

“Saporama. Il senso del cibo per un film” di Marco Lombardi

Annatina Franzese ⌚ Data di pubblicazione: 5 Luglio 2026



"Saporama. Il senso del cibo per un film" di Marco Lombardi



“Saporama. Il senso del cibo per un film” di Marco Lombardi

Ti sei mai chiesto perché in una determinata scena di un film i protagonisti mangino proprio quel piatto o bevano quel preciso vino?

È una casualità o c'è un messaggio nascosto?

A questa domanda risponde con precisione e originalità Marco Lombardi nel suo libro Saporama.

Il senso del cibo per un film, edito da **FrancoAngeli**.

Lombardi, critico cinematografico ed enogastronomico di lungo corso, mette in campo la sua celebre intuizione, la Cinegustologia, una chiave di lettura in cui il cibo smette di essere un semplice elemento di

scena per trasformarsi in uno strumento psicologico capace di svelare la personalità dei personaggi e illuminare i nodi cruciali della trama.

A dare solidità accademica a questo viaggio provvede l'intensa introduzione del sociologo Christian Ruggiero.

Ruggiero inquadra il lavoro di Lombardi all'interno delle grandi trasformazioni del giornalismo contemporaneo, spiegando come il cibo sia ormai un ibrido culturale che unisce elementi sociali e politici. Nel cinema, le scelte culinarie diventano metafore visive dell'evoluzione dei protagonisti.

In un'epoca segnata dalla crisi dell'autorità critica tradizionale, dove proliferano recensioni amatoriali e influencer, la Cinegustologia si offre come una sofisticata forma di mediazione.

Permette infatti di tradurre le emozioni indotte da un'opera d'arte, definendola dura, acida, morbida o ruvida, attraverso i nostri sensi più ancestrali.

Il vero motore del saggio emerge però nel capitolo successivo.

Qui Lombardi racconta la genesi della sua intuizione, nata diciotto anni fa dal desiderio di superare la noia delle formule tradizionali per abbracciare l'impatto sensoriale dei film.

La sua tesi è affascinante: gli sceneggiatori scelgono cibi e bevande seguendo un codice psicologico ed emotivo preciso, spesso inconscio.

Per dimostrarlo, l'autore riporta i retroscena dei suoi dialoghi serrati con i grandi protagonisti del cinema italiano: nascono così aneddoti illuminanti, come quando Paolo Genovese e Anna Foglietta hanno ammesso che gli gnocchi consumati sul set di Perfetti sconosciuti servivano con la loro densità ad "attaccarsi alla gola" degli attori, amplificando la tensione drammatica.

O come quando Sergio Castellitto si è scoperto spiazzato ma concorde nel vedere un perfetto ponte di dialogo tra l'espressività di un'attrice e il baccalà alla vicentina ne "Il materiale emotivo", fino ad arrivare a Leonardo Di Costanzo, che ha dovuto riconoscere il valore psicologico nascosto dietro il semplice gesto di fare la scarpetta in "Ariaferma".

Il viaggio sensoriale attraverso le portate del "Menu"

La struttura centrale del libro si sviluppa come un vero e proprio banchetto testuale intitolato semplicemente Menu, dove le 111 schede dei film vengono ordinate secondo la progressione classica delle portate a tavola.

Si parte con un'apertura folgorante affidata agli "Antipasti", una sezione che accosta con disinvoltura le provocatorie olive di "The Wolf of Wall Street" alla simbologia sacra e profana della mozzarella di "È stata la mano di Dio".

Lo stesso capitolo ospita la storicità neorealista della mozzarella in carrozza di Ladri di biciclette, l'intensità aromatica di "Amore, cucina e curry" e la spensieratezza pop dell'omelette preparata in "Coraline e la porta magica".

Non mancano riflessioni sulla corallità drammatica attraverso la frittata di "Big Night" e quella di "Una giornata particolare", la tensione tragicomica del gazpacho di "Donne sull'orlo di una crisi di nervi", la bizzarria della bagna càuda nella serie di fantascienza "Babylon 5", la comicità della steak tartare per "Il ritorno di Mr. Bean" e la crudezza viva del polpo vivo consumato in "Old Boy".

