

Saporama. Il senso del cibo per un film

Alessandro Meo ⌚ Data di pubblicazione: 8 Maggio 2026



Giuseppe Di Iorio, Marco Lombardi, Gian Marco Tognazzi, Cristina Bowerman



Saporama. Il senso del cibo per un film

Nel suo nuovo libro Marco Lombardi ci racconta i segreti di oltre cento film attraverso le scene di cibo scelte da registi e autori.

Marco Lombardi

Saporama

Il senso del cibo per un film

Con un contributo di Gian Marco Tognazzi



FrancoAngeli

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

Alla presentazione del nuovo libro di Marco Lombardi, “Saporama. Il senso del cibo per un film”, c’erano proprio tutti. L’attore e amico di lunga data Gian Marco Tognazzi, che ha contribuito alla realizzazione del libro, Christian Ruggiero, professore associato al dipartimento comunicazione e ricerca sociale alla Sapienza di Roma, Cristina Bowerman e Giuseppe Di Iorio, chef stellati che hanno raccontato nel libro le loro esperienze dietro le quinte di alcuni film di successo ambientati nel mondo della ristorazione e non. Oltre che, e non è affatto scontato, un nutrito pubblico.

La domanda che ormai diversi anni fa si è posta l’autore è:

..

“Perché gli sceneggiatori, quando mettono a tavola uno o più personaggi di un film scelgono determinati piatti o determinate bevande? È un caso o una scelta più o meno consapevole?”.

Per rispondere al quesito Lombardi, giornalista e critico cinematografico ed enogastronomico, ha creato la Cinegustologia, un approccio analitico che, estrapolando profumi, sapori e sensazioni tattili dalla filmografia di vari registi come se le loro opere fossero cose da bere o da mangiare, permette di descrivere i vini e i cibi al di là dei linguaggi e dei rituali di sommelier e gourmet, in maniera più libera e popolare, visto che il cinema è patrimonio di tutti.

Con il tramite della Cinegustologia questo volume analizza 111 scene tratte da altrettanti film mostrando come piatti e bevande siano un modo per raccontare la psicologia dei personaggi coinvolti o per illuminare meglio determinati snodi narrativi: chi non ricorda piatti immortalati sul grande schermo come gli spaghetti mangiati con le mani da Totò in “Misericordia e nobiltà” o il “Maccarone m’hai provocato e io te distruggo, io me te magno” di Alberto Sordi in “Un americano a Roma”?

Alle schede di analisi si aggiungono i contributi di alcuni noti personaggi cinematografici e gastronomici che, nel corso degli anni, hanno condiviso con Marco Lombardi l’esperienza della Cinegustologia. Durante la presentazione del volume presso la libreria Mondadori di Piazza Cola di Rienzo a Roma, l’autore ed i suoi ospiti hanno raccontato aneddoti ed esperienze legate al mondo del cibo, declinato attraverso il grande schermo.

Gian Marco Tognazzi



— Marco Lombardi e Gian Marco Tognazzi

Mattatore naturalmente Gian Marco Tognazzi che ha raccontato gesta e episodi dell’indimenticabile papà Ugo, che già dagli anni settanta, fin dai tempi de “La grande abbuffata” ha legato il suo essere

attore al mondo del cibo. Ugo Tognazzi, che preferiva essere presentato come cuoco invece che come attore, e cucinava per tutta la troupe dei film, durante le giornate di riprese diceva di sé stesso: “Io sono un cuoco prestato al Cinema”. Memorabili anche le cene cucinate per colleghi e amici nella sua casa di Torvaianica o nella sua tenuta La Tognazza, a Velletri, dove fin dagli anni sessanta praticava il “metro zero” producendo da sé tutti gli ortaggi e allevando animali da cortile per l’autosufficienza alimentare della sua grande famiglia.

Cristina Bowerman



—— Marco Lombardi, Gian Marco Tognazzi e Cristina Bowerman

Cristina Bowerman, chef stellata di Glass, ristorante nel cuore di Trastevere, ha raccontato come nella sua esperienza sia sia divertita molto, ma tenendo sempre in primo piano la qualità estrema dei piatti preparati per essere ripresi sul set, dalla scelta degli ingredienti a quella delle stoviglie. La sua innata ricerca di bellezza l’ha portata a cucinare più volte ogni portata quando con il ripetersi dei ciak il piatto non appariva più perfetto a causa della lunga attesa. Inutile dire che i più contenti erano attori o operatori che potevano consumare più volte il piatto scartato per le riprese.

Giuseppe Di Iorio

Giuseppe Di Iorio, chef stellato di Aroma, ristorante che si affaccia sul Colosseo, ha raccontato una pagina più intima e personale, ricordando com’è nato il suo amore per la cucina, grazie all’esempio di sua madre. Nella Roma periferica degli anni settanta, cucinare per una famiglia con sei figli era ben più di un lavoro: la passione che vedeva in ogni gesto di mamma Ines ha fatto innamorare il piccolo Giuseppe della cucina, facendo nascere la scintilla che lo ha portato, dopo anni di studio e di gavetta,

a diventare uno degli chef più apprezzati del nostro paese: benedetto il ragù e la pasta fresca che mangiava ogni domenica.



Per chiudere, un'annotazione di Gian Marco Tognazzi: "In un paese come il nostro, spesso ormai considerato solo per il passato, per quello che siamo stati e non per quello che siamo ora, è necessario ripartire con il recupero della memoria. Questo passa anche attraverso strumenti come questo libro, che associando personaggi e storie raccontate nei film ai piatti della nostra vita, può consentire di ripartire da una formazione culturale molto diversa da quella che abbiamo ora."

Saporama. Il senso del cibo per un film

Marco Lombardi

Franco Angeli Editore

Questo articolo è stato visualizzato: **23510** volte.