

giovedì 11 ottobre 2001

rUnità 23

cinema

TORINO SI CANDIDA A CAPITALE PER IL RESTAURO DEI FILM
Torino avanza la sua candidatura a sede della fondazione europea per la tutela e il restauro del patrimonio cinematografico al Commissario Europeo per l'Istruzione e Cultura. «È un'occasione straordinaria per Torino - ha detto il presidente del Museo Nazionale del Cinema, Mario Ricciardi - perché non esiste una fondazione di questo tipo in Europa. Diventarne la sede avrebbe grandi ricadute su Torino».

il cartellone

L'OPERA DI ROMA RILANCIA. CON DE SIMONE E UN PIZZICO DI JAZZ

Erasmus Valente

Alle attenzioni, preoccupazioni e buone soluzioni concernenti il nuovo Auditorio di Santa Cecilia, Walter Veltroni, sindaco di Roma e presidente del Consiglio di amministrazione dell'Ente lirico della Capitale, ha aggiunto, l'altro giorno, suggerimenti e progetti per il rilancio del Teatro dell'Opera. È intervenuto alla conferenza stampa che annunciava il cartellone del 2002, convinto che nel massimo teatro di Roma si configuri la parte più importante dell'identità culturale della Capitale. Ha rilevato la crescita - propria d'un grande teatro - dell'offerta culturale, anche in rapporto al raggiunto equilibrio finanziario ed alla situazione sindacati-maestranze. Nella presentazione stessa del cartellone (sono intervenuti il sovrintendente Ernani, il direttore artistico Tangucci e Gianluc-

gi Gelmetti, direttore dell'orchestra, che ha già pronte le serate inaugurali fino al 2005). Veltroni ha trovato soddisfacente l'avvio ad una programmazione pluriennale, che consente scambi con l'estero, in linea con la crescita di prestigio che Roma avrà con il funzionamento del nuovo Auditorio. In tal senso risulta felice la scelta dei tre registi chiamati, rispettivamente, a firmare il Trittico pucciniano (inaugura la stagione il 22 gennaio), Don Giovanni di Mozart e i Pagliacci di Leoncavallo, cioè Roberto De Simone, Gigi Proietti, Liliana Cavani. Apprezza la disponibilità del Teatro ad aprire le porte al jazz (ci saranno i Lunedì del Jazz), prospettando inoltre spettacoli all'aperto, anche in Piazza del Popolo, ma soprattutto nello Stadio Flaminio. Buona idea que-

st'ultima, per quanto le aspirazioni del Teatro e della città mirino alle Terme di Caracalla. Alle opere suddette, il cartellone aggiunge i racconti di Hoffmann con la partecipazione di Ruggero Raimondi, Adriana Lecouvreur di Cilea e, nuova per Roma, proveniente da Palermo, la Lady in the Dark, prezioso musical di Kurt Weill. Seguono Elisir d'amore e Madama Butterfly che conclude la stagione, diretta da Marcello Panni. Il Teatro dell'Opera, uno e trino, offre spettacoli e balletti anche al Teatro Nazionale e al Brancaccio. Al Teatro Nazionale Marcello Panni dirigerà una sua opera: The Banquet. Avremo diverse opere di compositori d'oggi, tra l'uno e l'altro teatro. Cioè, la memoria perduta di Flavio Emilio Scogna, con le scene, costumi e regia di Pier'Al-

li; un Melologo comico su testi di Stefano Benni e musiche di Ada Gentile, Alessandro Sbordani, Fausto Sebastiani; l'intermezzo Bach Haus, di Vincenzo De Vivo con musiche di Michele Dall'Ongaro. Al Teatro dell'Opera si avrà la «prima» di Romanza, opera di Sergio Rendine. La sventagliata di balletti è formidabile. Carla Fracci, direttrice del Corpo di Ballo, porta avanti alla grande la sua «sfida», con spettacoli nei tre teatri della Fondazione dell'Opera. Vedremo, poi, nel dettaglio. Dicevamo di Gelmetti e delle future inaugurazioni. Ecco i titoli: il Faust di Gounod (2003), con De Ana, Traviata (2004), Amica, sconosciuta opera francese di Mascagni (2005), rappresentata a Montecarlo nel 1905.

