

epidos

cinema psyche e arti visive

l'intervista
Luca Miniero

nel film
Melancholia

il personaggio
Roberto Faenza

approfondimenti
La fame di Totò

arti visive
Andy Warhol



cinema e cibo

eidos



PUNTO
ESTATICO

'eidos' rivista di cinema, psiche e arti visive

'Punto estatico' spazio per esposizioni

indicono il concorso

'Premio BORGO 2012'
per l'Arte Contemporanea

Il concorso si articola in 3 sezioni:

A- pittura, disegno, grafica, fotografia e altre tecniche;
B- scultura e opere tridimensionali;
C- Video.

La partecipazione è aperta a tutti, italiani e non, maggiorenni.

Il tema è

'Il Volto e il Ritratto'

Tutte le opere selezionate verranno pubblicate sul sito www.actorsite.it.
Le opere vincitrici saranno tre per ciascuna sezione e verranno esposte per 15 giorni nella sede di iscrizione.

Il "Premio BORGO 2012" vedrà un vincitore della giuria e uno del pubblico. Le due opere saranno pubblicate e presentate sulla rivista 'eidos' in tempi e modi consoni ai cicli editoriali.

Per l'ammissione al premio è necessario inviare via mail o consegnare con l'opera:

- A- Una nota sull'attività dell'autore, o link al suo sito web; nome e cognome, indirizzo postale, e-mail, telefono.
- B- Una nota sull'opera proposta e una sua foto su file.
- C- L'iscrizione con pagamento di euro 35 per ogni opera.

Il termine di consegna è il 31 maggio 2012. La consegna va concordata chiamando il 3338444697.
Selezione, premiazione ed esposizione delle opere avverrà nel mese di giugno.

Caratteristiche tecniche delle opere:

- Sezione A - Opere da fissare a parete, dimensione massima cm 100x100.
- B - Opere tridimensionali da poggiare su un piano o sospendere, max base cm 40x40, peso 30Kg
- C - video, della durata massima di 10 minuti nei formati commerciali correnti, proposti esclusivamente su DVD.



Il regolamento è pubblicato sui siti www.eidoscinema.it, www.actorsite.it e nelle sedi del
Circuito Picasso: Roma, vicolo del Farinone 27, Brescia via della Valle 19, Torino corso Turati 13.

Info 3338444697 - www.circuitopicasso.it

RivistadiPsico analisi2011/4 lavoro,formazi one,verità



ANNO LVII - N. 4 - OTTOBRE/DICEMBRE 2011
SOCIETÀ PSICOANALITICA ITALIANA



cinema e cibo

a cura di Antonella Antonetti e Luisa Cerqua

Creata e scritta da psichiatri, psicoanalisti junghiani e freudiani ed esperti di cinema

RIVISTA QUADRIMESTRALE

Registrazione presso il Tribunale di Roma: n° 174/2004 del 23.04.04
n° di iscrizione ROC: 17439

Distribuzione

eidos si riceve per abbonamento annuale ed è distribuito nelle maggiori librerie. Distribuzione nelle librerie Feltrinelli: JOO DISTRIBUZIONE
Via F. Argelati, 35 Milano

Modalità di abbonamento

Pagamento anticipato tramite versamento su c/c postale n° 51697142 intestato alla Associazione Culturale Eidos di 20 €

Copyright

eidos Associazione Culturale
www.eidoscinema.it

Direttore responsabile

Alberto Angelini

Redazione

Antonella Antonetti, Lulù Cancrini, Luisa Cerqua, Antonella Dugo, Pia De Silvestris, Lori Falcolini, Barbara Massimilla, Lidia Tarantini.

Hanno collaborato in questo numero: L. Angelini, S. Campolongo, S. Carta, C. Chianese, R. De Giorgio, F. Fabbri, S. Francia di Celle, G. Garko, L. Janiri, P. Olivetti, S. Orfalian, L. Pascalino, P. Pede, C. Terracina.

Ufficio stampa

redazione@eidoscinema.it
segreteria@eidoscinema.it

Impaginazione

Margo design - www.margodesign.it

Stampa

Ugo Quintily s.p.a.
Via E. Ortolani 149/151 - Acilia (RM)

Segreteria abbonamenti

eidos
abbonamenti@eidoscinema.it

Sostengono il progetto **eidos**: Paolo Aite, Dario Argento, Goffredo Bettini, Vincenzo Bonaminio, Bruno Callieri, Mimmo Calopresti, Stefano Carta, Sergio Castellitto, Domenico Chianese, Luis Chiozza, Maria Teresa Colonna, Giorgio Corrente, Cristina, Francesca e Paola Comencini, Roberto Faenza, Elda Ferri, Matteo Garrone, Andreas Giannakoulas, Lorenzo Hendel, Antonino Lo Cascio, Giuseppe Maffei, Mario Martone, Silvio Orlando, Sergio Rubini, Stefano Rulli, Lucio Russo, Gabriele Salvatore, Studio Azzurro, Adamo Vergine, Paolo Virzì.

Copertina

Audace colpo dei soliti ignoti regia di Nanni Loy

sommario

 marzo / giugno 2012

4

editoriale

Pane amore e fantasia, cibo per il cinema di A. Antonetti



6

cinema e psyche

La perversione del palato, il cibo come simbolo e come icona nel cinema di Peter Greenway di L. Janiri

10

la suggestione

Il sapore dell'esotico, cucina armena e cinema di S. Orfalian

12

l'intervista

Il cinema al ritmo della comicità. Intervista a Luca Miniero di L. Falcolini
Strategie pubblicitarie. Intervista ad Antonio Menconi di L. Falcolini
Il set di cioccolata di L. Angelini

20

cult

Il potere del gusto, la realtà è altrove: *Lunga vita alla signora!* di S. Francia di Celle

22

nel film

Il digiuno dell'anima: *Melancholia* di S. Carta
Dolcezza amara, l'apparente ritrovamento dell'amore primario: *La finestra di fronte* di P. De Silvestris
Senso di colpa in salsa di rose: *Come l'acqua per il cioccolato* di L. Cerqua e G. Garko
Cucine regali: *Vatel* di C. Chianese
Angelico sapore: *Big night* di L. Pascalino
Piccoli cuochi crescono: *Ratatouille* di L. Cancrini
L'emozione del cacao: *Emotivi anonimi* di A. Angelini

36

televisione

Cibo dal nuovo mondo, l'America è donna: *Mildred Pierce* di L. Cancrini

38

il personaggio

Un giorno questo dolore ti sarà utile. Intervista con Roberto Faenza di L. Cerqua

42

l'altro film

Maledimiele: Viaggio nell'anoressia Dialogo con M. Pozzi di B. Massimilla



46

approfondimenti

La fame di Totò di A. Dugo
Crimini di gola di P. Pede

54

arti visive

Andy Warhol: Cosa rende il cibo cibo? di R. de Giorgio
Van Gogh e il viaggio di Gauguin. Palazzo Ducale di Genova di C. Terracina
Jan Fabre: Pasticcio di Gufi e di gatti in salsa d'artista di F. Fabbri



64

docufilm

Viaggio tra cibo, tradizioni e salute. Dialogo-intervista con Piero Cannizzaro di S. Campolongo

66

eidos.news

TorinoFilmFestival di P. Olivetti

Pane amore e fantasia, cibo per il cinema

Antonella Antonetti



Soul Kitchen

Freud, nel *Compendio di Psicoanalisi* (1938) afferma: “Il primo oggetto erotico del bambino è il seno della madre che lo nutre, l’amore nasce in appoggio al bisogno soddisfatto di cibo.” Egli ribadisce il disegno unitario di Eros per cui l’oggetto d’amore è anche soprattutto oggetto di piacere, confermando quanto espresso nei *Tre Saggi sulla teoria sessuale* (1905): “L’attività sessuale non è separata dall’assunzione di cibo. La meta sessuale consiste nell’incorporazione dell’oggetto, ciò che più tardi avrà, come identificazione, una così importante funzione psichica.”

L’esperienza del nutrimento, quindi, si configura non solo come soddisfazione del bisogno primario della fame, ma anche come elemento organizzatore dello psichico, in quanto substrato neurofisiologico su cui poggia lo sviluppo dei processi identificatori e della capacità di simbolizzazione e di pensiero.

“Lo stretto legame tra il lattante e sua madre s’incentra sul rapporto con il seno. ... Il primo legame con la madre,....., influenzerà radicalmente le successive relazioni...” scrive Melanie Klein in *Scritti* (1952), ponendo l’accento sul significato relazionale del cibo che diviene rappresentativo della figura materna e del legame emotivo con essa.

Il cibo si colloca dunque al crocevia di molteplici vettori senso-percettivi, pulsionali e relazionali, e da ciò deriva una valenza metaforica che gli consente di essere utilizzato come simbolo in una ampia gamma di codici, identitari, relazionali, linguistici, estetici.

“La realtà alimentare”, nella definizione di Roland Barthes, è un complesso sistema di comunicazione che il cibo rappresenta e il cinema invita a indagare le componenti mitiche, antropologiche e simboliche a essa soggiacenti. Numerosi sono i film in cui gli alimenti e la tavola rappresentano un



Grande Bouffe



Mangiafagioli di Annibale Carracci.

momento focale nella narrazione. Il cibo visto sullo schermo sazia lo spettatore di “verità”, lo avvicina ai personaggi, contribuisce a rendere familiare un ambiente; esso diviene veicolo per raccontare l’amore, l’amicizia, il rapporto fraterno, come in *Soul Kitchen* o in *Mine vaganti*, dove la cucina e la sala da pranzo definiscono luoghi di riflessione, d’intimità, di confessioni malinconiche o ironiche. Altresì alienazione e inquietudine comunica la cucina vuota di *Shining*, dove il cibo è assente o congelato.

Il cibo come riconciliazione si ritrova in *Anatra all’arancia* (1975), dove il pranzo e la convivialità hanno lo scopo di riappacificare, di ritessere nuovi legami; si fa paradigma del piacere dell’incontro e codice di comunicazione attraverso un linguaggio che nell’alimentazione assume una sua sintassi, un suo lessico familiare, con le sue regole ortografiche e i suoi errori di traduzione. Se perde la sua qualità di convivialità, di bene sociale, il cibo si trasforma in viatico di morte simbolica e reale, come avviene nella *Grande Bouffe*, dove i quattro protagonisti s’imbottiscono di un cibo che non riempie, ma svuota, aumentando il loro smarrimento.

Il cibo, simbolicamente strumento di mediazione tra l’uomo e la realtà esterna e al tempo stesso campo di sedimentazione culturale, assurge a metafora d’identità grupale, sociale, etnica e religiosa. Ogni cibo è radicato nella comunità di appartenenza, ne identifica le peculiarità e ne sottolinea le differenze. Il dramma dell’emigrazione e della disgregazione della famiglia e della cultura di provenienza è affrontato da Luchino Visconti nel film *Rocco ei suoi fratelli*. Il rifiuto del pane e della minestra di lenticchie che scaldava la famiglia nelle fredde serate milanesi simboleggia il rifiuto delle proprie radici meridionali, per aderire a nuove abitudini alimentari, a nuovi valori.

La parola cibo, nella sua derivazione etimologica (*Dizionario Etimologico della lingua Italiana di Ottorino Pianigiani*) sia dal latino *cibus*, che tiene alla radice, sia dal greco *kabe* o *kabos*, che si stacca dal medesimo stipite, contiene una freccia semantica che rimanda al legame originario, alla madre-terra, di cui essa stessa diventa rappresentazione simbolica.

“In principio- scrive Meltzer (1986,)- era l’oggetto estetico e l’oggetto estetico era il seno e il seno era il mondo”, sottolineando il legame tra il cibo, nel suo significato simbolico e la creatività artistica.

Il cibo riempie le metafore alimentari e sinestesiche del linguaggio (rendere pan per focaccia, divorare un libro,..) e dell’immaginario poetico (-Talvolta sazio di banchettare del tuo sguardo, subito dopo affamato di una tua occhiata- recita *Shakespeare* nel sonetto LXXV), cosicché ogni affermazione nasconde abissi di senso.

Il cibo si fa rappresentante di realtà socio-economica nel bellissimo quadro di Annibale Carracci (1560-1609), il *Mangiafagioli*, nel quale una scodella di legumi svolge un ruolo centrale nel racconto pittorico del pasto povero. Così pure di patate si nutre la famiglia contadina dipinta da Van Gogh nel 1885, i *Mangiatori di patate*. Un pasto che nella sua serietà acquista il sapore di un rito che attinge a profondi valori umani delle cose semplici e autentiche, come i cibi ottenuti dalla terra. •



Il ventre dell'architetto

La perversione del palato, il cibo come simbolo e come icona nel cinema di Peter Greenaway

Luigi Janiri

Nelle raffinate e complesse geometrie narrative e raffigurative del pittore-regista visionario Peter Greenaway il cibo, a prima vista, non sembra rappresentare un elemento simbolico privilegiato, almeno tra i suoi temi ossessivi ed esplicitamente ricorrenti. Tuttavia le scene a tavola sono insistenti nell'opera di un autore onnivoro, per cui l'atto e l'oggetto del mangiare devono possedere un alto

valore d'uso e assumere un senso, al di là delle apparenze, nel pantheon di simboli in cui campeggiano, spesso intrecciati, l'acqua, il corpo, la donna, la morte, le scritture.

Nei film di Greenaway si rinvengono sia una ricca iconologia sia una densa simbologia, ma esse assolvono funzioni ben diverse e separate, contrariamente a ciò che



Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante

avviene, ad esempio, nel cinema surrealista, in cui i significanti sono il più delle volte autonomi, dissociati dai significati e le immagini sono quasi sempre evocative, allusive. Nel cinema dell'eccesso del regista inglese le icone sono sfondo culturale, marcano epoche, segnano atmosfere, mentre i simboli si rincorrono e si rimandano lungo trame stupefacenti, dando vita a una grammatica al tempo stesso onirica e intellettualizzante. Icone pittoriche, dunque, e simboli certi nella corrispondenza semantica, seppure personali e senza alcuna ambizione universale.

Il cibo come icona nei grandi film di ambientazione barocca, come *I misteri del giardino di Compton House* (1982) e *L'ultima tempesta* (1991), vi compare quale natura morta, trionfi di frutta o tavole imbandite, che è lì per essere ammirata, se non fa già parte di un dipinto "citato" nel film. Natura morta o *still life*, il cibo da contemplazione o da arredamento è un oggetto che rimane al di qua del suo uso o consumo, un oggetto ideale, pertanto non neutro, ma (ancora) non in grado di "contaminarsi" con il gioco relazionale. L'assegnazione decisa dei sette colori alle situazioni del racconto ne *Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante* (1989) segnala il passaggio dall'icona pittorica al simbolo: le cucine, ospitali e opereose, sono verdi come la speranza di un buon pasto, ma il salone del ristorante è di un rosso carnivoro e inquietante, che rinvia alla passione del sangue celebrata nelle pellicole *horror* o di guerra. Già qui s'intravede l'idea del pasto come rito tribale, che trasforma la materia in modo traumatico, privandola brutalmente della sua forma e sostanza (un attimo prima era *still life!*) e incarnandola, assimilandola in un corpo. Dal corpo alla morte tornano le ossessioni di Greenaway e il settimo colore,



Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante

come il settimo sigillo, diviene simbolo pieno, il nero, appunto, della morte. Il cuoco, in cui si identifica il regista, fa pagare a caro prezzo questo lusso perverso: "Io faccio pagare più caro tutto quello che è nero: uova nere, olive nere, ribes nero. La gente in genere ama ricordarsi della morte. Mangiare pietanze nere è come consumare la morte ..."

Nel reame del simbolico, come si vedrà, la morte sarà sempre associata al cibo, oggetto dunque non solo e non più bizzarro e ricercato nel suo "stare fuori", ma anche

macabro e funereo, elemento rientrante a pieno titolo nella retorica barocca dell'autore, che si lascia andare alle ossessioni di tutta la gamma della corporeità umana, tra cui il mangiare, il bere, ma anche il vomitare o il sanguinare. È qui che acquista la sua pregnanza, il cibo come strumento di un metabolismo di trasformazione, come allegoria di un *panta rei* primordiale e tragico, come veicolo di emozioni sconvolgenti. Il sontuoso allestimento delle scene *greenawayane*, così abbondantemente occhieggianti alle citazioni pittoriche e colte (in *primis* la lezione dei fiamminghi), non si rivela che un prezioso contenitore, un quadro (cornice e tessitura interna), rispetto a un ribollente mondo pulsionale altrimenti intraducibile e irrepresentabile, se non decantato e filtrato tra le maglie del disegno narrativo.

Il ventre dell'architetto (1987) è il primo atto di una tragedia in due tempi. L'architetto americano Kracklite, a Roma per organizzare una mostra al Vittoriano sul grande architetto utopista Etienne-Louis Boullée, festeggia il suo compleanno al Pantheon, ma da allora soffre di continui e ingravescenti dolori addominali per i quali sospetta la moglie di avvelenamento. Il ventre diventa l'ossessione dell'architetto che, al colmo della sua parabola discendente, tornato ubriaco al Pantheon a molestare i clienti di un ristorante con la convinzione delirante ipocondriaca di avere un tumore, finirà per suicidarsi. Come spesso accade nelle simmetrie estetizzanti di Greenaway, il gonfiore del ventre del protagonista si sviluppa parallelamente all'avanzare della gravidanza della moglie, che lo tradisce con un "usurpatore". Il tema dell'avvelenamento, quindi, paranoico per antonomasia, comincia con un atto d'introiezione negativa: Kracklite mette dentro di sé del cibo velenoso e forse anche avariato (decomposto come le carcasse degli animali morbosamente filmate dai due fratelli etologi de *Lo zoo di Venere* del 1986), comunque progressivamente patogeno. Il processo che così s'innescia, lavorando l'architetto "dall'interno", provoca reazioni proiettive, con l'attribuzione all'esterno della colpa di una congiura ordita ai suoi danni e lo spostamento sul corpo della propria tendenza autodistruttiva. La letale malattia addominale dell'uomo intercorre tra il Pantheon dei banchetti festosi, espressione della Roma-madre "patria della buona cucina", e il Pantheon dello *showdown* finale, tetra e violenta rappresentazione della Roma-matrigna dei Borgia, dei veleni e dei complotti.

Anche nella trama de *Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante*, una donna è portatrice di morte ma questa volta la moglie del ladro è una figura mitica di vendicatrice, che tradisce e poi uccide un marito volgare, violento e disgustoso. Scoperta la relazione clandestina della moglie, il ladro e i suoi accoliti ne uccidono l'amante, il cui cadavere la donna fa cucinare al cuoco e costringe poi il marito a mangiare, per infine accusarlo di cannibalismo e farlo fuori. In questo secondo atto della tragedia greenawayana la morte non è più solo epilogo di un infausto pranzo, ma necessario prologo di un rito d'iniziazione alla morte stessa, si potrebbe dire di un rito purificatorio per acquisire la dignità alla morte. Il ladro deve riscattare il suo delitto, introducendo dentro di sé,



*Il ventre dell'architetto*

simbolicamente come cibo, le qualità buone della sua vittima. L'accusa di cannibalismo è pretestuosa, in quanto la donna non avrebbe potuto compiere la sua vendetta catartica senza l'espiazione realizzata con il rito del pasto umano. "Questo è il mio corpo": l'interpretazione eucaristica (ma non mi sfugge la questione della transustanziazione, che non si applica alla fattispecie) del cannibalismo de *Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante* non confligge con la lettura antropologica e mitologica di altre forme di cannibalismo. Mangiare il cervello dell'antenato defunto significa, presso alcuni popoli della Nuova Guinea, assumerne le virtù e quindi la potenza. L'evento progenitore di tutte le sciagure della dinastia degli Atridi, rappresentate nel modo più sublime dai tragici greci, è l'assassinio da parte di Atreo dei due figliolletti del fratello Tieste, cucinati e dati in pasto al padre ignaro, per atroce e smodata vendetta. Parimenti la moglie si vendica del marito ladro e nel contempo ne riabilita la figura nella privata catarsi del rito cannibalico: in realtà la purificazione ricercata dalla donna è un'auto-purificazione, poiché non si dà alcuna redenzione del turpe marito. Anche in questo film la salvezza per i due amanti giunge provvisoriamente attraverso un furgone di carne andata a male, metafora rinnovata della vita che si genera dalla decomposizione.

Agli occhi dello psicoanalista non può passare inosservata la circostanza biografica che i genitori di Greenaway sono entrambi morti, a poca distanza l'uno dall'altra, per cancro allo stomaco, quando egli aveva trentacinque anni. Il senso traumatico di questo doppio lutto e la specificità della causa di esso si ritrovano, a mio parere, nella sequenza metaforica dei due film citati. *Il ventre dell'architetto* parla di un tumore allo stomaco che genera angoscia e paranoia e coltiva l'idea protoedipica di una relazione inversamente proporzionale tra la vita del padre e quella del figlio. Questo inesorabile destino di follia e morte è riscattato ne *Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante* dal rituale purificatorio e cannibalico, in cui si rinvergono il germe dell'elaborazione del lutto (significato dal pasto umano) e, ancora una volta, la trappola della triangolazione edipica, in cui è sempre il padre a soccombere. La donna, nell'immaginario *greenawayano*, è, sì, portatrice di morte, ma solo per padri cattivi o corrotti (anche solo nel corpo), e nel contempo è portatrice di una vita alternativa, o come madre biologica o come depositaria di una vis innovatrice e trasformatrice. Il profondo simbolismo del cibo e del mangiare sottende i passaggi cruciali, lungo il racconto tragico dei due film, dell'introiezione e della proiezione, nel primo, dell'identificazione e dell'idealizzazione, nel secondo. Difficilmente sarebbe possibile interpretare due *loci* dell'opera del regista inglese, in cui il cibo e il cibarsi si emancipano dalle icone dell'ambiente e s'incarnano nei simboli della morte (il cibo come morte) e del corpo (il corpo come cibo), se non ricorrendo a un suo percorso interiore trasposto in linguaggio cinematografico e raccontato, sia pure inconsciamente, a dieci anni di distanza dal doppio lutto. A copertura di ciò il dispiegamento a piene mani di *humor* nero e del registro del grottesco appare di natura difensiva. •

Il sapore dell'esotico, cucina armena e cinema

Sonya Orfalian

Ogni cinematografia nazionale sembra possedere proprie specifiche e costanti chiavi d'accesso all'universo dei nutrimenti umani e al suo infinito campo di significati. Nel cinema armeno - anche in quello della diaspora - un vasto repertorio alimentare si traduce in immagini e in luoghi visivi ricorrenti e molto suggestivi, anche se un po' oscuri per chi non sappia connetterli con i temi fondanti della cultura di un popolo a parte. Il cibo vi trionfa, i vari alimenti si trasformano in altrettante icone, oggetti culturali trasparenti, cui si rivolgono pensiero e sguardo quasi senza pensare e guardare.

