

# CIBO E CUCINA NEL CINEMA ITALIANO

STEFANIA CARPICECI\*

## 1. Introduzione

Secondo Roland Barthes il cibo “non è soltanto una collezione di prodotti”, bensì “un sistema di comunicazione” con un suo “corpo di immagini, un protocollo di usi, di situazioni e di comportamenti” (Barthes 1998: 33). Obiettivo del presente contributo è pertanto provare a compiere, attraverso un *corpus* di selezionate immagini che appartengono alla storia del cinema italiano correlate con cibo e cucina della tradizione nazionale, un riflessivo piacevole viaggio di degustazione per palato e pupille.

## 2. Anna Magnani e l’assalto al forno

È all’indomani dell’armistizio Badoglio dell’8 settembre 1943, mentre il re Vittorio Emanuele II è ormai in fuga e già vige l’obbligo di deporre le armi, che a Roma, scrive Miriam Mafai in *Pane nero. Donne e vita quotidiana nella Seconda guerra mondiale*, “si patisce la fame e la paura”, tanto da indurre le donne e le madri di famiglia a una consueta diurna “ricerca del cibo”, riunendosi in gruppi e capannelli “a Campo de’ Fiori, alla Garbatella, al Prenestino” per “assaltare i forni” (Mafai 1987: 177).

Un forno di via dei Giubbonari venne svuotato: c’erano sacchi di farina dappertutto. Le donne sfondarono la porta, e prima che arrivasse la polizia ognuna era scappata con il grembiule colmo, la borsa piena, qualunque recipiente era buono per portarsi a casa la farina [...] Dalle parti di Santa Maria Maggiore venne svaligiato un deposito di fagioli, ceci e favette. Il confine tra legalità e illegalità, tra la protesta antifascista e la necessità di dare soddisfazione ai bisogni più elementari, si faceva sempre più esile. Tutto era lecito pur di procurarsi da mangiare (Mafai 1987: 177).

\* Università per Stranieri di Siena. [carpiceci@unistrasi.it](mailto:carpiceci@unistrasi.it).



Fig. 1 - L'assalto al forno del Rione Prenestino (*Roma città aperta*, R. Rossellini, 1945)

Gli episodi veri che l'autrice raccoglie nel suo libro trovano eco in *Roma città aperta* (1945) di Roberto Rossellini, film-manifesto del neorealismo italiano sull'occupazione tedesca e la resistenza nella capitale, nella sequenza in cui “un gruppo di popolane dà l'assalto a un forno” (Bruni 2006: 54) nel “Rione Prenestino [in] una via laterale” (Roncoroni 2006: 71) del quartiere popolare romano, durante i giorni del tesseramento, dei bollini e del razionamento del cibo che, insufficiente al fabbisogno della popolazione, costringe le donne alla borsa nera o a compiere scorrerie presso rivendite alimentari (Fig. 1).

Atti al confine tra legalità e illegalità, scrive Mafai, di fronte ai quali appaiono vulnerabili quanto impotenti anche gli addetti all'ordine e alla morale pubblica, come ci racconta Rossellini attraverso i personaggi del sagrestano (Nando Bruno) e del brigadiere (Eduardo Passarelli). Ridotti alla fame, come tutti gli altri, mentre il primo dichiara di non poter partecipare all'assalto (“Io mica posso, io so' sagrestano, poi vado a fini' all'inferno”) salvo poi farsi il segno della croce e gettarsi tra la folla, il secondo sa di indossare una divisa ormai priva di qualsivoglia valore simbolico (“Io purtroppo sono in divisa”; “Io sono impotente”), che lo rende invisibile persino all'uomo della borsa nera. Colui che avvicinandosi a Sora Pina, la popolana interpretata da Anna Magnani, le fa un'offerta ignorando del tutto la presenza del poliziotto, al quale del resto anche lei ha poco prima regalato, senza troppo insistenza né resistenza da parte sua (“Veramente non dovrei, ma c'ho 'na fame arretrata”), due sfilatini dell'illecita scorribanda (Fig. 2).



Fig. 2 - Pina regala al brigadiere due sfilatini di pane  
(*Roma città aperta*, R. Rossellini, 1945)

Non più tardi di due anni dopo, in *L'onorevole Angelina* (1947) di Luigi Zampa, l'attrice si pone nuovamente alla testa di un assembramento di donne, che nell'immediato secondo dopoguerra compiono nella borgata di Pietralata a Roma un identico esproprio popolare di pasta e farina tenute sotto chiave in un magazzino periferico. Una vicenda ispirata come rammenta il regista stesso, a:

Una donna che abitava a Città Giardino, una popolana che ci raccontò che il giorno in cui non avevano distribuito il pane con la tessera aveva capeggiato tutti per occupare i fabbricati, e che tutti ora volevano portare in Parlamento, ma lei non voleva andarci [...] e disse: "Io so appena leggere e scrivere, finché c'è stato da battersi per ottenere il pane che non ci davano o da occupare i fabbricati l'ho fatto perché sapevo farlo, ma non posso andare in parlamento" (Faldini, Fofi 2009: 226).

