

# Cuochi spagnoli sullo schermo

## Identità e trasformazioni

Barbara Minesso

DOI: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-mine>

*Parole chiave:* chef, cibo, cinema spagnolo, cooking film, cucina.

*Keywords:* chef, cooking film, food, kitchen, Spanish cinema.

### INTRODUZIONE

Il cinema ha da sempre esplorato la valenza simbolica e psicologia del cibo, il suo essere strumento di comunicazione all'interno di dinamiche sociali, culturali ed etniche (Gelsi 2002, 22), al di là della “natura greve di carburante corporeo” (Marrone 2014a, 15). È cosa nota che il proliferare di pellicole che riservano al cibo un ruolo di primo piano a livello tematico e narrativo ha dato vita a un genere, quello del cinema culinario o *food film*, con festival e rassegne dedicate. La tradizione di film spagnoli a tematica culinaria – che non si pretende di trattare qui in modo esaustivo – conta sul prestigioso apporto di Luis Buñuel, il cui cinema, “specchio ustorio della borghesia” (Termine 2009, 84), è popolato da surrealisti banchetti interrotti o interminabili nei quali si ostenta una serie di segni rovesciati, un sovvertimento di significati che corrompe l'ordine del mondo facendolo scivolare nel caos (Termine 2009), al di là delle metafore e della ludica provocazione avanguardista. Ne *Le charme discret de la bourgeoisie* (1972) Buñuel racconta del tentativo estenuante e perennemente frustrato da parte di un gruppetto di borghesi di consumare un pasto: tra i “sei personaggi in cerca di cibo” (cit. in Bragaglia 2002, 25) e l'agognato banchetto si frappongono eventi assurdi che rendono impossibile la realizzazione di un desiderio molto semplice, variante già proposta in *El ángel exterminador* (1962) nel quale la cena, dopo una serata a teatro, di un gruppo di borghesi messicani è disturbata da una serie di strani accadimenti. E quando finalmente gli invitati decidono di andarsene, si rendono conto di non po-

ter varcare la porta, nonostante sia aperta e, in un crescendo di tensione, si lasciano andare ai loro istinti più bassi. Solo quando tutti riprendono il proprio posto “ovvero quando si ricreano le sovrastrutture del cosiddetto vivere civile entro le quali sono mascherate e ingabbiate le pulsioni inconfessabili” (Bernardi 1998, 270) l’incantesimo si spezza, ma solo per riproporsi poco dopo all’interno di una cattedrale, ennesima prigioniera per i protagonisti. Il pasto inscenato da Buñuel si conferma cerimoniale collettivo per eccellenza e creatore di spazio sociale nel quale il cibo resta un importante marcatore di confini (Bragaglia 2002): i cibi consumati, almeno in parte, dai commensali messicani sono rari, ricercati e costosi, sfoggio di distinzione e di possesso del capitale economico e culturale, mentre per i frustrati protagonisti de *Le charme discret de la bourgeoisie* “l’atto del mangiare risulta essere nient’altro che un elenco di nomi altisonanti senza un correlato oggettivo, qualcosa cioè che possa essere assaporato, gustato, mangiato” (Termine 2009, 163). Il *prandium interruptum* (cit. in Bragaglia 2002, 29) può essere letto come perdita di identità della borghesia, “votata alla perpetua sottrazione delle vere ragioni d’incontro e di comunicazione” (Termine 2009, 163), che retrocede anche “sul terreno dell’eleganza e della distinzione” (Bragaglia 2002, 28), oppure in modo più pessimista, con Bernardi come “la pietra tombale di tutte le illusioni, l’epitaffio della volontà e della possibilità di cambiamento nei destini dell’uomo” (*ibid.*, 319). I borghesi di Buñuel siedono nuovamente a tavola ne *Le fantôme de la liberté* (1974), ma qui, in una bella casa borghese, i distinti ospiti vengono ricevuti in quella che evidentemente è una sala da pranzo, ma anziché su normali sedie, senza imbarazzo né sorpresa, si accomodano sulle tazze di un wc, mentre il bisogno di cibo viene soddisfatto con vergogna lontano da occhi indiscreti. In un’ennesima inversione di codici e funzioni, Buñuel sembra suggerire che non possiamo privarci della necessità di tabù, seconda natura dell’uomo (Termine 2009, 87). Infine in *Viridiana* (1961) a banchettare sono un manipolo di barboni e mendicanti, “la borghesia in stracci” (cit. in Termine 2009) che, intrufolatisi nella lussuosa villa della loro benefattrice, danno sfogo alla fame, all’aggressività e ad ogni istinto, solo dopo aver bandito sfarzosamente la tavola, per poi concludere con una beffarda foto ricordo per la quale si dispongono come i soggetti affrescati da Leonardo ne *L’ultima cena*: una commistione tra iconografia religiosa e la rappresentazione dei mendicanti carica di quella violenza e oscurità di cui non è privo il sacro (Termine 2009).