In ogni casa armena è presente almeno una raffigurazione del frutto del melograno: è un simbolo riconosciuto da tutti, che rispecchia come un cristallo, la memoria storica. Lo ritroviamo nelle scene iniziali di *Ararat* di Atom Egoyan (2002). In un aeroporto canadese, dalla valigia di un regista armeno (Charles Aznavour), la guardia di frontiera estrae una piccola melagrana. Il frutto non può passare, la guardia è irremovibile. Allora il regista lo taglia e inizia a mangiarlo, offrendone anche all'uomo in divisa. "Lo mangio qui, sulla soglia del vostro Paese. La fortuna me la porterò dentro lo stomaco".

Che cos'è dunque per un armeno, il frutto vermiglio dai mille semi, aspro e dolce? Sergeij Paradjanov ne ha fatto il titolo stesso del suo film più visionario. Primo episodio di una trilogia, *Il colore del melograno* (1968) si apre con l'immagine del pugnale che fendendo il frutto ne fa schizzar fuori il succo. Un telo s'intride di rosso vivo e la macchia si dilata disegnando i confini dell'Armenia lacerata, mentre i chicchi si sparpagliano in mille direzioni: il riferimento è al genocidio di un intero popolo, al sangue versato e alla diaspora dei sopravvissuti.

L'uovo, alimento nobile e simbolo di perfezione, apre e chiude il racconto del successivo lavoro di Paradjanov, *La leggenda della fortezza di Suram* (1984). Ma stavolta non serve a nutrire gli esseri umani: uova e terra mescolati insieme sembrano formare l'amalgama perfetto per consolidare le mura della roccaforte. Eppure non basta: la fortezza continua a crollare. La minaccia dell'invasione dello straniero incombe. I soldati si arrendono. "Oro" è la sentenza della veggente interpellata: "Biondo, alto, occhi azzurri e giovane", mormora dondolando nel suo antro.



Mayrig

Scende la notte, i cavalli sono gli unici testimoni del sacrificio. Il giovane eroe è dentro le mura, rompe le uova nella terra e forma l'impasto. Pietra dopo pietra scompare alla vista e alla vita, s'immola per tutto il suo popolo. Se la fortezza reggerà, l'invasione sarà scongiurata. In un certo senso si allude al sacrificio anche quando il



Il colore del melograno



Ararat

nutrimento è raffigurato come frutto della mediazione tra animale e uomo. In *Ashik Kerib* (1988), ultimo film della trilogia, si racconta di un *ashugh*, un trovatore, che cacciato dal villaggio da un principe ostile vaga di monte in valle, nella speranza di ricongiungersi con l'amata. Il cammino solitario dell'*ashugh* è accompagnato da una mucca che lo segue da lontano, lamentosa.

S'intravedono le mammelle gonfie di latte e doloranti dell'animale. Quando l'*ashugh* giunge alle porte di un villaggio dato alle fiamme e distrutto dagli invasori, è accolto da un gruppo di bambini affamati e allo stremo delle forze. La mucca finalmente sarà munta, i bimbi si sazieranno.

Altrove, lo sguardo sulla primarietà dell'oggetto-nutrito lascia il posto a una riflessione sulle ricadute culturali della diversità alimentare.

Leggere, sottilissime, sarebbero pronte a volarsene via con il primo alito di vento se il pennello intinto nel burro fuso non le fermasse, una a una, nell'infinito strato che fa da base al *pakhlavà*, il dolce orientale dei giorni di festa e delle occasioni liete. Una sull'altra, croccanti, saporite, le mille sfoglie diventano uno scrigno, si ripiegano su se stesse come a proteggere il loro tesoro di mandorle e noci profumate alla cannella e al fiore d'arancio, irrorate di miele tiepido.

In *Mayrig*, (1991) del diasporico Henri Verneuil, questo prelibato dolce tradizionale è simbolo di diversità, di separazione e di difficile integrazione. La famiglia armena protagonista della vicenda arriva a Marsiglia, sfuggita miracolosamente al genocidio per mano turca. L'inserimento è difficile e quando finalmente il loro unico figlio è invitato alla festa di compleanno di un compagno di classe francese, l'intero nucleo familiare investe un piccolo capitale per acquistare gli ingredienti e preparare il raffinato *pakhlavà*. L'ospite consegna l'involucro profumato e siede alla tavola del festeggiato. Ecco il vassoio delle meringhe, e Ashot, il piccolo protagonista, si sottrae. Vigè una regola di buona educazione in terra d'oriente: la prima offerta si rifiuta. Ciò scatena tra i compagni la più crudele delle derisioni: "Gli piacciono solo il cous cous e i nidi di rondine!" Guadagnando malinconicamente l'uscita, il ragazzino armeno vedrà la servitù sbocconcellare nelle cucine del palazzo il suo prezioso dono.

Così, lontano dallo sguardo, dal nostro stesso sguardo di spettatori, l'immagine del nutrimento donato e rifiutato torna a visitarci, a materializzare il dolore dell'esclusione, di una ferita che non si rimargina. •

Il cinema al ritmo della comicità

Intervista a Luca Miniero

Lori Falcolini

Regista di cinema e televisione, sceneggiatore e pubblicitario Luca Miniero ha realizzato campagne pubblicitarie per marchi nazionali e internazionali, ottenendo riconoscimenti per gli spot canone Rai, Enel, Opel, Ballarò e altri ancora. Per il cinema ha scritto e diretto commedie di grande successo, come il pluripremiato film di esordio *Incantesimo Napoletano* (scritto e diretto con Paolo Genovese); *Benvenuti al Sud* e *Benvenuti al Nord*, un sequel all'altezza del primo in quanto a incassi e gradimento del pubblico. Nei suoi lavori Luca Miniero racconta, con comicità surreale e irriverente, storie e personaggi - a cominciare dalla "milanese" Assuntina di *Incantesimo Napoletano* e dai suoi genitori, napoletani irriducibili - che si girano e si rigirano, come il mitico ragù napoletano, negli stereotipi campanilistici.

In quasi tutti i suoi film, da *Incantesimo napoletano* a *Benvenuti al Nord*, il cibo è una "etichetta" che identifica i personaggi e i luoghi di origine. Come mai?

Forse perché sono dei film - soprattutto *Incantesimo napoletano*, direi - che vogliono raccontare le differenze del nostro paese e la differenza più evidente, più metaforica, penso che sia quella legata al cibo, oltre che allo stile di vita.

Mi sembra che lei utilizzi il cibo in un'accezione particolare: non è mai mangiato in solitudine, è sempre occasione di convivialità a cominciare dal ragù di *Incantesimo napoletano* che si fa in due; all'Happy Hour milanese o alle tavolate nel Sud.

È vero. Credo che sia proprio un modo di raccontare che spesso cerca delle forme di allegria condivisa, quindi anche il

cibo rientra in questo tipo di valenza; un cinema che in qualche modo è una commedia dell'umanità. Questa è una visione forse ingenua, sicuramente favolistica, per alcuni buonista; in generale sicuramente una visione che stempera i conflitti; come se fosse una vera e propria "tavolata", in qualche modo, il mio tipo di narrazione.

I suoi film parlano di differenze e integrazione; anche il suo libro *Napoli-Milano da casello a casello*. Sta seguendo un filone di successo oppure questo è un suo percorso creativo?

Se si considerano anche i cortometraggi ma soprattutto il mio primo film *Incantesimo napoletano*, credo veramente che fino ad oggi, anche all'interno di un cinema commerciale, il percorso narrativo sia stato molto sincero. Questo posso dirlo con certezza perché non si può proprio dire che *Incantesimo Napoletano* fosse un lavoro commerciale; in generale non lo è stato sicuramente neanche *Nessun messaggio in segreteria*, il mio secondo film sullo stesso tema. Anche se ho incontrato il cinema di cassetta non credo di aver tradito le esigenze che avevo con i primi film; il percorso ideologico è sincero anche in questi film milionari che mi sono capitati senza che li andassi a cercare.

Secondo lei perché le commedie vanno così bene in Italia?

Le commedie non vanno bene; si notano soltanto quelle che hanno successo così come, rispetto ai maghi, ti ricordi soltanto le previsioni che azzeccano, ma sono quasi sempre tutte sbagliate. Le commedie, come tutto il cinema in Italia, vanno male tranne qualcuna per cui, subito, s'introduce -



Incantesimo napoletano

sbagliando, a mio avviso - il conflitto tra cinema d'autore e commedia. C'è di vero che il cinema d'autore non sa più parlare a mio avviso al grande pubblico, cosa che prima sapeva fare; penso al cinema di Scola o di Risi. Il cinema si è un poco chiuso su se stesso; le commedie, per vocazione, sono costrette a parlare al grande pubblico ma non credo che vadano bene. Gli incassi dell'anno scorso hanno superato i cinque milioni e naturalmente si tratta quasi sempre di commedie; ma sono davvero molte di più le commedie che sono prodotte, circa un centinaio.

Quali commedie hanno successo?

Penso che il successo derivi da un discorso molto complesso. In generale hanno successo le commedie che uniscono un po' di conservatorismo a un po' d'innovazione. Spesso sono caratterizzate da un conservatorismo ideologico e un'innovazione riguardo al linguaggio comico. Questo mix risulta fortunato perché, dovendo parlare a un grande pubblico, cerca dei valori condivisi.

In *Benvenuti al nord* e anche in *Benvenuti al Sud* la pubblicità è molto presente: dai veicoli elettrici, alle Poste Italiane, a Trenitalia o a Braulio. Pensa che questo aiuti un film?

Penso che assolutamente lo danneggi dal punto di vista dell'immagine; sta al regista cercare di farlo danneggiare il meno possibile. Però è anche vero che per fare il budget di un film occorrono dei finanziatori, e quindi è assolutamente indispensabile anche che ci sia questo *product placement* all'interno del cinema che serve - per i grandi film commerciali - a trovare i soldi per poterli produrre. Naturalmente questa è una condizione che non aiuta il film e che anzi esercita comunque pressione; nel caso nostro pochissima perché le



Benvenuti al nord

Poste Italiane non vengono poi tanto esaltate; eppure ci hanno finanziato il film, senza però impedirci la nostra naturale critica al sistema postale e in generale al modernismo lavorativo. Se i marchi dovessero entrare nella trama, rifiuterei questo tipo di appoggio; è capitato e sono riuscito a impedirlo. Quando c'è un marchio in un mio film, ciò che è brutto da vedere in una scena viene naturalizzato alla regia cercando il male minore senza comunque che possa influire sull'evoluzione narrativa del film.

C'è differenza tra la narrazione in uno spot pubblicitario e in un lungometraggio?

Profonda, se non altro per l'esigenza nella pubblicità di sintesi che costringe uno spot pubblicitario all'interno di trenta secondi. Nel lungometraggio c'è l'approfondimento dei personaggi e della storia; poi il cinema è spesso un mondo molto ampio e complesso, non sempre governabile. Quello della



Benvenuti al Nord (Claudio Bisio e Alessandro Siani)

pubblicità – per chi come me fa pubblicità – è un mondo più piccolo. Penso che ci sia comunque un'enorme difficoltà, per chi non è abituato a fare pubblicità e che nello stesso tempo invece fa cinema, a calarsi nei trenta secondi, l'*advertising* classico. In pubblicità l'idea è tutto – parlo dello spot- nel cinema, accanto all'idea, c'è bisogno dello sviluppo di questa idea.

Nella pubblicità c'è quindi una questione di ritmo come per la comicità?

Il ritmo è assolutamente tutto. La mia è una ricerca continua. Il ritmo non è legato soltanto al montaggio ma anche alla storia; alcune ne hanno di più, altre di meno. Nella commedia, il ritmo è il nostro mito e non sempre riusciamo a raggiungere questo che è l'obiettivo più importante del nostro lavoro. Spesso il ritmo non si lega alla durata di una scena ma alla posizione di questa all'interno della trama; riguarda soprattutto la sceneggiatura più che il montaggio e quindi si tratta di immaginare il film il più possibile - anche se nessun film è immaginabile - quando si prova a scrivere e si cerca di capire quali sono le funzioni narrative che possano facilitarlo. Penso, anche, che si perde il ritmo quando la trama si complica; invece occorrerebbe che la trama fosse sempre lineare e per avere una trama lineare occorre un'idea molto forte al centro. E non sempre è facile trovare un'idea forte. Penso insomma che davvero il ritmo sia un'entità che si può studiare tutta una vita, a meno di avere una ricetta; che io comunque non ho.

E la musica?

La musica è ancora un altro ritmo, spesso nel film serve a celare che non c'è ritmo; sarebbe bello che il ritmo ci fosse anche in una visione muta senza dialogo. Però, la musica sicuramente aiuta.



Il lavoro di pubblicitario ha avuto, quindi, molta influenza sul suo modo di fare cinema.

Sì, devo dire che tendo ad avere un tipo di racconto molto sincopato; spesso utilizzo dei personaggi più per un'esigenza comica che psicologica; quindi si tratta di veri e propri fumetti che reagiscono, comunque, cercando una parvenza di verità ma sempre finalizzandola alla trama; sono personaggi alla ricerca della risata. Credo che questo sia, ora, lo stile in qualche modo comico del mio cinema; ne ho consapevolezza, come dei pro e dei contro. Di certo è uno stile affine alla pubblicità per la velocità di raccontare che, secondo me, è il modo giusto di strappare una risata. •

Strategie pubblicitarie

Intervista a Antonio Menconi

Lori Falcolini

Sul numero di **Eidos** Cinema e Cibo non poteva mancare l'intervista a un pubblicitario per la crescente presenza della pubblicità, in quest'ambito, su tutti i mezzi d'informazione. Per tale motivo abbiamo deciso d'intervistare Antonio Menconi, presidente di Roma Comunicazione, un'Associazione nata per apportare contributi professionali sugli aspetti trascurati della comunicazione di massa. Menconi ha curato il volume "Il pane nel Lazio. Luoghi e cultura della filiera grano-farina-pane" e con Tonino Risuleo ha ideato *Animal Spot*, un festival internazionale nato dal fatto che la pubblicità, negli ultimi anni, ha "scoperto" che gli animali - soprattutto cani e gatti- sono *testimonial* ideali.

Antonio Menconi, come si costruisce la pubblicità su cibi di uso quotidiano come pane o pasta?

È un problema molto complesso; comunque innanzi tutto bisogna capire se l'azienda ha bisogno di vendere qualcosa, di difendere il proprio prodotto, riposizionarlo o svecchiarlo; oppure si tratta delle campagne sociali che invitano a mangiare in modo più coscienzioso. Nel campo alimentare, l'innovazione è scarsissima; non ci sono prodotti



nuovi, sono tutti riverniciati. Noi pensiamo che la pubblicità sia diretta ai consumatori invece buona parte serve ad altre cose. Per esempio se hai bisogno di ricrearti una "verginità", non tanto sui consumatori ma quanto sui distributori che ti permettono di vendere o sulle banche per i finanziamenti, fai una campagna in cui mostri i muscoli. Le catene distributive sono elementi determinanti. Se tu sei nello scaffale, vendi; può sembrare una banalità ma è un dato di fatto sostanziale. Se il consumatore vuole i pisellini Findus e non li trova compra quelli Arena. Pertanto buona parte della pubblicità va in altre direzioni ed è molto importante lavorare in termini di comunicazione sulla distribuzione.

Quali strumenti utilizza la strategia pubblicitaria?

Gli strumenti tecnici sono moltissimi; fino a quindici anni era tutto abbastanza chiaro, c'era l'*advertising* ossia la pubblicità vera, gli annunci pubblicitari, gli spot, e poi c'erano le pubbliche relazioni ossia il fatto che tu o a livello giornalistico o di massa riesci a controllare degli eventi o delle informazioni. Poi c'erano il *direct marketing* e tutta una gamma di prodotti come i foglietti che ti arrivano a casa, il



"L'Envol" Spot Air France di Angelin Preljokaj e Agenzia BETC Euro RSCG

merchandising, il *couponing*. Oggi è tutto "mischiato", queste cose s'incrociano, chi si occupa di comunicazione tende a occuparsi di tutto. Hai sia la pubblicità tradizionale sia quella d'internet, che gira su altri presupposti. Uno strumento importante per la pubblicità è il cinema. I persuasori "occulti" non sono i pubblicitari ma gli addetti alle relazioni pubbliche che all'interno di un film collocano la saponetta di marca. I film sofisticati "casualmente" hanno sempre i computer Apple o le moto Ducati o le macchine di una certa marca. Quest'aspetto è importante quanto la pubblicità vera e propria.

C'è una differenza di registro tra pubblicità commerciale e sociale?

Ci sono dibattiti approfonditi su questa cosa. Non ci sono paletti rigidi; molta pubblicità sociale usa i registri di quella commerciale perché alcune cose le "vendi" meglio se lo fai in modo spavaldo, anche se parli di AIDS.

Cosa pensi della pubblicità di prodotti alimentari per gli animali?

È un mondo affascinante, devi convincere il consumatore a comprare senza provare il prodotto. Nel *petfood*

l'utente è la mamma che compra il cibo per il proprio figlio; ci sono tutte le caratteristiche del prodotto per l'infanzia: la sanità, la felicità, la salubrità. Per i cani e i gatti si tratta degli stessi prodotti lavorati in modo diverso perché i cani sono "stupidi" dal punto di vista alimentare, mangiano tutto; mentre i gatti sono selettivi. Un gatto può impuntarsi e non mangiare ma se il padrone insiste finisce per cedere; questo è fondamentale nella pubblicità: agire sul padrone e convincerlo che dentro alla scatoletta di cibo c'è il filetto o il salmone. Cani e gatti non vedono i colori, però il loro cibo è pieno di coloranti e questo non serve agli animali ma ai padroni. Le campagne soprattutto per i gatti sono molto rassicuranti: il gatto è il bimbo di due mesi che ha bisogno del tuo affetto, che fa le fusa e gioca in un ambiente soft; deve entrare nel cuore del consumatore perché è lui a dover convincere il gatto a mangiare quel cibo.

Dai dati di una ricerca è emerso che il 36% del totale di pubblicità televisiva indirizzata ai bambini, in Italia, riguarda cibi ricchi di zuccheri, grassi e sale; non a caso un'alta percentuale è obesa o in sovrappeso. La cura è la pubblicità progresso, i progetti sulla pubblicità fatta



Cortometraggio "The Wholly Family" diretto da Terry Gilliam per Pasta Garofalo

dai ragazzi come *Mangia bene cresci meglio* o non esiste cura con la pubblicità?

È un argomento complesso che non si risolve con la pubblicità ma con gli stili di vita. Fino a quattordici anni, in Italia, abbiamo la popolazione più obesa d'Europa ed è vero che abbiamo una pubblicità molto invasiva. Tutto ciò è paradossale perché noi siamo il paese del buon cibo, della dieta mediterranea; eppure in Inghilterra o in Germania, dove mangiano peggio, ci sono meno obesi che da noi. Scardinare le abitudini alimentari è complicato. *Mangia bene cresci meglio* - di cui io ho curato una parte - è sicuramente un progetto meritorio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ma i soldi a disposizione sono troppo pochi rispetto alle grandi marche che spendono milioni nella pubblicità. Nelle scuole, dalle elementari alle medie, i bambini si appassionano al progetto ma poi mangiano le merendine - aldilà del fatto che l'abbiano viste in televisione o no - perché i genitori le comprano per non perdere tempo. Questa è la società della semplificazione, del *fast* mentale e la merendina rappresenta perfettamente la nostra società: colorata, simpatica, ben confezionata.



Oggi gli spot pubblicitari sono sempre più belli. Penso, per esempio, a quello dell'Air France 2011. Si tratta di persuasione e seduzione elevate ad "arte" per la grande offerta sul mercato o di una vera e propria forma d'arte?

Non vedo, in verità, molti bei spot, soprattutto televisivi anche perché fare cose creative e belle non paga; costano molto e non rendono. Air France fa quelle cose per tanti motivi non ultimo il fatto che dietro quella campagna c'è più una strategia politica diretta ai governi e alle banche piuttosto che ai consumatori. Mi ha colpito molto quello che ha detto tempo fa Tullio De Mauro rispetto all'analfabetismo di ritorno: il 5 % della popolazione adulta (tra i 14 e i 65 anni) non è in grado di capire la frase "Il gatto miagola perché vuole il latte" e il 33 % capisce soltanto la prima parte. Questo spiega, anche, perché nella pubblicità non funzionano le cose sofisticate, ma lo sturalavandini in testa di Striscia la notizia. •

Il set di cioccolata

Conversazione con Alessio Maria Federici

Leonardo Angelini

Lezioni di Cioccolato 2 è una commedia brillante e romantica, diretta dall'esordiente Alessio Maria Federici, sequel del piccolo cult del 2007.

Il film racconta l'evoluzione dell'amicizia tra Mattia (Luca Argentero) e Kamal (Hassani Shapi), aggiungendo questa volta una tematica che, seppur trattata con molta leggerezza, è di grande attualità nell'Italia di oggi, ovvero l'integrazione della seconda o terza generazione di emigranti.

Grande protagonista è naturalmente il cioccolato: Kamal, infatti, è titolare di una cioccolateria e aiuterà Mattia a creare il cioccolatino perfetto per conquistare una ragazza di cui si è innamorato. Mattia e Kamal non sanno però che la ragazza è la figlia di quest'ultimo – Nawal, interpretata da Nabih Akkari – della quale lui è gelosissimo...

Spiega Federici: «Il cioccolato è stato fundamentalmen-



te una materia. La cosa fantastica è che il cioccolato appartiene a due stati, quello liquido e quello solido, e per chi racconta le cose per immagini poter giocare sul passaggio tra i due stati è davvero affascinante, anche se naturalmente non ho potuto fare un documentario su come si fanno i cioccolatini, nel film la storia la fa da padrona. In tutto il film ho provato a declinare i colori del cioccolato: da com'erano vestiti i protagonisti a com'erano arredati i vari ambienti e così via. La cosa più divertente è che – a causa del fatto che i due protagonisti sfornano cioccolatini a volontà alla ricerca di quello perfetto – io mi sono potuto sbizzarrire a disegnare o a scegliere gli ingredienti di centinaia di cioccolatini. Mi sono sempre chiesto, sia durante la preparazione



che la realizzazione del film, come sarebbe stato raccontare qualcosa che si mangia senza mai poterlo far assaggiare. La risposta l'ho trovata durante il montaggio del suono: mettere il rumore della bocca che spezza il guscio del cioccolato, è un modo per dare – quasi! – la sensazione di gustarne il sapore. Il cioccolato poi ha questa magia di andare a risvegliare più sensi insieme, non solo quello del gusto, ma anche ad esempio quello della vista. E poi diviene automaticamente gioco di sensualità».