"La fame e la guerra" che spingono, scrive ancora Mafai, "le donne fuori di casa", obbligandole durante il conflitto o il periodo post-bellico a "uscire dal ruolo [...] loro affidato dal fascismo e dalla Chiesa, di 'moglie e madre esemplare'", fermano Angelina, sia nella realtà che nella finzione, poco prima che il cambiamento venga portato in fondo. Anche se certo non mancarono casi in cui "l'esistenza e la possibilità di percorsi individuali sconosciuti" poterono davvero rappresentare un'opportunità futura: l'"apertura di un orizzonte nuovo, di un modo diverso di essere donna e persona" (Mafai 1977: 4-5).

### 3. Dalla mozzarella in carrozza al pane e cioccolato

Nei film di Rossellini e Zampa, Nannarella è nei ruoli di Pina e Angelina una donna che protesta, si ribella e fa baccano in nome del *pane nero* e *quotidiano* al quale Mafai dedica titolo e sottotitolo, oltreché un capitolo del libro in cui rammenta:

Il pane è l'alimento principe, la base della nostra alimentazione in quegli anni. Si inzuppa nel latte la mattina, si inzuppa nel sugo a mezzogiorno, si inzuppa nel brodo la sera, si inzuppa persino nel vino. Si mangia pane e marmellata, pane e pomodoro, pane e frittata, pane e olio, pane e verdura. Guai a giocare con il pane a tavola, guai a lasciarne vicino al piatto sbocconcellato, guai insomma a sprecarlo (Mafai 1987: 79).

In *Ladri di biciclette* (1948), altro noto capolavoro neorealista postbellico diretto da Vittorio De Sica, il protagonista si porta dietro di primo mattino uno “sfilatino con la frittata” (Lapertosa 2002: 43) preparato da sua moglie Maria (Lianella Carell), orgogliosa e fiera di quel suo primo giorno di lavoro da attacchino di manifesti pubblicitari a Roma. Dopo due anni di disoccupazione, l'operaio Antonio Ricci (Lamberto Maggiorani) ha appena ricevuto dall'ufficio di collocamento l'incarico per il quale è indispensabile una bicicletta che, riscattata dal banco dei pegni in cambio delle lenzuola matrimoniali, gli viene immediatamente rubata, costringendolo a una sua disperata ricerca per la città, insieme al figlio Bruno (Enzo Staiola). Un girovagare senza esito, al termine del quale si ritrova in una condizione peggiore di quella di partenza, dopo aver persino tentato nel finale di rubarne una. Un cammino ossessivo e incessante, oggetto del pedinamento zavattiniano, momentaneamente interrotto quando padre e figlio approdano in una trattoria capitolina, dopo un litigio, lo schiaffo paterno e il timore dell'annegamento filiale nel Tevere.

Una tregua e una pausa di riconciliazione, nonché un lusso che Antonio si concede sperando sulle prime di cavarsela con un paio di pizze, salvo poi ordinare due mozzarelle in carrozza – il cui ingrediente principale è ancora una volta il pane – dopo la sprezzante risposta del cameriere: “No qui pizze non se ne fanno [...] Questa mica è 'na pizzeria, è 'na trattoria” (Fig. 3).

Una scelta al dunque dettata non solo dal bisogno di assecondare il desiderio di Bruno, nel frattempo entrato in rivalità anagrafica e classista con il bambino borghese dal buffo ciuffo di capelli del tavolo accanto, ma anche dalla presunta economicità del piatto, la cui ricetta richiede ingredienti poveri e rapidità di esecuzione, secondo quanto riporta nel suo prontuario Laura Delli Colli, autrice di *Il gusto in 100 ricette del cinema italiano*.



Fig. 3 - Antonio e Bruno Ricci mangiano la mozzarella in carrozza  
(*Ladri di biciclette*, V. De Sica, 1948)

250 gr. di mozzarella, 8 fette di pancarrè, 2 uova, 2 cucchiai di latte, farina, olio per friggere, sale. Tagliare la mozzarella in quattro fette dello stesso spessore. Togliere la crosta al pancarrè, mettere la mozzarella all'interno, schiacciando il tutto in modo che i bordi siano il più vicini possibile, e sigillare con uno stecchino. Sbattere quindi le uova con il latte, salare, e immergervi i sandwich di mozzarella, dopo averli infarinati. È il momento di passare alla frittura in olio bollente, facendo scolare bene la mozzarella dorata sulla carta per i fritti (Delli Colli 2002: 182).

L'Italia del secondo dopoguerra, tanto metropolitana quanto provinciale, soffre ancora la fame e la povertà se è vero che, a distanza di dieci anni dalla fine delle ostilità, le è richiesta ancora molta fantasia per sfamarsi e poter accompagnare il companatico, come nella celebre *gag* di *Pane, amore e fantasia* (1953) di Luigi Comencini, film che Vittorio Spinazzola definì in *Cinema e pubblico* “un calco” e “un falso rustico” (Spinazzola 1985: 103) del più autentico prototipo del neorealismo rosa, *Due soldi di speranza* (1952) di Renato Castellani. È durante il suo primo giro di ricognizione nel Paese, dove è stato appena trasferito, che il maresciallo Carotenuto, interpretato da De Sica, chiede “Che ti mangi?” al vagabondo in procinto di addentare il suo panino, il quale, dopo aver risposto “Pane, marescia”, alla sua seconda richiesta, “E che ci metti dentro?”, replica: “Fantasia, marescia”. Dialogo al quale fa eco, con identico esito e ritmo, la *boutade* successiva delle macerie che, sempre De Sica, attribuisce ora ai bombardamenti ora al terremoto, mentre la miseria è ormai un pretesto comico per la finzione.



