

# Gastronomika

---

Cultura

## Casting in dispensa | Il cibo in scena non è mai scelto per caso

Gli sceneggiatori sono dei cinegustologi, afferma Marco Lombardi nel suo libro “Saporama. Il senso del cibo per un film”. 111 opere cinematografiche tra le più conosciute, raccontate attraverso i piatti che ne sono stati protagonisti



6 Ottobre 2026  
*di* Gastronomika

Condividi





Unsplash



Cinema e cibo, un binomio vecchio quanto il cinema stesso. La riproduzione della vita umana non può infatti prescindere da quello che è un bisogno vitale e al tempo stesso così fortemente rappresentativo di situazioni, gusti, umori, caratteri, stati d'animo dei personaggi in scena. Dai film interamente dedicati al tema, alle singole scene diventate iconiche, chiunque può citare almeno un episodio o battuta che abbia come protagonista un piatto di spaghetti (anzi, maccaroni) o un piatto di pasta e ceci o che abbia magari come sfondo una cucina trasformata in ring.

Marco Lombardi, giornalista, critico cinematografico, docente di cultural e lifestyle journalism e storia dell'alimentazione presso la Sapienza Università di Roma e soprattutto gastronomo ideatore di [Cinegustologia](#), ha dedicato un libro a questo binomio, "[Saporama. Il senso del cibo per un film](#)", edito da FrancoAngeli. Il volume, attraverso le scene di 111 film diversi proposte sotto forma di menu, bevande comprese, guida il lettore nella comprensione di come e perché il cibo diventi linguaggio cinematografico.

Si passa per capolavori di ogni decennio (dalla mozzarella in carrozza di "Ladri di biciclette" alle polpette al sugo di "Quei bravi ragazzi", dai noodles in brodo di "Blade Runner" al minestrone de "La grande bellezza" fino al bagel di "Everything, Everywhere, All at once"), di ogni provenienza (dal gazpacho di "Donne sull'orlo di una crisi di nervi" al polpo crudo di "Old Boy" alla crème brûlée de "Il favoloso mondo di Amélie") e di ogni genere (dalla charlotte alla panna di "C'era una volta in America" al Vesper Martini di "Casino Royale" alla ciambella glassata de "I Simpson – Il film").

Ogni scena analizzata mostra come il cibo portato in scena non sia mai stato scelto casualmente, ma abbia avuto anzi un ruolo preciso nel raccontare personaggi e snodi narrativi, ma anche culture e situazioni storiche.

Il libro contiene anche importanti contributi come quelli di Christian Ruggiero, Gian Marco Tognazzi, Andrea Scarpa, Cristina Bowerman.

“Saporama. Il senso del cibo per un film” di Marco Lombardi, FrancoAngeli, 244 pagine, euro 29 

Spotify amplia la disponibilità degli audiolibri nel mondo



## Questo articolo ti è piaciuto?

Questo articolo lo hai letto gratuitamente, ma idearlo, scriverlo e metterlo online ha un costo. Ogni giorno interveniamo nel dibattito pubblico contro il bipopulismo italiano, grazie al contributo dei nostri lettori e agli iscritti al Club. Oggi tocca a te.

[Abbonati a Linkiesta](#)

Più Letti

---

1

**La Libia come laboratorio | Trump regala il Mediterraneo a Putin e agli emiri**

*di Gianluca Eramo*

---

2

**Autunno caldissimo | Landini invade il campo largo, Conte e i populistri ringraziano**

*di Mario Lavia*

---

3

**Era la stampa, bellezza | Sam Altman, Chris Rock, e nessuno che sappia più fare la cosa giusta**

*di Guia Soncini*

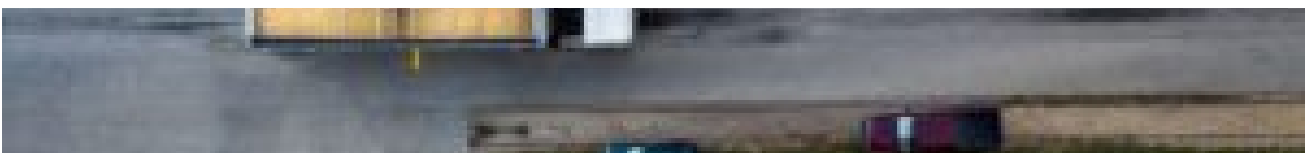
---

La giornata

---

**Seconda destinazione | Dieci anni di donazioni valgono dieci miliardi di euro**

*di Anna Prandoni*





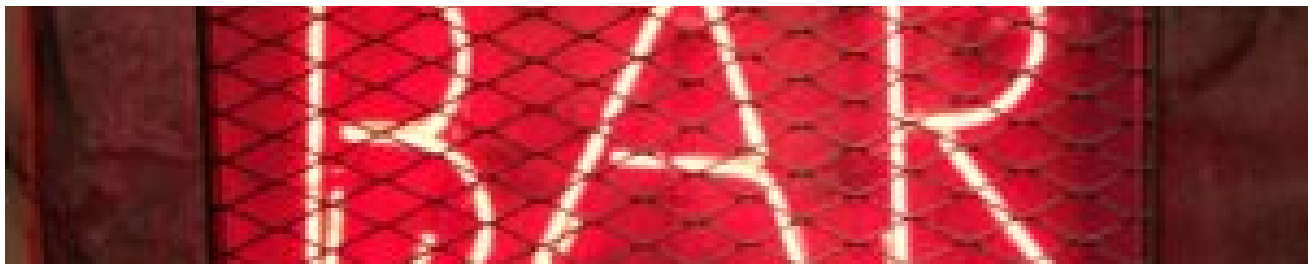
## **Mercati** | Il grano cambia rotta e il prezzo sale

di Gastronomika



## **Non-sense** | Il vigneto non è una lista di buone azioni

di Andrea Moser



## **Pensami quando voti** | È iniziato il countdown per il miglior bar al mondo 2027 e abbiamo voluto dare uno sguardo dentro al sistema

di Gastronomika

Linkiesta Club  
Abbonati alle idee, non  
al populismo. Leggi  
Linkiesta senza  
pubblicità e scopri tutti  
i vantaggi.

Abbonati



Newsletter Iscriviti per essere  
sempre informato e  
ricevere le newsletter di  
Linkiesta.

Iscriviti  
gratis