Cattleya ha deciso di far esordire Federici con un *sequel*, dopo averne sperimentato la professionalità e il talento come aiuto regista in diversi film, da *Diverso da chi?* di Umberto Carteni a *La donna della mia vita* di Luca Lucini. «Esordire con un sequel è stato complesso per certi versi, molto semplice per altri. Ho ereditato il rapporto d'amicizia tra i due protagonisti, ma la storia era tutta nuova, senza particolari legami con quella del primo *Lezioni di cioccolato*. Ho avuto poi la possibilità di inserire una storia parallela, quella di Angela Finocchiaro e Vincenzo Salemme, dove ho potuto "giocare" con due cavalli di razza. Per il resto l'approccio umano è stato molto semplice, tanti si stupivano che non fossi emozionato. L'unica differenza con i tanti film in

cui ho lavorato come aiuto regista è che allo "stop" non c'era qualcuno che diceva "buona", ma erano gli altri che guardavano me. L'unico vero cambiamento è che come aiuto regista quando cammini sul set, tutti cercano di nascondersi e di non farsi vedere, quando invece il regista sei tu hai almeno tre persone che ti seguono anche quando vai alla toilette! Mi sono reso conto di quanto fossi fastidioso come aiuto regista...».

Federici ha inoltre maturato una lunga esperienza in campo pubblicitario, ambito nel quale, spesso, il cibo è il protagonista assoluto.

Dopo l'esordio, i futuri progetti di Federici sono però sempre legati al cinema: «Sto preparando un film – che non so ancora se riusciremo a mettere in piedi ma mi auguro davvero di sì! – che è un *remake* di un film francese, una commedia di cui vorrei provare in Italia a stravolgere i canoni, ad esempio facendolo interpretare ad attori che solitamente non fanno commedie». Una scelta audace, ma intrigante, proprio come il cioccolato preferito tra i tanti assaporati da Federici durante la lavorazione di *Lezioni di cioccolato 2*: «Il cioccolato più buono in assoluto che ho assaggiato è quello al peperoncino, ancora più gustoso se abbinato a dei gamberi crudi». •

Il potere del gusto, la realtà è altrove: Lunga vita alla signora!

Stefano Francia di Celle

Un gruppo di ragazzi è sulla banchina di una piccola stazione ferroviaria mentre il treno si allontana sbuffando. I giovani guardano intorno con stupore, la dimensione è di attesa, di emozionata aspettativa. Poco sarà narrato delle vite dei ragazzi e delle loro relazioni, molto ci verrà mostrato e "fatto sentire" delle loro emozioni.

Due sono i temi principali: l'ingresso nell'età adulta di un gruppo di adolescenti della scuola alberghiera che realizzano un importante banchetto e la rappresentazione realistico-simbolica dell'esercizio del potere, impersonato da una vecchia signora artefice di un complesso rituale di gala.

Alla banchina di quella stazione colpi di clacson annunciano l'arrivo di una lussuosa sedia, quasi un trono, impacchettata nella plastica. La vediamo avanzare sul tetto di un fuoristrada. Alla guida della vettura uno strano personaggio che, con tono sbrigativo, invita i ragazzi ad avviarsi al castello dove, come apprendisti camerieri, serviranno il banchetto in onore della Signora, da sempre, dispoticamente influente.

È la descrizione di un universo, un sistema ordinato da rigide gerarchie all'apice delle quali troviamo la Signora. Il castello-albergo dove si svolge la cena è anche una metafora della mente: "Suddiviso in piani nei quali si adagiano i differenti livelli della psiche, Super-io, io, Es, l'inconscio" (G.de Santis).

Accanto agli elementi più significativi della situazione ecco instaurarsi un registro impressionistico-soggettivo. Degli insistenti primi piani - sapremo in seguito che sono di Libenzio, presentato da Olmi attraverso il volto e gli occhi stupiti e curiosi - ci mettono in situazione attraverso la sensibilità di un ragazzo e ci portano all'identificazione per un misto di ingenuità e goffa intraprendenza che corrispondono a un'età della vita che tutti abbiamo vissuto: l'adolescenza. Libenzio- quale apprendista cameriere - si ritrova a contatto con l'intera gerarchia di addetti al servizio e accede ai vari ambienti del castello.

Gli intensi e stupiti primi piani fanno da contrappunto alle cose bizzarre e complesse che ruotano intorno alla cena: preparazione dei camerieri, scelta meticolosa di vini nelle cantine del castello, altezzosa imperiosità dell'assistente



nella preparazione della tavola e del *placement*. Ogni cosa guardata reca emozioni, crea fili sottili di reminiscenza che apre il film a suggestivi *flash-back* sull'infanzia, inquadrando e illuminando gli episodi del presente.

Emerge per intensità la sensazione d'imbarazzo e disagio dei commensali nei confronti dell'autorità indiscutibile e tirannica della signora. Fra gli invitati spicca la figura di una giovane, bionda e pallida come l'immagine dell'angelo presente nella cameretta, dove la nonna di Libenzio, un tempo, chiedeva al bambino se egli le volesse bene.

Sentiamo la voce del bambino chiedere alla nonna di che sesso sia l'angelo, perché abbia i capelli da bambina. Quell'angelo rappresenta forse uno dei pochi elementi di luce in un'infanzia avara di affetti e di stimoli per la fantasia. In un altro *flash-back* si apprende che il bambino, proprio perché orfano, era stato affidato alle cure della vecchia nonna. Si avvia così un flusso ininterrotto di ricordi e presente che collega lo svolgimento ritualistico della cena, scandito dai gesti compassati e rigidi dei camerieri e l'acuirsi nel ricordo dell'immagine dell'angelo.

Il film si rivela strumento per conservare realtà, costumi e culture che si stanno perdendo, come il mondo che gravita intorno alla signora e che finirà probabilmente con la sua morte. La rigida divisione gerarchica tra i camerieri verrà

meno, come le usanze retrò dei responsabili dell'albergo o il rigido formalismo aristocratico che tutto ingessa in relazioni che diventano algide. Olmi ci restituisce la forza della realtà senza analizzarla ma mettendo a fuoco la dimensione complessa del pensiero, connettendo presente e passato. In quest'affascinante operazione il rituale della cena occupa una posizione centrale. Anche se il cibo è negato, frustrato da un menù quasi respingente: lo strano brodo iniziale e altre portate poco allettanti, il grande e mostruoso pesce servito come un cadavere. L'unica cosa appetitosa sembra il *dessert*, una crema in coppa con ventagli di biscotto che sistemati sui piatti compongono la frase: *Long Live to the Lady!*

Il momento del dessert, apoteosi della celebrazione del potere della signora, esplicita metaforicamente il controllo da lei esercitato sulle vite degli astanti, fino a impedirne la libertà di gustare cibi e sapori. Per lo stesso motivo i partecipanti non possono interagire, le poche comunicazioni sono riservate alla signora o ai suoi scherani che ne riportano il pensiero. Il ribaltamento degli scopi del banchetto riconduce gli avvenimenti della realtà alla loro dimensione interiore, al loro spessore psicologico modificandone il senso. La maestria di Olmi nell'arrivare all'essenza della realtà consiste, infatti, nel riferirsi a un mostrato e a un detto conducendo nello stesso tempo lo spettatore a un altrove del pensiero e del ricordo, ricco di sensi ulteriori. •



Titolo Originale: Lunga vita alla signora!

Anno:1987

Regia: Ermanno Olmi

Cast: Marco Esposito, Simona Brandalise, Stefano Busarello, Simone Dalla Rosa, Lorenzo Paolini, Tarcisio Tosi, Marisa Abbate.

Sceneggiatura: Ermanno Olmi

Fotografia: Ermanno Olmi, Maurizio Zaccaro

Costumi: Francesca Sartori





Il digiuno dell'anima: Melancholia

Stefano Carta

Melancholia è un film di grande potenza. Se il significato centrale di questo film è facilmente rintracciabile nella possibilità, anzi, nella *certezza* che l'esistenza umana, individuale e collettiva, sia fondata sul *nulla* e a esso destinata, la densità di temi, metafore e immagini è tale da rendere arduo dar conto della sua complessità, senza semplificare troppo.

Von Trier è riuscito a fondere, seppure in modo differenziato, i due livelli della *Melancholia* rinascimentale: quello collettivo-universale *-archetipico-* e quello biografico-individuale che, nel suo estremo psichiatrico, si potrebbe anche chiamare depressione. La compresenza e la metafisica relazione tra questi due livelli, che Marsilio Ficino avrebbe definito macro e microcosmici, sono rese dallo iato brutale dei due usi della fotografia e dai due diversi stili delle riprese. Infatti, la visione macrocosmica, fondata su un riferimento trascendente/religioso (la natura mariana del pianeta celeste *Melancholia*) è rappresentata dalla lentezza geologica delle riprese (che non può non ricordare il *dénouement* altrettanto religioso ed essenziale di Bill Viola), nelle quali le scene che saranno vissute a livello microcosmico sono ri-velate per la loro vera natura di ontologica verità attraverso lo strato macrocosmico.

La fotografia, e, soprattutto, l'uso della camera a spalla, che il regista ancora una volta predilige e che, in quest'occasione, rende violentemente manifesto lo statuto terrestre degli esseri umani, persi in un vano tentativo di mettere a fuoco dettagli irrilevanti, fino a produrre nello spettatore un vero e proprio senso di *nausée* sensoriale, cioè esistenziale. Potremmo immaginare che egli, a suo modo, ci metta sull'avviso, mostrando la miopia intrinseca prodotta dal restare irretiti su un mero piano orizzontale *-riduttivo-*, appunto d'interpretazione.

Nel film, infatti, l'opzione dell'autore è evidente: la protagonista *-Justine-* non è una depressa, ma un'eroina gnostica che ha perfettamente compreso e sostiene, in assoluta solitudine, la verità: quella fondativa ed escatologica dell'apocalisse e del ritorno dentro il nulla di un'umanità che merita di scomparire perché *-come lei stessa afferma-* "è cattiva".

Nel contempo, Von Trier gioca anche sul piano biografico-psichiatrico, mostrandoci la madre di Justine come una donna completamente bruciata nei sentimenti: una madre che, come avrebbe detto Winnicott, non fu certamente in grado di sostenere alcuna *illusione*.



La narrazione filmica mette al centro il tema del femminile e, soprattutto, del *materno*, che dovrebbe essere garante dell'illusione wimnicottiana. Tuttavia, se nelle opere precedenti le sue eroine erano votate all' (auto) annientamento da parte di maschi fallimentari e feroci (*Le onde del destino*), e poi si riscattavano brutalmente e selvaggiamente in una arcaica ritorsione (*Dogville*), ora il regista modifica e chiarisce la sua posizione originariamente misogina e sadica. Le donne, da oggetti d'odio, in *Melancholia* assurgono alla dignità di protagoniste, cioè di soggetti, dinanzi a figure maschili irrilevanti. Infatti, ciascun uomo rappresentato è un pusillanime (il marito di Justine), oppure un debole illuso (John, il cognato), un vecchio seduttivo e fatuo (il padre), o un arrivista stupido e violento (il datore di lavoro). Soltanto il vecchio maggiordomo, forse per la sua dignità e semplicità, per la sua missione di mero servizio, simile a quella di Giuseppe nella tragedia cristiana, è risparmiato.

Justine, gigantesca nella sua tremenda melanconica consapevolezza, ha una sorella, Claire, madre di un bambino, la quale combatte, durante tutto il film, contro il panico che rischia di sommergerla e, *fino a quando la sua stessa illusione la sosterrà*, sarà in grado di contenere la propria angoscia dinanzi alla verità della distruzione cosmica e alla sua ineluttabilità. L'impossibilità di rappresentarsi un luogo in cui trovare riparo dalla catastrofe rimanda, ancora una volta, a un tema primario, materno. In questo senso, il pia-

neta Terra, che sarà reinglobato nella Madre celeste, è esso stesso un immenso perimetro materno dal quale i cavalli si rifiuteranno di uscire poiché, in realtà, come scriveva Kierkegaard, sull'esistenza umana "non vi sono uscite, ma solo entrate".

Il piccolo, fragile mondo in cui si svolge il film, è retto da varie forme d'illusione regressivo-infantile che porta a confondere realtà e delirio. Se in appa-

renza (così crede stoltamente l'illuso titano/infantile John, tutto imbevuto di un consolatorio *midcult* scientifico) esso coincide con un campo da golf, metafora di un'esistenza appiattita sulla miopia di una coscienza materialista, nella seconda visione cosmica lo stesso campo si rivelerà avere una buca in più, la buca trascendente, come il terzo dei tre passi di Vishnu: la quota di reale, che nessuno, tranne Justine, perduta nel naufragio dell'esistenza, riesce a intuire. È proprio nel momento del crollo delle illusioni che colei che avremmo definito psichiatricamente la malata della famiglia, la *depressa*, potrà proporre l'unico tenero elemento di salvezza: una capanna "magica", contenitore metaforico delle relazioni umane, spazio simbolico di affetti e vicinanza emotive.

Vi è un ultimo personaggio di questo film che non si può tralasciare. È un bambino, il nipote di Justine e proprio lui sarà anche l'unico a scoprire la verità e a diffonderla intorno a sé, per mezzo dello strumento più semplice e radicale di cui noi umani siamo in possesso: il cuore. È nella nuova intimità materna che Justine, prima depressa e ora saggia e insostituibile, ha costruito, nell'imminenza dell'accesso del Reale privo d'illusione o mediazione, che questo nucleo femminile potrà tenere stretto il bambino, e perciò il futuro.

L'interruzione violenta della meravigliosa colonna sonora del film, il Preludio di *Tristano e Isotta* di Wagner, scelta magistralmente per la sua portata emotiva fatta di amore e struggimento, marca la fine del film, precipitando lo spettatore nella contemplazione del *dopo*, attraverso un niente acustico che irrompe per rappresentare un attaccamento, umano e disperato, e una perdita. Una perdita assoluta, impensabile, ineluttabile. *

Titolo originale: *Melancholia*

Anno: 2011

Paese: Francia, Danimarca

Regia: Lars von Trier

Cast: Charlotte Gainsbourg, Kiefer Sutherland, Kirsten Dunst, Charlotte Rampling, Udo Kier, Stellan Skarsgard, Alexander Skarsgard, Jhon Hurt, Brady Corbet.

Sceneggiatura: Lars von Trier

Fotografia: Manuel Alberto Claro



**Dolcezza amara, l'apparente
ritrovamento dell'amore primario:**

La finestra di fronte

Pia De Silvetris





Il titolo visivo e spaziale che Ferzan Ozpetek ha dato al suo film del 2003, *La finestra di fronte*, sembra una parafrasi del grande film di Alfred Hitchcock *La finestra sul cortile*. Entrambi i personaggi principali guarderanno dalla parte opposta e capiranno di più: chi del delitto, chi dei propri sentimenti.

La finestra è un grande occhio che osserva; guardare fuori, cercare qualcosa che non si ha o che non si sa, sembra far risuonare dentro di noi il ricordo di un oggetto invidiato, perduto e perennemente ricercato illusoriamente fuori di noi: l'esperienza del primo nutrimento al seno.

La protagonista del film è Giovanna (Giovanna Mezzogiorno), che trascina con il marito e i due figli una vita monotona, fatta di lavori precari e insoddisfacenti e di un legame coniugale che si sta sfilacciando.

L'unico momento di sosta e di stimolazione è quello che passa alla finestra della cucina di sera a fumarsi una sigaretta. Nella finestra di fronte abita da qualche tempo un giovane uomo attraente (Raul Bova), un bancario, e Giovanna, novella *Madame Bovary* mistificatrice della realtà, ne spia da mesi alla finestra tutti i movimenti, mentre sogna una vita amorosa diversa.

Il pensiero dell'amore è il perno su cui ruota tutta la dinamica fantastica e memoriale di questo film. Da una parte

il giovane uomo (Raoul Bova) che, dopo un incontro mancato con Giovanna, deve partire e vorrebbe che la donna fuggisse con lui e dall'altra la conoscenza fortuita della protagonista con un vecchio signore smemorato (Massimo Girotti), che la donna si porta a casa come un padre smarrito e ritrovato. Ed è questo elegante uomo anziano, dal passato cancellato perché fortemente traumatico, che infonde amorevolmente nella donna il desiderio di riprendere la vita nelle sue mani, dicendole: "Non si accontenti di sopravvivere. Lei deve pretendere di vivere in un mondo migliore, non soltanto di sognarlo".

Il vecchio signore, che la giovane famiglia ospita per un certo tempo non riuscendo a venire a capo della sua identità, si adopera in cucina ad aiutare Giovanna, rivelando un'incredibile perfezione nella preparazione di torte squisite e finemente decorate; il cibo viene da lui innalzato e diventa arte. La sua storia di giovane ebreo perseguitato, ci è proposta dal regista attraverso continui *flashback*, ambientati in una Roma notturna minacciosa, quella del 16 ottobre 1943, giornata di persecuzioni e di delazioni, in cui Davide (il vecchio signore) riuscirà a salvare molta della sua gente ma non Simone, il suo unico amore omosessuale. Il dolore per la sua perdita è dichiarato in una lettera, piena di poesia ritrovata nelle sue tasche. Lo scritto diceva: "Mio caro Simone, dopo di te il rosso non è più rosso, l'azzurro del cielo non è più azzurro, gli alberi non sono verdi. Dopo di te devo cercare i colori dentro la nostalgia che ho di noi. Dopo di te rimpiango persino il dolore che ci faceva timidi e clandestini. Rimpiango le attese, le rinunce, i messaggi cifrati, i nostri sguardi rubati in mezzo a un mondo di ciechi, che non volevano vedere perché se avessero visto saremmo stati la loro vergogna, il loro odio, la loro crudeltà..."

La lettera, in cui Davide dice di rimpiangere di non essere più chiamato con il suo nome, ma solo "signor Veroli", fa scoprire la sua identità. La tavola che, imbandita per Giovanna di magiche torte di vari colori, decorate e merlettate, sormontate da canditi gialli e rossi, rende palese la sua arte di grande pasticciere di un tempo, è l'incanto del ritrovamento dell'amore primario. La donna recupera la voglia di vivere e di lavorare, imparando a rifare quei magnifici dolci che il vecchio signore, ricreando le emozioni di un tempo, può ora trasmetterle come un vero padre. *

Titolo originale: La finestra di fronte

Anno: 2003

Paese: Italia, Gran Bretagna, Turchia, Portogallo.

Regia: Ferzan Ozpetek.

Cast: Giovanna Mezzogiorno, Massimo Girotti, Raoul Bova, Filippo Nigro, Serra Yilmaz, Maria Grazia Bon, Massimo Poggio.

Sceneggiatura: Gianni Romoli, Ferzan Ozpetek

Fotografia: Gianfilippo Corticelli

Costumi: Catia Dottori

Musiche: Andrea Guerra



Senso di colpa in salsa di rose: Come l'acqua per il cioccolato

Luisa Cerqua e Gianni Garko

Una ragazza, con una cipolla in bilico sulla testa, legge da una vecchia ricetta: "... per evitare la fastidiosa lacrimazione, metterne un pezzetto sul capo. Il brutto di piangere tritandola è che, quando cominci, non smetti più". È la scena iniziale del film *Come l'acqua per il cioccolato* (Golden Globe, Awards 1993) regia di Alfonso Arau, tratto dal libro omonimo di Laura Esquivel, sceneggiatrice e moglie del regista. Annunciati già dal titolo, nella pellicola s'intrecceranno due livelli emotivi: il dolce-amaro degli affetti, rappresentato dal cioccolato, e la rabbia di un cuore ferito che ribolle come l'acqua.

A cavallo degli anni '70-'90 arrivarono sullo schermo alcuni importanti racconti della letteratura sudamericana, *Dona Flor e i suoi due mariti* (Amado), *L'amore al tempo del colera*, *Cronaca di una morte annunciata* (Marquez), *La casa degli Spiriti* (Allende), ma nessuno, eccetto *Dona Flor*, rese l'energia degli originali letterari. A volte, come nella riduzione della *Casa degli spiriti*, si sfiorava persino un involontario grottesco riducendo il Realismo Magico dell'Allende quasi a feuilleton. Da *Come l'acqua per il cioccolato*, opera minore di quella letteratura, il regista realizza invece un film carico di

umori, sempre al confine tra realtà, onirismo e fiaba. Messico 1910, la *Revolution* di Pancho Villa arriva nell'isolato ranch di Pierdas Nigras. In quella *Macondo* messicana immersa in un tempo mitico, vivono Tita, la protagonista (Regina Tornè), donna Elena (Ada Carrasco) sua madre, le due sorellastre, Gertrude figlia adulterina e la scialba Rosaura, infine il personaggio chiave di Nacha, cuoca e benefica maga.

Donna Elena, chiusa in una severa vedovanza, nega anche il solo ricordo delle giovanili passioni amorose, coniugali ed extra, bandendo da quel microcosmo ogni gioia e piacere del vivere. Purtroppo, limitando le possibilità di godimento, non si spegne il desiderio ma se ne accresce l'attrattiva. Tal che, sotto i raggi implacabili del sole messicano, durante un pranzo, allietato dalle prelibatezze preparate da Tita, Eros scatena la sua potenza imprevedibile colpendo il cuore del giovane Pedro (Marco Leonardo). Una felicità di breve durata. Insieme con la dolcezza del primo amore, la ragazza viene a scoprire l'amaro destino assegnatole dalla tradizione familiare: lei, ultimogenita, deve restare nubile a perenne servizio della madre.

Donna Elena propone al giovane un gelido scambio: il matrimonio si può fare, ma ne deve usufruire Rosaura, la figlia maggiore. Gettando il cuore oltre lo sconforto, Pedro, nell'irrealistico progetto di restare accanto all'amata Tita, accetta lo scambio e ne sposa la sorella. Ovviamente, da quel giorno, la passione dei due protagonisti si tramuterà in tormentata vicinanza, colma di desideri proibiti e frustrazione, odio e sensi di colpa.

Il destino di Tita era stato segnato nell'istante della sua nascita. Partorita su un tavolo di cucina, senza amore né latte materni, era stata battezzata in un fiume di lacrime

per la morte improvvisa del padre, stroncato dall'agnizione dei tradimenti di Donna Elena. Gli anni successivi Tita li avrebbe trascorsi fra vapori di minestre, intingoli ed essenze aromatiche, confortata e istruita dalle cure di Nacha la cuoca, depositaria di preziosi segreti e complicate alchimie culinarie. L'arte di combinare sapori e odori è il linguaggio misterioso del cibo. E sarà quel codice che permetterà agli infelici amanti di non disperare e continuare a nutrire il loro segreto e agognato legame.