Fig. 4 - Nino e la rumorosa masticazione del panino (*Pane e cioccolata*, F. Brusati, 1974)

Un ventennio dopo, nell'Italia del boom economico dei *sixties*, nonché della migrazione interna ed esterna al Paese, è ancora un panino, stavolta ripieno di cioccolata, il pasto frugale dell'emigrante italo-svizzero protagonista dell'omonimo *Pane e cioccolata* (1974) di Franco Brusati. Nino Garofoli (Nino Manfredi) è qui un cameriere stagionale di un ristorante di lusso, plurilinguistico e multietnico, che trascorre il suo giorno di riposo festivo domenicale in un parco elvetico, in mezzo a famigliole autoctone intente nel loro picnic. Seduto ai piedi di un albero, solo ed emarginato, l'uomo addenta in apertura del film il suo pasto, mentre l'iperbole sonora, esagerandone l'acustica masticazione, rafforza lo stereotipo dell'italiano rumoroso e molesto che ha il potere di fermare l'esecuzione della sinfonia di Haydn del quartetto d'archi, commento musicale prima extradiegetico e poi diegetico della sequenza (Fig. 4). Un'interruzione che lo rende, straniero ed estraneo in patria altrui, oggetto della rimproverante osservazione persino di un passerotto cinguettante su un ramo, per effetto di un rapido zoom, nonché campo-controcampo<sup>1</sup>.

#### 4. Dei pani e dei pesci

Allora Gesù prese i pani e, dopo aver reso grazie, li distribuì a quelli che si erano seduti, e lo stesso fece dei pesci, finché ne vollero. E quando furono saziati, disse ai discepoli: "Raccogliete i pezzi avanzati, perché nulla vada perduto". Li raccolsero e riempirono dodici canestri<sup>2</sup>.

Il passo dal *Vangelo* di Giovanni, capitolo VI, versi 11-13, sul miracolo della moltiplicazione dei cinque pani d'orzo e dei due pesci in grado di sfamare i fedeli, ci

1 In merito a quanto scritto fin qui sia sul film di Comencini che di Brusati, mi permetto di rinviare ai miei Carpiceci 2020a e 2020b riportati nella Bibliografia di riferimento.

2 Da <http://www.ilcaaledimassamartana.it> (consultato il 4 luglio 2021 e il 9 giugno 2022).

spinge a evocare altre pellicole nelle quali il pesce, come il pane, rappresenta il cibo povero dell'Italia sia del dopoguerra, sia dell'emigrazione di ieri, come di oggi.

In *La terra trema* (1948) di Luchino Visconti – *cult movie* che del neorealismo decreta però allora il declino con il suo *flop* ai botteghini – numerose sono le ceste che la famiglia di pescatori siciliana di Acì Trezza, protagonista del film liberamente ispirato a *I Malavoglia* di Giovanni Verga, riempie di acciughe salate dopo una fortunata pesca notturna. La prima portata a termine autonomamente dalla famiglia Valastro, dopo l'ipoteca sulla casa del Nespolo e l'acquisto dell'imbarcazione Provvidenza che le permette di ribaltare il regime di sfruttamento imposto sull'isola dai grossisti mercanti di pesce. Ribellione premiata dal ricco bottino festeggiato durante “la scena della salatura delle acciughe” in un rito spensierato e “corale” (Miroglio 2010: 26) che, condiviso con il resto della comunità, celebra l'insolita abbondanza, poi mutata dalla sorte avversa in una rivendita sottocosto (Fig. 5).



Fig. 5 - Le ceste di acciughe salate della famiglia Valastro (*La terra trema*, L. Visconti, 1948)

Cucinato in modo differente, a seconda delle diverse ricette regionali, il pesce veicola confronti e intermediazioni culinarie – e quindi culturali – fra italiani e migranti oggi in approdo sulla nostra penisola. In *Io sono Li* (2011), primo lungometraggio di Andrea Segre, l'immigrata cinese del titolo, Shun Li (Zhao Tao), titolare di un bar a Chioggia nella laguna veneziana di cui ha appena rilevato la gestione, corregge all'orientale una ricetta della tradizione locale. Rielabora la preparazione delle *canocchie*, ovvero delle canocchie o cicale del mare in dialetto veneto, non senza suscitare negli avventori del posto, Marco Paolini, Roberto Citran, Giuseppe Battiston e Rade Šerbedžija (di origine jugoslava, immigrato nel nordest già da alcuni decenni), qualche bonaria, nonché ilare battuta.

Nell'avamposto migratorio di Lampedusa del documentario di Gianfranco Rosi, *Fuocoammare* (2016), Orso d'oro al festival di Berlino, la quotidianità dei pescatori e degli abitanti dell'isola è scandita, parallelamente agli sbarchi dei profughi sulle coste, dalla preparazione di piatti realizzati con il pescato del giorno. Pietanze che assa-

porate poi in religioso silenzio a tavola, ispirano sul web apposite ricette come quella delle Bavette alla Fuocoammare presente sul blog *GialloZafferano* (Fig. 6).



