

Ghisi Grütter

36. Disegno e immagine
Il cibo protagonista nella cinematografia. Alcuni esempi.



Parigi può attendere di Eleonor Coppola del 2016

8 aprile 2018
Codice ISSN 2420-8442

IL CIBO PROTAGONISTA NELLA CINEMATOGRAFIA. ALCUNI ESEMPI.

di Ghisi Grütter

Molti sono i film in cui un pranzo o una cena diventa il “luogo” delle diatribe di una famiglia o di un gruppetto di amici. La socialità e la convivialità spesso si tramuta in conflittualità in molti film francesi e italiani recenti che, negli ultimi anni, mostrano gli “scheletri negli armadi” delle famiglie borghesi. Per di più queste sono rappresentate quasi sempre da parenti progressisti o da un gruppo di amici, intellettuali e di sinistra. Tradimenti, rapporti etero e omosessuali, ipocrisie, contraddizioni e quant’altro si può disvelare sotto relazioni apparentemente convenzionali. Girato in un’unica *location* a Brooklyn, nel film *Carnage* del 2011 di Roman Polanski due coppie riunitesi per una cena provano a chiarire “civilmente” un litigio tra i rispettivi figli, ma alla fine rischiano essi stessi di finire in rissa. Nel film francese *Cena tra amici* di Alexandre de La Patellière e Matthieu Delaporte del 2012, la scelta del nome del futuro figlio diventa un pretesto per scatenare dispute tra tutti i commensali. Con la sua versione italiana - *Il nome del figlio* di Francesca Archibugi del 2015 - il film di Alexandre de La Patellière e Matthieu Delaporte condivide la *pièce* di partenza *Le prénom*, scritta dagli stessi registi, già trionfo teatrale in Francia nel 2010. Anche *I nostri ragazzi* di Ivano De Matteo sembrerebbe “sollevare il coperchio di una pentola a pressione” nella vita di due fratelli, con modelli di vita molto diversi, ma entrambi felicemente sposati, quando faranno una terribile e sconcertante scoperta riguardante i rispettivi figli. Riunitisi a cena in un ristorante romano per parlarne, avranno reazioni impreviste finendo quasi per scambiarsi i ruoli. Invece, in *Perfetti sconosciuti* di Paolo Genovese del 2016, la collettivizzazione dei cellulari, sempre tra un gruppo di amici a una cena,

Carnage del 2011 di Roman Polanski.





The Party di Sally Potter.

apre i segreti più nascosti e inaspettati di ognuno. Anche il recentissimo *The Party* di Sally Potter – regista nota per trattare argomenti scomodi - è un film inserito a pieno titolo in questo *trend*. Il film presenta un *cast* eccezionale di attori prevalentemente britannici e un finale a sorpresa, ed è tutto girato in bianco e nero, con un'impietosa macchina a mano, nella casa di Bill (Timothy Spall) e di sua moglie Janet (la sempre bravissima Kristin Scott Thomas). Lei è una militante politica laburista ed è stata appena nominata Ministro della Salute nel governo ombra, lui invece è un intellettuale che ha rinunciato alla sua carriera (una cattedra a Yale) per sostenere l'attività e la candidatura politica di Janet, mentre un gruppetto ristretto di amici intimi si ritrova a casa loro per un *apericena* e per brindare all'evento: la vetero-femminista Martha (Cherry Jones) con Jinny (Emily Mortimer), la sua giovane compagna incinta di tre gemelli, April (Patricia Clarkson), l'americana radicale e scettica amica del cuore di Janet, con il suo bizzarro compagno Gottfried (Bruno Ganz), un naturopata tedesco, e Tom (Cillian Murphy), un giovane *manager* finanziario, che veste Prada e indossa un costoso orologio Audemars Piguet, marito di Marianne ex dottoranda di Bill, che però è in ritardo. Il titolo inglese *The party* ha il doppio significato, da un lato quello del "ricevimento", dall'altro quello del "partito" che sembra aver risucchiato tutte le energie e attenzioni dell'affascinante e determinata padrona di casa.