l'Unità
ONLINE
nasce sotto i vostri occhi ora dopo ora
www.unita.it

in scena

teatro | cinema | tv | musica

l'Unità
ONLINE
nasce sotto i vostri occhi ora dopo ora
www.unita.it

“ www.culturagastro-nomica.it: questo l'indirizzo. Poi cercate la voce «Cinema»... ”

Helmut Failoni

Il cinema in cucina. Il ruolo del cibo e della tavola in 100 film italiani dal 1930 a oggi. Dal leggendario Alberto Sordi, che in *Un Americano a Roma* punta eccitato e deciso un piatto fumante ed esclama: «Spaghetto, tu m'hai provocato e io me te magno», all'Alto Fabrizi de *La famiglia Passaguai*, che compera un'anguria da un cocomero, che esibisce il seguente cartello: «Aripassateve la bocca! Col cocomero magni, bevi e te lavi er grugno» o all'insuperabile Totò, che in *Totò, Peppino e la dolce vita* si rivolge incredulo al cameriere: «Moet Chandon? Mo' esce Antonio. Triple sec? No, la trippa secca no. Sa che le dico? Mi porti whisky e tre pernacchie».

Non solo ilarità però, anche mestizia, perché il cinema ha molto spesso snocciolato tutti gli altri aspetti, altrettanto importanti, che ruotano attorno a quel concetto multiforme che è «il mangiare» tout court. L'abbondanza e la fame, la ricchezza e la miseria, l'opulenza e la povertà, lo spreco e la penuria: il cibo inteso come specchio della società, come immagine riflessa della vita, riproduzione dei suoi momenti grandi e piccoli. Il cinema, forse molto più di altri mezzi espressivi, è riuscito a rappresentare questi ossimori. Il cibo ha fatto perlopiù da comparsa (la prima volta che fa la sua apparizione in un film è nel 1895 con *Dejeuner du bébé* dei fratelli Lumière), ma a volte è stato anche protagonista indiscusso, si è trasformato in una metaforica lente di ingrandimento attraverso la quale guardare e provare a capire la società. L'esempio forse più eclatante, quello noto a tutti, è in *La grande abbuffata* di Marco Ferreri, nella quale le ostriche, i rognoni alla bordelese, il caviale iraniano, le aragoste alla Mozart con cui Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni, Michel Piccoli e Philippe Noiret, rinchiusi volontariamente fra le mura di una vecchia villa parigina, si ingozzano a ripetizione (sino al suicidio), diventano l'allegoria della società del benessere condannata all'autodistruzione dall'eccesso. E che dire dello spaccato sociale degli italiani in Germania nella commedia di Francesco Rosi *I magliari*, nella quale sono gli spaghetti al dente e il vino rosso l'unica Italia che gli emigrati conoscono? O della galleria di personaggi, volti dell'Italia degli anni Novanta, che frequentano la trattoria della bellissima Fanny Ardant ne *La cena di Ettore Scola*? Dal pensionato Marcello Mastroianni al maestro Vittorio Gassman, che sentenza «il riso bollito è il cibo più mangiato nel mondo», sino alla lezione sulla cotoletta tenuta dal professore Giancarlo Giannini, con amante studentessa al seguito, noi «siamo ciò che mangiamo», come sosteneva Feuerbach, oppure, girando l'assioma, «Dimmi quello che mangi: ti dirò chi sei», come insisteva invece l'indimenticato gastrofilosofo Antheilmé Brillat Savarin nel suo celebre *La fisiologia del gusto*.

I cento film italiani, nei quali il cibo fa da sottofondo o da primo piano, ce li racconta Salvatore Gelsi nella nuova sezione «Cinema» della banca dati www.culturagastro-nomica.it, che è la prima e unica guida scientifica alle fonti della cultura gastronomica italiana. Fondata l'anno scorso, e presentata in apertura di un convegno internazionale di storia dell'alimentazione che si è tenuto presso l'Università di Bologna, questa «guida» si avvale di un comitato scientifico formato da noti e illustri studiosi e storici, quali Tullio Gregory, Massimo Montanari, Alberto Capatti, Ricciarda Simoncelli e Corrado Barberis. Gelsi, autore di numerosi saggi, fra cui il fortunato *Ciak si mangia!* *Dizionario del cinema in cucina* (edizioni