Fig. 6 - Bavette alla Fuocoammare dal blog *GialloZafferano*

Bavette alla Fuocoammare... Ricordate il bambino, figlio del pescatore, nel film *Fuocoammare*? Beh la scena dove mangiava, insieme al padre e alla nonna quanto restava del pescato del giorno, l'ho trovata di una "poesia" tale... da "dedicarle" questa ricetta. Dosi per 4 persone: 400 g. di bavette, 800 g. di calamari, 1 barattolo grande di pomodori pelati, 1 cipolla media, 1 spicchio di aglio, 8 foglie di salvia, 2 foglie di alloro, 1 bicchiere di vino bianco, prezzemolo, olio evo, peperoncino, sale. In una padella, con un filo d'olio, fate appassire la cipolla tritata finemente e aggiungete lo spicchio d'aglio intero. Rosolata la cipolla, sfumate con il vino. Evaporato l'alcol, eliminate l'aglio e aggiungete i calamari tagliati [...] i pomodori pelati, la salvia, l'alloro, il peperoncino e il sale. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti, aggiustate di sale, spegnete e eliminate la salvia e l'alloro. Cuocete le bavette in abbondante acqua salata, scolatele al dente e tuffatele nella padella con la salsa. A fuoco vivace, fate saltare la pasta per insaporirla. Servita guarnendo con del prezzemolo e... le vostre Bavette alla Fuocoammare sono pronte per essere gustate. Buon Appetito!!!<sup>3</sup>

## 5. Aldo Fabrizi, tra cinema e cibo

In *Campo de' fiori* (1943) di Mario Bonnard, Aldo Fabrizi interpreta Peppino, il pescivendolo che ha un bancone nel celebre mercato (ancora oggi attivo) dell'o-

<sup>3</sup> Rinvio a <https://blog.giallozafferano.it/consigliodioggicucinoio/bavette-alla-fuocoammare/> (consultato il 4 luglio 2021 e il 9 giugno 2022) e alla rubrica *Oggi cucino io. Ricette facili per cucinare insieme.*



monima piazza romana del titolo confinante con quello di Elide, Anna Magnani, fruttivendola con la quale litiga e si accapiglia ma che alla fine sposa, dopo un'innocua infatuazione per una sua cliente di borghese estrazione sociale, Elsa (Caterina Boratto), alla quale porta in dono un po' del suo prodotto, illustrando alla sua cameriera la ricetta della zuppa di pesce cucinata alla maniera antica (con olio e aglio) o moderna (solo con aglio) (Fig. 7).



Fig. 7 - Fabrizi e la ricetta della zuppa di pesce (*Campo de' fiori*, M. Bonnard, 1943)

Peppino - Pij due-tre spicchietti d'aglio, li fai a fettine: uno ce lo metti sano che la buccia dà profumo, però ce fai 'no spacchettino sennò scoppia. Fai soffriggere tutto in molto olio: quando l'aglio è dorato metti giù il pomodoro, sale, pepe, 'na froletta de prezzemolo. Fai bollire piano, piano, poi, butti giù il pesce.

Palcoscenico a cielo aperto nel cuore di Roma, luogo della teatralizzazione, Campo de' Fiori è uno spazio chiuso dove vengono messe in scena le schermaglie amorose dei due protagonisti, mentre guerra, borsa nera e coprifuoco ne restano fuori, filtrandovi appena. Fabrizi e Magnani duettano qui in *sketch* e *gag* provenienti direttamente dall'avanspettacolo, dai palcoscenici romani dove mietono grandi successi e che, trasferiti nelle popolari commedie cinematografiche di allora, *Campo de' fiori*, appunto, ma anche *Avanti c'è posto* (1942), ancora di Bonnard, o *L'ultima carrozzella* (1943) di Mario Mattoli, sono fonte d'ispirazione per Rossellini, il neorealismo e *Roma città aperta*.

Se il cosiddetto neorealismo si è rivelato in modo più impressionante al mondo attraverso *Roma città aperta* sta agli altri giudicare, io vedo la nascita del neorealismo più in là [...] In certi film minori, come *Avanti c'è posto*, *L'ultima*

*carrozzella, Campo de' fiori*, in cui la formula, se così vogliamo chiamarla, del neorealismo, si viene componendo attraverso le spontanee - e potremo dire recitate - creazioni degli attori, di Anna Magnani e di Aldo Fabrizi in particolare (Faldini, Fofi 2009: 91).

Oltreché al teatro e al cinema, Fabrizi – al pari di Ugo Tognazzi sul quale mi soffermo in conclusione – sperimentò con passione anche l'arte culinaria, dedicando al cibo talvolta anche ricette in versi e poesie in romanesco, come *Er sogno* che così declama:

Me pareva de sta su 'na montagna, / e urlavo in un megafono spaziale: / "Popolazione mia che campi male, / accostate qua sotto che se magna". / Poi come fossi er Re de la Cuccagna / buttavo giù, pe' un'orgia generale, / valanghe de spaghetti cor guanciaie, / ch'allagaveno tutta la campagna. / E vedevo signori e poveretti / in uno sterminato affollamento / a pecorone sopra gli spaghetti. / Quann'ecchete, dar cielo, sbuca Dio, / co' un forchettone in mano e fa: "Un momento... / Si permettete ce sto pure io!" (Fabrizi 2012: 115).