Le sceneggiature firmate da Rafael Azcona, per il quale il cibo è una vera ossessione personale (Castellani 2007) arricchiscono ulteriormente questa tradizione di film spagnoli. Ne sono esempi significativi: *Plácido*

(L.G. Berlanga, 1961) che racconta la finta campagna filantropica organizzata da borghesi oziosi che invitavano a ospitare un povero per la cena di Natale. È la fame che spinge alcuni soldati repubblicani durante la guerra civile a passare dall'altro lato della trincea alla caccia di un animale che possa nutrirli ne *La Vaquilla* (L.G. Berlanga, 1987). In *¡Ay, Carmela!* (C. Saura, 1990) si racconta delle vicissitudini di una coppia di teatranti e di un muto durante la guerra fratricida del 1936, catturati e costretti a recitare per il *bando sublevado* davanti a un pubblico di ufficiali fascisti e di prigionieri, fino alla ribellione e il sacrificio della protagonista, con la presenza del cibo che ritma alcuni momenti chiave della storia. Nella visione anti epica della guerra offerta in questo film, la ricchezza dei pasti dei falangisti è il segno di superiorità nella battaglia: “Si los fascistas comen así todos los días, hemos perdido la guerra”, conclude Carmela (Castellani 2007). Azcona ripropone alcune di queste tematiche in *La niña de tus ojos* (F. Trueba, 1998): una troupe di comici spagnoli approda nella Germania nazista per girare una versione ispano-tedesca di un dramma andaluso. Vessati e umiliati dai dominatori tedeschi, ritrovano nel cibo la loro identità spagnola, e un piatto condiviso è anche segno di solidarietà con i prigionieri e i deportati stranieri (Castellani 2007). Azcona ha esplorato la valenza narrativa e drammatica del cibo anche ne *La grande Bouffe* (1973) e in *Ya bon les blancs* (1987) dell'italiano Marco Ferreri.

La preparazione di un piatto (o di un menù) così come la sua consumazione sullo schermo di rado rimandano unicamente alla dimensione del mero nutrimento o del piacere della cucina. Il cibo si configura piuttosto come “strumento di alterazione soggettiva e intersoggettiva” (Mangiapane 2014, 133) e le dinamiche che innesca sono quelle della trasformazione e del mutamento. Mangiapane sottolinea che, in queste narrazioni, è grazie al cibo “che si ricostituiscono i legami sociali, che si rifondano le relazioni intersoggettive, che si ricostituisce l'esistenza delle persone, delle comunità, di interi paesi” (*ibidem*). I personaggi di questo genere di film sperimentano quindi un cambiamento, un “passaggio da uno stile di vita a un altro, un superamento, una realizzazione, un riscatto” (Colombo e D'Aloia 2014, 95).

Il presente contributo si propone di considerare un breve corpus di film spagnoli (tre film di finzione e tre documentari) usciti nell'ultimo decennio che mettono al centro la preparazione del cibo da parte di chef professionisti e, analizzandone le modalità rappresentative e le dinamiche narrative, si cercherà di confermare il rapporto di funzionalità – individuato da Colombo e D'Aloia – tra il cucinare e la definizione di identità dei cuochi protagonisti sia a livello personale e intersoggettivo sia sociale.

Senza pretesa di completezza ed esaustività non si adatterà un criterio cronologico né si approfondiranno gli stilemi di genere, ma si adatterà una prospettiva più apertamente tematica, nel seno della narratologia filmica come strumento di analisi.

I cuochi protagonisti dei *cooking film* analizzati muovono da uno stato di crisi, di solitudine, di incomunicabilità o, per dirla con Mangiapane, sono personaggi che si ritrovano ai margini e hanno un problema di inclusione/esclusione rispetto a un qualche gruppo. Il cucinare diventa una proposta risolutiva, consente al cuoco di ridefinire la propria identità, il rapporto con gli altri e il mondo. L'acquisizione di competenze che sta dietro al sapere culinario diventa metafora di una nuova consapevolezza di sé, delle proprie priorità. "A livello sociale, in senso più ampio, il cucinare è sempre un atto culturale che coinvolge ingredienti e processi innervati nel processo, e dunque è forma d'espressione della loro appartenenza o disappartenenza, e della battaglia per ricostituire il valore conviviale della preparazione e del consumo collettivo del pasto" (Colombo e D'Aloia 2014, 92). Questa battaglia si combatte nel terreno solitario della cucina, dove si uniscono e si rafforzano "una componente quasi sacrale e una quasi artistica. In entrambe, infatti, è presente sia una atto di 'trasformazione' della materia sia di 'composizione'" (Termine 2009, 21). In questo procedimento, sperimentando e affinando un linguaggio proprio e personale, i cuochi al centro delle vicende considerate si cimentano in un atto "che esige un forte investimento pratico e simbolico" ed è "un modo per cercare una soluzione alla crisi dell'individuo o al suo individualismo" (Colombo e D'Aloia 2014, 92).

## 1. DIETA MEDITERRÁNEA

Il processo di transizione di Sofia, la chef protagonista di *Dieta mediterránea* (J. Oristell, 2009) "consiste nel riuscire a conciliare successo nella professione e aspettative di realizzazione di genere (matrimonio, figli ecc.)" (Mangiapane 2014, 160), approdando a tale conciliazione attraverso una condotta professionale e personale tutt'altro che ortodossa e convenzionale.

