CircuitoCinema
SPAZIO CRITICO

CIAK! IL PRANZO È SERVITO

di Gian Piero Brunetta

Nel menu cinematografico del Carnevale 2015 il tema del cibo è strettamente connesso a quello dell'imminente EXPO milanese. La tavola imbandita quest'anno si adatta a un restringimento del programma cercando di offrire una sorta di *consommé* di film di finzione e documentari italiani e internazionali che mettono in scena modi diversi di condividere il cibo e il vino in un arco temporale di oltre cent'anni e che attribuiscono ai modi e ai riti del mangiare e del bere valori profondi che hanno a che fare con la storia sociale, antropologica e culturale della nostra civiltà e del nostro paese. Devo dire subito che provo insieme un vero senso di riconoscenza nei confronti della storia del cinema per aver raccolto e registrato sulla pellicola, in tutte le sue forme - di cinema di finzione, documentario e di famiglia - tracce della cultura e storia dell'uomo del ventesimo secolo e per aver tentato di ricostruirne la storia materiale dei secoli precedenti diventando così uno straordinario e pressoché oggi insostituibile luogo di memoria, documento e monumento al cibo e alla sua storia. L'occhio della macchina da presa come testimone, storico e grillo parlante, cantore epico e poetico ma anche indicatore profetico, di ciò che è bene e non e bene fare nel nostro pianeta a proposito del cibo e del suo buon uso presente e futuro. In



pratica ogni fonte cinematografica, di qualsiasi genere, può contenere scene che parlano di cibo, dei luoghi e modi in cui lo si produce e consuma. Il cinema dunque come “luogo di memoria” della storia del rapporto dell’uomo con il cibo, con l’anima dei territori, ambienti e riti sociali in cui si è svolto questo rapporto.

Al tempo stesso, provo un senso di rispetto, curiosità e attrazione per la centralità e “necessità” di questo argomento in qualsiasi tipo di narrazione e a tutti i livelli del racconto cinematografico, dal tragico al comico, dall’erotico al melodrammatico, fino al cinema trash o alla fantascienza, che tenta di disegnare il futuro anche del cibo per l’uomo che va e andrà alla conquista dello spazio. Riconosciuto questo dato va anche subito rilevato, a proposito del cinema italiano, che, pur essendo il cibo e la tavola suoi “luoghi comuni” non c’è mai veramente stato, lungo i suoi cent’anni di storia, un atteggiamento di celebrazione ed esaltazione dei cibi come ricchezza e patrimonio e della cucina ad essi connessa, come elementi identitari, giacimento, varietà e ricchezza della cultura materiale del paese. Raramente la cucina e la tavola sono stati raccontati come luoghi in cui si celebrano la condivisione di un’esperienza e insieme le virtù e i saperi di chi ha reso possibile il rito della comunione coi cibi.



Nella scelta dei titoli per la rassegna di carnevale alla Casa del Cinema si è cercato di cogliere soltanto qualche aspetto fortemente simbolico e legato a momenti e comportamenti al tempo stesso storici e astorici. Nella prima giornata si parla prevalentemente del cibo e dei suoi riti sociali lungo un arco di tempo di quasi centocinquant’anni. Nella seconda del vino, dei modi di produrlo e di consumarlo. Si parte dal capolavoro incompiuto di Jean Renoir (1936) che

racconta la nascita alla fine dell'Ottocento del rito della gita fuori città (Parigi in questo caso) con relativi *déjeuner sur l'herbe* e l'abbandono dei sensi all'incanto della natura e delle sue leggi, per passare poi alla *Ricotta* di Pasolini (1963), in cui vengono rivisitati, in forma grottesca, i motivi della fame e del paradiso di Cuccagna: il passaggio dalla penuria all'eccesso, viatico di morte. Al cinema italiano vengono dedicati altri due film, che si intrecciano con la storia del paese: dal rito pantagruelico di un pranzo contadino degli anni trenta (*Storia di ragazze e di ragazzi* di Pupi Avati, 1989) in cui l'abbondanza di cibo è un vero e proprio status symbol al film di Ozpetek *La finestra di fronte*, dove il racconto mescola la rappresentazione delle doti straordinarie di un pasticciere-artista alla scoperta di una vocazione da parte della giovane protagonista. Sullo sfondo la memoria storica rimossa di vicende legate alla persecuzione ebraica durante l'occupazione nazista di Roma tra il 1943-44. Nella giornata dedicata al vino abbiamo privilegiato opere realizzate di recente e soprattutto documentari. *Rupi del vino* è un potente documentario del 2009 di Ermanno Olmi su quella specie di *enclave* geografica della Valtellina dove da secoli i contadini coltivano con le stesse tecniche e con gli stessi gesti carichi di sacralità i vigneti costruiti su terrazzamenti strappati alla montagna. Un altro documentario dedicato alla produzione del vino in vari continenti è *Mondovino* di Nossiter che cerca di capire se e come sia possibile in un mondo globalizzato che punta alla standardizzazione del gusto conservare per un vino le caratteristiche specifiche del territorio che lo produce. Infine *Sideways* di Alexander Payne: a mio parere il film che meglio riesce a celebrare insieme i piaceri del cibo, del vino, della tavola, dell'agape, dell'amicizia, dell'amore proponendosi come un piccolo vademecum per la felicità, perfettamente in sintonia con lo spirito del Carnevale.

Gian Piero Brunetta