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 profittevole 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 Fourquette si mastica letteratura

Pane e cultura. Le Murate Firenze, dal carcere alla libertà artistica

Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo (seconda parte)

Pane e cultura. I più famosi bar sullo schermo (prima parte)

Pane e cultura. Villa Necchi a Milano: la casa-museo è anche caffè

Pane e cultura. Sapor di Storia: cene e arte a Taranto vecchia

Pane e cultura. Moak: il caffè letterario è un concorso di scrittura

Pane e cultura. Filippo Venturi: quando è l'oste a giudicare il cliente

Pane e cultura. Macondo: i lettori bevono al bar

Pane e cultura. Cucina Kapuscinski: la radio è "gastroculturale"

Pane e cultura. Kitchen confidential: cucine (d'autore) da incubo

Pane e cultura. La nuova sede della Libreria del mondo offeso

Pane e cultura. Ritrovare i ritmi lenti nel bistrò milanese

Pane e cultura. Quando il ristorante finisce al cinema

Pane e cultura. Lo scrittore che ambienta i gialli nel proprio caffè

Pane e cultura. Bistrot del Teatro Out Off: versatile ed essenziale

Pane e cultura. Contadinner: le cene dell'"hub rurale" VàZapp'

Pane e cultura. Altroquando Roma: cultura trasversale fra libri e birre

Pane e cultura. Il film In grazia di Dio selezionato per il Giubileo

Pane e cultura. Scaletta: vent'anni di arte e buona cucina a Milano

Pane e cultura. Hart Napoli, il ristocinema

Pane e cultura. Upcycle cafè Milano: il bike cafè conviviale

Pane e cultura. Milano: Porta Ticinese cambia verso in libreria

Pane e cultura. Skantinato 58: caffè, libreria e biblioteca

Pane e cultura. Kublai Lucera (FG): il cibo è racconto

Pane e cultura. Adelmo Monachese: “I cuochi tv sono…”

Pane e cultura. Filippo Venturi, ristoratore e scrittore

Pane e cultura. Lo chef al cinema assaggia “Il sapore del successo”

Pane e cultura. Un sommelier fra le nuvole: percorso fra vino e fumetti

Pane e cultura. Street food: il fenomeno è in libreria

Pane e cultura. Gogol & Company: libreria fa rima con osteria

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

Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea

Pane e cultura. BBeP Locorotondo (BA): bottega culturale di qualità

Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill

Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore

Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling

Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria

Pane e cultura. La loggia: un art cafè a Carovigno (BR)

Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un “non hotel” nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all’arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia