

# LA CUCINA NEL CINEMA

DI COLOMBA CICIRATA  
Accademica di Caltagirone

*“L’identità culturale si esprime anche attraverso le abitudini alimentari, i momenti conviviali trovano ampio spazio nella sceneggiatura”.*



**P**er l’ormai consueto appuntamento dedicato al tema della cucina nell’arte, quest’anno la Delegazione ha organizzato un incontro dal titolo “La cucina del cinema”, relatore il dottor Filippo Ciffo. La manifestazione, introdotta dal Vice-Delegato, Domenico Amoroso, si è svolta presso la Galleria d’arte moderna e contemporanea di Caltagirone, con il patrocinio del Comune di Caltagirone.

Il dottor Filippo Ciffo, non un addetto ai lavori né un critico cinematografico, come ha tenuto a precisare, ma un appassionato, è entrato subito in argomento osservando come il cibo e il convivio siano stati rappresentati maggiormente nel cinema italiano piuttosto che in quello americano ed europeo. Una possibile spiegazione va individuata nel legame religione-cibo della cultura ebraica (fortissima lobby nell’industria cinematografica americana) che ha evitato che il cibo divenisse oggetto di pura finzione. Diversamente, in Italia, dove l’identità culturale si esprime anche attraverso le abitudini alimentari, inevitabilmente i momenti conviviali trovano ampio spazio nella sceneggiatura per sottolineare, in modo diretto o con linguaggio subliminale, il contesto sociale o psicologico della vicenda.

Significativo che durante il ventennio fascista il cinema dei cosiddetti “telefoni bianchi”, improntato a un ottimismo di maniera intento a distogliere dai problemi quotidiani, accuratamente escludesse scene di cucina, mense e banchetti, attento a non proporre allo spettatore modelli di vita che potessero indurlo a desiderare un’abbondanza alimentare contraria alle direttive del regime.

Di segno opposto, il cinema del

neorealismo inserisce continuamente nel tessuto narrativo il difficile rapporto con il cibo: in “Roma città aperta” di Rossellini (1945), la devastazione della guerra è narrata con grande intensità drammatica anche attraverso le scene del mercato nero e del razionamento dei viveri distribuiti alla popolazione solo con l’esibizione della tessera.

Superato il primo dopoguerra, sensibilmente migliorate le condizioni di vita, il neorealismo si tinge di rosa. Il cinema identifica l’Italia soprattutto con Napoli, ridanciana e buongustaia. Le vicende così si snodano e si ricompongono spesso intorno alla tavola (“L’oro di Napoli” del 1954 di De Sica; “Misericordia e nobiltà” del 1954 di Mario Mattoli; “Napoli millenaria” del 1950 di Eduardo De Filippo). Alla pasta in particolare, il regista ricorre per rappresentare i momenti di aggregazione o dare una divertente pausa al filo narrativo. Memorabile il marito de “L’onorevole Angelina” (Zampa, 1947) che si rifiuta di mangiare la pasta scotta preparata da una moglie che ai fornelli preferisce ormai la politica, o la variopinta banda de “I soliti ignoti” (Monicelli, 1958) che, trovando nella cucina della casa scassinata pasta e ceci, presto si consola del fallito colpo.

L’incontro a tavola è anche momento per rivelare a tutto tondo il carattere dei personaggi. Accade nel film “Una domenica d’agosto” del 1950 di Luciano Emmer. Diversi episodi nei quali corrono parallele piccole storie di gente comune: sogni e aspirazioni sociali di ognuno si liberano e confliggono proprio durante il pranzo.

I grandi attori del cinema italiano non mancano di utilizzare sapientemente la carica espressiva della gestualità legata al cibo. E mentre con



