

Il 2007 è stata l'annata dell'accoppiata tra cibo e cinema: dal cuoco-playboy Zingaretti in "Tutte le donne della mia vita" sino a Violante Placido in "Lezioni di cioccolato", nelle sale da domani.

# Girare film? Un'arte culinaria



► Luca Argentero e Violante Placido in "Lezioni di Cioccolato"

## Il dato

### Ripresi a tavola

■ Attraverso film come "Angelo" di Lubitsch che lega esplicitamente il cibo e il sesso, si arriva fino agli ultimi tre decenni; cioè ad una produzione in cui innumerevoli pranzi sono parte integrante delle scene. Un esempio per tutti può essere l'indimenticabile

pranzo di Billy Crystal e Meg Ryan in "Harry ti presento Sally", o i pranzi senza cibo de "Il fascino discreto della borghesia" di Buñuel; ma soprattutto film in cui le vivande sono le protagoniste assolute come in "La grande abbuffata", "Delicatessen", "Chocolat" o "Il pranzo di Babette".

**C**ibo e cinema. Il 2007 sembra essere l'annata del felice connubio. *Tutte le donne della mia vita* di Simona Izzo con il cuoco-playboy Luca Zingaretti ha dato il via alle danze, sono seguiti *Fast Food Nation*, *Sapori e dissapori* con Catherine Zeta-Jones e Aaron Eckhart, *Waitress*, in cui le torte esprimono lo stato d'animo della protagonista Jenna (Keri Russell), il cartoon *Ratatouille* interpretato dal topo-chef Re-

my, ora tocca all'italiano *Lezioni di cioccolato* (nei cinema da domani), opera prima di Claudio Cupellini.

**ANCHE** un grande regista come Hitchcock era fan del cibo, a dimostrarlo non solo il suo profilo, in alcuni gialli la vivanda diventa il miglior compagno di ventura della morte. Pochi avranno dimenticato le focaccine al mirtillo in *La congiura degli innocenti*, o il banchetto sopra la bara del cadavere in *Nodo alla gola*, ma soprattutto

il geniale telefilm *Come servire un agnello*. Un cosciotto surgelato diventa l'arma del delitto e subito dopo il piatto che l'assassino offre ai poliziotti. Ma ritorniamo al nostro film che rimanda per la prelibatezza dell'alimento a *La fabbrica di cioccolato* o a *Chocolat*. "Solo in questo si assomigliano - afferma il neo-regista - abbiamo cercato di mettere la nostra



personalità, poi se c'è qualche elemento simile lo ha voluto il caso". La commedia racconta i piccoli momenti di estasi suscitati dal cioccolato, ma nello stesso tempo sfiora tematiche calde come l'immigrazione e lo sfruttamento sul posto di lavoro. Un film divertente con un cast corale, da Neri Marcorè, maestro d'arte cioccolatiera, a Luca Argentero (Mattia), geometra sfruttatore che, a causa di un incidente sul cantiere dell'operaio egiziano Kamal (Hassani Shapi), dovrà rivedere la propria scala dei valori. Per non essere denunciato da Kamal è costretto a un favore: trasformarsi in Kamal stesso per partecipare a un corso di aspiranti cioccolatieri. Qui incontrerà cinque gourmet dilettanti interpretati da Violante Placido (Cecilia), la prima della classe, da Matteo Oleotto (Milo), il burbero veneto, da Monica Scattini (Letizia), la zitella d'assalto, dal vulcanico Francesco Pannofino (Luigi) e da Josefia Forli (Corrado), il superbo siciliano. Alla loro guida il maestro dal palato fine (Marcorè). Il "cibo degli dei" diventa protagonista e arma seducente, non solo per i personaggi, ma anche per gli spettatori e per la Universal, che per la prima volta produce (insieme a Cattleya) un film italiano. Una buona notizia. La pellicola è stata girata in due mesi tra Terni, Narni, Spoleto e Perugia, la capitale del cioccolato. «È stata un'esperienza atipica - racconta il regista - l'Umbria era in festa e tra gli attori si è creata un'atmosfera quasi incantata». «Il nostro entusiasmo traspare dal grande schermo», aggiunge Argentero al suo debutto da primattore. Il film affronta tra un cioccolatino sfornato e l'altro anche tematiche amare, un po' come insegna la tradizione della commedia all'italiana. «Speriamo di aver messo la giusta dose di zucchero», sottolinea Cupellini, nuovo chef del cinema made in Italy. ■