Tutto in accordo con la chiosa del Divino Marchese: "Una gustosa pietanza vellica voluttuosamente stomaco e testa... accarezza la mente e la prepara alla lussuria". Anzi, non tutto in accordo, perché il buon cibo, fonte di gratificazione e piacere, può trasformarsi nel suo contrario e diventare tossico, così come l'amore deluso o frustrato può trasformarsi in odio anche auto-distruttivo. I buoni *oggetti interni* e la buona relazione con essi, se impregnati di odio, non restano immuni dai pericoli e ben presto esibiscono il rovescio della nostra anima. Questo avviene anche nella cucina di Tita, dove, dalle sue pentole iniziano a sortire imprevedibili effetti. Secondo chi ne mangia, le sue pietanze o accendono l'animo a irresistibili imprese e moti di sensualità, oppure infiammano i visceri producendone gonfiori e coliti flatulente. Basta una sola lacrima dell'infelice di Tita, colata sulla torta nuziale, per cambiare il dolce sapore della bocca in acido umore del corpo. Lo stesso avviene con le prelibate *Quaglie in salsa di rose*, che inacidiscono il ventre dell'odiata Rosaura, ma accendono i sensi dell'amato Pedro e arrossano le gote della selvaggia Gertrude che, per placare i propri sensi, salta nuda e scarmigliata sul cavallo di un bandolero. Alla fine, dopo alcune minacciose apparizioni notturne della defunta donna Elena e l'imbruttimento e morte di Rosaura, per i due eterni innamorati si aprono le porte dell'alcova. Il congiungimento non sarà come sperato. Pedro al culmine del piacere viene rapito dalla morte e Tita disperata, grazie ad un rito magico, lo raggiunge nell'al di là. L'alcova riscaldata dalla luce gioiosa di mille candele incenerisce divorata dalle fiamme. Fiamme di passione o piuttosto auto-punizione per la catena di trasgressioni contro la legge dello spietato super-io rappresentato dalla madre matrigna? Si sa, Dike non perdona, Edipo a Colono scomparire, infatti, tra le fiamme, ma non si dimentichi l'amore di Isotta che, ascendendo in una gloriosa nuvola di faville, santifica la fedeltà amorosa. ■



Titolo originale: Como agua para chocolate

Anno: 1992

Paese: Messico

Regia: Alfonso Arau

Cast: Marco Leonardi, Regina Tornè, Ada Carrasco,

Lumi Cavazos, Yareli Arizmendi

Sceneggiatura: Laura Esquivel

Cucine regali

Vatel



Cecilia Chianese

"Il cibo e il cinema, è vero, non sono così lontani. Il cibo, il vino, sono come il cinema, danno nutrimento e piacere".

Gerard Depardieu

Francia 1671, Francois Vatel è il celebre e fedele cerimoniere del principe di Condè, e tutta la corte è in subbuglio per i preparativi in vista della visita imminente di Re Luigi XIV.

Tanto il principe quanto il suo cerimoniere sono consapevoli che il loro destino potrebbe dipendere dalla riuscita di questo incontro, e che per il diletto del sovrano lo sfarzo e la sontuosità dovranno abbondare.

Vatel in questo campo è il migliore. Egli è un artista, un esteta, un maniacale perfezionista. La sua vita è da sempre dedicata a questo: al compiacimento dei sensi dei suoi padroni, che vengono da lui deliziati con la creazione di magnifiche scenografie e piatti prelibati.

Egli è un sottoposto, pochi gradini più in alto di un servo, ma allo stesso tempo è conscio del suo potere, dell'importanza cruciale del suo operato, al quale si dedica con incondizionata passione e dedizione. Il suo spirito è dunque in costante contraddizione: è orgoglioso per la bellezza che il suo genio riesce a generare, ma non può trascurare il fatto di dipendere dai capricci dei suoi padroni, e ciò fa sì che la sua vita sia appesa a un filo. All'arrivo di Luigi XIV e della sua corte, Vatel incontra Anne de Montausier (Uma



Thurman) dama di compagnia della regina, e futura amante del re. Come lui, anche Anne si ritrova, suo malgrado, a essere una pedina per i giochi di potere all'interno della corte, viene importunata dalle attenzioni del laido conte di Lauzun (Tim Roth), e deve lottare con altre cortigiane per mantenere per sé le mutevoli attenzioni del re.

Le loro storie si toccano e si rispecchiano, in maniera forse un po' calligrafica, attraverso la rappresentazione della loro comune passione per gli uccelli, una coppia di canarini in gabbia per lei, degli splendidi pappagalli dai colori sgargianti per lui. Come animali in gabbia, che sognano un'irraggiungibile libertà, i due potranno avere un'unica notte d'amore.

Il film, regia di Roland Joffé (*Mission*, *Urla nel silenzio*, *La città della gioia*) nel 2000 fu presentato in pompa magna al festival di Cannes, ottenendo però dei tiepidi consensi di critica, probabilmente perché all'estrema eleganza della messa in scena, agli sfarzosi costumi e grandiose scenografie, non corrisponde poi una storia coinvolgente e psicologicamente approfondita. Forse, all'interno del racconto, l'elemento più riuscito risiede nell'efficace descrizione del divario tra la figura etica e professionale di Francois Vatel, rispetto a un mondo superficiale e futile, e profondamente corrotto dal vizio e dal potere, che è quello dei regnanti e dei nobili al loro seguito.

La carriera cinematografica di Joffé risulta uno strano connubio di film dalla forte connotazione politica e morale quali furono *Mission* e *Urla nel silenzio*, e di film mediocri, di solo intrattenimento.

Nel tratteggiare con *Vatel* il quadro di un artista sottoposto a un potere ottuso e arrogante vi si potrebbe scorgere una metafora sulla grettezza degli studios hollywoodiani, sul loro modo di imporsi ai loro artisti seguendo una logica puramente commerciale.

Il ruolo di Francois Vatel è affidato a Gerard Depardieu, attore rinomato per la sua pantagruelica passione culinaria e alcolica, tanto da aver intrapreso, oramai da più di vent'anni, la carriera del viticoltore. Personaggio sanguigno e passionale, conosciuto tanto per il suo talento quanto per i suoi eccessi, l'attore e uomo Depardieu subisce una sorta d'ironico contrappasso: nel film egli è, infatti, il servo dell'altrui piacere, piuttosto che il fruitore, ma non è forse questo il destino di ogni artista?

Nelle scene finali di *Vatel* assistiamo alla disfatta del maestro di cerimonie, nonostante che le prime giornate di banchetti abbiano riscosso il favore del re e della sua corte, tanto da volerlo portare con sé a Versailles.

Con il mancato arrivo del carico di pesce, dovuto al maltempo dei giorni precedenti, pare inevitabile il fallimento dell'ultimo, grandioso convivio, immaginato come l'apoteosi conclusiva dei festeggiamenti; Vatel, dopo aver liberato il suo pappagallo, si conficca una spada nel petto.

Nella lettera di addio a *Madame de Montausier* egli scrive: "Vi diranno che è stato il fallimento del banchetto, ma tra il breve aprirsi e il chiudersi del vostro cuore, ho capito di non essere io il signore dei festeggiamenti, ma il loro schiavo. Possiate fuggire anche voi, ma per una via migliore".

Nelle ultime sequenze del film, vediamo i camerieri sprecchiare i resti del banchetto (alla fine il pesce giungerà a destinazione), mentre le statue di ghiaccio create come ornamento lentamente si sciolgono. •

Titolo Originale: VATEL

Anno:2000

Paese: Francia, Gran Bretagna, Belgio

Regia: Roland Joffé

Cast: Gerard Depardieu, Uma Thurman, Tim Roth, Timothy Spall, Julian Sands

Sceneggiatura: Jeanne Labrune, Tom Stoppard

Fotografia: Robert Fraisse

Scenografia: Cecilia Montiel, Jean Rabasse

Musiche: Ennio Morricone

Angelico sapore: Big night

Livia Pascalino

Big night è un film breve, simile a un racconto, che si rivela un grande affresco di affetti, sogni, speranze e memorie. Il cibo fa da filo conduttore della narrazione con tutto il suo potenziale simbolico.

Due fratelli italiani, Primo e Secondo, emigrati nel New Jersey negli anni cinquanta, tentano la fortuna aprendo un ristorante di cucina rigorosamente italiana. Nella versione originale del film erano calabresi, ma poi, forse per non incorrere nei pregiudizi degli americani che associano la Calabria alla mafia, sono stati doppiati come abruzzesi. I nomi dei due protagonisti, appunto Primo e Secondo, fanno pensare a una lunga serie di fratelli in una famiglia numerosa di contadini, magari riuniti attorno ad un tavolo per il pasto.

Primo è un cuoco straordinario, fedele all'arte che ha appreso in patria, probabilmente nelle mura domestiche, che rappresenta per lui un punto cardine della sua esistenza, una sorta di credo quasi religioso. Egli è scandalizzato e intollerante di fronte alle richieste degli avventori americani (spaghetti per contorno, polpette *passapartout*) che sono incapaci di apprezzare la raffinatezza delle pietanze che vengono loro offerte, oltre che gli abbinamenti tra le stesse. Secondo, che in cucina fa da aiuto *chef*, persegue il sogno di diventare un *business man*, curando i rapporti con la banca, con i fornitori, con altri esercenti

del quartiere, e sembrerebbe maggiormente disposto a qualche compromesso pur di avviare il ristorante.

Purtroppo il ristorante non riesce a decollare e Secondo chiede un aiuto economico a un ristoratore italiano di dubbia moralità, Pascal, il cui ristorante va a gonfie vele perchè si è totalmente piegato ai "gusti americani". Pascal gli nega il prestito, ma promette di invitare a cena nel loro ristorante un cantante molto famoso, che farebbe da lancio per il loro locale.

I due fratelli danno fondo a tutti i loro risparmi per preparare una cena "epocale", invitando anche i pochi vicini che conoscono.

Iniziano i preparativi, pieni di fervore, di cibi di alta classe, per qualità e abbondanza e tra tutti primeggia la preparazione del "timballo", uno sfornato enorme di pasta ripieno delle cose più buone che si possano immaginare; "cibo degli angeli" come lo definisce Primo.

La cena si svolge in un'escalation di perfezione, e merita una riflessione il momento in cui i due fratelli sfornano il timballo perchè ha quasi del "sacro"; i due lo capovolgono con enorme delicatezza e cautela, lo accarezzano con lo sguardo; lo accudiscono, lo annusano, lo ascoltano, lo venerano. È come se i fratelli si inchinassero di fronte alla "grande madre", al seno generoso pieno di prezioso nutrimento.



Gli invitati apprezzano e gustano sommamente tutti i sapori e la loro mimica, i loro mugolii e i loro atteggiamenti beati suggeriscono il piacere e l'appagamento del neonato dopo una soddisfacente poppata. Ma l'ospite d'onore, il cantante famoso che rappresenta l'ultima speranza, non arriva.

L'atmosfera magica della splendida cena appena conclusa evolve rapidamente in dramma quando Primo scopre che Pascal li ha ingannati e non ha affatto invitato il prestigioso ospite dei loro sogni.

I due fratelli si accusano reciprocamente della responsabilità dell'accaduto; Primo rimprovera a Secondo di essersi fidato di un impostore e di rincorrere un sogno impossibile, mentre Secondo ritiene il fratello causa del fallimento per via della sua rigidità ed eccessiva ortodossia culinaria e non intende rinunciare al suo sogno "americano". I due si affrontano e si picchiano in una furiosa e tragica colluttazione, rotolandosi sulla spiaggia notturna. La scena finale del film è magistrale. È l'alba. Secondo rientra nella cucina del ristorante dove, su un tavolo, dorme il giovane lavapiatti e si mette a preparare- in tempo reale- una modestissima frittata. Nel mentre sopraggiunge Primo al quale viene offerto il semplicissimo pasto. Che contrasto con la cena luculliana della sera prima! Ancora una volta è il cibo, anche se così frugale, a svolgere una funzione risolutiva. Mentre mangiano, seduti vicini, Primo cinge con il braccio le spalle del fratello in segno di protezione e riconciliazione.

Il cibo in questo film è tutto: è relazione, identità, memo-

ria, affetto, cultura. Primo, in quanto primogenito, è portatore della tradizione familiare, dei tempi, dei modi di nutrirsi, di stare insieme, di prendersi cura. Secondo, forte del ruolo del fratello può permettersi di innovare, di distanziarsi un po'. Per entrambi il cibo non è sostenersi, ma un modo di relazionarsi, una visione della vita. Guardando le scene del film vengono in mente gli infiniti momenti della vita familiare in cui si celebrano, attraverso pranzi e cene, relazioni affettive, eventi gioiosi e luttuosi, festività, rapporti tra generazioni e tra fratelli e in cui quindi si strutturano identità profonde nei diversi individui. Il merito del film sta proprio nell'aver saputo evocare tutti i complessi processi affettivo-emotivi legati alla cura dell'alimentazione.

L'opera di Tucci risulta in definitiva molto creativa, così come creativo è l'atto del cucinare con il suo portato di accudimento verso l'altro e di strutturazione di un'identità nell'altro. *

Titolo originale: Big Night

Anno: 1996

Paese: U.S.A.

Regia: Stanley Tucci, Campbell Scott

Cast: Tony Shalhoub, Stanley Tucci, Marc Anthony, Minnie Driver, Isabella Rossellini

Sceneggiatura: Stanley Tucci, Joseph Troiano

Fotografia: Ken Kelsh

Musiche: Gary De Michele



Piccoli cuochi crescono: Ratatouille

Lulù Cancrini

Sono oramai diversi anni che i *Pixar Animation Studios* creano dei lungometraggi che si delineano come un qualcosa di diverso rispetto alla tradizione che da sempre accompagna i film di animazione. Portati a un livello estetico più “alto”, infatti, attraverso la rielaborazione del proprio *target* (non più limitato a un pubblico esclusivamente infantile) e la lenta definizione di un vero e proprio “genere”, i film realizzati dagli studi Pixar possono essere considerati senza remore alla pari di qualsiasi opera cinematografica “adulta”. Oltre a scelte registiche raffinate, sempre cariche di citazioni e pronte a sfruttare in modo brillante le straordinarie potenzialità dei mezzi usati, i film cui danno vita gli autori Pixar offrono storie avvincenti e ricche di spunti.

Ratatouille, film del 2007 diretto da Brad Bird e Jan

Pinkava, narra di un topolino dai gusti ricercati, Rémy, che nella capitale della gastronomia, Parigi (“Quale posto migliore per sognare?”), si trova a realizzare il suo desiderio impossibile di diventare cuoco. Decisivo in questo senso è l’incontro con Linguini, un giovane senza qualità che dopo la morte della madre è misteriosamente indirizzato a chiedere lavoro al ristorante che porta il nome di Gusteau, genio gastronomico e idolo del piccolo topo, autore di un celebre libro di cucina e promotore dell’idea che “chiunque può cucinare”. Il ristorante è gestito dal perfido capitalista Skinner che, dopo la morte del capo Gusteau, ha tramutato la vasta collezione di ricette in una fabbrica di denaro, piegando il nome dell’illustre predecessore alla creazione di catene di *fast food*.

Nel film il buon cibo, semplice e genuino, è l’arma con cui i “buoni” combattono l’aridità di ciò che è prodotto in serie. Linguini e Rémy diventano una formidabile squadra



(come dice il ragazzo al topo: “Tu sai cucinare ed io so come sembrare umano”) che riesce a sconfiggere i piani di Skinner. Il gusto trionfa così sulla produzione di cibo scadente e il ristorante di Gusteau diventa sede di un piccolo fenomeno gastronomico. Il successo risuona anche tra le pareti del salone, a forma di bara, del noto critico Anton Ego, che sarà simbolicamente riesumato proprio dalle prelibatezze dell’insolito binomio culinario.

Il film pone l’accento sull’importanza del cibo nella vita, che non deve essere né ricercato né tantomeno elaborato, ma solo cucinato con passione usando materie prime selezionate con cura. Così un piatto semplice come la *ratatouille* (di origine contadina, preparato con verdure di stagione) può trasformarsi nella più straordinaria delle esperienze sensoriali e toccare nel profondo anche un animo inaridito come quello di Ego: al primo boccone della pietanza cucinata da Rémy, il critico sarà, alla stregua di Proust che imbeve la *madeleine* nel tè nel primo libro della *Recherche*, proiettato nel passato della sua infanzia di campagna, in un luogo solare in chiaro contrasto con le sue attuali abitazioni mortifere.

Il topo è una creatura che nessuno vorrebbe trovare in cucina.

Appare l’essere più “schifoso”, sporco e lontano dall’idea di “gustoso” che si possa immaginare. Eppure è l’arguta scelta di un ratto protagonista a evidenziare quello che vuole essere uno dei significati più profondi e pregnanti del film, che è racchiuso nelle parole di Gusteau, “chiunque può cucinare”. Anche se non tutti hanno le doti di Rémy, infatti, chiunque, anche il più piccolo e raccapricciante essere vivente, può riuscire a realizzare i suoi sogni e diventare un grande *piccolo chef*, e qualunque piatto, anche il più semplice e dal nome meno accattivante (“Ratatouille... sembra un misto di ratto e intrugli!”), se cucinato con amore e consapevolezza, può risultare più prelibato di pietanze elaborate, ma senz’anima.

Nel film emerge la consapevolezza che la natura va rispettata e che si possono operare scelte adatte a tutelarla e salvaguardarla. Il minuto protagonista, infatti, promuove l’idea di una gastronomia che sia non solo di nicchia, ma anche e soprattutto cultura del vivere quotidiano nell’armonia e nel rispetto del gusto e dell’ambiente. Rémy ci fa capire che *Piccolo è bello* (prendendo in prestito il titolo del bel libro dell’economista Ernst Schumacher, recentemente ripubblicato da Slow Food Editore), e che è nella tutela dei “piccoli”, di chi non sottostà ciecamente alle logiche del profitto, che si ritrovano le basi di una produzione “buona, pulita e giusta” (parafrasando il titolo del celebre volume di Carlo Petrini).

Così Rémy riconduce la sua cucina a una dimensione più autentica e offre qualcosa di *nuovo*, preparando uno dei piatti più noti della cucina francese. Il critico Anton Ego scopre così l’innovazione in un sapore che appartiene alla sua infanzia: passato e futuro si fondono nell’attimo che è la degustazione della *ratatouille*, sprigionando un universo di significati e di esperienze sensoriali. Non ci può essere *nuovo*, infatti, senza una profonda consapevolezza delle proprie origini. I cibi e i sapori che si amano sono parte delle tradizioni e della formazione individuale di ognuno, e in questo senso rappresentano una risorsa personale e collettiva da riscoprire ogni giorno. *

Così Rémy riconduce la sua cucina a una dimensione più autentica e offre qualcosa di *nuovo*, preparando uno dei piatti più noti della cucina francese. Il critico Anton Ego scopre così l’innovazione in un sapore che appartiene alla sua infanzia: passato e futuro si fondono nell’attimo che è la degustazione della *ratatouille*, sprigionando un universo di significati e di esperienze sensoriali. Non ci può essere *nuovo*, infatti, senza una profonda consapevolezza delle proprie origini. I cibi e i sapori che si amano sono parte delle tradizioni e della formazione individuale di ognuno, e in questo senso rappresentano una risorsa personale e collettiva da riscoprire ogni giorno. *

Titolo Originale: *Ratatouille*

Anno: 2007

Paese: U.S.A.

Regia: Brad Bird, Jan Pinkava

Cast: Patton Oswalt, Lou Romano, Ian Holm, Janeane Garofalo, Peter O’Toole

Sceneggiatura: Brad Bird

Fotografia: Sharon Calahan, Robert Andersen

Musiche: Michael Giacchino

L'emozione del cacao: Emotivi anonimi



Alberto Angelini

È noto che Platone distingueva due accezioni diverse della retorica.

Una presuppone una reale competenza intorno alle cose di cui tratta ed è collegata alla dialettica. L'altra, invece, definita *kolakeja*, è descritta come una forma di seduzione, molto simile alla cosmetica e alla capacità di ben cucinare. Quest'ultima mira alla persuasione, piuttosto che al sapere oggettivo. Effettivamente, il riconoscimento che la cucina e, in questo caso, la cioccolateria siano un'opera di creazione non deve implicare che esse rinvino a un dominio difficile e astratto, dove il sapere debba prendere la forma di una categoria scientifica assoluta.

La pasticceria, come del resto tutta la cucina deve, similmente alla retorica, persuadere e non dimostrare. Per questo, essa s'ispira direttamente alla tradizione dell'alchimia

e non può, assolutamente, essere collocata nel recinto della chimica.

Per chi la sperimenta, l'emozione del sapore non può essere un lavoro definito; inoltre è con difficoltà, che riesce a essere una memoria. Essa appartiene al registro del piacere umano e, come tale, è sottoposta alle spinte e ai divieti che l'umano piacere è costretto sopportare. Il piacere non è scientifico ma, anche se ostacolato, può essere convincente.

A una tenace opera di autopersuasione, rispetto a se stessi, al loro destino comune e al futuro della loro attività sono obbligati i due protagonisti di *Emotivi anonimi*; ovvero un'abilissima cioccolataia, talmente timida da costringersi a lavorare nell'anonimato e l'introverso proprietario di una fabbrica di cioccolato.



Entrambi appartengono a quella categoria di persone che soffrono dell'incapacità di reggere l'interazione umana. Sono quelli che, per eccessiva timidezza ed emotività, non riescono a parlare agli altri, non riescono a esprimersi, non riescono, in definitiva, a godersi la vita, perché passano il tempo oppressi dalle proprie paure.

La psicoanalisi ci suggerisce che costoro, lungi dal soffrire di una carenza di desiderio, possiedono una macchina desiderante forse anche più potente rispetto a chi li circonda. Essi vivono, inconsciamente, una forte dimensione pulsionale, ma sono, sempre internamente, inibiti da un potente blocco che li costringe all'astinenza. L'ansia e le fobie costituiscono il risultato e, soprattutto, il sintomo di questo epico conflitto inconscio tra piacere e divieto, che mortifica le loro vite.

Nel film ritroviamo i protagonisti in uno dei gruppi di aiuto degli *Emotivi anonimi*, effettivamente esistenti nella realtà e sorti, negli anni settanta, a somiglianza dei più noti *Alcolisti anonimi*.

L'emotività e il sapore interessano tutti. Entrambi abbisognano di un risultato armonico. Il compito dei due emotivi, innamorati ma incapaci di dirselo, è trovare la giusta ricetta per comunicarsi questa emozione. Ciò va di pari passo con la rinascita e il rilancio della fabbrica di cioccolato, salvata dal disastro dall'abilità cioccolatiera della protagonista, che elabora una nuova linea di cioccolatini.

I clienti sono persuasi a comprare le nuove cioccolate, dai sapori meravigliosi che la cioccolataia inventa. I due innamorati si persuadono a rivelarsi il loro amore provando e

riprovando i momenti d'incontro, come alla ricerca di una nuova ricetta che gli permetta di assaporare, senza screzi, il reciproco, delicato, sentimento.

Emerge, lentamente, dall'ansia dei protagonisti, un'atmosfera più morbida e caramellosa. In certi passaggi, bastano pochi fotogrammi per avere l'impressione che aleggi, in sala, un profumo di cacao, cioccolato e zucchero.

Il vero mondo dei due innamorati non è ansioso, bensì dolce e alternativo, immerso in un surrealismo magico che ben si accompagna al potere anestetizzante e afrodisiaco del cioccolato. Sono due anime spaesate e trasognate, che aprono le finestre su un mondo romantico e ingenuo di cui, in fondo, vorremmo tutti far parte. Essi vivono nel candore della fiaba, pur sperimentando emozioni forti e contrapposte: timidezza e attrazione, tenerezza e imbarazzo. Sono due impaurite solitudini che, tenacemente, cedono a un'assidua strategia di convincimento, volta a realizzare l'incontro.