Il cibo - o talvolta al suo posto il vino - spesso è il vero protagonista di un film dove il *menu* svolge un ruolo importante, proprio come un attore. Primo fra tutti *Il pranzo di Babette* di Gabriel Axel del 1987, vincitore dell'Oscar 1988 per migliore film straniero, che ha fatto storia nel suo genere e può essere considerato il capostipite dei *food movies*. Il film è tratto dal racconto omonimo di Karen Blixen e racconta in sintesi la vita di due anziane sorelle figlie di un pastore protestante Martina e Philippa (chiamate così in onore di Martin Lutero e Filippo Melantone), di un cantante d'opera e di un generale, ex spa-



simante di una delle sorelle, e della cuoca francese Babette (Bibi Anderson) ospitata dalle due in un piccolo villaggio danese perché è stata costretta a emigrare, per colpa della spietata repressione dopo la Comune di Parigi, essendo stati già uccisi il figlio e il marito. Dopo un breve antefatto che introduce i personaggi, il film narra la preparazione del cibo e l'allestimento del pranzo che Babette, avendo vinto 10.000 franchi alla lotteria francese, elabora in memoria del padre di Martina e Philippa nel centenario della nascita, e per ringraziarle dell'ospitalità e dell'aiuto datole per così tanti anni. Il pranzo ha un valore allegorico e la contrapposizione tra i piaceri "carnali" e l'ascetismo puritano è il tema fondamentale messo in risalto dal regista. Qui, al contrario dei film sopra descritti, il piacere del pranzo, il rito della preparazione del cibi in generale, delle splendide quaglie *en sarcophage* in particolare, del buon vino e di tutto lo scatenamento dei sensi della piccola comunità nordica e moralista, porta l'allegria che fa, in tal modo, superare le diatribe dei commensali che finiscono a danzare tutti assieme sotto il cielo stellato.

Fotogrammi tratti da
Il pranzo di Babette
di Gabriel Axel del
1987.



Tema analogo è trattato in *Chocolat* di Lasse Hallström del 2000 con Juliette Binoche e Johnny Depp protagonisti. Il film è tratto dal romanzo omonimo del 1999 della scrittrice britannica Joanne Harris. In un paesino



della provincia francese chiamato Lansquenet-sous-Tannes nel 1959, l'avvento di Vianne, con la figlioletta Anouck, che apre una cioccolateria proprio di fronte alla Chiesa, scombussola la popolazione cattolica locale non abituata a concedersi piaceri "della carne", basti ricordare che tra i Sette Peccati Capitali si ritrovano sia la lussuria sia la gola. La cioccolateria costituisce, pertanto, una pericolosa attrazione, grazie anche all'abilità di Vianne di suggerire la pralina giusta per ognuno e per ogni problema. Il Sindaco, il conte di Raynaud, quindi, tenta di boicottare il negozio incitando in questa "crociata" i benpensanti locali. L'arrivo di Roux, zingaro e musicista, contribuirà in qualche modo a invertire tale tendenza spingendo la storia verso il lieto fine: il Sindaco cam-



Fotogrammi tratti dal film *Chocolat* di Lasse Hallström del 2000.

bierà, e con lui tutti gli altri diventeranno più allegri e disponibili.

La grande bouffe di Marco Ferreri del 1973, è stato uno dei primi film a portare sullo schermo in maniera preponderante il cibo. È un film atipico, dove l'eccesso dell'appagamento dei sensi porterà alla morte (preordinata) di quattro amici di mezza età. A Parigi, infatti, in una villa dell'elegante quartiere Auteuil si riuniscono Ugo, Marcello, Philippe e Michel (gli stessi nomi



La grande bouffe di Marco Ferreri del 1973.

degli attori Tognazzi, Mastroianni, Noiret e Piccoli) stanchi delle vite inappaganti e noiose, per porre fine alle loro esistenze abbuffandosi di cibo e di sesso. Ugo è un cuoco sopraffino, Marcello un dongiovanni incallito, Michel un produttore televisivo ultramondano e Philippe un importante magistrato che vive ancora con la sua balia. L'arrivo di una scolaresca guidata da Andrea (Ferreol) al taglio di Nicolaus Boileau, l'albero del famoso poeta e scrittore, dilazionerà i programmi che comunque saranno portati a termine. Come spesso nelle tematiche ferreriane, solo la donna sopravvivrà, dopo aver assistito le morti ad una ad una dei quattro affermati uomini borghesi. Il film costituisce una forte critica alla società del benessere e al consumismo, che doveva essere condannata all'autodistruzione, che molti registi e intellettuali dell'epoca portavano avanti in vari mezzi di comunicazione, basti solo fare il nome di Pier Paolo Pasolini.