Il banchetto prosegue poi con i "Primi", il reparto dedicato ai carboidrati e alla densità emotiva. Qui convivono gli spaghetti in bianco specchio dell'ossessione esterofila di "Un americano a Roma", la miseria e nobiltà degli spaghetti al pomodoro dell'omonimo film e la veracità della carbonara di "Marilyn ha gli occhi neri".

I sapori si fanno via via più complessi con le trenette al pesto di Luca, le penne all'arrabbiata di "Per tutta la vita", fino a toccare vette internazionali con i noodles cupi e futuristici di Alien e Blade Runner, la zuppa di cavolo de "La fabbrica di cioccolato" e il celebre ram-don di "Parasite", per poi tornare alla tradizione italiana con la pasta e ceci de I soliti ignoti.

Subito dopo, il libro propone una sezione di passaggio fondamentale intitolata Pane, snacks, contorni e salse.

In questo spazio Lombardi analizza elementi apparentemente marginali ma densi di significato, come il pane salvifico di "The Blind Side", il bagel esistenziale di "Everything, Everywhere", "All at once", i pop corn commerciali di "Empire of Light" e la magistrale ratatouille dell'omonimo capolavoro "Pixar", chiudendo con la spiazzante mostarda di Cremona presente in "Sette donne e un mistero".

Il viaggio tocca il suo cuore proteico ed evolutivo nella sezione dei "Secondi", dove si incontrano le polpette di carne che uniscono i destini de "Le fate ignoranti", il pollo fritto identitario di "The Green Book" e "The Help", e le uova al tegamino di "Il castello errante di Howl".

La carne e il pesce diventano allegorie psicologiche anche attraverso la trippa al sugo de "La cena", il paté di fegatini di "La grande abbuffata", le lumache sofisticate o grottesche di "Pretty woman" e "Shrek 2", fino alla durezza e alla solitudine espresse dalla carne secca masticata in "Gran Torino".

A raddolcire la tensione subentrano i “Dolci”, una ricchissima selezione zuccherina che indaga la torta bianca simbolo di potere in “Django Unchained”, la torta alla panna evocativa de “La leggenda del pianista sull’oceano” e la Charlotte di “C’era una volta in America”. La pasticceria si fa cinema d’autore con la Sacher torte di “Bianca” di Nanni Moretti, i macarons di “Marie Antoinette” e la delicata crème brûlée ne “Il favoloso mondo di Amélie”, senza dimenticare lo strudel di “Bastardi senza gloria” e la ciambella glassata dei “Simpson”.

Infine, il menu si chiude con le incursioni veloci dello Street Food, tra cui spiccano il cheeseburger hawaiano di “Pulp Fiction” e il pastrami di “Harry, ti presento Sally”, e con la controparte liquida delle “Bevande”.

Questa cantina cinematografica spazia dal vino bianco di “Pranzo di Ferragosto” al Pinot nero di “Sideways”, dal Vesper Martini di “Casino Royale” al feticcio pop del White Russian in “Il grande Lebowski”, fino al frappé al cioccolato di “Pulp Fiction” e alla modernissima Coca-Cola Cherry Zero che scandisce le giornate di “The Young Pope”.

Il confronto con le voci e i ricordi degli ospiti cinegustologi

Terminata la catalogazione dei film, il volume cambia marcia e apre le porte alla sua seconda, fondamentale macro-sezione, intitolata Con gli occhi (e la bocca) degli amici cinegustologi...

Qui, una spumeggiante raccolta di saggi, interviste e riflessioni vede artisti, attori e chef destrutturare e arricchiscono il legame tra cibo e schermo.

A fare da ideale e nobilissimo padrino interviene Gian Marco Tognazzi con il suo testo.

Tognazzi rievoca la figura del padre Ugo, un vero e proprio cuoco prestato al grande schermo che usava i fornelli come strumento di ironia e aggregazione.

Nella leggendaria casa di Velletri, Ugo riuniva i più grandi nomi del nostro cinema per le celebri cene in cui l’insindacabile giudizio dei commensali sui suoi piatti d’avanguardia oscillava rigidamente tra diverse sfumature di “cagata”.