## L'INIZIATIVA

# Film & ricette, quando il cinema fa gola

Sono stati gli arancini, presenti a tavola nelle scene del film «Saturno contro» di Ferzan Ozpetek, ad inaugurare ieri sera la terza edizione della rassegna «Il gusto del cinema a Sorrento in quattro ricette e più...» organizzata all'hotel Excelsior Vittoria. A coordinare l'evento è stata la giornalista Laura Delli Colli, autrice di volumi proprio su cinema e cucina. L'edizione di quest'anno della rassegna ha visto protagonisti i sapori e i profumi del mare, con prelibatezze tipiche del bacino del Mediterra-



neo rese celebri dalle scene dal grande schermo. Ecco spiegati la tartare di tonno da «Manuale d'amore 2» di Giovanni Veronesi; il cous cous con pesto di agrumi e sarde fritte, ricetta originale di Filippo La Mantia; i tagliolini con gamberi e zucchine da «Tutte le donne della mia vita» di Simona Izzo; il petto d'anatra all'arancia tratto da «L'anatra all'arancia» di Luciano Salce. Ai fornelli la stessa Delli Colli, con gli chef Filippo La Mantia e Vincenzo Galano. fr. ai.



## Fra le star italiane, Carolina Crescentini

# Festival del Cairo al via nel segno di Chahine

dal nostro inviato

LEONARDO JATTARELLI

IL CAIRO — Soltanto i fuochi d'artificio esplosi l'altra sera per salutare l'inizio, all'Opera House, della 32ma edizione del Cairo International Film Festival, sono riusciti a squarciare un cielo sopra il Nilo, grigio concentrato di smog che sovrasta una metropoli di venticinque milioni di abitanti all'ombra delle Piramidi. Qui il cinema, e soprattutto il Cairo International Film Festival hanno il sapore e la valenza di concreto veicolo culturale, assemblaggio non casuale di razze e popoli che vogliono ampliare i confini nazionali e abbracciare il senso di una uguaglianza totalitaria. Lo sottolinea il presidente del Festival, Ezzat Abou Ouf e lo testimoniamo le migliaia di persone che ieri hanno affollato la splendida Opera House che affaccia sulle sponde del Nilo e che, dopo la serata di gala con guest star come Susan Sarandon, Goldie Hawn, il presidente onorario Omar Sharif, Kurt Russell, si è ritrovata nello scenario suggestivo del Mohamed Ali Palace, tra danze arabe e soprattutto spagnole in onore del Paese europeo cui il Festival, che si concluderà il 28 novembre, quest'anno dedica un'ampia restrospezione.

Centocinquanta i film provenienti da 59 Paesi in una kermesse, la più antica d'Africa e tra le più importanti e ricche del Continente con un budget di oltre dodici milioni di dollari, che per questa edizione ruota su quattro punti cardine fondamentali: una vetrina sul nuovo cinema spagnolo con 20 lungometraggi e che porta al Festival il regista Imanol Uribe in veste di presidente della giuria internazionale; il 60mo anniversario della Dichiarazione dei Diritti Umani al quale è dedicata una sezione del Festival dal significativo

titolo *A window on a more humane Future*; l'appuntamento con il cinema africano, *The Black Pearl* con un omaggio al cineasta guru della Settima Arte egiziana, Youssef Chahine scomparso recentemente, e infine la neosezione che guarda all'immaginario arabo intitolata *L'Islam nel cinema internazionale*. «Ho pensato fosse giusto e opportuno - ha sottolineato il direttore artistico del Festival, Youssef Cherif Riskallah - unire le opere dedicate all'Islam sotto un'unica dicitura proprio per significare l'attenzione che l'Egitto pone nei confronti della situazione dei musulmani in Europa e negli Usa soprattutto dopo gli avvenimenti dell'11 settembre del 2001».