Sofia coltiva il sogno di diventare la migliore cuoca del mondo, la sua alterità è segnata dal non riconoscersi pienamente nel modello tradizionale di donna come *ángel del hogar* dedita alla cura della famiglia e della casa. Il rapporto tra cucina e personaggi femminili è una problematica

che il cinema propone frequentemente. Bragaglia ci ricorda che spesso nel cinema americano “l’indipendenza femminile è ottenuta sfruttando conoscenze che derivano dalle abituali e tradizionali mansioni casalinghe” (2002, 13) e cita numerosi esempi di donne che, sullo schermo, attraverso professioni legate in diversi modi alla cucina ottengono l’indipendenza economica o il successo, spesso sacrificando i rapporti privati. La Sofia di *Dieta mediterránea* non è però destinata ad accrescere questa lista di affermate professioniste che rinunciano all’amore. Già da piccola Sofia, dietro i fornelli, non solo impara a cucinare, ma comprende il potere seduttivo della cucina “los chicos son más simpáticos con la barriga llena”, mentre i due uomini al centro della sua vita si differenziano da subito per atteggiamenti e propensioni: il ribelle Frank seduce le turiste, mentre il diligente Toni, bagnino provetto, le salva. Con un’ellissi ritroviamo Sofia, giovane donna decisa ad abbandonare lo studio per dedicarsi alla cucina. Il mondo intorno a lei risponde a questa ambizione con sollecitazioni che, da un lato, possono ascrivere al piano dell’ordine e cercano di spingerla verso altre dimensioni: lo studio, il matrimonio e la maternità, dall’altro lato giungono stimoli che le suggeriscono di mettersi alla prova, di formarsi per diventare la migliore. Sul piano dell’ordine si collocano la madre che la invita caldamente a considerare altre professioni, dove possa “ir vestida de persona” e Toni che vorrebbe che fosse moglie e madre. Sul piano del disordine troviamo Frank, eterno seduttore, inquieto e sfuggente sempre pronto a porgerle la mano per portarla lontano dove possa affinare il suo talento culinario e il padre, bisessuale, che annuisce silenzioso e bonario a tutte le decisioni della figlia, anche le più azzardate, senza mai giudicarla, con un atteggiamento da *omnia munda mundis*. Per due volte il disordine irrompe nella vita di Sofia e lei risponde al “Vente conmigo” di Frank allontanandosi da casa e da Toni per intraprendere un momento di formazione e compiere un passo avanti verso l’agognato successo.

Il completamento della formazione di Sofia, l’inaugurazione del ristorante che porta il suo nome (frutto della collaborazione tra Frank e Toni) dove può esprimersi in piena libertà, la complicità che si istaura tra i due uomini della sua vita segna per lei una nuova fase: non oscillerà più tra il richiamo del ruolo tradizionale della donna e il suo rifiuto, tra una dimensione domestica e privata e una pubblica e di successo, ma rivendicherà una terza via, uno spazio diverso, senza ruoli, né etichette. Tra i tre si istaura un ménage non solo professionale, ma anche amoroso e familiare che risulta perfettamente funzionale al successo di Sofia. Il giorno più importante della sua carriera coincide con il ritorno di Frank, allontanatosi per un periodo in cerca della normalità, di un rapporto di coppia

convenzionale, “sin mezclarse”. Davanti agli chef accorsi da ogni dove per decretare Sofía “la miglior cuoca del mondo”, questa improbabile famiglia esce allo scoperto, tra gli applausi di tutti, parenti compresi. La comunità (dei cuochi e del paese) ammette pienamente Sofía che, con parole di Mangiapane, è un camaleonte ovvero “colui che manifesta un’identità ibrida, e viene ammesso nel gruppo in virtù delle sue qualità funambolistiche [...]. La sua presenza contribuisce a diluire l’identità del gruppo che lo accetta creandone una terza creola, risultato del mescolamento della sua cultura con quella del gruppo nel quale vuole essere ammesso” (2014, 160). Il bacio tra la madre di Sofía e il padre di Toni suggella il trionfo della mescolanza e dell’ibridazione.

## 2. FUERA DE CARTA

Le rapidissime trasformazioni della società spagnola degli ultimi quarant’anni unite alla vertiginosa crescita della sua cucina creativa sono gli elementi fondanti della commedia costumbrista *Fuera de carta* (N.G. Vellilla, 2008). Parallelamente ai cambiamenti di una nazione che, in poco tempo, è diventata pioniera della difesa dei diritti degli omosessuali, abbandonando una legislazione che li bandiva come criminali, Maxi, ha rivoluzionato la sua vita, abbandonando il paesino natale e un matrimonio di facciata per vivere liberamente la propria omosessualità, diventando proprietario e stimato chef del *Xantarella*, uno dei ristoranti più in voga del quartiere madrilenno di Chueca. Maxi accompagna la preparazione dei suoi piatti con il racconto verbale di ogni passo della creazione e costruisce una storia intorno alle portate che rimanda alla sua filosofia gastronomica: i piatti devono sedurre, soddisfare fantasie e piacere del cliente. Il panico si diffonde in cucina quando il goffo aiuto cuoco Ramiro irrompe con la notizia che il critico *Michelin* è seduto al tavolo in attesa dell’ordinazione. L’ambitissima stella dipende dalla soddisfazione di quell’uomo che, come l’acigliato critico Ego di *Ratatouille*, descritto da Marrone, brandisce con una mano la forchetta e con una la penna, trasformando la tavola in una specie di scrivania. L’atto di mangiare acquista importanza “come gesto che va detto, raccontato e soprattutto valutato. Il critico non si appresta a gustare quella pietanza per il piacere di farlo, ma sta già pensando a cosa scrivere” (2014b, 62). Maxi e i suoi collaboratori si prodigano a deliziare il palato del presunto critico che, effettivamente, pare più intento a scrivere che a mangiare, più concentrato sul giudizio che sulle sensazioni.

Terminato il pasto, lo chef, come di consueto, raggiunge la sala per ricevere le lodi dei commensali comprese quelle dell'uomo che, anziché critico, si rivela rappresentante e anziché la stella, può regalare al massimo uno sconto sull'acquisto di pneumatici *Michelin*.

La vita di Maxi, come quella di Martha protagonista di *Bella Martha* (S. Nettlebeck, 2002; cf. Bragaglia 2002; Keller 2006), è totalmente incentrata sul lavoro: entrambi sono nevrotici (lei ricorre all'aiuto di uno psichiatra, lui si consulta e si confronta con Alejandra, l'amica maîtresse, affamata di uomini), hanno costruito un'immagine di sé basata sulle proprie competenze culinarie, non accettano critiche e sono disposti anche a scontrarsi con quei clienti incapaci di apprezzare la loro arte. A sconvolgere la vita di Maxi, esattamente come quella di Martha, è una telefonata a seguito della quale Maxi si precipita in ospedale dove apprende che la ex moglie sta per morire di cancro e che a lui spetta prendersi cura dei figli, il sedicenne Edu e la piccola Ana. Una telefonata dall'ospedale annuncia a Martha che la sorella ha avuto un incidente d'auto mortale e che la piccola Lina è affidata alle sue cure finché non verrà localizzato il padre in Italia.

E mentre entrambi si cimentano, con enormi difficoltà, in questa nuova dimensione di cura e di attenzione per l'altro, scarsamente compatibile con i ritmi e gli orari del lavoro in cucina, arriva nelle loro vite anche l'amore nei panni di Horacio Peretti, un timido e affascinante ex calciatore argentino per Maxi e di Mario, un sensuale cuoco italiano per Martha. Horacio e Mario portano nei figli dei rispettivi partner un po' di calore e leggerezza: il primo convince uno scontroso Edu a giocare a calcio con altri coetanei, il secondo propone a Lina un gustosissimo piatto di tagliatelle che lei divorerà interrompendo così un lungo e preoccupante digiuno iniziato alla morte della madre.

Se, da una parte, Lina propizia l'unione tra la zia e Mario, godendosi l'atmosfera e l'affetto di una famiglia ricostituita, dall'altro, Edu reagisce con rabbia e disgusto quando scopre la relazione tra il padre e il suo allenatore di calcio. In entrambi i casi segue l'allontanamento: Lina verrà condotta dal padre in Italia, mentre Edu e Ana approdano a casa dei nonni paterni, un ambiente oppressivamente tradizionale e omofobo, in cui la loquacità del nonno paralitico si traduce in una raffica di barzellette sui gay.

Gli chef, nuovamente liberi e senza condizionamenti, tentano invano di riannodare il lavoro nei rispettivi spazi di creazione, si precipitano quindi fuori dal ristorante per ricongiungersi agli affetti. Questo distacco dai fornelli da parte di professionisti che non si erano allontanati nemmeno un giorno non è privo di conseguenze: Martha viene licenziata dall'algida proprietaria, mentre Maxi lascia la cucina nelle mani del suo bislacco

staff, consapevole che proprio quel giorno il critico *Michelin*, quello vero stavolta, farà visita al ristorante. *L'bappy end* è garantito in entrambi i casi: Martha decide di vivere in Italia con Mario e la nipote, mentre a Maxi, riconciliatosi con i figli e i genitori, non sembra importare troppo il declassamento del *Xantarella*. Si allontana leggiadro dal ristorante, ormai trattoria, per passare una giornata in famiglia, incurante dei rimproveri del nuovo proprietario Ramiro.

### 3. BON APPÉTIT, UNA HISTORIA DE AMIGOS QUE SE BESAN

Nel cuore di una Zurigo fredda, sicura ed efficiente, la cucina del ristorante dello stimato e imperturbabile chef Thomas Wackerle è un *melting pot* di culture dove si incrociano le vite di tre ragazzi alla ricerca del proprio posto nel mondo. Daniel è basco e approda in Svizzera per fare esperienza e per dimostrare il proprio talento. L'italiano Ugo è il braccio destro di Thomas e sogna un ristorante tranquillo, vicino al mare. Hanna è tedesca, è una bravissima sommelier, capace di riconoscere un vino dal primo sorso ad occhi chiusi grazie al suo potente olfatto. I tre soli in un paese straniero, si intendono fin dal primo momento, superano ogni barriera culturale e linguistica e creano un forte legame di amicizia al quale si aggrappano per superare le rispettive crisi personali. Daniel è incapace di usare nella sua vita quel coraggio che dimostra in cucina, ha paura di fare delle scelte e, pur sapendo di non amare più la fidanzata di sempre rimasta a Bilbao, non si decide a chiudere la relazione che si riduce ormai a telefonate interrotte. Ugo mal sopporta le battaglie quotidiane della cucina del grande ristorante, gli umori del capo, l'atteggiamento duro e insensibile di questi verso i collaboratori. Hanna è incastrata in una relazione con Thomas, relazione segreta solo per la moglie di lui. Il grande e stimato chef è completamente incentrato sulla sua reputazione, sulla carriera, sul nuovo ristorante che aprirà a Londra e nemmeno la gravidanza dell'amante pare distoglierlo dalle sue preoccupazioni. È Daniel che veglia su Hanna, ricoverata in ospedale dopo un malore. Sono due anime gemelle che si incontrano nel posto e nel momento sbagliato, sono gli amici che si baciano a cui allude il sottotitolo. A casa di Hanna, cucinando per lei degli improbabili spaghetti con uovo, arancio e tocchetti di menta, gli unici ingredienti rimediati nella sua cucina, imparerà che nella vita bisogna improvvisare e che non serve a nulla proteggersi dietro una maschera di cinismo. Lei riconosce al primo sorso il carattere ispanico del vino che



Daniel le ha versato: “la uva con un toque seco de tierra. De tierra pero dulce al mismo tiempo [...] con un ligero regusto de roble”, la stessa forza, dolcezza e richiamo alla terra che contraddistinguono il suo amico. Hanna, stanca della freddezza dell’attempato amante, decide di tornare a casa, a Monaco per ripartire in solitudine. Ugo ritrova la passione per la cucina in un ristorante meno prestigioso, ma più tranquillo, mentre Daniel stenta a ridefinirsi. In un primo momento si rifugia nel lavoro con una foga, un durezza e un’ambizione che lo rende sempre più simile a Thomas. Poi, non riconoscendosi in quella immagine di sé, lascia la Svizzera per ricongiungersi con Hanna, disposto a darle amore senza essere ricambiato, infine torna a casa per aprire un ristorante sulla spiaggia basca. Torna nel luogo da cui era partito, ritrovando le sue radici. La ricerca si è compiuta e con essa il mutamento e la trasformazione.

#### 4. EL POLLO EL PEZ Y EL CANGREJO

Se sullo schermo abbondano i personaggi che vestono i panni di chef, sempre più frequentemente, gli chef appaiono in contesti diversi da quella della cucina. L’ascesa sociale della figura dello chef è un fenomeno innegabile. Marrone lo descrive uscire dalla cucina, soffermarsi in sala e lanciarsi verso la città “dove diviene protagonista di differenti processi – culturali, sociali, politici, economici, religiosi, estetici... – che in essa si svolgono, formandoli e trasformandoli” (2014b, 14). Il cuoco star diventa onnipresente nei media, si trasforma in opinionista su qualunque tema, lo vediamo nei panni di crudele giudice di concorsi televisivi che spezzetta, smiuzza, odora e scruta le creazioni di concorrenti, aspiranti chef, senza mai mangiare. Tutto questo corrobora la tesi che la gastronomia “fuoriesce dall’ambiente specifico del cibo e della cucina, e anche da quello della convivialità, per insinuarsi nel bene e nel male in molte altre sfere del sociale” (*ibid.*, 42). L’imporsi della cucina spagnola nel panorama internazionale ha proiettato in questo firmamento personaggi come Adrià, Almagro e i fratelli Roca e il cinema ha puntualmente documentato l’ascesa di queste figure, sottolineandone l’abnegazione e il sacrificio così come la creatività, la capacità di creare nuovi linguaggi, lo sforzo per superare i limiti.

*El pollo el pez y el cangrejo* (J.L. López Linares, 2008) segue la preparazione e la performance dello chef Jesús Almagro al concorso culinario Bocus d’Or tenutosi a Lione nel 2007. La peculiarità e l’importanza del concorso, un vero e proprio campionato mondiale di cucina, emerge sin

