Pane e cultura. Ciak, si mangia! I libri su cibo e cinema

pane-film-e-fantasia-4745b392

Cibo e cinema: cosa chiedere di meglio alla vita? Il binomio è così gustoso e così ricco di implicazioni che da sempre si è prestato a una grande varietà di trattazioni. Così non mancano certo i libri che esplorano i rapporti fra queste due arti, offrendo agli appassionati del mangiare bene e della settima arte un ulteriore piacere: quello della lettura.A cena con babette

Uno dei titoli più recenti usciti sull'argomento è "**Pane, film e fantasia. Il gusto del cinema italiano**" di Laura Delli Colli (Rai-Eri, 223 pagine, 25 euro): un viaggio goloso attraverso immagini, ricette e retroscena di oltre cinquant'anni a tavola sullo schermo. La minestra di pasta e broccoli di "Roma città aperta" e il piatto preferito del "Latin lover" di Cristina Comencini, la mozzarella in carrozza di "Ladri di biciclette" e la tavola leccese di "Mine vaganti", la pasta e ceci de "I soliti ignoti" e il coniglio alla ligure decantato dal cardinale gourmet de "La grande bellezza" in un'originale storia del cinema italiano in cucina, tra film d'autore e commedie popolari, aneddoti e curiosità.

Sempre del 2015 è "**Ciak, si mangia! Ricette e menù conditi da racconti e curiosità ispirati al cinema**" di Claudia Tonoli (Stampa Alternativa, 163 pagine, 14 euro). Si tratta di un percorso tra pellicole famose e cucine regionali per condividere con i lettori piatti e menù – anche vegetariani e vegani – originali e facili da realizzare.

Quello di Claudia Tonoli non è il primo libro intitolato "Ciak, si mangia!". Nel 2014, ad esempio, era uscito "**Ciak si mangia! Cucina e cinema. 55 ricette ispirate alle più belle pellicole a tema culinario**" (White Star, 191 pagine, 35 euro) di Thomas Struck e Karin Laudenbach. Nel libro sono presentate 25 pellicole nelle quali la gastronomia svolge un ruolo centrale: dai classici del grande schermo alle produzioni minori e raffinate, dai grandi film d'animazione fino ai documentari di genere. Traendo spunto da questi lungometraggi, alcuni chef di fama internazionale hanno ideato ricette originali che formano menù appositamente studiati per richiamare la trama e i temi culinari di ciascun film.gustose visioni

Sempre del 2014, e con un’impostazione simile, è “**A cena con Babette. I migliori film Gourmand da proiettare a tavola**”, di Lorenzo Bianciardi e Giovanni Pellicci (Morellini, 157 pagine, 14,90 euro). Gli autori degustano i film più deliziosi del grande schermo, proponendo una sequenza di esperimenti da riproporre a tavola.

Infine “**Gustose visioni. Dizionario del cinema enogastronomico**” di Marco Lombardi, con prefazione di Heinz Beck (Iacobellieditore, 159 pagine, 15 euro). Niente ricette, in questo caso, ma una rassegna dei film che trattano l’enogastronomia come un vero e proprio motore narrativo, talora trasformandola in un “personaggio” capace di fotografare un periodo storico, un pensiero politico, un cambiamento umano.