Totò, maschera di una novella commedia dell'arte, il momento conviviale diventa occasione di improvvisazione e di gioco, con Sordi l'atteggiamento verso il cibo concorre fortemente a disegnare i tratti di quell'italiano medio che da "Un americano a Roma" chiude amaramente la sua parabola in un "Borghese piccolo piccolo". È poi Gasman negli anni Sessanta a incarnare ne "Il sorpasso" di Dino Risi (1960) il nuovo italiano del miracolo economico, cinico e arrivista, pronto a ostentare il raggiunto benessere. Non è più mangiare che conta, ma con chi e in quale posto alla moda consumare in fretta un tramezzino o sorseggiare la nuova bevanda americana. Anche ne "La dolce vita", girato da Fellini negli stessi anni, i personaggi, trascinati da un moto perpetuo, sembrano girare a vuoto tra feste e sofisticati ristoranti, senza tuttavia avvertire mai la necessità di mangiare (anche nella scena ambientata in trattoria Marcello non mangia, intento a battere a macchina); il perduto desiderio di nutrirsi insieme alla mancanza di punti di riferimento e scansioni temporali, in Fellini come in Antonioni, è forse la prima larvata rappresentazione nel cinema italiano di un disagio esistenziale e di una disgregazione di valori, ancora solo avvertita più che compresa, che troverà consapevole espressione nelle opere di Pasolini, dove il cibo si trasforma in stru-

mento di violenza ("Salò e le centoventi giornate di Sodoma"), o nell'eleganza estenuante dello stare a tavola con la quale Visconti tratteggia il tramonto di una classe sociale ("Il Gattopardo", "La morte a Venezia", "La caduta degli Dei", "Gruppo di famiglia in un interno"). Sino al parossismo di Marco Ferreri. Mangiano ininterrottamente sino all'autodistruzione i personaggi de "La grande abbuffata", allegoria ossessiva dove il male di esistere trova plastica raffigurazione in un rapporto con il cibo tragicamente capovolto: non più mangiare per vivere ma per morire.

La crisi dei valori si manifesta anche nella nostalgia verso il perduto mondo contadino: nel grandioso affresco di "Novecento" (1976) Bertolucci dà un taglio epico alle scene della macellazione del maiale. Lirica e sommessa, affidata ai gesti più che alle parole, è la nostalgia per il desco contadino di Ermanno Olmi ne "L'albero degli zoccoli" (1978).

Alla fine degli anni Ottanta si torna a una rappresentazione più classica della tavola: nei film "La famiglia" di Ettore Scola, "Parenti serpenti" di Monicelli, "Stanno tutti bene" di Tornatore, è ancora con i grandi pranzi che si racconta la famiglia o cosa di essa è rimasto.

Nella densa carrellata di titoli, sapientemente accompagnati dalla proiezione delle locandine e di memorabili fotogrammi, il dottor Ciffo non ha tralasciato importanti film stranieri. Il cibo è infatti protagonista assente ne "Il fascino discreto della borghesia" di Luis Buñuel, metafora surreale nella quale i commensali non riescono mai a mangiare. In "Quel che resta del giorno" di James Ivory o "L'età dell'innocenza" di Martin Scorsese è nei sontuosi banchetti regolati da rigidi cerimoniali, tra lo scintillio di argenti e cristalli, che l'aristocrazia anglosassone celebra se stessa.

I colori dell'impressionismo brillano nel film "Una domenica in campagna" di Bertrand Tavernier, che trova un illustre precedente ne "La scampagnata" di Jean Renoir. E mentre l'intri-

gante "Chocolat" svela il potere taumaturgico del cioccolato, qualche anno prima "Nove settimane e mezzo" promuove con successo fantasie erotico-alimentari.

Nei recenti film del turco Ozpetek (di ambientazione italiana) ai gesti del cucinare e mangiare insieme ("Le fate ignoranti") così come all'iniziazione all'arte dolciaria ("La finestra di fronte") il regista assegna una forza risolutiva: è attraverso quei gesti che i protagonisti trovano un linguaggio comune riemergendo dalla solitudine.

Ma, come è facile intuire, è "Il pranzo di Babette" di Gabriel Axel, tratto dall'omonimo racconto di Karen Blixen, a coronare la folta rassegna dei titoli illustrati da Filippo Ciffo. Il film è davvero l'apoteosi dell'arte gastronomica, magistrale esempio di rappre-



sentazione della cucina nel cinema. La descrizione della scena finale ha fatto dunque da felice epilogo alla conferenza: "Aiutati dalla bontà del cibo, dall'atmosfera e dall'amore con cui i piatti erano stati cucinati da Babette, tutti divengono giovali e felici. Mentre i ricordi passati riaffiorano, arrivano le splendide «cailles en sarcophage». Il generale racconta di un ristorante francese dove cucinava uno chef donna, poi scomparsa, che riusciva, con la sua cucina sublime, a trasformare un banchetto in un'avventura amorosa".

*See International Summary page 77*