## 6. Spaghetti, pizza e caffè

Gli spaghetti, la pasta italiana per eccellenza con cui Fabrizi sogna di sfamare la popolazione più povera, ci catapultano inevitabilmente dentro la sequenza di *Miseria e nobiltà* (1954) di Mattoli, tratta dall'omonima *pièce* di Edoardo Scarpetta. Nella nota *gag* degli affamati durante la quale Totò improvvisa una tarantella sul tavolo, ingoia voracemente i bucatini con le mani, per poi infilarsene a grandi manciate nelle tasche della consunta giacchetta che indossa (Fig. 8).



Fig. 8 - Totò, la tarantella e la *gag* degli affamati (*Miseria e nobiltà*, M. Mattoli, 1954)

Anche i sottoproletari di borgata di *Accattone* (1961) di Pier Paolo Pasolini si leccano i baffi sognando di poter riempire lo stomaco vuoto con un piatto di spaghetti conditi con *er sugo all'affamata*. Battuta che si ode all'interno della sequenza senza che però né Franco Citti, il protagonista, né i suoi amici e compagni possano davvero saziare la loro fame atavica, il loro preistorico "appetito sociale"<sup>4</sup>.

Gli spaghetti, matrice del neologismo *spaghetti-western*, perfetto binomio fra cinema e cibo, definiscono come risaputo il *western all'italiana*, genere cinematografico nazionale degli anni Sessanta-Settanta mutuato da Hollywood e dalla stessa fabbrica dei sogni in celluloidi americana ancora oggi omaggiato e celebrato, ad esempio da Quentin Tarantino, nel nome di Sergio Leone, Sergio Corbucci ed Ennio Morricone.

Un confronto, quello tra cultura popolare italiana e statunitense, che stride quando Nando Meniconi, *alias* Alberto Sordi, in *Un americano a Roma* (1954) di Steno, pur inseguendo ossessivamente il sogno dell'America con i suoi miti finanche cinematografici e westerniani, capitola davanti al cibo italiano. Si lascia sopraffare dalla sua stessa "maccheromania" nella sequenza del pasto notturno consumato rumorosamente in cucina, dal quale prima elimina marmellata e mostarda, poi sfida il piatto di pasta con la celebre battuta: "Maccheroni, m'hai provocato e io te distruggo... io me te magno" (Fig. 9).



Fig. 9 - Sordi e la "maccheromania" (*Un americano a Roma*, Steno, 1954)

4 Parfrasando il titolo di un libro di Eleonora Sparano, *L'appetito sociale*, dedicato, come recita il sottotitolo a *Il cibo come desiderio di riscatto nel linguaggio cinematografico di Pier Paolo Pasolini. Il caso di "Mamma Roma"*, riportato nella Bibliografia di riferimento.

Agli spaghetti è ancora Totò a dedicare un saltarello propiziatorio di sazietà nel primo episodio di *L'oro di Napoli* (1954) di De Sica, tratto dall'omonimo libro di Giuseppe Marotta, all'interno del quale è invece poi donna Sofia che cuoce, in *Pizze a credito*, la pizza frita su di un cucinino all'esterno di un tipico basso dei vicoli partenopei (Fig. 10), saziando così sia la pancia, sia gli occhi degli avventori che, mentre assaporano il cibo, ammirano la sua prorompente bellezza. Della Sofia Loren nazionale esponente, insieme a Gina Lollobrigida, Silvana Mangano, Marisa Allasio e altre, del divismo popolare domestico delle maggiorate fisiche di allora.



Fig. 10 - Donna Sofia e la pizza frita (*L'oro di Napoli*, V. De Sica, 1954)

Bellezza, pizza e gelosia sono al centro anche di *Dramma della gelosia - Tutti i particolari in cronaca* (1970) di Ettore Scola, nella sequenza della pizzeria romana. Quella in cui Oreste (Marcello Mastroianni), il muratore, sfoga platealmente la sua rabbia in mezzo ad avventori seduti ai tavoli, con il forno a legna in funzione, sia contro Adelaide (Monica Vitti), la sua fidanzata fioraia, sia verso Nello (Giancarlo Giannini), il suo amico pizzaiolo, dopo averne scoperta la loro tresca amorosa. Mentre Vitti, sbugiardata davanti a tutti, dapprima annichilita, impietrata dalla vergogna, d'impeto poi reagisce con l'indimenticata battuta: “Amo, riamata, Serafini Nello e lo appartengo”.

Scola dedica agli spaghetti anche un altro titolo della sua filmografia, *Maccheroni* (1985), così come fa Alberto Lattuada con il caffè nel caso di *Venga a prendere il caffè... da noi* (1970). Quel “bello ‘o caffè [che] / pure in carcere ‘o sanno fa / co’ ‘a ricetta che a Ciccirinella / compagno di cella, c’ha dato mamma”<sup>5</sup> di cui canta Fabri-

5 Testo da <https://accordietesti.it> (ultima consultazione 13 giugno 2022).

zio De André nel 1990 in *Don Raffaè*, e nel quale è nel 1946 che Eduardo De Filippo dedica invece il noto monologo di *Questi fantasmi* (Fig. 11), commedia teatrale poi trasposta nei decenni successivi in due versioni cinematografiche<sup>6</sup>, elogiandone anzitutto quel coppedello di carta che, posizionato sul becco di una tipica caffettiera napoletana, preserva e non disperde il denso aroma della bevanda nera.