Sordi, un travolgente «Americano a Roma». Accanto, una scena della «Grande abbuffata». Sotto, «I soliti ignoti»

Cu- cine ma



Dal Sordi Americano a Tognazzi, dagli spaghetti al dente di Rosi alla Cena di Scola: il nostro cinema ama la tavola e i piatti diventano paragrafi di storia

Verdi, un buongustaio che mangiava e tracannava

Oltre che della sua musica, nel corso di questo celebratissimo centenario verdiano, si è parlato anche del suo rapporto con i piaceri della tavola (d'altronde all'epoca lo si fece anche con Rossini, altro compositore grand gourmet). Figlio di un oste di Roncole di Bussato il Giuseppe nazionale era un uomo dal palato fine, anche se nelle sue opere i numerosi riferimenti al cibo e al vino sono più umili, come le sue origini. Tutti ricordano per esempio all'inizio del terzo atto dell'omonima opera, Falstaff seduto nella leggendaria Osteria della Giarretiera che ordina «l'avvernere, un bicchier di vin caldo», oppure Jago, che nel primo atto di *Otello*, incita Cassio a bere: «Innaffia l'ugola! Trincal Tracanna!». Non sono in pochi a sostenere che la musica di Verdi

sia colma di Lambrusco fino all'orlo (lo stesso vino che il futurista Marinetti chiamava il carburante nazionale e serviva in taniche nel corso delle sue aeropranzi). In realtà nulla di più sbagliato, perché il gusto di Verdi era decisamente francese. Nel 1861 quando si apprestò ad andare a Pietroburgo per la messa in scena della *Forza del Destino*, si fece preparare una piccola scorta di sopravvivenza composta da «n. 100 bottiglie piccolo Bordeaux per pasteggiare, n. 20 bottiglie Bordeaux fino, n. 20 bottiglie Champagne». I libri sull'argomento non mancano: «Buon appetito maestro. A Tavola con Verdi» di Gustavo Marchesi (ed. Batti), «Celeste Aida» di Francesco Attardi (ed. Publighold)

he.f.

Tre Lune) - nel quale dalla A di abbacchio alla Z di zuppiera, percorre alfabeticamente tutta la gastronomia che ha trovato in più di mille film, fra battute, dialoghi e scene varie - e di un libro su Alfred Hitchcock, che uscirà a dicembre, ricostruisce con occhio critico la trama dei film (sono allegati alle schede alcuni fotogrammi originali delle scene di cibo e cucina, che servono a far rivivere l'atmosfera) e analizza successivamente il rapporto tra la materialità della scena culinaria e la sua rappresentazione sullo schermo,

immateriale e simbolica, con un breve paragrafo intitolato *Il cibo e lo sguardo*. I film vanno ad aggiungersi ai numerosissimi altri dati già inseriti finora nel sito, con aggiornamenti mensili, che comprendono musei, archivi, associazioni, biblioteche, librerie, consorzi di tutela, enoteche pubbliche, enti e istituti di ricerca, premi, mostre, eventi, libri, riviste, editori specializzati (ce ne sono addirittura 123). Gelsi si sofferma anche sul cibo «consolatorio». Ne *I soliti ignoti* di Mario Monicelli i rapinatori mancati Gasmann

e Mastroianni pensano al colpo del secolo al Monte di Pietà, ma, per un errore, invece che nella tanto anelata cassaforte sbucano in una cucina, dove alla fine si consolano con pasta e ceci e con gli involtini che Capannelle trova nel frigorifero. Nei *Quattro passi sulle nuvole* di Alessandro Blasetti, il commesso viaggiatore Gino Cervi consola una ragazza triste e delusa, incontrata in treno, con il suo campionario di cioccolatini (un esempio dell'archetipo del dolce antidepressivo).

Il cibo compare e scompare a più riprese nelle sei storie al femminile che si intrecciano nell'arco di una notte nel film di Luciano Emmer *Una lunga, lunga, lunga notte d'amore* con Marie Trintignant, Giancarlo Giannini, Isabelle Pasco e Ornella Muti. Da un motel sull'autostrada, nel quale il cameriere è categorico: «A quest'ora solo gnocchietti al burro», si passa in ristoranti, dove si festeggia un imminente matrimonio con scampi e champagne e, dove, come al solito, c'è sempre qualcuno che non sa come mangiarli: «Si mangiano con le mani, prima si stacca la testa e poi si succhiano!».

