

Tognazzeide - Capitolo culinario

Inviato da di Luca Gricinella

"L'uomo mangia anche con gli occhi, specie se la cameriera è carina"

Ugo Tognazzi

In Sarò tutta per te, primo dei tre episodi della commedia all'italiana fine anni Settanta Dove vai in vacanza?, Enrico, un dentista di mezza età bionato dall'amante ventenne, raggiunge l'ex moglie Giuliana per non rinunciare, in piene vacanze estive, a una compagnia femminile. Dopo ostinate pressioni volte a convincere la donna (una giovane Stefania Sandrelli) a ridare corpo alle vecchie abitudini sessuali, Giuliana decide di concedersi, ma Enrico va in bianco... si rifugerà in un ristorante circondato da vassoi le cui ricche portate, scoperte dai camerieri sotto il suo naso, riescono a rivitalizzare il suo sguardo. Enrico non poteva che essere Ugo Tognazzi, e questa piccola storia diretta da Mauro Bolognini sembra paradigmatica rispetto alla personalità dell'attore cremonese.

Un attore che ha curato per la Regione Emilia Romagna, nei primi anni Ottanta, la serie televisiva Mangiar bene per nutrirci meglio, proponendo ricette originali, magari tratte da uno dei suoi libri di culinaria attualmente fuori catalogo: L'abuffone (1974), Il rigettario (1978), La mia cucina (1981) e Afrodite in cucina (1984, con disegni di Guido Crepax). Un attore capace di trovarsi perfettamente a suo agio nel film, tratto dall'omonima commedia di Douglas Home e Marc Gilbert, che porta il nome di un piatto ricercato come L'anatra all'arancia (1975); pellicola diretta dall'amico responsabile della sua svolta artistica, Luciano Salce (regista de Il federale), e valorizzata proprio dalla performance di Tognazzi, naturalmente artefice della bizzarra portata. Insomma un attore per cui la cucina "era più di un hobby, una passione, una mania", come ammesso da suo figlio Ricky in Tognazzeide, video prodotto da Raisat Gambero Rosso Channel che documenta la serata finale dell'omonimo omaggio tributato dal teatro Ambra Jovinelli di Roma a questo grande personaggio del cinema. Una mania che lo ha portato anche a scrivere la presentazione di un libro sulle tecniche di conservazione del cibo (Le pentole in soffitta di Guglielmo Solci), ma, soprattutto, a organizzare le serate dei dodici apostoli, in cui altrettanti invitati, appartenenti più che altro al mondo del cinema (vedi Paolo Villaggio, Marco Ferreri, Mario Monicelli, Piero De Bernardi e molti altri), dopo aver assaggiato le sue ricette, le valutavano con una scala di giudizi che partiva da ottimo per arrivare a "grandissima cagata".

Grande abbuffata a parte, gli schermi cinematografici e televisivi hanno spesso mostrato Ugo Tognazzi alle prese col cibo. Se in Arrivederci e grazie, pellicola di Giorgio Capitani del 1988, si può riconoscere con nettezza il costante e determinante contributo di Tognazzi alla stesura della sceneggiatura, è facile immaginare la messa in scena della sua attitudine culinaria. D'altronde la presenza nel cast dei figli Ricky e Gianmarco svela appieno i molteplici riferimenti narrativi del film alla biografia del padre Ugo, genitore anche nella finzione. Così quel Tognazzi che per passare il tempo compra trenta chili di pomodori da imbottigliare non appare affatto lontano dalla realtà; allo stesso modo non sembrano casuali le frequenti scene della famiglia che ritualmente pranza al gran completo nella divertente serie televisiva da lui diretta FBI - Francesco Bertolazzi Investigatore (1970). Emblematico anche ciò che accade nel finale di Una moglie americana, film di Gian Luigi Polidoro del 1965: qui Tognazzi, in uno dei suoi classici ruoli, il provinciale, quando sta per raggiungere l'obiettivo primario, la svolta economica, compromette tutto perché insiste nel cucinare degli spaghetti alla carbonara lasciando via libera all'ex marito della sua promessa sposa...

Tognazzi, cinema e cibo formano dunque un saldo trinomio che, alla luce di questa sua reale e intensa passione per la cucina, merita di essere visionato con un occhio differente, all'occorrenza pronto a oltrepassare la finzione filmica. Si può così immaginare la sofferenza di Tognazzi in Hostaria, episodio diretto da Ettore Scola per la pellicola collettiva I nuovi mostri (1977): con Vittorio Gassman, uno dei suoi partner storici, nonché amico anche fuori dall'ambito professionale, l'attore cremonese dà vita a un'animalesca lite in cui vengono coinvolti tutti i cibi in preparazione nella cucina di un ristorante alla moda; naturalmente nella finzione i clienti vengono comunque serviti, ma nella realtà, presumibilmente, tutto va sprecato. Intuibile anche l'intimo compiacimento di Tognazzi in Straziarmi, ma di baci saziarmi (1968) quando, a causa del suo sordomutismo, il rivale in amore Nino Manfredi, scandisce, disegna e usa addirittura qualche parola in tedesco per ribadire un semplice complimento: "Tu sei un bravo cuoco". Non costa niente immaginare che Ugo abbia preteso da Age e Scarpelli l'inserimento di questa battuta nella sceneggiatura.