

Dalla fame all'abbondanza. Gli italiani e il cibo nel cinema italiano dal dopoguerra a oggi.

Inviato da di Mauro Brondi

Leggere il cinema come documento storico attraverso cui studiare le abitudini alimentari di una nazione è un tentativo tanto interessante quanto pericoloso.

Non sempre Viviana Lapertosa riesce a spiegare la complessità di un tale approccio e rischia a volte (soprattutto nelle pellicole del passato, quelle neorealiste) di ridurre un'idea di cinema a favore della materia e del campo di interesse che si sta analizzando: il cinema italiano e il cibo degli italiani.

Avvicinandosi ai giorni nostri il volume diventa più interessante, vivo e ricco di punti di vista originali (tutto il cinema degli anni Ottanta e in particolare la focalizzazione su Avati).

In ogni caso, è nei particolari che il libro si difende, illustrando, concentrando e rievocando tutta una serie di situazioni e immagini del cibo nella cinematografia italiana del dopoguerra. Ci si accorge allora che il cibo è quasi un'ossessione del nostro cinema, non solo perché (come è evidente) ogni film realista, prima o poi, deve rappresentare il cibo, ma anche perché, i cineasti italiani (da "buoni" italiani) lo utilizzano non tanto come metafora, quanto come particolare attraverso cui configurare un genere (commedia e melodramma su tutti).

Il libro quindi si concentra sugli autori che del cibo hanno fatto una poetica (Ferreri, Pasolini), ma anche su un attore come Totò, e su esempi "minori" che mostrano un insieme di abitudini e di immagini degli italiani e il cibo: da "Pane nero e schermo bianco. La fame e il neorealismo" a "La dolce vita?", fino a Ferreri e alla nuova società consumistica e all'Italia "da bere" degli anni Ottanta.

Molti film citati e una discreta bibliografia per un libro che rischia spesso di perdersi fra studio della rappresentazione del cibo su grande schermo (e suo significato all'interno di quella poetica specifica) e riflessione intorno all'immagine del cibo degli italiani al cinema (ricerca storica che pone non pochi problemi di scientificità).

Dalla premessa del libro:

"Cibo protagonista assoluto (per usare il linguaggio cinematografico), ingrediente fondamentale (per dirla in gergo gastronomico) di un binomio forte e duraturo, che nasce proprio alle origini del cinema. Non è un caso che una delle prime immagini cinematografiche sia quella di un bambino che mangia la pappa. Ed è da *Le repas de bébé* del 1895 che si instaura tra uomo, cibo e cinema un vincolo naturale e, al tempo stesso, complicato; spontaneo ma subito solido. Un legame che nel corso del tempo darà vita a espressioni ora realistiche, ora drammatiche, a situazioni comiche, gustose, ridicole, grottesche, oppure metafore, simboli, a rimandi a tutt'altro. Fin dalle origini, il cinema ha mostrato i comportamenti dell'uomo alle prese con il cibo, con il mangiare, con la fame. Il cinema-neonato, che ancora non sa parlare (è muto, non ha ancora un suo linguaggio) si esprime, invece, così naturalmente in un gesto essenziale e quotidiano: fare la pappa...tra i primi ad approfittare della "ghiotta" occasione è George Méliès, nella cui filmografia si trovano titoli come *Le repas fantastique*, *Le diner impossible*, *Une indigestion*, *Sorcellerie culinaire*, *La cuisine en folie* ecc. Nelle mani del mago delle illusioni l'aspetto del cibo cambia: viene stravolto nella forma e nelle dimensioni, le cucine diventano teatri di trasformazione, i cuochi vittime delle minestre. Questi giochi di stravolgimento, contrapposti alla realistica pappa del bébé Lumière, sono rappresentativi dei due tipici approcci al cibo da parte dei futuri cineasti: da un lato la tendenza a riprendere un cibo reale, naturale, appunto, la parte fisiologica, presenza costante, banale e necessaria alla vita dell'uomo; dall'altro l'aspetto più fantasioso, il cibo come pretesto, oggetto dalle mille risorse che ben si presta al gioco dell'amplificazione cinematografica."