

Pane e cultura. La cena (pugliese) di Natale al cinema

la-cena-di-batale-79be6efb

Il pranzo o la cena come momento centrale di intrecci, commedie degli equivoci, rese dei conti dai toni, a seconda dei casi, comici o drammatici, spensierati o amari. La letteratura e il cinema ne sono pieni. L'ultimo caso in ordine di tempo è **“La cena di Natale”**, film diretto da **Marco Ponti**, con **Riccardo Scamarcio, Laura Chiatti e Michele Placido in uscita il 24 novembre**. Il film è tratto dall'omonimo **romanzo di Luca Bianchini**, che è il seguito del fortunatissimo libro **“Io che amo solo te”** (da cui a sua volta era stato tratto un film con lo stesso cast artistico).

La storia: **nella splendida Polignano a Mare**, la famiglia più ricca e in vista del paese organizza una cena per la vigilia di Natale. L'atmosfera è tesa perché fra gli invitati c'è Ninella (Maria Pia Calzone), vecchia fiamma mai sopita del padrone di casa Don Mimì (Michele Placido). I due, poi, sono consuoceri, perché il figlio di Don Mimì, Damiano (Riccardo Scamarcio), ha sposato la figlia di Ninella, Chiara (Laura Chiatti). I due aspettano un bambino ma Damiano è distratto da alcune scappatelle extraconiugali che Laura è sul punto di scoprire. [la_cena_di_natale_poster](#)

In tutto ciò, e con storie di contorno in cui trionfa, un po' alla Ozpetek, l'amore omosessuale, **la Puglia fa da sfondo coreografico e un po' folkloristico**, mentre l'organizzazione della cena simboleggia da un lato l'attaccamento alle tradizioni e dall'altro la smania di ostentazione di una ricca famiglia vecchio stampo del Sud. In questo senso, **l'iperbolico menù della cena, riportato nel libro di Luca Bianchini, è un piccolo capolavoro sociologico-gastronomico**. Composto di ben ventitré pietanze, di cui undici antipasti, comprende sia piatti legati al territorio (ostriche, crudo di mare, fritturina di paranza, **supplì alla cozza tarantina**, chitarrine al ragù di mare, capitone al forno, cartellate...), sia classici della cucina nazionale (olive ascolane, tortellini in brodo...). Ma i piatti più divertenti sono quelli un po' "fusion", o che rimandano a note trasmissioni televisive, a riprova che anche in un paesino di provincia e in una famiglia di forte personalità certe mode e certi miti "nazionalpopolari" trovano cittadinanza. Così nel menù della cena della vigilia di Mimì e Matilde, oltre alle **seppie gratinate con**

sesamo e pistacchi e al Montblanc rivisitato con cachi vaniglia della Campania, troviamo il **vitello tonnato “Parodi”**, le lasagne **“Prova del cuoco”** e il **risotto con crema di zucca e cannolicchi “Masterchef”**.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura, Wine & Book: chiamatela bio-editoria](#)

[Pane e cultura. MakeArt Bisceglie \(BT\): creatività e riciclo](#)

[Pane e cultura. Bar e mostra fotografica: da Carrefour si vive di gusto](#)

[Pane e cultura. Julie&Julia: cucina, cinema e molto altro](#)

[Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store](#)

[Pane e cultura... ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot](#)

[Pane e cultura. A Milano il mare è culturale](#)

[Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia](#)

[Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili](#)

[Pane e cultura. Un raffinato giardino d’inverno berlinese](#)

[Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina](#)

[Pane e cultura. Mariablu Scaringella: “la cultura si mangia!”](#)

[Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l’autore diventa chef](#)

[Pane e cultura. Il cibo nei libri: letteratura à la carte](#)

[Pane e cultura. Al Fourchette si mastica letteratura](#)