Gian Marco racconta come questo legame viscerale sia proseguito nella sua stessa carriera: analizzando la psicologia del suo personaggio Giuseppe in Ritorno al crimine, l’attore ha scoperto una sconvolgente corrispondenza emotiva con un piatto di fettuccine con animelle, pomodorini e carciofi, specchio di un’incapacità di imporsi se non attraverso improvvisi scatti d’ira.

Tuttavia, il rapporto tra attore e cibo sul set sa essere anche spietato, come svela Nicola Nocella.

Nocella smitizza la magia del cinema ricordando le finzioni sceniche, tra lacche spray anti-lucido e finti liquidi, che rendono il momento del pasto una tortura.

Racconta l’esperienza paradossale vissuta sul set del film Il Maledetto di Giulio Base, dove si è trovato a dover azzannare ripetutamente a morsi della carne di pecora che, a causa dei continui ciak e dei problemi tecnici, si è trasformata in un incubo da masticare all’infinito sotto una pesante barba finta.

Per chiudere il cerchio concettuale sul versante teorico, il libro propone l’intervista densa e provocatoria all’artista e regista Ugo Nespolo.

Nespolo smonta i falsi myths della spettacolarizzazione contemporanea e della speculazione economica che circonda sia il mercato dell’arte – citando i crolli nelle aste di colossi come Sotheby’s e Christie’s – sia il mondo della gastronomia d’élite.

Per Nespolo l’arte vera non è mero esibizionismo modaiolo, ma un campo aperto fatto di pensiero e rigore sociologico, esprimendo forte preoccupazione per la “disneyizzazione” culturale odierna.

Questa rete di connessioni si arricchisce ulteriormente con il contributo del giornalista Andrea Scarpa intitolato L’amicizia.

Scarpa rievoca il valore generazionale e pop di icone come l’hamburger e il cheeseburger, capaci di tracciare un filo conduttore emotivo tra la Roma del 1978, la mitologia di John Milius con Un mercoledì da leoni e l’esplosione dei Paninari a Milano con Burghy.

In questa visione, il cibo semplice consumato insieme agli amici diventa il nutrimento essenziale dei sogni giovanili e una rete protettiva contro le tempeste dell’età adulta.

A dare una svolta di assoluta competenza tecnica interviene la chef stellata Cristina Bowerman.

Bowerman sottolinea come al cinema il cibo non sia mai solo materia, ma un mezzo per raccontare un’epoca, un gesto d’amore o una disperazione, citando l’espressività drammatica di Anna Magnani o la dissacrante ironia di Alberto Sordi.

Avendo lavorato come consulente gastronomica sul set del film “Non moriremo di fame” di Davide Minnella, la chef descrive l’atto del cucinare come un percorso interiore teso a trasformare il caos in un ordine vitale.

Per Bowerman, il legame tra cibo e cinema risiede proprio nel concetto di verità, intesa come racconto di responsabilità, identità e valorizzazione etica del lavoro svolto dietro le quinte.

Le ultime battute del volume sono affidate alla memoria emotiva di altri due grandissimi interpreti della cucina italiana.

Lo chef stellato Giuseppe Di Iorio, racconta come la folgorazione per il proprio mestiere sia legata al profumo domenicale del ragù di sua madre, un rito antico che trova un parallelo perfetto nella poetica del film d'animazione "Trash – La leggenda della piramide magica", dove i materiali di scarto trovano una nuova vita.

Infine, lo chef stellato Andrea Fusco chiude la raccolta celebrando il cinema come una forma di narrazione capace di generare colpi di scena e meraviglia visiva al pari di una grande cucina, unendo in un'unica suggestione le visioni conviviali di registi come Gabriele Salvatores, Christopher Nolan, Federico Fellini o [Mario Monicelli](#).

In definitiva, Saporama non si presenta come un semplice divertissement per appassionati, ma come un testo rigoroso, stratificato e stimolante.

Attraverso l'equilibrio tra la puntualità enciclopedica del suo Menu e la profondità critica dei suoi Ospiti, il volume dimostra in modo inequivocabile come la Cinegustologia sia, prima di tutto, pancia emotiva e profonda umanità.

Un alfabeto nascosto, potente e universale, capace di far parlare il cinema, la cucina e l'arte direttamente ai nostri sensi più intimi.

Questo articolo è stato visualizzato: **4127** volte.