Il film attinge al registro fiabesco. Questa impronta è determinata sia dalla calda atmosfera caramellosa che coinvolge la fotografia e la scelta dei colori, fin nei costumi, sia, in maniera ancor più evidente, dall'uso del repertorio espressivo e della struttura narrativa della favola.

Prescindendo dal suo valore artistico, il film rispetta effettivamente le indicazioni, sulla fiaba, offerte da *Vladimir Propp*; ovvero la trasformazione di un sintagma in un paradigma. In questo caso, la vicenda particolare dei due innamorati si evolve in una storia che assume un significato emblematico, in quanto condensa in sé valori e idealità di carattere universale. In sostanza, si realizza un lieto fine. •



Titolo originale: Les Emotifs Anonymes

Anno: 2011

Paese: Belgio, Francia

Regia: Jean-Pierre Ameris

Cast: Benoit Poelvoorde, Isabelle Carré, Lorella Cravotta, Lise Lamettrie, Swan Arland, Pierre Niney, Stephan Wojtowicz, Jacques Boudet

Sceneggiatura: Jean-Pierre Ameris, Philippe Blassand

Fotografia: Gerard Simon

Musiche: Pierre Adenot



Cibo dal nuovo mondo

Mildred Pierce

l'America è donna



Lulù Cancrini

Mildred Pierce, sceneggiato televisivo prodotto dalla HBO, porta sullo schermo l'omonimo romanzo scritto nel 1941 da James M. Cain, che già aveva ispirato, nel 1945, appena quattro anni dopo la sua pubblicazione, una versione cinematografica diretta da Michael Curtiz. Fu per quell'interpretazione che Joan Crawford conquistò l'Oscar, l'unico della sua prestigiosa carriera, come miglior attrice. Nel nuovo adattamento televisivo il peso e la responsabilità d'interpretare il personaggio della protagonista, presente in ogni scena di questa epopea ambientata nella Los

Angeles della Grande Depressione, sono ricaduti su Kate Winslet, attrice britannica che si conferma una delle interpreti più complete ed eterogenee dell'attuale panorama cinematografico internazionale. La Winslet ha dichiarato durante la conferenza stampa al Festival del cinema di Venezia, dove il film è stato presentato, che quello di Mildred è stato uno dei ruoli più difficili della sua carriera; infatti, l'attrice si fa carico di un vero e proprio film di cinque ore, dando vita al personaggio in modo impeccabile. A dirigerla è Todd Haynes, regista di *Lontano dal paradiso*



(2002), film che richiama un classicismo alla Douglas Sirk, e *Io non sono qui* (2007), sperimentazione figurativo-narrativa sulla vita di Bob Dylan. In *Mildred Pierce*, il regista torna saggiamente allo stile del primo, attenuandone però l'artificiosità barocca delle scelte registiche e di messa in scena, lasciando così che la pellicola si sviluppi attorno alla sua straordinaria musa.

Mildred Pierce è una donna moderna ed emancipata che, nell'America avvilita e scoraggiata degli anni '30, dopo la separazione dal marito, inizia a lavorare, prima come cameriera e cuoca, poi come imprenditrice. Abile pasticciera, le sue torte conquistano rapidamente la città, tanto da convincerla ad aprire un ristorante, primo di un vero e proprio impero di lussuosi locali per l'alta società. L'idea rivoluzionaria di Mildred è di servire unicamente piatti a base di pollo, così da poter risparmiare sugli sprechi e sulla stampa dei menù e poter offrire un servizio di qualità a basso costo. Questa sua intuizione, a ben vedere capostipite del *fast food*, emblema del capitalismo alimentare americano, ha successo e ristabilisce l'assetto economico e sociale della famiglia.

Sarà l'amore per le due figlie, e in particolare l'attaccamento alla maggiore, Veda (Evan Rachel Wood), a sostenere la scalata sociale di questa *self-made woman*. Tuttavia, proprio il rapporto con la ragazza, viziosa e "sovraccarica" di ambizioni in virtù del suo talento musicale, rappresenta il nodo centrale e controverso attorno al quale si dipana la trama. A guidare le scelte di Mildred in questa impresa, infatti, non è tanto un'ambizione personale quanto, piuttosto, le pressioni di Veda, che con la sua smania borghese porta Mildred a peccare di *hybris*, in un gioco di reciproche aspettative crescenti, destinate a essere drammaticamente deluse. Le richieste della figlia, sempre più avida e pretenziosa, da un lato portano Mildred a riappropriarsi di un posto di prestigio nella piccola borghesia di Los Angeles, dall'altro divengono terreno di dissenso e sono catalizzatrici di un conflitto che non accenna a trovare requie. Un rapporto che esplose in tutta la sua morbosità alla morte della figlia minore di Mildred, Moire ("Ray"), ammalatasi durante una fuga amorosa della donna con il suo spasimante e futuro marito Monte Beragon (Guy Pearce). La fuga segna un momento di cesura importante nel destino di Mildred: il suo momento di libertà e felicità è segnato dalla tragedia, come anche l'apertura del primo ristorante. Da lì in poi, la vita della donna sarà caratterizzata da gioie e dolori che si susseguiranno fino a un discutibile *happy ending*.

La conclusione di Todd Haynes del complesso rapporto Mildred-Veda è singolare e, secondo chi scrive, non esauritiva. Dopo il grave tradimento della figlia e una scena di terribile violenza tra le due, Mildred decide, avendo infine lasciato Monte Beragon e ritrovato il primo marito, di ricominciare la sua vita attraverso un'azione drastica e spietata. Ella rinnega sua figlia Veda, nel tentativo di ristabilire la pace allontanando l'elemento disturbante e "amputandolo" da sé, poiché incapace di accoglierlo.

In una visione più globale, il personaggio di Mildred Pierce vuole forse essere specchio di un'America in crisi e della sua capacità di reagire. Mildred è una donna che si fa da sola usando le armi che meglio conosce, le sue doti di casalinga e cuoca, e grazie ad esse scala la vetta del successo. In questa chiave si può forse azzardare l'accento a una critica sociale da parte di Todd Haynes: forza motrice del mito dell'*american dream* è una volontà di potenza cieca e inarrestabile, una sorta di fuoco cancerogeno che ognuno ha dentro di sé, personificato in Veda, che è necessario arrestare e controllare in nome della *vera* felicità. ■

**Titolo originale: Mildred Pierce
(miniserie televisiva)**

Anno: 2011

Paese: U.S.A.

Regia: Todd Haynes

Cast: Kate Winslet, Guy Pearce, Evan Rachel Wood, Melissa Leo

Sceneggiatura: Todd Haynes, Jon Raymond

Fotografia: Edward Lachman

Musiche: Carter Burwell

Un giorno questo dolore ti sarà utile

Intervista con Roberto Faenza

Luisa Cerqua



Maestro, Lei ha definito James Sveck, protagonista di *Un giorno questo dolore ti sarà utile*, un "Giovane Holden indignato". Il tema della ribellione giovanile a modelli esistenziali sentiti vuoti e stereotipati, è stato altre volte da lei affrontato nel passato. Mi riferisco a Tommaso nel film *H2S* ('68) ed a Luca di *Escalation* ('68), a Leo di *CopKiller* ('83). In questi

film in primo piano sono l'impotenza e la rabbia distruttiva verso il mondo degli adulti. Qual è a suo avviso il percorso di crescita di James?

Ho provato per anni a portare sullo schermo il romanzo di Salinger, un'impresa impossibile: lo scrittore non ha mai voluto cedere i diritti, convinto che non si può fare un film da un libro scritto in prima persona. Cosa a mio avvi-



so per nulla vera: ci sono dei film bellissimi raccontati in prima persona, vedi ad esempio *Sunset Boulevard*. Quando mi sono imbattuto nel romanzo di Cameron, non ho avuto esitazioni. Il libro si apre e si chiude con una “citazione” al *Giovane Holden*. Racconta lo stesso percorso di formazione di un adolescente a disagio rispetto alla cultura dominante. Senza dimenticare la leggerezza e l’ironia con le quali sono descritte le peripezie del giovane protagonista. James vorrebbe vivere in un mondo diametralmente opposto a quello attuale, dominato dal conformismo e dall’arrivismo. Non vuole speculare sul cuore della gente, arricchirsi a spese degli altri, né diventare famoso. Preferirebbe vivere di poco, magari in campagna, magari facendo il calzolaio o il falegname. E quando lo dice, il padre inorridisce. Gli adulti intorno a lui non lo capiscono, per questo lo ritengono un “disadattato”. In realtà è la loro presunta normalità a risultare il più delle volte incomprensibile. Quella dei genitori appare la “categoria” più maldestra, adulti magari brillanti nei loro ambiti professionali, ma sempre più disorientati a livello esistenziale. La nonna, interpretata dal premio Oscar Ellen Burstyn, rappresenta una saggezza di fondo, offuscata nei figli diventati genitori. James si sente compreso solo da lei che lo arricchisce attraverso il legame con le generazioni precedenti e la memoria, un valore fortemente in disuso che è invece fondamentale, specie per i giovani.

James vive a New York, la sua figura è comunque vicina alla realtà degli adolescenti italiani ed europei?

Viviamo in un mondo globalizzato dove grazie a Internet i confini territoriali non esistono più. Per cui tra un adolescente americano e persino uno cinese le differenze sono minime. Seguono gli stessi film, amano le stesse canzoni, usano il *web* ogni momento, comunicano a distanza come fossero uno di fronte all’altro.

Il film, dal romanzo di Peter Cameron, è una coproduzione italo americana che vede insieme professionisti italiani, come la costumista premio Oscar Cannonero, il musicista Andrea Guerra, la cantante Elisa, e protagonisti internazionali come Deborah Ann Woll (*True Blood*) e Stephen Lang (*Avatar*), la storia è americana. Può parlarci di questa sua stimolante esperienza?

Questa è la seconda volta che giro un film a New York. La prima è stata nel 1983 quando ho realizzato *Copkiller*, film con Harvey Keitel e il *leader* dei Sex Pistols Johnny Rotten. Da allora a oggi le cose sono molto cambiate e fare cinema a New York è diventato molto più difficile. A causa dell’11 settembre, ma soprattutto per la rigidità delle union che si oppongono alle produzioni straniere. A differenza dei nostri sindacati, pronti a inginocchiarsi di fronte a qualsiasi produzione americana che arrivi in Italia. Vedi il caso di Woody Allen a Roma, dove, giustamente, ha ottenuto tutto il possibile, incluse parecchie deroghe sindacali. Basti pensare che su una troupe di centocinque persone io ho potuto portare solo due italiani e dopo un’infinità di lotte! Il tema della reciprocità dovrebbe essere una battaglia da ingaggiare, perché non è giusto



né leale che le produzioni americane possano far lavorare in Italia chiunque, dagli attori ai tecnici alle maestranze, mentre noi italiani non possiamo far lavorare in America quasi nessuno. Ma ai nostri politici e tantomeno ai nostri ministri competenti queste problematiche sembrano non interessare. È una grave omissione, perché oggi in America si possono cogliere occasioni di lavoro assai stimolanti.

Nel titolo del film è in primo piano la dimensione del dolore. James è sospeso tra desiderio e rinuncia. È un indignato silenzioso che utilizza il dolore in modo diverso dalle generazioni da lei descritte negli anni '70/'80. Cosa ci racconta questo suo ultimo film rispetto ai precedenti, quale diverso universo giovanile ci descrive?

Gli anni '70 e '80 hanno visto l'impegno politico influenzare i movimenti, vedi il '68 e poi la drammatica pagina del terrorismo. A quei periodi è seguito una specie di riflusso, di addormentamento delle coscienze. Oggi, in mezzo alla crisi devastante del mondo globale i giovani tornano a essere in prima linea. Li guida la sfiducia e l'indignazione (di qui il termine "indignados") nei confronti delle generazioni che hanno creato il disastro e soprattutto dei politici tutti, non importa se di destra, di centro o di sinistra. Vedono la terra impoverirsi sotto l'orda delle speculazioni, l'ambiente peggiorare. Insomma hanno mille e una ragione per scendere in piazza e protestare.

Quale funzione narrativa è affidata alla suggestiva voce della cantante Elisa?'

Quando abbiamo cominciato a pensare alla colonna sonora, ho chiesto ad Andrea Guerra, il musicista che con me ha già lavorato a *Prendimi l'anima* e *Alla luce del sole* di costruire una musica il più possibile condotta dalla voce di una cantante. Abbiamo scelto Elisa, che forse per la prima volta non si limita a eseguire una canzone, ma segue l'intero snodo del film, cantando più arie e più motivi. Così la sua voce costituisce la spina dorsale dell'intera colonna sonora.

Veniamo alla figura della "life coach" e alla psicoanalisi. Accanto al tema della società che spersonalizza i giovani, si propone quello di un possibile diverso incontro umano che favorisca la via dell'autenticità? La scoperta della dimensione affettiva profonda che permette di diventare se stessi?

I *life coach* rappresentano un genere di nuova figura professionale, di invenzione tutta americana, anche un po' bizzarra, a metà strada tra lo psicoanalista e il *problem solving*. La nostra *life coach*, interpretata da Lucy Liu, arriva al punto di condurre le sessioni con James correndo nel parco. La vedesse Freud inorridirebbe. In realtà il *life coaching* è tipico di una società dominata dall'ansia di arrivare a un risultato con il minor sforzo e la massima velocità. È la dominante di quello che gli americani chiamano "instant gratification". Avere tutto subito. Con James però la "terapia" funziona. Da questo incontro esce rafforzato nella sua autostima.



Dopo Tabucchi, Maraini, De Roberto, Yehoshua, Fleetwood, Cameron, ancora una volta il testo di uno scrittore dà vita a un suo film. Come lavora la letteratura nel suo immaginario?

Sino a oggi ho realizzato una quindicina di film la maggioranza dei quali ispirati a un romanzo. Nonostante ciò, devo ammettere di essermi avvicinato alla letteratura come fonte d'ispirazione solo per necessità. Diciamo per un incidente di percorso, avendo nel 1978 realizzato un film di forte satira politica, *Forza Italia!* che mi ha costretto per oltre vent'anni a lavorare prevalentemente all'estero. Mi domandano spesso come mai tanti libri ispirino i miei film. Una cosa è certa: io nei romanzi non cerco il valore letterario dell'opera. M'interessa la trama, il *plot*. Da tempo ho maturato la convinzione che tra cinema e letteratura non sussiste alcuna forma di parentela. Intanto perché si tratta di prodotti partoriti da autori diversi, lo scrittore e il regista; ma soprattutto perché si è di fronte a due linguaggi incompatibili. L'una evoca, l'altro mostra. Ne era convinto lo stesso Pasolini quando scrisse, in premessa alla sceneggiatura di *Accattone*, che l'espressione cinematografica "manca quasi del tutto di una figura, la metafora, di cui invece l'espressione letteraria consiste quasi esclusivamente". Se parlando di

cinema dovessimo cercare una consanguineità, andrebbe cercata non con la letteratura, bensì con la psicoanalisi. Ne era convinto Otto Rank che nel suo libro *Il doppio* è il primo a parlare di psicoanalisi e cinema, laddove scrive che il cinema ricorda il meccanismo del sogno ed esprime mediante le immagini il retroterra degli avvenimenti psichici.

Dal 1968 a oggi, ben quattro film con adolescenti come protagonisti. In che modo Roberto Faenza vede e vive il mondo dei giovani?

Gli adolescenti di oggi rappresentano una sorta di stato dell'anima rispetto alle contraddizioni della civiltà globale. Sempre che di civiltà si possa ancora parlare, considerando che, a dispetto degli incredibili progressi della tecnologia e della scienza, sembra di essere giunti sull'orlo di un baratro. James è di fatto un antesignano degli "indignati", impegnati a costruire un mondo diverso e migliore. I moti di ribellione dei ragazzi sono voci da ascoltare, mentre il mondo adulto tende a condannare tutto ciò che non gli somiglia. Insegno alla Sapienza, ho con i giovani un rapporto quotidiano. Penso che a volte dovrebbero essere loro a salire in cattedra e noi adulti a tornare sui banchi. •

MalediMiele:

Viaggio nell'anoressia

Dialogo con Marco Pozzi

Barbara Massimilla



MalediMiele il tuo film sull'anoressia descrive con particolare attenzione la drammatica realtà di questa malattia. Sei riuscito a ricreare l'ambiente in cui prende forma il sintomo, la costellazione familiare dove si sviluppa.

L'idea del film nasce da un lavoro realizzato con quattro adolescenti nella provincia di Cremona. Si tratta di una sequenza di appunti audio-visivi che stava man mano assumendo la forma di un documentario. In seguito ho deciso di non farlo circolare perché ho temuto che ci potessero essere strumentalizzazioni e che si profilasse il rischio di guardare dal buco della serratura la realtà di queste ragazze affette da anoressia. Ho capito da una simile esperienza che desideravo progettare con un'adolescente una fiction su questo tema. Insieme a Paola Rota abbiamo approfondito sia l'aspetto clinico terapeutico sia il versante comunicativo riferito al fenomeno degli ultimi anni ossia socializzare la malattia attraverso siti e blog pro-Ana e pro-Mia.

È stato un viaggio e un'esperienza molto forte all'interno di quel mondo, soprattutto un viaggio nell'immaginario di questa gioventù che soffre. Navigando sui vari blog pro-Ana una notte sono finito in quello di una ragazza che usava come nickname: 38 peso perfetto. Lei ritagliava le immagini di modelle durante una sfilata e le photoshoppava, le allungava trasformandole in statue sottili alla Giacometti. Era il suo ideale di corporeità, in qualche modo concretizzava un ideale non umano. Il suo immaginario diventava così immediatamente comprensibile e pronto per essere condiviso. Il senso e la potenza di un messaggio trasmesso in immagini costituiscono a mio avviso un forte deterrente nei confronti dell'approccio terapeutico. Il dispositivo della terapia salva e cura attraverso la parola le persone affette da anoressia, ma in una società come questa, dove l'immagine di frequente diventa una sorta di virus se non si riesce a disinnescare il contenuto inquietante che si cela dietro la produzione e la dif-



fusioni di questo genere d'immagini, si rischia di non riconoscere i bisogni che sottendono la loro stessa circolazione. I gruppi che si formano via *web* divulgano un approccio conservativo nei confronti della malattia, "insegnano" una serie di trucchi attraverso i quali si riesce a mantenere la malattia e nel contempo a essere socialmente accettabili.

In internet ci sono anche siti che promuovono terapie via web da parte di pseudo-terapeuti...

Ho visto delle cose destabilizzanti, non necessariamente aver fatto *outing* rispetto alla malattia ed esser più o meno guarito autorizza a fare il terapeuta.

Oltre gli aspetti vergognosi dove si producono solo danni, dovuti all'improvvisarsi esperti nel campo psicologico, veramente allarma la circolazione mostruosa d'induzione alla malattia che si auto-alimenta con internet: adolescenti che mettono in atto una forma di socializzazione aberrante attraverso il sintomo, come a compiere in gruppo un "viaggio non viaggio", rinforzano ossessivamente la malattia caricandosi sempre più tra loro. Su questi punti di comunanza patologica fondano la loro identità in forma di setta.

Infatti, tutto questo ricorda una struttura para-religiosa, gli adepti prescrivono una specie di decalogo e Anoressia e Bulimia ti parlano in prima persona per dirti che sono delle "divinità" che ti consigliano e stanno accanto infondendo fiducia verso il tuo *percorso non percorso*. Una forma quasi di religione che ti tiene legato a una dimensione mentale da incubo. Questa parte è

quella che desideravo narrare con il film. Mi sono tenuto lontano da qualsiasi approccio voyeuristico e scandalistico rispetto al dimagrimento del corpo. Non m'interessava raccontare quella parte, la più visibile della malattia quanto invece narrare gli aspetti mentali: provare a far coincidere lo *sguardo* di Sara con lo sguardo dello spettatore per condurlo vicino alla dimensione alterata della realtà di una ragazza anoressica. Uno degli interventi più forti che ricorre ossessivamente nel film è proprio la traduzione in immagine delle figure viste nel *blog* quello delle modelle allungate. Mi chiedevo come attuare l'idea senza ricopiare banalmente ma facendola risuonare come qualcosa di universale. Da lì è nata la "*sindone*": la protagonista, man mano che dimagrisce disegna la sua sagoma su un lenzuolo che diventa sempre più ristretto come il tronco di un albero...

Una forma vuota che Sara nasconde in una valigia. Per questo mi viene in mente l'idea del viaggio che però sembra senza meta. Forse il finale in cui Sara si allontana con il suo cane, farebbe sperare in un percorso diverso, anche se l'obiettivo del film non credo sia tanto quello di aprire orizzonti quanto di raccontare la storia di una povera adolescenza, di un travaglio interiore verso una difficile identità, del rischio costante di sconfinare nella psicosi. Sara si muove sull'orlo di un vuoto alimentato inconsapevolmente da una nonna che offre amore e cura attraverso il cibo. Le scene surreali rievocano l'infanzia con un taglio fantastico. I ricordi sono idealizzati, edulcorati rispetto alla tragica quotidianità del vivere anoressi-



co. Tutto è patinato e sembrano assenti sentimenti condivisi e profondi. Mi ha colpito molto il tema dello sguardo. Lo sguardo allo specchio che fissa la telecamera e incontra lo sguardo dello spettatore. Come dire: la responsabilità non è solo la mia, ci siete anche voi.

Proprio perché questa strana malattia è sì individuale ma anche sociale. Ed è una malattia di cui soffre tutto l'impero d'occidente. Cartina al tornasole della crisi e decadenza delle nostre società che attraverso questo genere di malattia vengono minate all'interno del loro nucleo-base, la famiglia, da queste *kamikaze* che armano il proprio malessere per far esplodere le contraddizioni della così detta società del *ben-essere*. Questo è il senso dello sguardo di Sara che buca lo schermo.

A questo proposito, risalta anche lo sguardo vuoto del padre. Il padre medico scruta il fondo oculare della figlia senza cogliere nulla della sua profondità. Usa uno strumento meccanico al posto di un'attitudine amorevole a penetrare gli abissi psichici di Sara. Una scena che mostra in modo potente la crisi di un modello paterno che non si accorge di nulla, guarda senza vedere, abbandona l'altro al suo destino. Incarna una paternità distante e indifferente, che né affetto, né regole riesce a trasmettere per proteggere e tutelare la crescita di un figlio. Crollano attraverso il fallimento del padre quei garanti meta-sociali e metapsichici che nutrono il percorso individuativo di un adolescente. E crolla l'amore che dà calore e rassicura.

Emblematico anche il primo momento in cui si vedono insie-

me madre e figlia in ascensore, in uno spazio ristretto, la figlia interpella con lo sguardo la madre e la madre non riesce a guardarla. Una famiglia in cui genitori e figlia sono tre monadi. Non riescono a sfiorarsi nemmeno con gli sguardi. Nella scelta della loro casa ho voluto un luogo con alcune caratteristiche sintoniche al ceto sociale d'appartenenza. Soprattutto, una casa aperta e chiusa al tempo stesso. Mi servivano una sorta di membrane di separazione trasparenti, grandi vetrate che separano i personaggi ma non impediscono la vista. Una costruzione ambientale simile a una perfetta scatola dove è giusto che si muovano personaggi simili.

