpetek, Un giorno perfetto, 2008
- Ferzan Ozpetek, Mine vaganti, 2010
- Ferzan Ozpetek, Magnifica presenza, 2012
- Ferzan Ozpetek, Allacciate le cinture, 2013
- Ferzan Ozpetek, Rosso Istanbul, 2015
- Ferzan Ozpetek, Napoli Velata, 2017

Sitografia

<https://www.comingsoon.it/personaggi/ferzan-ozpetek/73997/biografia/>

http://www.repubblica.it/spettacoli/people/2013/12/07/news/ferzan_ozpetek-72937680/

https://www.cucina-naturale.it/scene_di_vita_intorno_a_una_tavola/

<http://www.mymovies.it/filmografia/?r=1790>

https://www.quotidianodipuglia.it/cultura/visti_da_molto_vicino_ferzan_ozpetek_amicizia_viene_seduti_tavola-331219.html

<http://www.lo2.it/press/04.pdf>

<https://www.cinematographe.it/rubriche-cinema/focus/ferzan-ozpetek-la-mina-vagante-che-ci-ha-insegnato-lamore/>

<http://www.iltempo.it/cultura-spettacoli/2015/07/16/news/visioni-di-gusto-incontri-dautore-con-il-cinema-a-tavola-982539/>

Ringraziamenti

Nessun dovere è più urgente di quello di restituire un "grazie"

Questa tesi di laurea coincide per me con il raggiungimento di uno dei più importanti obiettivi della mia vita e con l'inizio di uno prossimo.

Ai miei genitori che, con il loro sostegno, costante e prezioso, hanno permesso che inseguissi i miei sogni;

a mia sorella, il mio alter-ego, affinché io possa continuare a esserle d'esempio;

a Cristiana, la mia compagna di viaggio; la nostra amicizia e la nostra complicità hanno reso questo percorso meno faticoso;

al mio relatore, il professore Marco Lombardi che mi ha seguita pazientemente e mi ha fornito consigli preziosi durante tutta la stesura della tesi;

alla cara memoria di zio Tonino;

e ancora a tutti coloro non citati singolarmente ma che anche solo con una parola, hanno mostrato gratitudine per il mio percorso: grazie!