Ieri sera, dopo il film d'inaugurazione, lo spagnolo *Return to Hansala* del regista Chus Butierrez, storia drammatica delle difficoltà che incontra nel proprio Paese una donna marocchina con un figlio illegittimo, c'è stato spazio per incontrare i rappresentanti del cinema italiano, qui al Cairo con nove pellicole e sbarcato in Egitto con l'attrice Carolina Crescentini per *I demoni di San Pietroburgo* di Giuliano Montaldo oltre a Grazia Volpi, membro della giuria del concorso e alla regista e attrice Silvia Ferreri che rappresenta l'Italia nella nuova, importante sezione delle opere in digitale. Tra i titoli di casa nostra presenti al Cairo International Film Festival, oltre al pluripremiato *Gomorra* di Matteo Garrone, anche *I Vicerè* di Roberto Faenza dal romanzo capolavoro di De Roberto, il già citato *I demoni di San Pietroburgo*, *Tutte le donne della mia vita*, commedia di Simona Izzo con Luca Zingaretti, Vanessa Incontrada, Michela Cescon e Ricky Tognazzi, *Notte prima degli esami*, il film campione d'incassi di Fausto Brizzi e *The Right Guy* di Tony Trupia.



# Buon appetito, al cinema è tutta un'Abbuffata

Dall'ultimo film di Calopresti con Depardieu a "Sapori e dissapori" il set si sposta in cucina

## il caso

SIMONETTA ROBIONY  
ROMA

Cibo, chef & star  
un genere  
che fa tendenza

Il solo film che manca è *L'ultima abbuffata* di Mimmo Calopresti, presentato alla Festa del Cinema di Roma ma non ancora nelle sale, dove un Depardieu nel ruolo di se stesso mangia, mangia, mangia fino a morire a tavola sotto gli occhi allibiti dei suoi giovani ammiratori calabresi. Ma c'è *Sapori e dissapori* con Catherine Zeta-Jones, da poco passato nelle sale, versione americana del precedente *Ricette d'amore* con Castellitto, racconto della passione tra una raffinata chef di un ristorante trendy di Manhattan e un cuoco ruspante che viene a trovarsi al suo fianco. Per il resto c'è tutto. E anche molto di più nei due libri, uno verde e uno rosso per la Cooper editore a 12,50 euro l'uno, intitolati uno *Il gusto del cinema internazionale* e l'altro *Il gusto del cinema italiano*, scritti dalla giornalista Laura Delli Colli mescolando brevi e succose schede informative sui film, a ricette di piatti visti, inquadrati, o semplicemente citati nei film.

Il lavoro è certosino. I film, e quindi le ricette, tra l'uno e l'altro volume arrivano a 250 e per lo più vi sono film dei nostri giorni che anche i più giovani hanno visto. Nel volume dedicato alla cinematografia italiana, però, ci sono anche *Roma città aperta*, *Ladri di biciclette*, *I soliti ignoti*, *L'albero degli zoccoli* perché, dice Delli Colli, raccontando cosa e come si mangia nel cinema italiano si può declinare anche un piccola storia di abitudini e piaceri alimentari che mutano col mutare degli anni.