Mi fai venire in mente una mia ex paziente anoressica, che sognava di stare chiusa in una sorta di bolla di cristallo, sospesa sulla realtà e lei da lassù guardava il mondo. Altri luoghi nel film sono anche un bianco frigorifero pieno-vuoto, un bagno con una vasca piena di acqua ghiacciata in cui Sara s'immerge. C'è uno scorrere di "membrane" trasparenti che separano luoghi di mezzo come corridoi lividi e scale. La casa è anche metafora del corpo come sosteneva Freud, per questo motivo mi sembra fondamentale la tua sottile cura nel descrivere questi spazi domestici riguardo un film sull'anoressia. Il deposito segreto diversamente mi faceva pensare a una piccola scatola più intima, dove Sara riesce a rifugiarsi, sembra costituire per lei l'unico luogo che le garantisce una forma di esistenza anche se malata...

Quello spazio così privato è un deposito in affitto, nel quale sono conservati i vecchi mobili di casa della sua

infanzia. Ricostruisce l'ambiente del passato stratificando memorie e oggetti che hanno una storia, un senso e un significato per lei. Fin quando il padre non entra nel deposito, non riesce a comprendere la gravità della malattia della figlia. Per capire la portata del suo disagio deve scoprire il lenzuolo-sindone nascosto in quello spazio segreto.

Una malattia agli inizi tenacemente tenuta per sé, tuttavia nel film Sara costruisce una complicità molto affettiva con il suo cane a cui passa la carne facendola scivolare sotto il tavolo non vista dai suoi distratti genitori. Sara fa ingrassare il cane Cous Cous al suo posto e si fa aiutare da lui. Il cane è la presenza "più umana" della sua famiglia. Dal veterinario da cui porta Cous Cous conosce il ragazzo con il quale tenta un rapporto, una timida apertura verso la sessualità.

In realtà è un'apertura a cui corrisponde un'ulteriore chiusura perché il ragazzo non è interessato a costruire una relazione profonda con lei. Lo slancio che Sara mette in campo in quel momento viene frustrato dall'incontro. Il finale del film resta aperto.

Maledimiele nasce dall'idea iniziale di fare un documentario per narrare una realtà difficile, d'inquietudine e sofferenza. La scelta del tema che hai sviluppato nel film è in linea anche con l'elaborazione di fatti che ti hanno toccato personalmente?

Ho conosciuto più di una persona che è passata attraverso questa dolorosa esperienza. Mi sono reso conto direttamente in che consiste la malattia e il modo in cui questi soggetti

contattano la realtà. A proposito dell'intrecciarsi continuo di piani tra esperienza reale e immaginazione, nel cinema contemporaneo una delle caratteristiche che trovo più interessanti è quella di uno scambio fertile, d'ibridazione tra la forma del documentario e quella della fiction.

Mi parlavi del progetto di divulgare il film nelle scuole?

Stiamo lavorando all'attuazione di questo progetto. La proiezione sarà seguita da un dibattito e un confronto con i ragazzi, anche in presenza di un esperto in campo psicologico. Abbiamo già fatto dei test e mostrato spezzoni del film in alcune scuole. Mi è sembrato importante che durante i diversi incontri alcuni adolescenti abbiano fatto *outing* e siano stati indirizzati verso una psicoterapia.

Titolo originale: Maledimiele

Anno: 2010

Paese: Italia

Regia: Marco Pozzi

Cast: Benedetta Gargari, Sonia Bergamasco, Gianmarco Tognazzi, Isa Barzizza, Alessandro Marverti, Dafne Masin, Micol Donghi, Tazio Nicolli.

Sceneggiatura: Paola Rota e Marco Pozzi

Fotografia: Alessio Viola

Musica: Claudio Pellissero

Costumi: Sabina Maglia





La fame di TOTÒ

Antonella Dugo

“Non si può ridere se non si conoscono a memoria il dolore, il freddo, l'amore senza speranza, la fame” (Antonio De Curtis).

Non è presente in nessuno dei titoli degli oltre cento film interpretati da Totò, ma il tema della fame è uno dei più rappresentati ed è uno dei pilastri della sua arte.

La fame di cibo, l'eterna ricerca, il desiderio, il fantasticare e l'allucinare il cibo, l'appagamento e il piacere che da questo ne deriva, costituiscono buona parte della sua comicità. La creatività dell'attore Totò ne produce infinite interpretazioni: la scomposizione della sua faccia in una reazione continua di fronte alla possibilità di un buon pasto rivela, quasi sempre senza parole, attesa, meraviglia, eccitazione, avidità, manovre di avvicinamento, per poi trasformarsi in crescendo nella certezza della conquista, nell'incredulità per tanta fortuna a portata di mano per poi cadere nella frustrazione, disillusione e momentanea rassegnazione per l'oggetto perduto; pronto a reinventarsi la sostituzione immaginaria del cibo desiderato. Un pranzo succulento di numerose portate viene sostituito da una fetta di mortadella mangiata con gravità e distinzione, il desiderio di un panino confezionato con una spugna, cosparso di dentifricio e talco al posto del sale e del pepe come se...

Celebre la scena in cui Totò fuori da una rosticceria si bea e si nutre degli odori e dei profumi del cibo che provengono dall'interno. Il proprietario, scopertolo, intima a Totò di pagare quello che sta sottraendo illecitamente. Dopo



Archivio Baroni.

un'animata discussione Totò risolve il diverbio pagando con il rumore dei soldi.

La fame di Totò non trova mai appagamento, è eterna ed è arretrata, ineliminabile. La povertà è uno status da cui non si esce se non accidentalmente e per breve periodo. C'è una contrapposizione "biologica" tra ricchi e poveri, rego-



lata da leggi inalterabili che il progresso sociale non trasforma, direi “a prescindere”. Nella comicità di Totò non vi è protesta, rivendicazione o altro, ma piuttosto la dignità e la generosità del proprio status contrapposto alla volgarità ed esosità dei signori ricchi e nobili. Poveri si nasce e tali si rimane. Ed è all’interno di quest’accettazione-rassegnazione che nasce il gioco, lo scherzo, il riso, il paradosso di Totò. Era solito affermare che l’attore per recitare come tale deve andare in scena sempre prima di mangiare: “Si dice che l’appetito vien mangiando, ma in realtà viene a stare digiuni”.

Uno dei film di maggiore successo, più rappresentato e divenuto di culto è “Misericordia e nobiltà” del 1954, regia di Mario Mattoli. Tratto da una commedia di Edoardo Scarpetta, Totò è Felice Sciosciammocca, uno scrivano napoletano squattrinato con poco lavoro, che vive con il figlio Peppiniello e la compagna Luisella, dividendo la casa con l’amico Pasquale, la moglie e la figlia. Bussa alla porta il marchese Eugenio, che innamoratosi della bella Gemma, di professione ballerina, non può sposarla, poiché non è nobile, per l’opposizione della sua famiglia. Chiede a Felice e a Pasquale di travestirsi da nobili, fingendo di essere i suoi familiari, e di presentarsi con lui a casa del padre di Gemma per chiedere la mano della figlia.

Da qui la commedia, filmata come l’originaria rappresentazione teatrale, cinema-teatro, si snoda in un susseguirsi di colpi di scena, inganni e sorprese che coinvolgono tutti, travestiti e non, in un ritmo serrato e divertente. Tutto si chiarirà e tutto andrà a posto, il sipario si chiude con la battuta di Felice-Totò: “Torno alla miseria però non mi lamento”. La scena più citata di questo film è il cosiddetto “ballo” degli spaghetti. Una zuppiera ricolma di spaghetti è posta al centro della tavola da cuochi misteriosi. Seduti in cerchio, Totò e i suoi familiari, basiti dalla meraviglia, si muovono prima lentamente, con circospezione, ma

rispondendo a una spinta incontenibile, assaltano la tavola e arraffano con le mani gli spaghetti, cercando di abbuffarsi il più possibile, mettendosene anche nelle tasche. È una danza sfrenata, dove la mimica della faccia di Totò, è l’elemento che trasforma la scena da grottesca in danza surreale, astrazione scenica.

Non si può non ricordare che l’altra fame di Totò è quella verso le donne. Come per il cibo Totò cerca sempre di conquistare, sedurre una donna, senza mai riuscirci; la donna sfugge sempre, se per qualche attimo sembra concedersi, è un inganno o un qui-pro-quo, eppure Totò, entusiasta, continua a provarci, con la speranza che la più bella soddisfi la sua fame. Oggetto del suo desiderio è soprattutto il seno delle donne, che accenna a toccare, palpeggiare, su cui poggia il capo, ammira e descrive come meraviglia della natura; ma la donna è “Malafemmena”, illude e poi tradisce. Nel rapporto con le donne vi è un’inconsapevole inadeguatezza: come un bambino che pensa di poter conquistare una donna senza averne gli strumenti. Ma il desiderio è grande!

Totò è un attore vitale e intenso, non gli serve un intero film per essere Totò: gli basta un’occasione, una minima sollecitazione, per creare comicità estrosa e felice. Il suo legame con la tradizione del teatro popolare napoletano e con la commedia dell’arte è evidente. La sua è una naturale creatività, ereditata dalla cultura del teatro dialettale, lontana dalla recitazione colta e consapevole, e si serve di un pretesto qualsiasi per svilupparsi in maniera autonoma, distante dal contesto, che gli è, tutto sommato, indifferente. Figlio della commedia dell’arte, egli non è tuttavia un personaggio di questa (pulcinella, arlecchino); ne usa i modi e le fondamenta, ma li reinventa e li rielabora, creando la maschera Totò, che non è altro che se stesso, una caricatura che si slega dalle dinamiche servo-padrone delle maschere popolari, fondate

sull'approccio realistico, per approdare nella dimensione dell'assurdo e del surreale. Totò rappresenta l'imponderabile, l'inverosimile, il non senso e la follia degli accadimenti umani (il morto che si rifà vivo dopo venti anni, la famiglia distrutta dagli errori anagrafici, il qui-pro-quo, il salvato che non vuol essere salvato).

Egli si distacca anche dagli attori comici della cosiddetta commedia all'italiana, che ritraggono un certo tipo d'italiano, un po' pavido, meschino, approfittatore quando può, l'antieroe che consente una facile identificazione.

Totò non esiste, è l'assurdo della nostra vita, con lui vengono meno le censure della ragione critica e attraverso la trasgressione dei significati, si liberano ed emergono i nostri incivili desideri o gli aspetti infantili di ognuno di noi. La buona educazione, cioè contenere gli istinti e moderare gli impulsi, viene fatta cadere ed emergono l'irrazionale e il non senso.

Infine, sarà capitato a molti di guardare un film di Totò con dei bambini e notare che quello che li diverte e li fa ridere è la maschera Totò, personaggio inesistente, caricatura del mondo, da cui estrapola, attraverso il riso, emozioni e sentimenti umani con la sorpresa e la scoperta della prima volta di un bambino. •





Onore al padre di Paul Wendkos

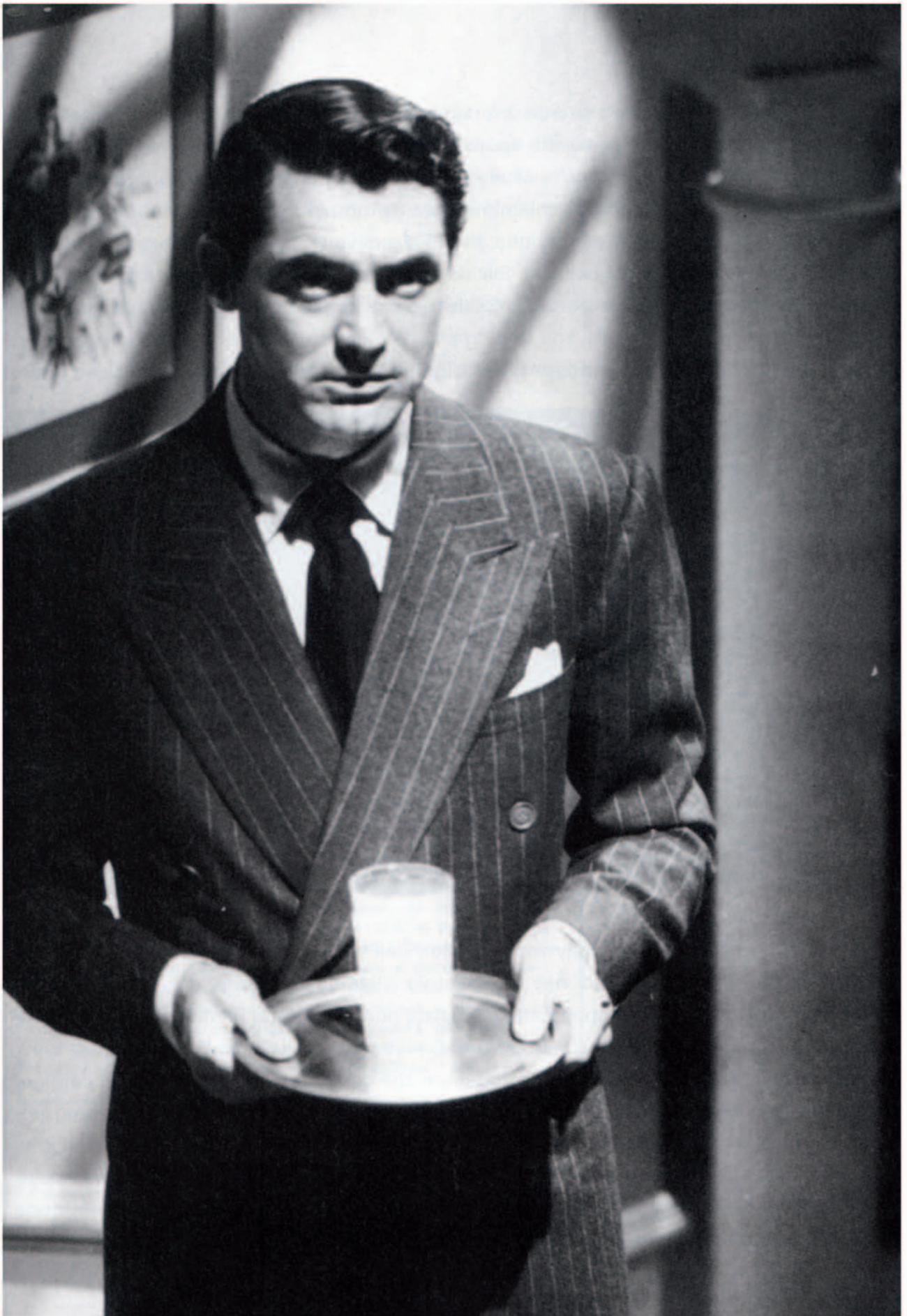
Crimini di gola

Pasquale Pedè

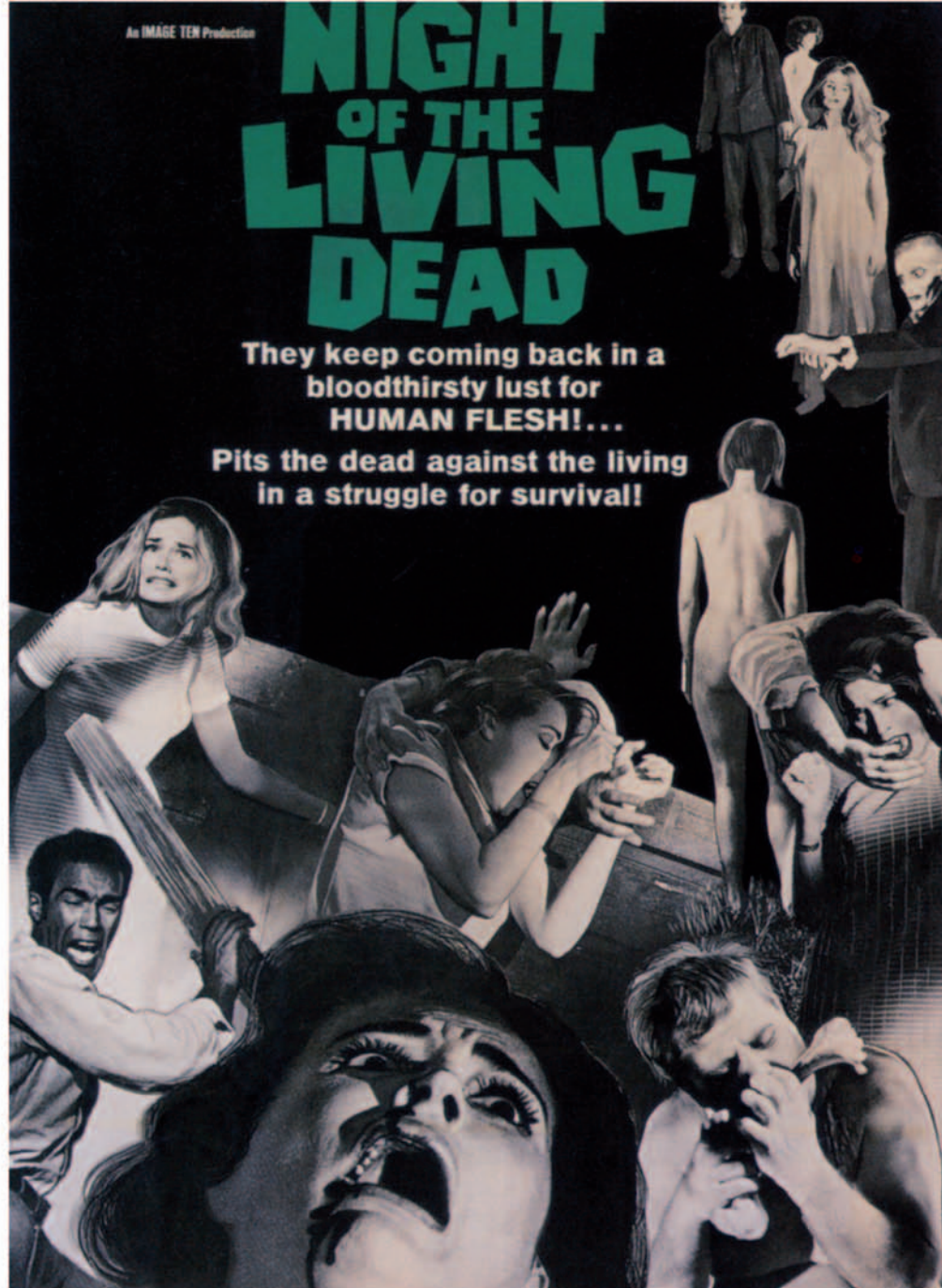
Ad una rassegna **longitudinale** della filmografia gialla, la presenza del cibo sullo schermo risulta scarsa, accessoria e quasi sempre irrilevante sul piano narrativo. Anche se sulla pagina è presente una tradizione di detective amanti della buona cucina come Maigret, Nero Wolfe, Pepe Carvahlo o Montalbano, al cinema di tutto questo rimane poca traccia, i piaceri della gola sembrano periferici nel film criminale.

Qualcosa di più si può intravedere se al cibo viene applicata un'inversione di segno, se cioè da nutrimento, elemento indispensabile per la vita, esso viene convertito in veleno, uno dei metodi più classici per procurare la morte. Sullo schermo gli avvelenamenti non mancano, ma non assumono il prestigio detenuto nella narrativa, specie nel *mystery* anglosassone. Celeberrimi quelli hitchcockiani, come quello progressivo che la spia nazista (Claude Rains) perpetra ai danni della moglie (Ingrid Bergman) in *Notorious*, ma esso è centrale per le sue conseguenze più che per l'atto in sé. Altrettanto celebrato è il latte forse avvelenato che Cary Grant porta alla moglie in *Il sospetto*, sulla cui resa filmica Truffaut ha scritto un'esegesi memorabile. Frugando qua e là si potrebbero certamente trovare altri esempi, ma le ricette all'arsenico restano assai meno cinematografiche di un buon colpo di pistola o di una coltellata. Insomma, nei thriller tendenzialmente si tira la cinghia. I poliziotti non mangiano, o se lo fanno lo fanno di sfuggita. Non mangiano perché non hanno tempo, e forse perché non

ne hanno più voglia; il cibo è una necessità da sbrigare rapidamente. Gli aspetti libidici sono convogliati altrove, sul denaro, sul sesso, oppure sul bere. Insomma non c'è una volta che si possa mangiare senza che irrompa la violenza. Se finalmente il duro si concede una pausa domestica, la morte è in agguato: il detective Bannion sta pregustando una bistecca che la moglie gli prepara per cena, abbandonandosi all'intimità familiare, quando lo convocano per telefono. Lei allora, per non fargliela lasciare nel piatto, va ad accendere la macchina al posto suo e salta per aria (Glenn Ford in un classico del 53, *Il grande caldo*, di F. Lang). Il brutale rapinatore Cody Jarrett sta mangiando in piedi una coscia di pollo mentre scarica la pistola contro il suo prigioniero. E ancora, mangia nel refettorio del carcere quando gli danno la notizia della morte della madre (James Cagney in *La furia umana*, 49, di R. Walsh). Non va molto meglio negli anni 70: "Papà" Doyle e collega, ad esempio, consumano orribili ciambelle fritte e caffè, chiusi in macchina in lunghi appostamenti notturni, pronti a scattare all'inseguimento (Gene Hackman e Roy Scheider in *Il braccio violento della legge*, 1971, di W. Friedkin). Il povero ispettore Callaghan poi non fa in tempo a finire un *hot dog* appollaiato sullo strapuntino di una tavola calda perché con la coda dell'occhio si accorge che dall'altra parte della strada stanno perpetrando una rapina, e gli tocca sfoderare la 44 Magnum e ingaggiare un conflitto a fuoco coi malviventi (Clint Eastwood in *Ispettore Callaghan: il caso*



Il sospetto di Alfred Hitchcock



La notte dei morti viventi di G. A. Romero



Scorpio è tuo, 1971, di D.Siegel). In tutti questi casi il cibo è spogliato di ogni attrattiva, è squallido, seriale, il grado zero del nutrimento: pura necessità biologica da sbrigare in fretta. Il mondo spersonalizzato del noir, feuerbachianamente, rispecchia l'anonimato della società che rappresenta. Una lieve differenza presenta il mangiare nel genere del *gangster-film*, in cui, anche per via della frequente origine italiana dei protagonisti, pranzi e cene acquisiscono una qualche dignità, una parvenza di civilizzazione, e conquistano maggior spazio nella scena. Tavole imbandite, piatti di pasta e tovaglie a quadretti, tavolate, non mancano, così come la dimensione conviviale del mangiare in famiglia o in gruppo. Spesso i membri della cosca mafiosa siedono intorno a ricche tavole in casa o al ristorante. Emblematici i pranzi a volte sontuosi della copoliana saga di *Il padrino*, che contribuiscono a dare maggior contrasto melodrammatico alle esplosioni di violenza. È appunto al tavolo di un tipico ristorante italiano, fra Chianti e tagliatelle al pomodoro, che Michael Corleone massacrà infat-

ti a revolverate due nemici che hanno attentato alla vita del padre (Al Pacino in *Il padrino*, 1972, di F.F.Coppola). Analogamente è durante una lussuosa cena fra boss che Al Capone – un virtuosistico Robert De Niro – vira di colpo dalla giovialità alla furia omicida e spacca la testa di un rivale con una mazza da baseball, proprio sulla tavola! (sangue e ragù mescolati in una oscena equivalenza in *Gli intoccabili*, 1987, di B. De Palma). Ancora a una tavolata di *gangster* che sghignazzano e si scambiano provocazioni: Joe Pesci, il violentissimo socio del protagonista, sfodera la pistola. Non succederà niente, ma la violenza della scena non è per questo meno impressionante (*Quei bravi ragazzi*, 1990, di M. Scorsese). Il pasto è un luogo tipico del cinema *gangster*, ma rappresenta solo il simulacro della commensalità, il fantasma del buon nutrimento, la cornice falsamente cordiale in cui si disvela la brutalità di un mondo di sopraffazione e di violenza. Il cinefilo Quentin Tarantino lo ha capito così a fondo da impostare l'intera apertura del suo film d'esordio, *Le jene*, su una lun-



Il silenzio degli innocenti di J. Demme

ghissima scena in cui alcuni uomini a pranzo conversano giovialmente tra loro. Sembra quasi l'incipit di una commedia, mentre appena il pasto si conclude, inizia una sanguinosa storia di rapina che si concluderà con un'ecatombe.