Ci sono poi film dove i registi anglosassoni (americani, inglesi o australiani che siano) inseriscono in Francia i loro personaggi proprio per la rinomata *haute cuisine*. Nella cultura anglosassone protestante i piaceri sensuali sono abbastanza sconosciuti, mentre è vivo il mito della cucina francese e della produzione di vini di eccezione, o anche il clima erotico e romantico di Parigi. *Un'ottima annata* del 2006 diretto da Ridley Scott è un perfetto

Un'ottima annata del 2006 diretto da Ridley Scott.

esempio di come, in quest'ottica, un americano veda la Francia. Russel Crowe è Max Skinner, un banchiere di successo nella City londinese, che eredita una proprietà – casa e vigneto in Provenza – dal nonno Henry in una piccola località dove aveva passato le vacanze estive da ragazzo. All'inizio prende questo fatto come un'incombenza, un problema da risolvere al più presto per non sottrarre tempo al suo prezioso lavoro, e mette subito in vendi-



ta la proprietà. Poi incontra un'amichetta dell'infanzia, Fanny ChenaL (Marion Cotillard), diventata un'affascinante locandiera, che gli insegnerà poco a poco ad apprezzare i piaceri della vita facendogli, in tal modo, cambiare idea sulla proprietà ereditata. In questo film è anche presente una sorta d'ideologia anti-urbana: il piccolo centro a contatto con la natura ha il ruolo di una perduta Arcadia dove rifugiarsi e dove avere una vita appagante piena di rapporti umani *versus* la Città intesa come luogo del potere e degli affari in cui rapporti sono basati solo su sopraffazione e competitività.

Anche *Parigi può attendere* del 2016 può essere considerato un breviario di come gli americani vedano l'Europa (e i maschi francesi). Un'infilata di frasi fatte, di banalità e di stereotipi messi insieme con tale garbo che alla fine il film si rivela piacevole. La regista è Eleonor Coppola, la moglie del più famoso Francis Ford, che alla tenera età di ottant'anni elabora la sua opera prima, dopo aver girato alcuni documentari. La vicenda narra di Anne (Diane Lane) la bella moglie cinquantenne di Michael (Alec Baldwin), produttore cinematografico hollywoodiano, che, per un leggero fastidio alle orecchie, riuncia ad andare a Budapest con il marito in aereo privato, ma accetta invece un passaggio in macchina per Parigi da Jacques Clement, un suo collaboratore e socio francese. Jacques (Arnaud Viard) è un vero *gourmet*, fine conoscitore di vini e di *haute cuisine*; ama sinceramente la sua terra che vuole mostrare, nelle sue bellezze naturali e storiche, ad Anne, una donna statunitense puritana nata e cresciuta a Cleveland. Sarà proprio attraverso questo viaggio che Anne farà una scoperta di mondi (a partire dal cibo e dal vino), di sensazioni, di piaceri e di desideri più o meno latenti, che forse non aveva mai svelando neanche a se stessa, continuando a registrare le sue suggestioni con una macchinetta fotografica, attraverso immagini di dettaglio. Jacques, descritto come una figura tra il *cliché* e il *roué* (un furbacchione), afferma che solo guidando si può conoscere un Paese. Conduce quindi Anne da Cannes a Parigi a bordo di una vecchia Peugeot blu decapottabile, passando per i campi di lavanda della Provenza, attraversando l'acquedotto romano Pont de Gard, per l'Abbazia



Parigi può attendere
del 2016 di Eleonor
Coppola.

cluniacense di Vezeley, cibandosi di ottimo Pinot Nero della Borgogna con altrettanti formaggi squisiti (però con il latte non pastorizzato!) della zona gastronomica più famosa al mondo. Si pranza poi a Lione dopo aver visitato il "Museo del cinema" – a Lione è la Casa-museo dei fratelli Lumière - e il "Museo dei Tessuti antichi" (ma non era ad Aubusson quello famoso?). In effetti, Parigi può veramente attendere!



Un film orientale molto bello con il cibo come soggetto principale è *Mangiare Bere Uomo Donna* di Ang Lee del 1994 girato a Taiwan. Il maestro di cucina Chu è vedovo e vive in una grande casa a Taipei con le sue tre figlie: la maggiore insegna chimica e si è convertita al Cristianesimo, la seconda lavora in una compagnia aerea e la più piccola studia ancora e lavora in un *fast-food*. La raffinata cena domenicale costituisce il momento di massima aggregazione familiare, ma troppo spesso è rovinata da critiche, rancori, e preoccupazioni varie. Le riprese della preparazione del pasto in cucina sono memorabili e il regista le inframezza con immagini urbane di strade e scuole trasmettendo un'idea di commistione tra tradizione orientale e modernizzazione occidentale, tipica condizione di Taiwan specialmente in quegli anni '90. Il montaggio e l'evolversi imprevisto delle storie rendono alla fine il film piuttosto movimentato.