### IL PIU' CULINARIO

Ozpetek celebrato dai gourmet per le polpette speziate all'arancio di «Le fate ignoranti»

Si parte, perciò, dalla fame del dopo-

guerra con le zuppe, la polenta, e i famosi maccheroni di Alberto Sordi in *Un americano a Roma*; si passa ai primi segni del benessere con l'arrivo della pizza ordinata al ristorante, dell'insalata capricciosa o della crema Chantilly di *Susanna tutta panna* con Marisa Allasio; si arriva a noi con la riscoperta del cibo genuino, quello che viene dalla campagna, che trionfa in tutti i film di Ozpetek, il più culinario dei nostri autori di oggi, celebrato dai gourmet per le polpette speziate all'arancio e al peperoncino di *Le fate ignoranti*. Alcuni autori hanno dei capitoli a parte: sono Pedro Almodovar di cui si citano la tortilla, il gazpacho, la paella, l'insalata Barcellona e Woody Allen, nei cui film si mangia, sia pure al ristorante, cominciando dal roastbeef di *Il dittatore dello Stato libero di Bananas* del 1971 e finendo con il rice-pudding di *Match Point* del 2005. Ang Lee con *Mangiare, bere, uomo, donna* conquista addirittura il diritto a cinque ricette di cucina cinese, alla pari con l'indiana Mira Nair e il suo *Monsoon wedding*.

Che nei film si finisse spesso anche a tavola è cosa nota: mostrare cosa si mangia serve a denotare l'ambiente di appartenenza dei personaggi, l'epoca storica, il paese in cui vivono. Ma la moda di coniugare cinema e cucina, dedicando interi film all'arte culinaria, si può far cominciare dal danese *Il pranzo di Babette* del 1987, premio Oscar come miglior film straniero, trionfo della cucina francese di alta qualità celebrata come un evento rituale sul cui altare viene depresso il laboriosissimo piatto chiamato Quaglie in sarcofago. Poi è stata la volta di *Big Night* di Stanley Tucci del 1996, una pellicola costruita intorno alla preparazione del mitico timpano di maccheroni. Infine, nel 2000, è arrivato *Chocolat* con Juliette Binoche, seducente dolciaia che con i suoi cioccolatini risveglia passioni sopite. Adesso è addirittura un genere come il western o come il giallo. E in Italia? Come va il binomio cinema e cibo in Italia? L'ultimo film dedicato a uno chef è *Tutte le donne della mia vita* di Simona Izzo con Luca Zingaretti che per una buona metà si svolge proprio all'interno delle cucine: cucine di ristoranti sofisticatissimi ma anche cucine casalinghe dai sapori genuini. Ma, spiega Laura Delli Colli, il cinema italiano, a differenza di quello americano, ha sempre mes-

so a tavola i suoi eroi. I registi più appassionati al genere? Scola certamente, e basti nominare *La famiglia*, *La terrazza*, *La cena* per ricordarsene. Pupi Avati che lo fa in ogni suo racconto ma che per *Storia di ragazzi e ragazze* è partito da un quadernino di un vecchio amico ristoratore sul quale era annotato tutto quello che in Emilia si doveva offrire a una festa di fidanzamento, compreso il fritto misto di verdure. Fellini, da *La dolce vita* in avanti. Bertolucci, so-

### LA TRADIZIONE ITALIANA

Anche Zingaretti si è calato volentieri nel ruolo di cuoco nell'ultimo lavoro della Izzo

prattutto in *Novecento*. Moretti con le sue fissazioni per i dolci, ultimo il gelato ne *Il caimano*. Ferreri, sia pure in stile grottesco, da *L'abbuffata* a *La carne*. Verdone che un po' cita Sordi e un po' no, e quindi mangia. Virzi che rilancia la vecchia commedia all'italiana, e quindi fa mangiare i suoi attori. Perfino Neri Parenti che in *Natale a New York* del 2006, uno dei suoi cinepanettoni, mette Christian De Sica in un residence alle prese con la farcitura dell'americanissimo tacchino, riempito di carne di maiale e prugne disossate.