Fig. 11 - Eduardo De Filippo e il monologo del caffè di *Questi fantasmi* (1946)

## 7. *The Kitchen Room in Italian Movie*

Scrive Banana Yoshimoto, nell'*incipit* del suo celebre romanzo giapponese *Kitchen*:

Non c'è posto al mondo che io ami più della cucina. Non importa dove si trova, com'è fatta: purché sia una cucina, un posto dove si fa da mangiare, io sto bene. Se possibile le preferisco funzionali e vissute. Magari con tanti strofinacci asciutti e puliti e le piastrelle bianche che scintillano [...] Mi piacciono [...] grandi, di una grandezza esagerata. Con un frigo enorme pieno di provviste che basterebbero tranquillamente per un intero inverno, un frigo imponente, al cui grande sportello metallico potermi appoggiare (Yoshimoto 1988: 9).

La cucina, intesa come *Kitchen Room*, luogo domestico e privato, antro nascosto, misterioso e prodigioso di ristoranti o locande, è talvolta meta di approdo, spazio di confronto-scontro, dove vivono, litigano o muoiono alcuni personaggi del cinema italiano.

<sup>6</sup> Di cui una diretta dallo stesso De Filippo, con Renato Rascel, e l'altra da Renato Castellani, con Vittorio Gassman e Sofia Loren.

Specchio della società e della storia nazionale, la cucina contadina di fine Ottocento delle cascine della Bassa Bergamasca di *L'albero degli zoccoli* (1978) di Ermanno Olmi, Palma d'oro al festival di Cannes, porta spesso in tavola polenta, minestra calda, uova e pane: pietanze per pasti poveri ed essenziali (Fig. 12).



Fig. 12 - La cucina contadina di fine Ottocento (*L'albero degli zoccoli*, E. Olmi, 1978)

Viceversa la locanda dei Bragana di *Ossessione* (1943) di Visconti – film liberamente ispirato a *Il postino suona sempre due volte* di James Cain, preparatorio al neorealismo – è adiacente a una pompa di benzina, dove automobilisti e camionisti si fermano per far rifornimento, ma di rado si siedono a mangiare un boccone, a bere un bicchiere di vino. Vanno già un po' tutti di corsa nel nordest padano della prima metà del Novecento, salvo i vagabondi come Gino (Massimo Girotti) che lentamente fa il suo ingresso nel locale. Si avvicina al bancone, si affaccia sul retro, fa sentire la sua voce, ancor prima che il suo volto si riveli a noi spettatori, ma soprattutto a Giovanna (Clara Calamai) che ne subisce il fascino di un autentico *coup de foudre*, mentre lui, dal fuori campo in campo, le chiede: “Si mangia qui? Ti domando se si mangia qui”. Prima frase che l'uomo pronuncia entrando in scena, in quella cucina che nel resto del film poi si trasforma in un luogo simbolicamente destinato ad altro (Fig. 13).

Lo spazio della seduzione, quando Giovanna di lì a poco paragona le spalle nude del giovane in canottiera con quelle di un cavallo. La zona di un impraticabile *menage à trois*, nella sequenza del temporale e dei miagolii strazianti dei gatti. L'ambiente dove Giovanna cede alla stanchezza, al termine di una festa, addormentandosi sul tavolo con un piatto di minestra in mano, mentre ad affievolirsi è la loro passione, con i due diabolici amanti che, colpevoli dell'omicidio del marito di lei, momentaneamente si allontanano.



Fig. 13 - La cucina della passione di Giovanna e Gino (*Osessione*, L. Visconti, 1943)

Sono cucine provvisorie, attraversate da un'umanità errante, povera e girovaga, in cerca di stabilità, quelle viscontiane sia di *Osessione*, dove Gino si ferma per amore di Giovanna rinunciando a imbarcarsi con un compagno di avventura, sia quella della famiglia di emigranti lucani trasferiti a Milano in *Rocco e i suoi fratelli* (1960). Esuli che ricostruiscono nello scantinato di Lambrate, dove trovano alloggio appena giunti in città, la cucina originaria con tegami, pentolini in rame, trecce d'aglio e pomodori secchi appesi alle pareti, accanto alla fotografia che li vede ancora in posa, tutti intorno alla figura materna, prima che la parabola tragica e melodrammatica della loro storia ne disgreghi il nucleo<sup>7</sup> (Fig. 14).



Fig. 14 - La cucina dei migranti meridionali a Milano (*Rocco e i suoi fratelli*, L. Visconti, 1960)

7 In merito, mi permetto di rinviare al mio saggio “Una stanza tutta per sé: la cucina spazio della trasformazione delle donne nel cinema di Visconti”, *Arabeschi* (di prossima pubblicazione).



Fig. 15 - Il cibo della consolazione e il furto della pasta e ceci (*I soliti ignoti*, M. Monicelli, 1954)

La cucina è talvolta anche il luogo consolatorio dei propri fallimenti, delle personali depressioni e di un certo mal di vivere, dove la cura di sé stessi passa anche attraverso la preparazione di piatti, la cui degustazione soddisfa il palato, carezzandone l'animo.

