



di Giovanni Ballarini

16 marzo 2016

CINEMA E ALIMENTAZIONE



L'invenzione della pellicola cinematografica risale al 1885 ma è soltanto il 28 dicembre 1895 che fratelli Louis e Auguste Lumière mostrano al pubblico del Gran Cafè del Boulevard des Capucines a Parigi un cortometraggio che presenta una colazione di una famiglia nella quale il marito imbecca il bambino e la madre beve un caffè.

Il cinema, con i suoi centoventi e più anni di vita è una preziosa vetrina delle abitudini alimentari con i suoi stili, opinioni, idee e ideologie, buone e cattive, spunti di pensieri, massime, aforismi che sono divenuti parte del linguaggio popolare. Attraverso il cinema, il cibo è guardato, citato, spiegato, assaporato, non solo come simbolo o segno che rinvia a un significato, ma attraverso i sensi che vanno a definire le forme del racconto, del visibile,

della materialità. Nei film, il visibile del cibo, negli ultimi decenni esaltato dal colore, trasmette elementi significanti verso l'atto del mangiare e del bere.

Anche attraverso il documentario e il cortometraggio il cinema ci fa vedere il cibo e il bere in tutti i suoi aspetti. Dai documentari sui di Mario Soldati *Viaggio lungo la Valle del Po alla ricerca dei cibi genuini*, agli spaghetti di Totò e di Alberto Sordi, a *La Grande Abbuffata* di Marco Ferreri fino all'immane *Pranzo di Babette* di Gabriel Axel rei arriviamo ai recentissimi *Il Pianeta che ci ospita* di Ermanno Olmi, *Le ricette della Signora Tokue* di N. Kawase e a *Il Sapore del Successo* di J. Wells.

Per conoscere i complessi, complicati e profondi rapporti che vi sono tra cibi, cucina, gastronomia e cinema é oggi indispensabile un grosso volume di Salvatore Gelsi, sociologo della comunicazione nei media, in particolare nel cinema, dal titolo significativo **Mangiafilm** (Dizionario enciclopedico della cucina al cinema - di Salvatore Gelsi), un'enciclopedia, o meglio un dizionario enciclopedico, che forma il più ampio ed esaustivo osservatorio dello specifico visibile dell'atto del mangiare e del bere che passano nel cinema italiano e mondiale.

Un lavoro di raccolta e di critica veramente potente, che riguarda 700 voci, 4000 film, 25 schede-ritratti di registi, generi, attori. Un'assoluta novità nella quale sono classificate le oltre 300 opere (film a soggetto, documentari, cortometraggi) che rimandano alla questione del cibo, nel quale Salvatore Gelsi mette a disposizione del lettore una gustosa e ricca dispensa di citazioni, battute, curiosità, scene, racconti, piatti, vini, ricette, frutto di una ricerca decennale su cinema e pubblicità, televisione e rete, mode e consumi, lungo un filo che si dipana nella storia dell'immagine e dell'immaginario dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri.