

Luigi Ceccarelli

## CIBARIE DI SCENA

“Le cibarie di scena non mancano mai in ogni film. Le cibarie dovranno quasi sempre essere vere perché quasi sempre dovranno venire consumate. Le frutta che servissero solo di decorazione potranno con minor costo e con miglior apparenza venire usate finte. Le bevande alcoliche saranno sempre sostituite da miscele di acqua e sciroppi che abbiano il colore voluto e che siano potabili.”

Una così chiara e dotta definizione appare nel *Manuale del produttore di film* di Valentino Brosio (Edizione dell'Ateneo, Roma, 1956) che è il *vademecum* più serio e puntuale sull'organizzazione e sulla realizzazione di un'opera cinematografica. *Cibarie di scena* è un termine che figura nei preventivi di spesa e nei bollettini del fabbisogno per la lavorazione di ripresa: la responsabilità delle *cibarie di scena* spetta normalmente all'attrezzista sotto le direttive stilistiche e culturali dell'ambientatore. Per cibarie di scena s'intende quindi tutto quello che appunto in scena, sul set (come oggi si dice), si mangia, s'ingerisce secondo le esigenze previste dal copione; per esempio: dalla gomma americana al pasto dell'uomo primitivo, dal sorbetto settecentesco al panino di una gita scolastica ambientata negli anni '30, dal sofisticato picnic all'elaborata e sontuosa cena d'ambasciata e così via. Da un punto di vista filologico il vocabolo *cibarie di scena* a prima vista, a crudo, sembra tratto dal linguaggio di un ufficiale giudiziario in una fiscale e fredda sua notificazione; tutti sappiamo, viceversa, quanto mai il mangiare e il bere nella magica finzione della recita, nello svolgimento dello spettacolo, nel racconto per immagini, possiedano uno specifico significato e rivestano un ruolo di grande emozione e rilievo.

Ma qual è il “dietro la facciata” o meglio, cosa accade dietro la macchina da presa durante l'andamento delle riprese, cioè prima che queste emozioni arrivino al pubblico sul-

lo schermo. Questi cibi anche se preparati con la massima cura, anche per un ossequioso riguardo ai palati delle grandi star che li devono mangiare, sono molto al di sotto di una mediocre valutazione gastronomica.

Proprio per illudere il più possibile i divi, quasi sempre consapevoli di andare incontro ad un supplizio culinario, dietro la macchina da presa c'è un gran movimento di camerieri in guanti bianchi con lucide guantiere d'argento con le *cibarie* pronte ad entrare in *scena*: si crea una sgangherata e surreale atmosfera da "Chez Maxim" che dovrebbe edulcorare il patimento del grande interprete nell'attimo del suo primo boccone, dopo il ciack. Ho avuto tante confidenze di attrici e di attori riguardo le *cibarie di scena* e quasi tutti, senza essere intenditori della buona cucina, hanno espresso giudizi molto negativi sulla bontà di quanto avevano dovuto ingerire: in definitiva mangiavano per preminente obbligo contrattuale. Se si tiene conto poi che una scena, tra prove e riprese, può essere ripetuta fino a venti volte, si può capire il disgusto degli attori; è probabilmente uno dei momenti più bassi ed avvilenti che si presenta loro nell'esplorazione del sacro fuoco dell'interpretazione; forse peggiore che recitare una scena d'amore non desiderata o rivestire un ruolo abietto per un intero film: bisogna essere veramente dei grandi attori e nascondere la nausea il più possibile.

Esistono, al contrario, episodi di fame pura; durante le prove di un film in costume, in un salone di ricevimento era stato predisposto un lunghissimo tavolo sul quale c'era un'infinità di pasticceria minuta; al termine di ogni prova, il direttore di scena, impensierito, si rendeva conto che le comparse, senza alcuno scrupolo, si mangiavano tutto, fino all'ultimo minuto pezzetto. La pasticceria non sarebbe bastata per le riprese che dovevano ancora effettuarsi: davanti agli occhi dei figuranti affamati, fu irrorata con la "macchinetta" del Flit una ragguardevole quantità di liquido insetticida sulla desiderata minuta pasticceria. Si racconta che al termine delle riprese, alla fine della guerra chimica scoppiata tra pro-

duzione e comparse, una notevole quantità delle avvelenate *cibarie di scena* era stata comunque divorata. Aveva vinto la fame delle comparse.

Assoluto e totale era il rapporto che passava tra le *cibarie di scena* e Michel Simon, notissimo interprete svizzero di tanti film diretti da registi come Dreyer, Renoir, Duvivier, Clair: Simon era un omone, lento e massiccio, con un'indimenticabile faccia torva da reperto archeologico; egli divorava, letteralmente, le *cibarie di scena* qualunque esse fossero, buone o cattive, fredde o bollenti, con rumorosa primordiale voracità. Raccontano alcuni, esterrefatti, che non risparmiò neppure un trionfo di frutta eseguito perfettamente in delicato gesso colorato: dovettero a fatica levarglielo dalla bocca insaziabile.

Luchino Visconti, il mago tiranno del vero (si rievoca il suo rigore per avere fiori veri aereotrasportati quotidianamente dalla Liguria in Sicilia per il "Gattopardo", cavalli bosniaci veri in uso dell'armata austriaca per "Senso", vestiti veri di contadini lucani per gli attori di "Rocco e i suoi fratelli") pretendeva quindi che durante le prove le *cibarie di scena* fossero anch'esse vere e perciò commestibili: una cucinetta da campo era sempre in funzione per la preparazione di veri brodi di pollo con prevedibili cacarelle dei valenti attori che avevano dovuto ingugitarle per tutto il lungo periodo delle prove.

Gli studiosi di cinema, nei loro saggi, nelle loro indagini da botanici del fotogramma, dovrebbero farci sapere di più della gastronomia di scena: le torte in faccia delle comiche americane, le feste e il fasto con i pampini di uva nei triclini alla Duilio Cambellotti dei film muti antichi romani, qualcosa di più nuovo su "Il pranzo di Babette" dal quale emerge tutta una cultura gastronomica nordica e protestante, darci ulteriori notizie su "La grande abbuffata" (ci fu una consulenza gastronomica di Fauchon), un'approfondita analisi su "La ricotta" di Pasolini, in relazione ad una cultura cristiano-mediterranea, trarre significati e simboli dalla sensualità del pasto fra i due protagonisti in "Tom Jones", descrivere il

mondo e il clima romanesco dei film magnoni de "La famiglia Passaguai" con Ave Ninchi ai fornelli, Carlo Delle Piane come "Pecorino", cofane di pastasciutte, Alberto Sordi che le affronta, slabbrate atmosfere alla Attalo. E, ancora, i fagioli scuri nei western, le frittelle con lo sciroppo di acero, mangiate la mattina dalle famiglie americane nelle loro cucine. Sono tutte schegge, logotipi e rituali ricorrenti ma che nello spettacolo costituiscono un fatto rilevante.

Il bellissimo ricordo che abbiamo di Greta Garbo e di Marilyn Monroe nei loro pranzetti e cenette in "Ninotchka" e in "A qualcuno piace caldo" dipende dalla bontà dei loro mangiarini o dalla loro bravura di interpreti costrette a far buon viso a cattivo boccone? Noi non lo sapremo mai. Chi, comunque, superò il dilemma fu Charles Chaplin in "La febbre dell'oro" con la più indimenticabile mangiata senza *cibarie di scena*: quella in cui il grande Charlot, eroe sempre misero ed affamato, scarnifica fino all'ultimo laccio un paio di scarpe simulando l'abituale spolpamento di un banale pollo arrosto.