Al di là delle enormi differenze di epoca e di stile fra i film citati, si potrebbe dire che nell'universo del noir il seno non è mai là dove il desiderio del bambino lo vorrebbe; diventa allora un seno scisso capace solo di nutrimento materiale – e infatti il movente sotterraneo di queste vicende è sempre la brama di possesso – oppure un seno arcaicamente crudele che dispensa odio tossico anziché cibo buono. Direi che questo cinema tematizza da varie prospettive l'impossibilità di un buon nutrimento nel mondo in cui viviamo, e questo ben si collega col profondo pessimismo che lo caratterizza, e ne costituisce uno dei motivi di fascino più duraturi.

Sempre negli anni 70, nell'ambito del *new hollywood cinema* che segna il passaggio fra il cinema classico e quello moderno, si affaccia il tema sconvolgente del cannibalismo, come in *Arma da taglio*, 1972, di M. Ritchie, con Lee Marvin e Gene Hackman, dove salsicce e hamburger sono fatti anche di carne umana. Tutti ricorderanno *Il silenzio degli innocenti*, il magistrale thriller di J. Demme che metteva in scena un tipo di cattivo mai visto prima, Hannibal Lecter, assassino seriale, esteta, psichiatra (sic!) e antropofago, che diventa il capostipite di una progenie sterminata di serial killer che proliferano nel *crime movie* per un ventennio, divenendo l'icona del Male in epoca moderna. Questa pratica crudele e "primitiva" ci riporta alla mente un'osservazione da F. Corrao in uno scritto del '92, *Modelli psicoanalitici – Mito Passione Memoria* in cui l'autore propone una rilettura del mito di Dioniso come modello suscet-

tibile di conoscenza psicoanalitica. Corrao afferma, a proposito dell'antropofagia, che del mito dionisiaco è uno degli elementi distintivi: "I segni di quanto l'immaginario collettivo aderisca alle figurazioni di questi terribili fenomeni, sono forniti dalla letteratura, dai film, da certe trasmissioni televisive e dall'enfasi posta su un certo tipo di cronaca. Ci si può porre, ad esempio, un interrogativo inquietante sul tipo di connessione che può intercorrere tra le *Baccanti* di Euripide ed il recente romanzo di Harris *Il silenzio degli innocenti*, da cui è stato tratto un film." (op. cit. pag. 52). Nel mito di Dioniso l'antropofagia sta a significare una profonda sovversione dell'ordine simbolico istituito dai riti con cui, attraverso il sacrificio, si celebrava la condizione umana separandola dal bestiale e dal divino. Attraverso l'atto cannibalico vengono fatte cadere le barriere rituali che istituivano quest'ordine: "i fedeli di Dioniso inselvaticiscono e seguono una via che permette loro di sottrarsi alla condizione umana, evadendone attraverso la bestialità...ma seguendo l'esempio di un dio..." (Y. Bonnefoy, *Dizionario delle Mitologie e delle Religioni*).

Potremmo allora pensare che il cibarsi di carne umana, riaffiorando come *mitologhema* in queste pellicole rappresenti il sintomo di una "mostruosità" peculiare dei nostri anni, in cui sono cadute barriere geografiche, economiche, informazionali, e in cui tutto sembra supportare un'onnipotenza psicotica. Una sovversione dei confini dell'umano di marca perversa nel senso di Chasseguet-Smirguel: "...l'uomo d'oggi ha perduto gran parte della sua capacità di capire se stesso e le sue passioni, che quindi respinge e reprime con diffidenza e paura, in modo tale che queste si espandono senza direzione o si addensano bruscamente, per poi provocare eruzioni od esplosioni improvvise." (op. cit.).



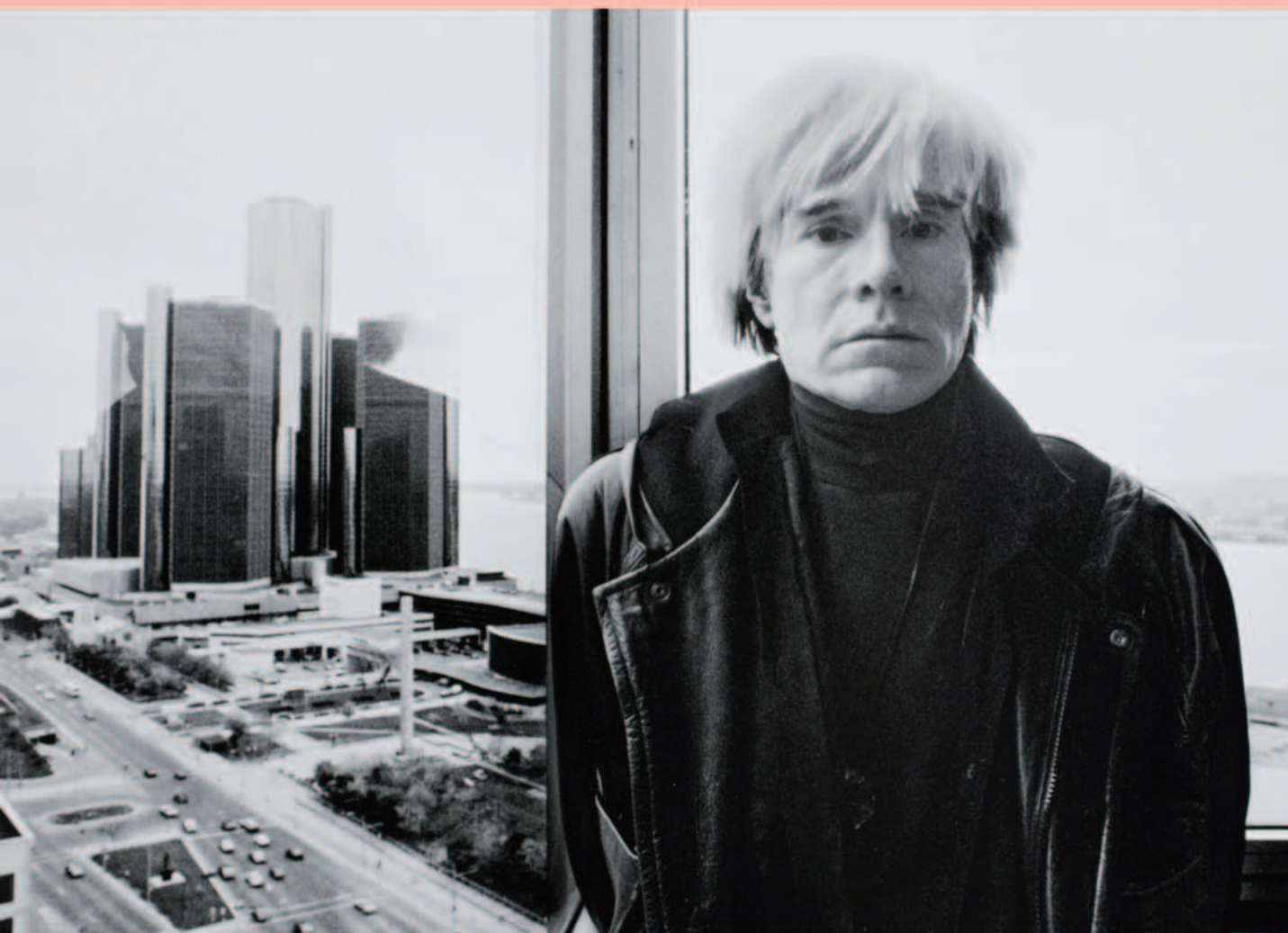
Andy Warhol

cosa rende il cibo cibo?

Renata de Giorgio

Andy Warhol si è formato ed esplosa come icona indiscussa della Pop Art nella New York degli anni sessanta, non solo palcoscenico delle nuove avanguardie artistiche, ma anche grande mela da mordere, disponibile ad ogni ecces-

so e ad ogni contraddizione, puritana e al contempo permissiva, culla del sogno americano di una prosperità sfociata negli eccessi del consumismo: una modalità di rapporto con la realtà e con gli altri di tipo orale, una forma di



voracità collettiva per la quale ogni cosa, ogni persona, ogni esperienza diventano oggetti da incorporare e smaltire, per soddisfare un bisogno di pienezza e tener lontano l'*horror vacui*. La Pubblicità si è autoproclamata artefice e gran cerimoniere di questo banchetto, sostenuta da un capitalismo alquanto avido, che ha trasformato i valori spirituali ed estetici in succedanei oggetti commerciali più o meno a buon mercato. Come dire che la felicità, identificata con il consumo, è a portata di mano, si può trovare consumando le leccornie prodotte dall'industria o i loro equivalenti pseudo simbolici. All'interno di un tale seduttivo contesto, il rapporto di Andy Warhol con il cibo sembra offrirsi come una chiave di lettura congrua e sufficientemente intrigante per avvicinare una personalità artistica veramente complessa. Aggiungo che ne parlerò in modo psicoanaliticamente scorretto, attingendo poco alle molteplici biografie e autobiografie, più o meno falsificate, e molto ai suoi quadri, più eloquenti di una vita impegnata a fare di se stessa un'opera d'arte, come l'artista osservava: "Se volete sapere tutto di me guardate i miei quadri, è tutto là, non c'è altro non c'è nulla aldilà di ciò che si vede". Per definirne il profilo sono stati utilizzati moltitudini di aggettivi: eccessivo cinico diabolico inquieto, osservatore distaccato, avido di denaro sfrontato approfittatore, freddo, effemina-

to affettato, incantatore decadente, Andy-Candy, grande *voyeur*, pallido come la morte ma parimenti chiuso, inaccessibile nei sentimenti, infantile per l'innocenza della sua interiorità... Racconta di essere stato un bambino fragile, sensibile, inquieto, spaventato da tutto, cocco di mamma, terzo e ultimo figlio di una coppia d'immigrati dall'Europa a Pittsburg, emarginati e poveri: "Mio padre era spesso lontano, così non avevo modo di vederlo molto....Mia madre faceva del suo meglio per leggermi delle storie e quando finiva Dick Tracy le dicevo sempre "grazie mamma" anche se non capivo una parola. Mi dava una barretta di cioccolato ogni volta che completavo una pagina del libro da colorare". La madre, "onnipresente nella sua vita", gli preparava quotidianamente una zuppa Campbell! Andy, dopo essere stato un illustratore pubblicitario di successo, espone per la prima volta, nel Giugno del 1962 a Los Angeles, i suoi quadri raffiguranti barattoli di zuppa di una nota azienda alimentare, la *Campbell*: trentadue tele dello stesso soggetto nelle trentadue varietà di gusto offerte all'esigente consumatore americano. Ciascun quadro rappresenta o in realtà riproduce fedelmente il prodotto alimentare con i colori vivaci del linguaggio pubblicitario; lo ripropone ingrandito, frontale, "astratto" da qualsiasi contesto e restituito alla vista in modo freddo, oggettivo, a sot-

tolinare che è in questione una forma creata dall'industria, dalla grande macchina produttiva, non dall'artista la cui genialità e originalità vanno annullate, le cui passioni, emozioni e pensieri sono da celare, dovendo prevalere in lui una passività recettiva e imperturbabile. Artificiale il linguaggio pittorico, stereotipata l'immagine che ne risulta; inespressiva l'opera, inespressivo l'artista. Warhol commenta: "Qualsiasi ipotesi interpretativa di tipo psicologico mancherebbe il significato del quadro, lo trascenderebbe e tradirebbe l'intento di offrire entrambi, artista e opera, come semplici prodotti di consumo, appetitosi e in vendita a buon mercato". Per enfatizzare ulteriormente questa logica relazionale di tipo orale, l'artista dispone, nella sua prima mostra, le tele alla maniera dei Supermercati e dunque, applicando alla lettera il punto di vista estetico-estatico proprio delle vendite commerciali, sembra voler realizzare un dissacrante parallelismo tra il sofisticato mercato dell'arte e quello dei prodotti alimentari di largo consumo: le immagini sulla tela devono essere stereotipate, di elementare lettura, facili da avvicinare e d'immediata comprensione perché superficiali, evocative soltanto di ciò che, al pari della *Coca Cola*, dei *corn-flakes Kellogg's*, di *Marilyn Monroe*, tutti vedono ogni giorno e riconoscono immediatamente come accessibile e consumabile; un'arte-cibo gustoso e ben digerito, con buona pace delle differenze di classe, di censo, di cultura, di potere, di storia personale. Possiamo chiederci a questo punto se Warhol, realizzata l'osmosi tra artista e opera d'arte- in seguito, nel fare della sua vita un'opera d'arte, diventerà lui stesso un'icona- proponga se stesso e le sue creazioni come arte-cibo, le cui qualità, simboleggiate dai barattoli Campbell, evocano, nel bene e nel male, quelle di un seno che produce latte omogeneizzato, fluido, prodigo di una molteplicità di gusti-addirittura trentadue- forse di tutti i gusti del mondo, un latte facile da amare e al sicuro dentro un solido, anche se freddo contenitore. Quest'ultimo al centro della tela, sospeso nel vuoto, bastevole a se stesso, trasformato da oggetto a soggetto, ingrandito e reso icona, somiglia a quegli oggetti parziali di Kleiniana memoria, a seni staccati dal resto non integrabile della madre, fatti esclusivamente per nutrire, di dichiarato contenuto, senza misteri, aspetti oscuri, sorprese, un riferimento universalmente riconoscibile, comune e condiviso. In realtà siamo in presenza di un seno- macchina a disposizione, senza implicazioni sentimentali e complicazioni culturali, storiche e relazionali, da usare e consumare, a distribuzione pressoché inesauribile, in nome del principio del consumo-piacere, nuovo principio di realtà. Andy Warhol dirà: "L'America ha dato il via al costume per cui il consumatore più ricco compra essenzialmente le stesse cose del più povero...tutte le Coche sono uguali e tutte sono buone...lo sa Liz Taylor, lo sa il Presidente, lo sa il barbone e lo sai anche tu". Una visione onnipotente e ingenua a un tempo, una magia profana che individua, aiutata dall'apparente spirito del tempo, una chiave per realizzare attraverso il cibo, oggetto primario per bisogni primari, e i suoi equivalenti simbolici facili da avere perché prodotti in serie, un modo di stare al mondo purificato dall'invidia, dalla rabbia e dall'odio, un mondo dove, egli afferma, "i quadri dovrebbero avere tutti le stes-





se dimensioni e gli stessi colori così da essere intercambiabili e in modo che nessuno possa pensare di avere un quadro migliore o peggiore di un altro.....Mi piace credere che tutti la pensino nella stessa maniera ...tutti si assomigliano...e si comportino nello stesso modo...penso che tutti dovrebbero essere delle macchine e che tutti dovrebbero amare tutti”. In nome di questo credo dipingerà anche quadri nei quali i barattoli, le bottiglie di Coca, i volti delle Star di Hollywood –da mangiare con gli occhi- le loro bocche rosse e seducenti compariranno moltiplicate, disposte in una serialità compatta, omogenea e debordante. Il richiamo è quello di una offerta infinita che parifica ma che al contempo, trasformando la figura in sfondo, la banalizza, ne riduce il valore fino alla dispersione di ogni significato. Diventerà anche “produttore” d’arte a livello industriale, farà dell’iconografia seriale una sua peculiarità, lavorerà “come una grande madre meccanica”. “Sarebbe bello - sosteneva- se si usasse più spesso la stampa serigrafica così nessuno potrebbe dire se un quadro è veramente mio o di

qualcun altro.....” Andy Warhol, come Super Star della Pop Art, sembra essersi trovato nel posto giusto e al momento giusto per gestire difensivamente un mondo interno occupato dal rapporto con una madre possessiva iper protettiva, desiderosa di un riscatto personale e sociale ricercato nei modi di un narcisismo ad espressività prevalentemente orale. Mi spiegherò meglio: l’artista sembra essersi identificato con una madre tutta seno, un’emblematica fabbrica “alimentare” che produce tele a buon mercato e, con una prodigalità prossima alla saturazione, le offre ai consumatori, visti come bambini affamati e passivi, indifesi rispetto alle lusinghe della pubblicità e dell’industria. Andy Warhol, non si limita a rispecchiare con la sua vita e con la sua arte il mondo, interno ed esterno, in cui è immerso, oppure a minimizzare e al contempo esaltare il legame con l’arte- cibo-madre: infatti egli, mentre sembra esaltare e nobilitare il vincolo tra produttore e consumatore, vincolo che consente ad entrambi di sopravvivere e preservare l’equilibrio tra narcisismo e oralità nel circolo vizioso del rispecchiamento reciproco e coatto, svela, esasperandone il profilo, le ferite all’amore di sé. I barattoli-seni sono freddi, impersonali e senz’anima, Marilyn si trasforma in una maschera carica di un trucco vistoso; lui stesso dirà di se stesso “Lasciatemi essere il vostro specchio, essendo io trasparente e vuoto”: una madre specchio di un figlio-specchio. Quest’ultima confessione rivela la sofferenza della rinuncia ai propri desideri, a una vita psichica autonoma, e la consapevolezza di non essere esistito per la madre se non come specchio, come oggetto funzionale ai bisogni altrui di pienezza, bontà e bellezza, senza altre qualità da conoscere e amare. La sua arte allora, molto più della sua vita, recupera nascostamente la capacità di dire come stanno veramente le cose al di là delle apparenze e delle illusioni utilizzando ambigualmente proprio tali strumenti di mistificazione. Sullo sfondo rimane un interrogativo vitale: non cosa rende l’arte “Arte” ma il cibo “Cibo”. •

Van Gogh e il viaggio di Gauguin,

PALAZZO DUCALE DI GENOVA

Cesare Terracina

Il viaggio come fondamento relazionale rivolto in direzioni opposte e tese alla scoperta dei margini dell'esistere. Un confronto che in artisti come Van Gogh e Gauguin sbalordisce per la disuguaglianza e il mirare altrove, verso i confini in cui l'occhio si alimenta nella natura, madre e custode del nostro vivere. Questa mostra genovese in essere sino al 15 aprile 2012 al palazzo Ducale, ci incammina in spazi artistici che evocano il viaggio come limite e possibilità di fuga dal mondo delle certezze precostituite, erranza dell'anima nell'occidente romantico in cui si somma l'anelito verso l'infinito di Caspar David Friedrich, spostandosi d'asse nel confine romantico di Turner, evocazione della presenza del vortice naturale condensato nella fisicità degli elementi, astrazione della creazione, aurora del tempo e margine del visibile. E protagonista la Natura come alimento che sostiene la vita e nutre l'occhio di una sua polpa visiva che traduce l'idea in fenomeno: essere di un tempo inteso quale sospesa manna misteriosa che opera il miracolo dello spazio visibile. Così l'arte, in questa straordinaria scelta sinestetica, racconta il viaggio di artisti che hanno varcato le dune dell'essere alla ricerca della luce. Da Hopper, silenzioso interprete della solitudine del viaggio nell'America che nasconde fughe prospettive interiori, alla pittura come sponda riflessa di una speranza di credere nel verbo di una realtà possibile, come in Mark Rothko, o Nicolas de Staël, artista che solca dolosamente i confini sottili della pelle informe di un colore indigeribile.

Il limite estremo si contrae nell'opera di Gauguin conservata a Boston che solca la vicenda esistenziale e controversa dell'uomo malato e sfinito, rincorso da incubi suicidi: *Da dove veniamo? Che siamo? Dove andiamo?*

Un tema circolare nel pensiero e nell'intuizione simbolista che l'artista parigino nato nel 1848, firmò e datò 1897, realizzandolo in un solo mese *Dove andiamo?* Accanto alla morte

di una vecchia. Un uccello strano stupido conclude. *Che siamo?* Esistenza giornaliera. L'uomo d'istinto si chiede che significa tutto ciò. *Da dove veniamo?* Fonte. Bambino. La vita comune. L'uccello conclude il poema in comparazione dell'essere inferiore di fronte all'essere intelligente in questo grande tutto che è il problema annunciato dal titolo. Dietro ad un albero due figure sinistre, avvolte in vesti di colore triste, pongono accanto all'albero della scienza la loro nota di colore causata da questa scienza stessa in confronto con gli esseri semplici in una natura vergine che potrebbe essere un paradiso di concezione umana, abbandonatasi alla gioia di vivere...". Così scriveva da Tahiti nella sua erranza esistenziale iniziata nel 1849 a partire da Lima, per arrivare a Le Havre, mettendo radici e famiglia a Parigi vivendo nella noia cittadina come agente di borsa, passando per la Martinica nel 1887 dopo aver soggiornato e sancito l'avvio di una scuola pittorica a Pont Aven, imbarcato nel 1890 per Tahiti in rotta verso l'Australia con l'ausilio di una missione culturale del ministero dell'Istruzione francese; filo di perle che corre verso il confine del mondo, esistenza piegata dalla morte dei figli Aline e Clovis, mentre il tormento di una piaga nella gamba lo tormenterà sino alla morte, 1903 ad Atuana nelle isole Marchesi.

L'arte di Gauguin, inarrestabile flusso di colore attivo a rendere musica i grandi silenzi di una natura a noi sconosciuta, lontana e primitiva, si dispone generosa con la sua grande sensualità a offrire libertà d'azione esponendo la via alternativa, al di là dei percorsi imbrigliati da funi che vietano l'avvio di un viaggio al di fuori dei confini sociali stabiliti da ragioni superiori.

In altra direzione si pone Vincent Van Gogh, che incrociò la sua vita a quella dell'amico Gauguin, nell'ammirazione, la stima, la fiducia. È di fondamentale importanza stabilire

Da dove veniamo? Chi siamo? Dove andiamo?, P. Gauguin.