In *I soliti ignoti* (1958) di Mario Monicelli, pellicola che decreta la nascita della commedia all'italiana, la banda sgangherata protagonista del film sbuca com'è noto in cucina, anziché nella sala della cassaforte del Monte di Pietà, obiettivo di un piano tutt'altro che inattaccabile e scientifico, come recita il mantra di er Pantera (Vittorio Gassman). È qui, nello spazio inatteso di approdo, che ai rapinatori *de noantri* non resta che consolarsi con “una succulenta, romana pasta e ceci, lasciata dalla padrona di casa” (Bragaglia 2002: 17), quale magro bottino del furto fallito (Fig. 15). Uno dei piatti prediletti da Marcello Mastroianni – assieme alle “uova fritte” (Damini 2019: 144) – che, nei panni di Tiberio il fotografo, se ai compagni di sventura consiglia l'aggiunta di una goccia d'olio, al regista suggerisce di introdurlo in sostituzione della pasta e fagioli inizialmente prevista dal copione (Delli Colli 2002: 19).

Anche Michele Apicella, *alter ego* di Nanni Moretti, regista e interprete di *Bianca* (1984), affoga di notte, nella sua cucina del quartiere Prati, in un barattolo di Nutella gigante, il proprio disagio esistenziale e sentimentale (Fig. 16). Oltre a inorridire come è noto nel film davanti all'abbinamento che ritiene improprio di alcuni gusti del gelato o a rimproverare i commensali che, ignari dell'esistenza della Sacher Torte (da lui adorata, insieme al Mont Blanc), critica affermando: “Va bene, continuiamo così, facciamoci del male”.





Fig. 16 - Michele Apicella e il barattolo gigante di Nutella (*Bianca*, N. Moretti, 1984)

Trascorre la notte nella sua moderna super accessoriata cucina della villa dell'Eur, dove rientra tutte le sere, anche l'ingegnere costruttore di maschere antigas, interpretato da Michel Piccoli in *Dillinger è morto* (1969) di Marco Ferreri. Al suo interno, oltre a prepararsi una succulenta e solitaria cena (anche se in casa dormono sua moglie e la cameriera), l'uomo alienato restaura una pistola ritrovata nella dispensa, dipingendola a pois bianco-rossi, lubrificandone il meccanismo con lo stesso olio utilizzato per condire i piatti (Fig. 17). Arma che in modo inatteso utilizza poi nel finale, prima della sua fuga da tutto e tutti.



Fig. 17 - La cucina super accessoriata e l'arma di Piccoli (*Dillinger è morto*, M. Ferreri, 1969)

Cibo, sesso e morte sono temi ricorrenti nella filmografia del regista, il cui apice viene raggiunto con *La grande abbuffata* (*La Grande Bouffe*, 1973), Palma d'oro al festival di Cannes, film metafora dell'autodistruzione consumistica borghese di quattro amici, Marcello (Mastroianni), Michel (Piccoli), Ugo (Tognazzi) e Philippe (Noiret) che, dopo essersi rinchiusi nella cucina di una villa parigina, si riempiono talmente di cibo – tagliatelle, pizza, purè, polli, tacchino, maiale, faraona, rognoni, ostriche, aragoste, torte, brioche, budini, cioccolata – da morire (Fig. 18).



Fig. 18 - Piccoli, Mastroianni, Noiret e Tognazzi nella cucina della villa parigina (*La grande abbuffata*, 1973, M. Ferreri)

## 8. Ugo Tognazzi e le sue tre “c” : cinema, cibo e cucina

Scrivo Ugo Tognazzi, del quale quest'anno ricorre il centenario della nascita (Cremona, 23 marzo 1922), a proposito della pellicola di Ferreri.

Diciamo subito che *La Grande Bouffe* è l'esperienza più “diversa”, più “fuori dalle righe”, più fantastica che io abbia mai fatto in campo cinematografico, sia per l'atmosfera che si è venuta a creare durante la lavorazione, sia per il tipo di film, uno fra i più “particolari” mai girati, dove il cibo entrava nelle interpretazioni di noi attori, così come le nostre interpretazioni erano strettamente legate al cibo, se non addirittura determinate da esso (Tognazzi 1974: 167).

Cibo e cucina rientrano anche in altre interpretazioni successive della seconda metà degli anni Settanta dell'attore. È all'interno di un bistrot romano, nell'episodio *Hostaria* diretto da Scola per *I nuovi mostri* (1977), che il cuoco Tognazzi litiga con il cameriere Gassman in quell'indimenticabile gag molto *slapstick* che termina, dopo ceffoni, tirate di capelli, scarpe e sigari caduti in brodi o pentoloni, con un bacio gay tra i due ricoperti di farina (Fig. 19).



Fig. 19 - Il bacio di Tognazzi e Gassman nella cucina del bistrot romano (*Hostaria*, E. Scola, ep. di *I nuovi mostri*, 1977)

La cucina è per l'attore e alcuni suoi personaggi cinematografici un inviolabile regno, dove viene lasciato ormai cadavere disteso su un tavolo da Noiret e Andréa (Féréol) nella *Grande Bouffe* dopo essersi ingozzato fino a morirne “di *paté* d’oca, *paté* di pollo, *paté* d’anatra” (Ticozzi 2013: 36), o dal quale è invece lui stesso nel ruolo di Renato a cacciare via in malo modo Albin (Michel Serruault), il suo amante in *Il vizietto* (1978) di Edouard Molinaro. Intento a tagliare un pomodoro, quando Albin gli si avvicina complimentandosi per l’odorino che sopraggiunge dai fornelli, domandandogli “ti sbatto le uova?” (Ticozzi 2013: 42), la sua risposta chiara e definitiva non si fa attendere (Fig. 20):

Renato - No, almeno quando sono in cucina lasciami fare: in cucina comando io e basta.

Albin - Sicchè la cucina sarebbe il tuo regno?

Renato - Sì, tu fai la vedette sulla scena, io la faccio qui.

Albin - Ah, sì? Allora ti lascio ai tuoi intruglietti.

Renato - Ecco, bravo, uff. (Ticozzi 2013: 42)



Fig. 20 - La cucina è il regno di Renato e quindi di Tognazzi (*Il vizietto*, E. Molinaro, 1978)

Nel rivendicare quale parte distintamente spetta agli attori in cucina o sul palcoscenico, in casa o sul set, Tognazzi rammenta anche di come l'arte culinaria e il cinema, che dell'arte *tout court* è la settima, sappiano trasformare con prodigio, magia e meraviglia tanto la materia quanto la realtà, allietando il gusto, dicevo, sia del palato che delle pupille.

Ho la cucina nel sangue [...] Ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghet-tite. Per me la cucina è la stanza più shocking della casa [...] Con la cucina non ho mediazioni né prescrizioni: io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole di una ricetta in una saporita e colorata realtà. La mia cucina è un'arte (Tognazzi 1974: 7-8).

## Bibliografia

- Barthes R., 1998, *L'alimentazione contemporanea*, in Id., *Scritti. Società, testo, comunicazione*, a cura di G. Marrone, Einaudi, Torino, pp. 31-40.
- Bragaglia C., 2002, *Sequenze di gola. Cinema e cibo*, Cadmo, Fiesole (FI).
- Bruni D., 2006, *Roberto Rossellini. Roma città aperta*, Lindau, Torino.
- Carpiceci S., 2020a, "Amara terra mia / io vado via". *Cinema italiano e canti della grande emigrazione del Novecento*, ETS, Pisa.
- Carpiceci S., 2020b, *Il cinema italiano*, in P. Diadori, S. Carpiceci, G. Caruso, *Insegnare italiano L2 con il cinema*, Carocci, Roma, pp. 17-90.
- Damini B., 2019, *L'uovo di Marcello. Fame e fama dalla voce di grandi attori*, Minerva, Argelato (BO).
- Delli Colli L., 2002, *Il gusto in 100 ricette del cinema italiano*, Elleu multimedia, Roma.
- Fabrizi A., 2012, *Aldo Fabrizi 19005-2005. Arte Romana: al Cinema e in Cucina*, a cura di A. Pintaldi, Maggioli, Santarcangelo di Romagna.
- Faldini F., Fofi G. (a cura di), 2009, *L'avventurosa storia del cinema italiano, da La canzone dell'amore a Senza pietà*, Cineteca di Bologna, Bologna.
- Giorgioni L., Pontiggia F., Ronconi M., 2002, *La grande abbuffata. Percorsi cinematografici fra trame e ricette*, Effatà, Cantalupa (TO).
- Lapertosa V., 2002, *Dalla fame all'abbondanza. Gli italiani e il cinema nel cinema italiano dal dopoguerra a oggi*, Lindau, Torino.
- Mafai M., 1987, *Pane nero. Donne e vita quotidiana nella Seconda guerra mondiale*, Mondadori, Milano.
- Miroglio L. G., 2010, *A cena con Luchino Visconti. Banchetti e osterie tra decadenza e neorealismo*, Il leone verde, Torino.
- Roncoroni S., 2006, *La storia di Roma città aperta*, Le Mani-Cineteca di Bologna, Recco-Bologna.

- Sparano E., 2018, *L'appetito sociale. Il cibo come desiderio di riscatto nel linguaggio cinematografico di Pier Paolo Pasolini. Il caso di "Mamma Roma"*, Homeless Book, Faenza.
- Spinazzola V., 1985, *Cinema e pubblico, Lo spettacolo filmico in Italia 1945-1965*, Bulzoni, Roma.
- Ticozzi A., 2013, *Il grande abbuffone. Tra cinema e cucina con Ugo Tognazzi*, Sensoinverso, Ravenna.
- Tognazzi U., 1974, *L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire*, Rizzoli, Milano.
- Yoshimoto B., 1991, *Kitchen*, Feltrinelli, Milano.

## **Sitografia**

- <http://www.ilcasaledimassamartana.it> (consultato il 4 luglio 2021 e il 9 giugno 2022).
- <https://blog.giallozafferano.it/consigliodioggi/cucinoio/bavette-alla-fuocoammare/> (consultato il 4 luglio 2021 e il 9 giugno 2022).
- <https://accordietesti.it> (ultima consultazione 12 giugno 2022).