dalla prima sequenza del film: una pluralità di voci di chef di età e nazionalità diverse raccontano che al Bocus d'Or non solo si va a dimostrare il proprio talento, ma a rappresentare la gastronomia e l'identità culinaria del proprio paese. La competizione è pensata come un vero e proprio match: davanti a degli spalti gremiti di tifosi, i 24 chef di altrettanti paesi dispongono di cinque ore e mezza per conquistare la giuria con due piatti, uno di carne e uno di pesce, che elaborino i tre ingredienti fissi imposti dal concorso. Nel 2007 erano quelli che danno il titolo al documentario: il pollo di Bresse, il pesce halibut e il granchio gigante. López Linares documenta la lotta e lo sforzo per superarsi di Almagro nei sei mesi che precedono il concorso, in un crescendo di tensione, frustrazione, ansia, ma anche entusiasmo e voglia di vincere. Il tempo passa e lo chef continua a cercare la sua ricetta, i due piatti che condensino originalità e eleganza, creatività e autodisciplina, quella perfezione capace di convincere l'esigente giuria. Questo grumo di tensione, di reazioni ad eventi imprevisi e stimolanti puntualmente documentati ha portato López Linares a definire il genere a cui ascrivere questo film thriller gastronomico: "se trataba de cine en estado puro, porque el cine es tensión, incertidumbre, complicidad". Arriva il momento del concorso: Jesús Almagro e il suo assistente ripetono quei gesti che hanno provato tante volte nei giorni precedenti, si muovono rapidi e sicuri, pur con qualche intoppo e alla fine si dichiarano soddisfatti: è stata la loro miglior prova dall'inizio di questa avventura. Il giorno successivo le riprese seguono Almagro che incita i colleghi e avversari, osserva e commenta le portate dei migliori, attende trepidante il risultato. Non nasconde la delusione quando vengono scanditi i nomi dei vincitori delle varie sezioni, fino alla proclamazione della Francia, Bocus d'Or. Il verdetto è agrodolce: si è aggiudicato solamente il nono posto, ma è il miglior risultato di sempre della Spagna. López Linares ha voluto raccontare la lotta di un uomo per essere migliore, sullo sfondo la cucina: luogo pieno di emozioni, piccoli drammi e allegrie, tensione e stress e per nulla scevro da quell'ossessione per il trionfo che pervade la società intera.

## 5. EL BULLI

Nello stesso 2008 uno degli invitati speciali del Festival di Berlino è stato Ferran Adrià, chef, creatore, artista personaggio pubblico, star de *El Bulli* (*elBulli*, dal 2000, su imitazione di trend tecnologici come iPhone, iPod...), tre stelle *Michelin* e nominato cinque volte miglior ristorante del

mondo. Con la nascita de *elBulli* negli anni Sessanta si realizza il sogno del dottor Shilling, medico tedesco appassionato di gastronomia e folgorato, come la moglie Marketta, dalla cala Montjoi a Roses, in Catalogna, poco distante da Girona. La coppia si stabilisce qui alla fine degli anni Cinquanta insieme ai loro bulldog (da qui il nome e il simbolo del ristorante) e iniziano un'avventura che li porta ad acquistare un terreno, ad aprire un minigolf, un *chiringuito*, ampliato poi in ristorante. All'epopea de *elbulli* dalla sua fondazione fino al 2009 è dedicato il documentario di David Pujol *ElBulli, historia de un sueño*, presentato come *work in progress* proprio alla Berlinale del 2008. Il documentario esplora principalmente la creazione da parte di Ferran Adrià di un linguaggio personale, sempre più codificato e i rapporti con l'avanguardia artistica avvalendosi di interviste allo chef e ai suoi collaboratori, a clienti, amici, esperti e giornalisti, oltre che di immagini d'epoca, foto di Guillamet, già incaricato di illustrare i libri di cucina dello chef catalano.

Il documentario suggerisce da subito il profondo legame tra *elBulli* e il mare che lo lambisce: viene accostato il pullulare di vita silenzioso di un fondale marino a quello frenetico e rumoroso della cucina di un ristorante, poi la macchina da presa emerge dalle acque per mettere a fuoco un edificio bianco con l'inconfondibile effigie del bulldog. In 154 minuti (risultato di un montaggio ridotto del documentario realizzato da Pujol per la Radio Televisione Spagnola composto da nove capitoli di un'ora circa) il regista racconta il succedersi degli chef che portano l'alta gastronomia e una clientela di alto livello a *elBulli*, fino all'arrivo della prima stella *Michelin* nel 1975. Viene sottolineata l'importanza del contatto e la conoscenza della cucina di altri paesi, attraverso la pratica dei viaggi e gli stage all'estero propiziata dagli Shilling per lo staff. "El azar ha escrito grandes páginas de la historia", anche della storia de *elBulli*. Dopo l'arrivo di Soler nel 1981 e la seconda stella *Michelin* (1982), il ventiduenne Ferran Adrià arriva nel 1983 a *elBulli* per uno stage, convinto da un giovane cuoco del ristorante di Roses incontrato casualmente durante il servizio militare. Le prime parole nel documentario dello chef che ha rivoluzionato il mondo della cucina tendono a sottolineare la sua normalità: una vita normale, nel seno di una famiglia normale, senza nessuna particolare passione da piccolo per la cucina, il sogno di diventare calciatore, come tanti ragazzi, e un lavoro casuale come lavapiatti trovato grazie a un amico di famiglia che lo introduce in questo mondo. Apprendiamo dalle sue parole che l'affanno creativo che lo ha sempre contraddistinto si è innescato quando a Nizza, in occasione di uno dei molteplici stage formativi, ha appreso la teoria dello chef Maximin in materia di creazione: "crear es no copiar".

Da quel momento lo sguardo si sposta dall'esterno (imitazione dei modelli, in particolare della *nouvelle cuisine*) all'interno (sperimentazione, espressione individuale), la mediterraneizzazione della sua cucina va di pari passo con la modernizzazione: i prodotti della gastronomia catalana, anche i più popolari, entrano nell'alta cucina per essere elaborati e presentati in modi sempre più sofisticati, "Nuestra personalidad entraba en un gazpacho y en un típico mar y montaña", spiega Adrià i cui interventi nel documentario hanno spesso come sfondo il mare increspato dalla tramontana: l'ispirazione viene da quel mare, dalla natura, dall'arte di Gaudì. Progressivamente andrà incorporando elementi della cucina del mondo dal Messico all'India, dalla Cina al Magreb, ma su tutte si noterà l'influenza del Giappone che insegnerà a Adrià che si può cucinare oltre che con il corpo e l'intelletto anche con l'anima.

Le immagini sottolineano l'importanza di un luogo di sperimentazione diverso da quello legato al servizio di un ristorante: la chiusura invernale de *elBulli* decisa già nel 1987 e l'esperienza di Adrià che nel 1991 aveva vissuto e lavorato nello studio di uno scultore, potendo osservare da vicino il processo creativo di un artista, confrontandolo con il proprio, portano alla nascita del *Laboratorio elBulli* a Barcellona dove un team creativo si muove tra quaderni, appunti, utensili e modernissime macchine, alla ricerca di nuove combinazioni e contrasti tra sapori, temperature e consistenze. Nascono così le spume (nel 1994 la prima, fredda di fagioli bianchi, accostata a ricci di mare in salsa caldi), si arriva alla separazione dei confini tra dolce e salato (sempre nel 1994 il primo sorbetto salato), alla sferificazione (sfere che racchiudono un liquido) fino all'esplorazione della possibilità del nitrogeno liquido. Scienza applicata alla cucina, tanto che nei primi anni Duemila alcuni scienziati entrano a far parte del team del Laboratorio.

Adrià codifica un nuovo linguaggio, decostruttivista per sua stessa definizione, poiché sovverte le più comuni strutture, classificazioni e sistemi concettuali e scardina separazioni e differenziazioni indiscusse fino a quel momento. Collaboratori, amici ed esperti intervistati da Pujol sottolineano che il principale apporto di Adrià è stato quello di trasformare la cucina in uno spazio di piacere intellettuale e non solo fisico, di averla liberata dalla necessità di nutrimento per farla diventare espressione individuale. Gli viene riconosciuto il merito di aver arricchito il discorso gastronomico mettendolo in relazione con la scienza, la sociologia, la letteratura e, naturalmente l'arte: Adrià è l'unico chef al mondo ad essere stato invitato a *Dokumenta* (2007), importante mostra di arte contemporanea che si tiene a Kassel (Germania) (Domene-Danés 2013). La sua stella ha acceso

i riflettori sulla cucina spagnola intera, “deslumbra a todo”, sottolinea il collega Juan Mari Arzak, con profitto anche per i colleghi meno famosi.

Il documentario ricostruisce tutte le tappe della consacrazione planetaria dello chef: dal “passaggio di testimone” di Joël Robuchon che nel 1995 lo riconobbe pubblicamente come il miglior cuoco del mondo, la terza stella ottenuta nel 1997, la copertina dell’inserto domenicale *El país semanal* del 1999, la prima dedicata a uno chef, “il migliore del mondo” come veniva definito, la copertina e un reportage di 25 pagine sul *New York Times* nell’agosto del 2003, a pochi mesi dalla dichiarazione di guerra all’Irak, con il governo di Aznar – non gli spagnoli – a sostegno degli americani e, infine, il *Time* che lo inserisce tra i cento uomini più influenti al mondo nel 2004, a fianco di Bush, Bin Laden e il papa.

## 6. EL SOMNI DEL CELLER DE CAN ROCA

All’insegna dell’interdisciplinarietà è anche il lungometraggio di Franc Aleu *El somni del Cellar de Can Roca* (2013, presentato a Berlino nel 2014) che mostra il processo creativo di oltre quaranta artisti internazionali per dare vita a una cena unica articolata in un preludio e dodici atti, come un’opera, con le creazioni gastronomiche dei fratelli Roca, del ristorante *El Cellar de Can Roca* (Girona, miglior ristorante al mondo nel 2013 e nel 2015). La pellicola combina il linguaggio proprio del documentario con altri stilemi narrativi e si configura come un’opera indipendente e complementare a *el somni*, il sogno. L’opera è intesa qui filologicamente come *tante cose insieme*: il libretto, la musica, l’interpretazione, la danza, il teatro, la scultura, la drammaturgia, la scenografia, i costumi e il cinema uniti alla gastronomia. I dodici commensali (tra cui Ferran Adrià, musicisti, scienziati, attori) sono condotti attraverso un viaggio che vuole stimolare tutti i sensi: mentre le creazioni dei Roca sono serviti in vasellame creato per l’occasione, su un tavolo scorrono immagini audiovisive, così come sulle pareti, raccontando la storia. Un’arte d’avanguardia – le installazioni audiovisive – che supportano la cucina di avanguardia con l’aspirazione di forzare i limiti, rompere ogni guscio per arrivare alla *Gesamtkunstwerk*, la fusione delle arti.

I fratelli Roca sono protagonisti anche del documentario diretto da Luis González e Andrea Gómez, *Cooking Up a Tribute* (presentato all’ultima edizione del Festival di Berlino), un *road (cooking) movie* che racconta la loro tournée: cinque settimane, sei città di quattro paesi, Stati Uniti,

Mesico, Colombia e Perù. Hanno sperimentato e combinato i migliori ingredienti di ogni territorio dando vita a più di cinquanta nuovi piatti, rendendo omaggio alle tradizioni alimentari sudamericane, con la convinzione che la gastronomia sia motore di sviluppo economico e sociale.

## CONCLUSIONI

Il cinema ha esplorato il linguaggio simbolico del cibo non solo in termini di preparazione, ma anche di servizio e di consumo. Nel corpus di *cooking film* selezionati si è riscontrato che il cucinare è atto trasformativo, strumento di alterazione soggettiva e intersoggettiva. È possibile riscontrare anche il dispiegarsi di quelle retoriche che Colombo e D'Aloia hanno riconosciuto proprie del genere. In primo luogo quella dell'apprendimento: sia Sofia che Daniel si sottopongono a un *training*, a un addestramento. Fanno scuola di cucina presso chef più esperti, mal sopportando in certi casi i dettami che vengono dai maestri, perché imbrigliano la loro creatività. Allora azzardano, osano e vincono. Allo stesso modo i documentari analizzati tendono a sottolineare che l'affermazione di uno chef è frutto di studio, formazione, stage o estenuanti allenamenti per preparare una performance. Nei film di finzione si dispiega la retorica della degustazione dell'altro: assaggiare "come forma non solo di contatto con l'altro, ma anche di impossessamento" (Colombo e D'Aloia 2014, 93). Ancora, la retorica dell'accettazione sociale è tratto comune al corpus. Sofia si muove in un ambiente maschilista in cui predomina l'idea che le donne non cucinano per denaro. Le sfide che affronta e vince si giocano su più livelli. Maxi non ha bisogno di affermarsi come cuoco, bensì come individuo che ha fatto delle scelte 'diverse' e, forte dell'amore di Horacio, capace di fare *coming-out* in diretta TV in mezzo a una trasmissione calcistica, rompendo i noti tabù di questo ambiente, troverà il coraggio di tornare nel paese natale. Daniel ricorre mezza Europa prima di tornare nella sua città per dimostrare a tutti, non ultimo al padre che si è rifatto una vita lontano, il proprio valore. Ma anche Adriá, in un passaggio del documentario, non manca di sottolineare le defezioni dei molti che non hanno compreso il suo gioco avanguardistico. Tutti questi cuochi sullo schermo sono immersi inoltre un percorso di sperimentazione e ricerca, non solo in cucina, pronti a illuminarsi per una nuova alchimia, perché, con Brillant-Savarin, "la scoperta di un manicaretto nuovo fa per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella" ([1825] 2008, 7).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Bernardi, Auro. 1998. *Luis Buñuel*. Genova: Le mani.
- Bragaglia, Cristina. 2002. *Sequenze di gola. Cinema e cibo*. Fiesole: Cadmo.
- Castellani, Jean-Pierre. 2007. "Comer en la guerra civil. Representación y papel de la comida en ¡Ay Carmela!". *Revista de Filología Románica* anejo V: 357-367.
- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. (1825) 2008. *Fisiologia del gusto, o, Meditazioni di gastronomia di gastronomia trascendente*. Bra: Slow Food.
- Colombo, Fausto, e Adriano D'Aloia. 2014. "Gastronomia mediale. Riti e retoriche del cibo nel cinema, nella televisione e nella Rete". In *Attraverso il convivio. Cibo e alimentazione tra bisogni e culture*, a cura di Francesco Botturi e Roberto Zoboli, 88-100. Milano: Vita e Pensiero.
- Domene-Danés, Maria. 2013. "El Bulli: Contemporary Intersections Between Food, Science, Art and Late Capitalism". *BRAC – Barcelona Research Art Creation* 1: 100-126. [24/09/2015]. <http://www.hipatiapress.com/hpjournals/index.php/brac>.
- Gelsi, Salvatore. 2002. *Lo schermo in tavola. Cibo, film e generi cinematografici*. Mantova: Tre lune.
- Keller, James R. 2006. *Food, Film and Culture: A Genre Study*. Jefferson - London: Mc Farland & Company.
- Mangiapane, Francesco. 2014. "Scontri etnici e corpi gloriosi. Mangiare al cinema". In *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, a cura di Gianfranco Marrone, 133-166. Roma: Carocci.
- Marrone, Gianfranco. 2014a. "Introduzione". In *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, a cura di Gianfranco Marrone, 11-24. Roma: Carocci.
- Marrone, Gianfranco. 2014b. *Gastromania*. Milano: Bompiani.
- Termine, Liborio. 2009. *Mangiare con gli occhi. Stare a tavola nel cinema*. Genova: Le mani.