Per rimanere in Oriente vorrei citare il recente *The Lunchboxes* del 2013 di Ritresh Batra, un garbato e delizioso film sull'India di oggi. L'idea divertente dell'equivoco nello scambio dei *lunchboxes* (i cestini con il pranzo) diventa il fulcro di sentimenti seri quando si confrontano le solitudini nell'affollata metropoli indiana... «Ho passato metà della mia vita in piedi, sui treni e sugli autobus» scrive lui nei bigliettini furtivi che i protagonisti si scambiano. Lei è una bella e giovane donna trascurata dal marito - proba-

*Mangiare Bere Uomo
Donna* di Ang Lee
del 1994



bilmente anche tradita - che immette molta della sua affettività nella preparazione dei cibi. Infatti, anche dopo scoperto l'equivoco, lei continua ogni giorno a preparare pasti gustosi per il "suo sconosciuto". Così giorno dopo giorno, poco a poco - è filmato con tempi molto lenti - le solitudini s'incontrano, si narrano e i due protagonisti si raccontano per scritto sia cose fondamentali sia cose irrilevanti - così lui ad esempio: «Ho guardato le vecchie serie TV per tutta la notte» - che forse non diremmo mai né al nostro coniuge e neanche a un collega. Un film delicato ma anche un po' triste perché il sogno rimane imprigionato e subordinato all'accettazione della dura realtà. Tra le cose evitate e non dette, il problema della differenza di età che il protagonista maschile non ha il coraggio di affrontare (lui ha più del doppio degli anni di lei), né lei quello del tradimento del marito. Per un attimo il desiderio di evasione porta a sentimenti garbati ma purtroppo rimarrà tutto fermo, così.





La figura centrale del cuoco è ricorrente in molta cinematografia francese. Nel film *Vatel* di Roland Joffé del 2000, Gerard Depardieu impersona François Vatel, il famoso maestro di cerimonie che nel 1671, alla corte del Principe di Condé, deve organizzare i tre giorni di permanenza del Re Sole con festeggiamenti fastosi e pranzi prelibati. Ambito anche dalla corte di Versailles, François Vatel si suicidò nell'ultimo dei tre giorni per non essere riuscito a riparare al ritardo della fornitura di pesce. Così tre secoli dopo troviamo *La cuoca del Presidente* del 2012 di Christian Vincent, la storia di Hortense Laborie (interpretata da Catherine Frot) – ispirata alla vita di Danièle Mazet-Delpeuch - che nel 1986 lascia il Périgord per diventare la cuoca di François Mitterrand all'Eliseo. Hortense dovrà lottare doppiamen-



Fotogrammi tratti da *Vatel* di Roland Joffé del 2000.

*La cuoca del
Presidente del 2012
di Christian Vincent.*



te per imporsi, in quanto donna e in quanto persona estranea alla "corte", ma grazie alla sua determinazione e alla sua bravura avrà la meglio sugli chef gelosi e invidiosi, e la sua cucina conquisterà il Presidente.

Tantissimi sono i film storici dove sono rappresentate le ritualità di preparazione dei cibi o i momenti del pasto quali riunioni dei cortigiani, dai fasti del Re Sole (*La presa di potere di Luigi XIV* del 1966 di Roberto Rossellini), alle magioni dei nobili inglesi (*Tom Jones* di Tony Richardson del 1963 e *Barry Lyndon* del 1976 di Stanley Kubrick).



*La presa di potere di
Luigi XIV del 1966 di
Roberto Rossellini.*

L'importanza del pasto come momento socializzante, di scambio e di incontro è oggi sostituito da altre modalità di comunicazione. Prima la TV ha legato i commensali sostituendo in qualche modo i dialoghi, poi recentemente il diffondersi dei *social networks* ha sicuramente limitato gli incontri. Sono tutti segni dei tempi che cambiano, invece, per contro, fioriscono programmi televisivi con ricette di cucina per persone "della porta accanto" e gare *Master chef* per principianti. Comunque l'alta cucina e le produzioni agricole e vinicole di qualità, sopravvivono avendo ancora le loro nicchie di degustazione e di consumo.



Tom Jones di Tony Richardson del 1963.



Barry Lyndon del 1976 di Stanley Kubrick.