



## Film golosi

Se siete appassionati di film e di fornelli, il libro **'Il cinema in cucina'**, scritto da Giulia Ceirano, illustrato da Viola Bartoli e curato Simona Basilavecchia, pubblicato per i tipi di Hoppipolla (2024) lo dovete senz'altro leggere. Il sottotitolo evidenzia il contenuto del libro: *'ricette per chi ama gustare i grandi film'*. In trenta ricette fa rivivere 'frame' di film famosi. Per ciascuno è presentata una ricetta e una piccola descrizione in cui viene citata una frase del film stesso. C'è la citazione, la curiosità, brevi sinossi sui film per chi non li conoscesse e poi la ricetta vera e propria spiegata passo passo.



Il volume si divide per tipologia di portata, vi è una sezione dedicata ai *cocktail* - e qui troviamo, ad esempio, il White Russian de Il Grande Lebowski o l'Orange Whip di The Blues Brothers; gli *antipasti* - il gazpacho di Donne sull'orlo di una crisi di nervi; i *primi piatti* - il Mac&Cheese di Mamma ho perso l'aereo; i *secondi piatti* - il polpettone di Jeanne Dielman; i *dolci* - i cupcake di Paterson; le *colazioni* - come potrebbe mancare il croissant al burro di Colazione da Tiffany? Infine i *panini* - il sandwich al pastrami di Harry ti presento Sally.

Nel libro troviamo anche alcune curiosità, ad esempio in riferimento a *I cupcake di Paterson* (Paterson, Jim Jarmusch, USA, 2016)... *C'è un hotel, a New York, nelle cui sale hanno avuto luogo leggende lunghe secoli. Si tratta del Waldorf Astoria, location di feste piene di sfarzo a cui hanno partecipato Fidel Castro, Cary Grant, Muhammad Ali, Katharine Hepburn e altri ospiti di questo calibro. È qui, nel primo hotel della città ad aver avuto elettricità e bagni in camera, che Frank Sinatra è diventato famoso e Louis Armstrong si è esibito per l'ultima volta. Infine, è al Waldorf Astoria che è nato un dolce iconico: il cupcake red velvet* (a pagina 107 del libro).



Per il romantico film Sabrina di Willy Wilder (USA, 1954) interpretato dalla iconica Audrey Hepburn, Humphrey Bogart e William Holden si legge una curiosità riferita al *soufflè* che *tradisce le sue origini francesi* (a pagina 41 del libro).

Un libro gustoso, è proprio il caso di dirlo. Il tono della scrittura è curioso e divertente e per chi ama il cinema e la cucina è consigliatissimo. E nella prefazione viene data una interpretazione molto particolare riguardo alle scene di cucina nei film delle Majors americane. *Il racconto della cucina nel cinema era una caratteristica molto poco hollywoodiana. Una possibile spiegazione di questa mancanza va cercata nel legame tra cibo e religione all'interno della cultura ebraica, fortemente presente nelle lobby dell'industria cinematografica americana. Il cibo era, a modo suo, un affare sacro, e, quindi, meglio tenerlo lontano dal racconto di finzione. Forse anche per questo, ricette e momenti di convivialità hanno impiegato parecchio tempo ad arrivare nei film di Hollywood* (nella prefazione a pagina 5 del libro).

Il libro lo trovi in sala **Infodiv**, alla collocazione **DIV 641.5.CEI.1**

Nel libro ho scelto una ricetta da preparare nel bistrot: quella relativa al film di Chantal Akerman (Belgio/Francia, 1975) *Jeanne Dielman, 23, quai du Commerce, 1980*. Nei quasi duecento minuti della durata del film la protagonista prepara decine di piatti. *Raccontare Jeanne Dielman [...] non è una faccenda semplice perché, per oltre tre ore, a succedere è il nulla. O, meglio, ad andare in scena è la noiosa e ripetitiva vita quotidiana di una casalinga di Bruxelles negli anni Settanta [...]*. L'obiettivo della regista Akerman era infatti quello di annoiare. Una vita monotona in cui la storia si svolge all'interno della casa tranne che per andare alla posta o a fare la spesa (molto spesso a comprare un sacchetto di



patate!). Ma passate le due ore del film accade qualcosa che smuove la routine: una forchetta che cade, il caffè che brucia, un bottone si stacca. Qualcosa si frantuma.

Jeanne sola e senza risorse decide di trovare il sostentamento e l'indipendenza economica.

Film premiato e acclamato dalla critica, nel 2022 la rivista cinematografica British Film Institute ha premiato *Jeanne Dielman* come il miglior film di tutti i tempi.

Tornando in cucina, ecco la ricetta del **polpettone di carne**. Cosa serve: 600 g di manzo macinato, 400 g di salsiccia, 200 g di pane fresco, 150 g di pecorino da grattugiare, 200 ml di latte intero, 2 uova, 3 rametti di timo, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e olio EVO q.b.

Allacciamo il grembiule per un secondo piatto di carne, come sempre con delle varianti: macinato di carni miste, pane integrale e latte parzialmente scremato. Ne ho preparato uno piccolo con metà dosi. Al macinato ho unito l'uovo, il pecorino grattugiato, il pane bagnato nel latte, gli aromi (noce moscata e timo fresco), sale e pepe. Impasto il composto per fare insaporire bene tutti gli ingredienti, poi lo compatto bene fino a dargli la forma di un salame (nel film la scena dura alcuni minuti!). Lo sistemo in una terrina ricoperta di alluminio, aggiungo sopra due rametti di timo fresco e un filo di olio d'oliva. Lo inforno a 180° per circa 60 minuti, a metà cottura giro il polpettone per farlo dorare in entrambi i lati. Lo sforno quando è di colore biscotto, croccante esternamente. Verso un filo di olio, aspetto che raffreddi un poco e poi lo taglio a fette. Consiglio di mangiarlo ancora caldo. Che bontà! *Buon appetito e buona lotta femminista!* (a pagina 79 del libro).



Un invito a rivivere le emozioni di grandi pellicole attraverso il cibo, che si tratti del *comfort food* di Kevin in *Mamma ho perso l'aereo*, del raffinato *potage parmentier* in *Julie & Julia*, o del *cocktail di Drugo* ne *Il grande Lebowski*.

Golosa lettura!

MRC