Campo di grano con i corvi, V. Van Gogh.

come la luce irradia i momenti di felicità espressiva dell'artista olandese, sistole e diastole della sua vicenda che si annoda all'arte come ragione di vita e al di là delle ragioni affettive. Per questo amato per la sua tragedia, "suicidato della società", come lo definì Artaud, la sua pittura sublima lo stato devastante della solitudine e dell'implosione interiore, cercando alimento al seno della natura o nell'arte dei suoi amati Daumier, Millet, Dorè. Per questo lo sguardo di Van Gogh strappa frammenti di realtà, come fosse visione materiale di una fame di vivere, pittura sempre lontana dal descrivere, sudata e conquistata fatica di essere realtà tangibile, verso la ricerca di quella verità impossibile per l'illusione artistica. Come volesse trasfondere nella sua creazione il fuoco del mito di Prometeo, per offrirlo a noi incapaci di saperlo usare, perchè incatenati al solo valore simbolico. Van Gogh naufragò verso lo scoglio di Gauguin troppo attratto dalla forza vitale dell'essenza fisica dell'esistenza. Ne scaturì tutto quel che conosciamo: dai *Girasoli* di Arles, alla celeberrima sedia impagliata del 1888 che accoglie la bugia con la candela accesa e i due libri accoppiati, seguirà la voragine espressiva che condurrà il trentacinquenne artista a trasformare *la Casa gialla* in un'anticamera dell'inferno, al cospetto di una società intenta a celebrare il solenne pasto della notte di Natale. Sacrificio offerto alla cultura, al mercato, senza consapevolezza, pittura come atto che afferma la vita, lo dimostrano il suo attaccamento all'Olanda dei suoi anni in cui l'idealista introspettivo ragazzo, con i *Mangiatori di patate*, in cui evoca la scorza dura del sapore del lavoro, per scoprire presto l'arte degli Impressionisti a Parigi tramite il fratello Théo, ma sempre attento a studiare, leggere, e assimilare. Sarà la rivelazione della luce dei maestri come Corot o delle foreste filtrate nella luce dei maestri di Fontainebleau, a mantenere l'occhio limpido scoprendo e intuendo come la luce sia il valore ultimo della traccia che resta nella nostra percezione del reale. Chiudendo gli occhi Van Gogh si nutre della memoria, andando al di là del visibile, in modo opposto a Cézanne che nella percezione dell'istante inchioda il tempo a



I girasoli, V. Van Gogh.

dimostrare che lo spazio si estende fluido verso un cammino che la ragione intende, sa e percepisce. Van Gogh, ha costruito il metro aureo della gioia di vivere solo nel tempo dell'arte, viaggiando nel solco della storia senza urtare nelle sponde, e forse senza porsi il problema di conoscerle affatto. Lo dimostra la voracità del *Campo di grano con i corvi* del 1890 anno del suicidio, icona della perdita e sublime frangia strappata alla commedia della comunicazione visiva, solitario cibo per voraci esteti raffinati. Il resto è solo commento. •

Jan Fabre

Pasticcio di gufi e gatti in salsa d'artista

Franca Fabbri



Messaggeri di morte decapitati



Omaggio a Jacques Mesrine



Ingredienti:

È noto che l'arte è fatta di forme, ma per la sua riuscita non si tratta solo di belle forme, in quanto l'arte è tale se le sue belle brutte forme sono capaci di far depositare la storia, la filosofia, la poesia, la vita insomma.

Con Jan Fabre, artista fiammingo, si entra in un universo in cui abitano diverse anime, incredibilmente collegato con tutto ciò che significa storicamente l'arte delle Fiandre ma anche incredibilmente contemporaneo.

Le opere dell'artista richiamano alla memoria Bosh. È come avere riferimenti ideali: ci si occupa di filosofia, di musica, di architettura, di teatro, di letteratura e perché no... di cucina, almeno in alcuni ingredienti, poiché sono forme di pensiero creativo che non muoiono, o muoiono per poi rinascere (metamorfosi, tematica cara all'artista), continuando a nutrire le nostre menti e il nostro corpo.

Forme del tempo, forme della vita e vita delle forme come in *Sputo sulla mia tomba*, del 2007, composta da 250 lapidi cimiteriali di granito nero e grigio, venato, su cui sono incisi in fiammingo, la madrelingua di Fabre, nomi di insetti viventi e scomparsi con sotto le date di nascita, o di nascita e morte, di artisti, filosofi, musicisti, scrittori, scienziati, corrispondenti a Kandiskij, Foucault, Schönberg, Le Corbusier, Beckett, Proust, De Cordier, Fabre, ecc..., nomi non scritti sulle lapidi, ma in una leggenda che il fruitore può consultare. È opera di lapidi, è cimitero del secolo in corso e in avaria, è camposanto su cui sta in piedi la figura-scultura-ritratto



La pietà



Disegno del 1978

dell'artista che sputa elegantemente vestito con un abito gesato sulla propria tomba. È forma-immagine romantico-gotica che si ispira pure al *Mare di ghiaccio* (1824), che per Fabre rappresenta il campo della morte, e a *Viandante sul mare di nebbia* 1818 di Caspar David Friedrich. È rappresentazione dell'idea della fine, del sentimento di catastrofe imminente, è sogno romantico di sopravvivenza dello spirito sulla materia.

Comunque, Fabre aggiunge la provocazione dello sputare sulla vita che è sicuramente gesto scostumato, mentre sputare sulla morte è certamente gesto provocatorio estremo, ancora più blasfemo, ma anche proseguo di quel lavoro sui liquidi corporali (sangue della vita e della morte, sperma dell'essere e non essere, sudore della fatica e della pressione, lacrime del riso e del pianto) intrapreso da Fabre da tanti anni.

Gesto energico, salivare, collocato all'inferno da antenati fiamminghi come Bosch, azione che crea e offende, ma anche sfida sfrontata alla morte che può compiere chi con essa ha avuto a che fare più volte, e, essendosi risvegliato dal coma due volte intorno ai 18-20 anni, è andato verso e tornato due volte dalla morte, con la quale ha una frequentazione artistico-filosofica oramai più che trentennale. Sicuramente

le belle brutte dense forme di Jan Fabre sono tra quelle che meglio interpretano questa condizione di attraversamento.

Queste belle brutte dense forti forme ci dicono che viviamo in un'epoca che, tra fine e nuovo millennio, ha fatto della condizione di passaggio, mobilità, complessità dei saperi e del vivere il nuovo essere e non essere dell'esistenza.

Difatti, Fabre è un artista che ha fatto della metamorfosi delle belle brutte forme, quindi dello stato di passaggio, della trasformazione, della vita che muore e rinasce, il senso della sua arte e della sua vita.

Preparazione:

In lui i modi del pensare e del fare non si separano, come non lo sono vita materiale e vita spirituale, vita quotidiana e esistenza ideale, e in questo senso Fabre tiene molto a sottolineare l'importanza della dimensione artigianale del fare come era prima della modernità, e questo è anche il senso del suo servirsi, esprimersi, sperimentare continuamente varie discipline sia teoricamente che tecnicamente.

C'è da rilevare, però, che ciò che dà sostanza a queste forme espressive è il fatto che ognuna di queste tecniche, ognuna di queste discipline, contiene la specificità e la complessità delle altre. Lo strato di complessità di tali molteplici forme è lo stato di grazia dell'arte di Jan Fabre, uno dei pochi artisti che oggi riesce a tenere insieme tradizione e innovazione, passato e futuro, uno dei pochi artisti che può essere considerato un erede della complessità interdisciplinare dell'approccio rinascimentale, anche se la sua opera affonda le radici più indietro nel tempo, nel medioevo, dove trova la compagnia dei pittori primitivi fiamminghi che egli considera i "padri fondativi".

Sono i padri nordici che con il loro lavoro hanno iniziato l'emancipazione dalla bellezza classica, fondando l'idea pre-romantica della bellezza barbara, tanto cara alle belle brutte forme di Fabre.

L'opera *Mi sono lasciato drenare*, 2006, è una scultura-auto-ritratto, a figura intera realista che poggia il viso sul dipinto *Ritratto di magistrato*, di Rogier Van der Weyden, dal cui naso cola in continuazione il sangue di Fabre. Con questo gesto Fabre vuol letteralmente ficcare il naso nella storia dell'arte, studiare l'arte del passato. Ciò esprime l'atto sacrificale di un artista nei confronti di un maestro, del presente nei riguardi del passato, dell'uno nei riguardi dell'altro. Sangue come elemento sacrificale ma anche nutrizionale, che dà la vita ma anche la toglie.

Ne *"Il carnevale dei cani randagi morti"*, 2006, presentata al museo delle Belle Arti di Anversa, dove in una sala di fianco a quella di Rubens, Fabre aveva allestito come una festa di carnevale piena di coriandoli, stelle filanti, cani tassidermizzati con cappellini in testa e pezzi di burro a terra. Burro come latte, grasso animale, nutrimento calorico, energetico per l'umanità. Carnevale, mondo alla rovescia, trasgressione dal basso, luogo di protesta anarchica e caotica in cui si mettono in mostra gli istinti più bassi, dove il cervello che pensa viene buttato via in favore delle viscere che sentono emozioni.

In questo tenere insieme e tentare di universalizzare tutto, vita e morte, egli è artista di discipline e tecniche diverse, che utilizza materiali diversi, non solo quelli prodotti arti-



Mi sono lasciato drenare

ficialmente ma, soprattutto, perché altamente simbolici, quelli della natura e, in una continua azione di *body art*, del corpo con le sue lacrime, il suo sangue, la sua urina, il suo sudore...

Si tratta di liquidi che, oltre a rinnovare la segretezza della sperimentazione tecnica degli artisti del passato, rivelano le circostanze simboliche di ciò che sta sempre al posto di qualcos'altro, come la vita sta al posto della morte. Siamo così di fronte, di lato e intorno a *"Messaggeri della morte decapitati"*, 2006, tavolo altare con tovaglia di fiandra apparecchiato con sette teste di gufo, animale caro all'artista, di diverso piumaggio e colore macchiettato.

Gufi metafore, gufi simboli quali: messaggero della morte, messaggero del freddo, messaggero della sapienza, messaggero della tristezza, messaggero della non-hubris, messaggero della scienza, messaggero della notte.

C'è nell'opera l'idea della decapitazione del simbolo e della morte, in quanto tradizionalmente il gufo annuncia la morte, la morte umana; infatti le teste dei gufi, messaggeri decapitati, hanno, al posto dei propri occhi, gli occhi degli umani, protesi oculari umano-artificiali.

Vini e digestivi:

Si tratta, nell'arte, di rappresentazione cruenta di ciò che resta della lotta, o del banchetto..., dove il sangue, come appare quasi sempre nell'arte del passato, in battaglia è più

evocato che rappresentato. Se pensiamo alle famose battaglie di Paolo Uccello o di Piero della Francesca, ad esempio, non c'è traccia di sangue, quasi che il fluido vitale, l'anima liquida della vita non potesse e dovesse essere sprecato. Invece il sangue si spreca nell'arte sacra cristologia e del martirio, corre a fiotti nell'ambito sacrificale della santità fatta di crocifissioni all'insù (Gesù), o all'ingiù (San Pietro).

Dalla mitologia dell'umore, il sangue passa all'aspetto scientifico di globuli e piastrine di malattie del contagio epocale come l'AIDS, vissute non meno simbolicamente in un periodo di passaggio di fine secolo e di millennio, dove combattere per l'arte è sempre, metaforicamente, un lottare all'ultimo sangue.

Si tratta di una lotta continua tra eternità e cambiamento, tra morte e vita.

Su questo terreno sacrificale, dove l'artista s'immedesima da sempre con la figura, cristologia che si sacrifica per gli altri, sta un altro dei punti nodali di Fabre, che considera l'artista non come un semplice artigiano e neanche come un ideatore concettuale, ma come uno sciamano (vedi Beuys), un santo che usa l'arte per occuparsi del destino del mondo.

Destino di vita, destino di morte, destino dell'aldiqua, destino dell'aldilà e di ciò che è di passaggio tra vita e morte... in costante metamorfosi ... •

Viaggio tra cibo, tradizione e salute

Dialogo-intervista a Piero Cannizzaro

di Sara Campolonghi

Quando hai deciso di raccontare attraverso il documentario tematiche e storie così particolari come “Città Slow”, “Ritratti del Salento”, “La notte della Taranta e dintorni” o “Ritorno a Kurumuny”?

Appena cominciata la carriera di regista ho seguito la mia passione per i viaggi, il paesaggio, il cibo, la musica, realizzando documentari televisivi e radiofonici. Nei primi anni '80 ho realizzato il primo documentario sullo Sri Lanka, poi ho viaggiato come un moderno Ulisse per le Eolie, le Egadi e nell'arcipelago Toscano realizzando “Verso l'isola”. Tutti i personaggi dei miei documentari, dal grande Chef del ristorante *Flipot* di Torre Pellice, alla cuoca quasi analfabeta di Amelia, a Nadia la raccogliatrice Valdese esperta di erbe, che siano intellettuali o semplici pescatori sono persone appassionate, innamorate del loro lavoro, dei ‘cercatori dello spirito’.

Nei tuoi lavori il tema del cibo ricorre sempre, ma inserito in un contesto più ampio ed accostato ad altre tematiche. Cos'è per te il cibo?

Per me è un tema importante: quando arrivo in un posto cerco subito una specialità locale da gustare, mi immergo nello spirito del luogo. Ma il cibo come ogni altra cosa è inserito in un contesto: cibo è storia, tradizioni, spiritualità, economia, territorio. In questo senso condivido con Carlo Petrini l'idea di valorizzazione del territorio e di cibo in quanto identità, simbolo e memoria presente nel mio film “Città slow-Bra”.

Quando ti è venuto in mente di parlare di cibo, e quali altri i temi importanti ad esso collegati hai esplorato?

Nel 2005 in “Ritratti dalla Sicilia-Storie di Dolci” racconto la storia di Maria Grammatico, ex suora di clausura che oggi possiede due pasticcerie ad Erice (TP). Ho



visitato con lei quello che era il Convento S. Carlo ed ho visto la botola da cui di notte spiava le suore che facevano i dolci di marzapane e si annotava le ricette che loro custodivano gelosamente. Dieci anni dopo Maria ha aperto una pasticceria riproponendo fedelmente quelle antiche ricette, di cui lei oggi è l'unica depositaria. Così ho pensato che attraverso il cibo potevo parlare di spiritualità, e qualche anno dopo ho realizzato “Storie di Clausura”, il primo documentario de “Il cibo dell'anima”.

Ma il cibo come dicevo è anche storia, tradizioni e memoria: sempre ne “Il cibo dell'Anima” racconto la comunità dei Valdesi attraverso la loro cucina legata al territorio ed al loro passato di diaspora e persecuzioni.

Un altro elemento importante che ricorre è il rapporto con la modernità.

I miei protagonisti si rifanno alla tradizione ma sanno



utilizzare le nuove tecnologie e conoscenze per valorizzare quello che la tradizione offre, ottenendo un prodotto sano, controllato e di qualità. Per esempio Angelo Avagliano, il contadino cilentano di *“Storie di pane e di grano”*, e Fausto Costagli, fiduciario della Condotta del Moteregio, usano quotidianamente Internet per implementare il loro lavoro e le loro iniziative. Nino Baggio, *Chef* di Asolo, realizza la cucina tradizionale veneta attraverso i sistemi più innovativi, e Peppe Zullo di Orsara di Puglia accanto al suo orto dispone di tre cucine all'avanguardia. La Tenuta Vannulo di Paestum per ottenere mozzarelle di altissima qualità si avvale di moderne tecnologie, e le loro bufale ascoltano la musica, mentre la Cooperativa Nuovo Cilento di San Mauro Cilento produce olio biologico e D.O.P. da olive selezionate e spremute a freddo con il sistema integrale utilizzando moderni frantoi.

Il tuo documentario più incentrato sull'alimentazione è quello sulla vita di Ancel Keys, padre della Dieta Mediterranea. Oggi vi è un generale depauperamento delle materie prime e degli alimenti, mentre ai tempi di Keys c'erano molte varietà di grano, si consumavano prodotti locali, alimenti integrali e vegetali come i cereali, i legumi e gli ortaggi, si mangiava di meno e ci si muoveva di più. Inoltre i precetti di Ancel Keys sono in linea con le tradizioni e gli stili di vita 'glocal' e 'slow', per cui il recupero di alimenti antichi come nel caso di *‘Storie di pane e di grano’*, o di uno stile di vita come quello di cui parla A. Keys dovrebbero essere una risorsa da valorizzare.

Da quando Keys viveva nel Cilento sono cambiate molte cose: l'economia, i modi di produzione, la qualità dei

prodotti, la scelta secondo stagionalità e territorialità, l'etica della produzione e del gusto. I protagonisti di *‘Storie di pane e di grano’* per esempio hanno fatto una scelta di vita radicale decidendo di lasciare Salerno per ritirarsi in un luogo isolato a coltivare un grano semiselvatico antico e raro, il grano *Carosella*, ma anche senza compiere una scelta come questa ognuno può usare il buonsenso e la curiosità nella vita di tutti i giorni, chiedendosi cosa stia acquistando o mangiando.

Per concludere, credo che le realtà dei tuoi film non siano solo una risorsa dal punto di vista personale, culturale, sociale ed ambientale, ma rappresentino uno strumento per contrastare la grave situazione di salute pubblica globale, poiché attraverso di essi si scopre un patrimonio di stili di vita e tradizioni portatore di saperi che possono rappresentare il futuro dell'uomo anche in un'ottica di promozione della salute e prevenzione. *





29TFF

**TORINO
FILM
FESTIVAL**

25 NOVEMBRE - 3 DICEMBRE 2011



TORINO FILM FESTIVAL

Più di 200 film, incontri, convegni, sono la cifra del Festival. I tre anni di gestione Amelio hanno proseguito nel solco della tradizione, con qualche concessione alla mondanità e l'inserimento di film accattivanti, come quello inaugurale *Moneyball* (*L'arte di vincere*), interpretato da Brad Pitt, l'ultimo film di Woody Allen, quello di Kaurismaki e *The Descendants* con George Clooney.

La manifestazione ha una forte identità torinese e, di anno in anno, riesce a portare al cinema sempre più spettatori, soprattutto giovani. Nell'idea di Amelio il cinema è una festa (*Festa mobile* è il titolo della sezione più ampia) e questa a Torino si materializza davvero.

Sleepless night stories è l'ultimo film dell'ultraottantenne Jonas Mekas, sempre fedele a se stesso e al suo stile, con i capitoli divisi dai cartelli scritti a macchina, gli amici e le loro storie come protagonisti, la tenerezza con cui usa la cinepresa per racconta-

re sentimenti e riflessioni sulla vecchiaia, sulla morte e la vita, in un familiare mondo d'interni newyorchesi, immutato negli anni. Un altro grande vecchio presente al Festival è Jean Marie Straub con il suo primo film in digitale, *Un héritier*, tratto dal romanzo di Barrès *Au service de l'Allemagne*. Attraverso il filtro di alcune pagine del romanzo, si consuma il ritorno del regista alle radici alsaziane, ai problemi irrisolti d'identità di quella regione, divisa tra Francia e Germania. Le immagini sono fisse, perfette e ossessive nella loro fisicità reale, e nulla concedono a facili effetti emozionali.

Notevole è il film di Scorsese, *George Harrison: living in the material world*, nel quale, attraverso foto, interviste e filmati d'epoca, emerge con prepotenza la figura del più defilato dei Beatles.

Dei film in concorso ne segnalo due, entrambi sul tema della solitudine, il film canadese *Le vendeur*, vincitore

di due premi collaterali (Cipputi e Fipresci), e il russo *Serdca bumerang* (*Heart's boomerang*), in bianco e nero, che propone la bella descrizione di una Mosca innevata e squallida, nelle sue periferie e nei sobborghi industriali. La solitudine e l'amicizia sono i temi del film vincitore del Festival, *A' Annan Veg* (*Either Way*), del giovane regista islandese Hafsteinn Gunnar Sigurdsson, al suo primo lungometraggio di finzione.

Le personali sono sempre pezzi forti del Festival, perché complete e integrali. Alla retrospettiva di Robert Altman, in cui si sono potuti vedere anche documentari e film televisivi realizzati prima del grande successo di *Mash* e di *Nashville*, si è accoppiata quella del giapponese Sion Sono, con i suoi film "cattivi"; un regista *hater* che odia, come lui stesso si definisce. *

Paola Olivetti

eidos 24

cinema e corpo



CAMPAGNA ABBONAMENTI 2012

Una sottoscrizione annuale all'Associazione culturale **eidos** dà diritto a ricevere tre numeri presso il recapito da te indicato. **eidos** ha tre tipi di sottoscrizione:

l'abbonamento individuale € 20,00**
con questa causale hai diritto a ricevere tre numeri successivi

l'abbonamento solidale amici di **eidos € 30,00****
con questa causale hai diritto a ricevere tre numeri successivi

l'abbonamento sostenitori € 50,00**
*con questa causale contribuisce anche al progetto editoriale **eidos***

****Per abbonamenti dall'estero (recapito non italiano) vanno versati € 12,00 in più di spese postali, per un importo totale di € 32,00 € 42,00 o € 62,00 secondo il tipo di abbonamento scelto.**

Modalità di sottoscrizione, rinnovo e richieste spedizioni

Sottoscrivi o rinnova il tuo abbonamento con un versamento postale o bancario, indicando nella causale l'anno e/o i tre numeri che vuoi ricevere e scrivendo nell'apposito spazio il tuo recapito completo.

Pagamento anticipato con versamento tramite:
bonifico bancario su c/c n. 51697142 - IBAN:IT42Y0760103200000051697142
intestato a: Associazione Culturale **eidos** - Poste Italiane S.p.A. Banco Posta

NEL CASO DI BONIFICO BANCARIO E' INDISPENSABILE INVIARE UNA MAIL ALLA REDAZIONE CON ESTREMI DEL PAGAMENTO E INDIRIZZO POSTALE A CUI SPEDIRE LA RIVISTA, LA REDAZIONE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DI MANCATO RECAPITO SE NON VERRA' ESEGUITA DALL'UTENTE TALE PROCEDURA.

c/c postale n. 51697142 intestato a:
Associazione Culturale **eidos - Roma;**

N. B. Per informazioni, richieste di arretrati, segnalazioni di mancate ricezioni:
lcerqua@email.it

eidos la trovi in **LIBRERIA** e
nel circuito **FELTRINELLI**

IN EDICOLA

I QUADERNI DI Alice

Cucina

A SOLI
4,50 €



I GRANDI TEMI DELLA CUCINA
in fascicoli monografici di 240 pagine,
con scuole di cucina e ricettario

**UN LIBRO DA COLLEZIONARE
E TENERE IN DISPENSA!**



Poste Italiane S.p.A.
Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 - (conv. in L. 27/02/2004 n.46)
art.1, comma 1, Roma/Aut.N.74/2004"

ISSN 1824-8713



9 771824 871008