Il più citato è Marco Ferreri, il quale, con *La Carne*, ha messo in scena anche il cannibalismo: Paolo (Sergio Castellitto) dopo aver goduto del corpo di Francesca Delleria, la fa a pezzi e se la mangia lentamente iniziando con un carpaccio. Totò invece, ancora lui, in *Totò cerca casa* di Steno, non ne vuole sapere delle donne e urla: «Ma che donne nude e donne nude...sgnava un pollo, e che pollo. Doratò!».

jazz e cucina

Il festival musicale si siede in enoteca

John Carter era un raffinato, Enrico Rava è parco, ma ama i grandi vini, Nils Petter Molvaer potrebbe disertare un concerto per una scallopa di foie gras con le ciliege di Vignola, il maestro Eliauh Inbal porta impressa ancora nella memoria una straordinaria Trockenbärenauslese del '59, un vino passito tedesco, che assaggiò in gioventù. I ristoranti temono Luciano Berio come se fosse Edoardo Raspelli, Uri Caine, davanti a una tavola imbandita, si trasforma in un bambino che scarta i regali sotto l'albero di Natale, Carla Bley e Steve Swallow, ogni giorno alle 18.00 precise, puntuali come un orologio svizzero, si preparano un Bitter Campari con tutti i crismi, Dino Saluzzi adora la cucina sarda, Ralph Towner quella siciliana. La lista potrebbe continuare a lungo...

I musicisti e le loro dolci ossessioni enogastronomiche. Il maestro di cappella Annibal Gantez sosteneva invece che «un musicista non è stimato se non è un buon bevitore e vediamo per esperienza che coloro che meglio hanno alzato il gomito più si sono distinti». Ernst Theodor Amadeus Hoffman, scrittore e musicista tedesco, arrivò persino a consigliare i vini che meglio si adattavano per la composizione: quelli del Reno per la musica sacra, il borgogna per l'opera seria, lo champagne per l'opera comica, i vini italiani per le canzoni. A provare a mettere in tavola questo bel binomio sonoro-culinario ci hanno pensato quelli di «Musica in

Gioco», rassegna musicale che da anni si svolge a Ravenna, e che per questa ottava edizione ha dedicato un angolo a una nuova sezione emblematicamente intitolata «Musica in cuoco». In pratica alcuni jazzisti dalle ambizioni «cuochesche» porteranno le loro ricette a tavola: gli spettatori, nel corso del concerto, potranno assaggiare i piatti preparati dai musicisti. Il 30 novembre toccherà al trombonista e compositore Giancarlo Schiaffini, con un menù rigorosamente a base di pesce (fra cui rombo allo zenzero e zafferano) e il 7 dicembre al contrabbassista Furio Di Castri, che si ispirerà invece alla cucina armena. Sono quattro anni che la città di Cormons presenta una bella rassegna di jazz intitolata «Jazz & Wine», che, oltre a concerti e degustazioni, unisce un simbolo di pace con l'invio di pregiate bottiglie a tutti i capi di stato del mondo.

Questa quarta edizione si aprirà il 25 ottobre con il Moscow Art Trio (Alperin, Shilkloper e Starosin) e il gruppo del sassofonista Charlie Mariano. Il 26 Haig Yazdijan (con Spassov e Velez) e il quartetto di Charles Lloyd con la grande chitarra di John Abercrombie. Chiusura il 27 con il trio formato dal batterista americano Peter Erskine, il chitarrista vietnamita Nguyen Le e il contrabbassista francese Michel Benita (hanno da poco inciso per l'etichetta tedesca Act un disco dal titolo *E.L.B.*) e il Taranonoum di Dhafer Youssef (oud e voce) e Markus Stockhausen (tromba). Il 24 ottobre e il 28 novembre all'enoteca Divinis di Bologna si degusteranno celebri etichette di champagne e Chablis con un concerto di Sara Manzato e Cristiano Contadini (entrambi solisti di viola da gamba) su musiche del francese Marin Marais, celebre per la sua produzione strumentale, soprattutto per i suoi pezzi per viola (circa 700).

he.f.



A Ravenna, ecco «Musica in cuoco», sottosezione di «Musica in gioco». A Cormons (Friuli), va in scena «Jazz&Wine» e a Bologna...