

CuCinema – corti a portata un'idea di PresaVisione Ass. Cult.

Interno, sera. Casa di Andrea

"Pronto? Sì, buongiorno, volevo prenotare per il 27 la serata CuCinema. Quattro persone."

"Bene! A che nome?"

"metta pure Andrea"

"Andrea. Mi raccomando, cercate di essere puntuali: la serata sarà più piacevole per tutti così"

"Va bene, alle nove saremo seduti"

"Grazie mille, a presto e buona giornata!"

"A presto!"

27 gennaio, CuCinema.

Interno di Frantoio sociale - Buti.

Andrea e gli amici entrano (in orario!) e si guardano intorno. I tavoli non sono disposti a seconda del numero di prenotazione, ma sono messi a schiera, tutti in fila, come alle elementari.

In alto, sul soffitto, due proiettori ci fanno compagnia con immagini "di sfondo" che, tra luci soffuse e musica -a volume sufficientemente basso da permettere la conversazione- scaldano l'ambiente.

La sala conterrà al massimo 40 coperti, l'ambiente è familiare.

A. chiede alla cameriera:

"Ciao! Senti, scusa, i nostri posti?"

"Nome di prenotazione?"

"Andrea"

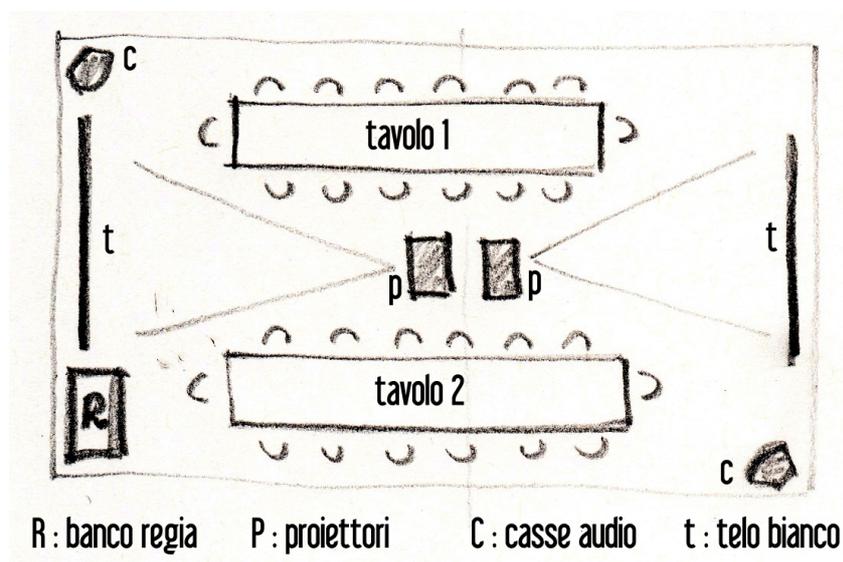
"Andrea. Qui!"

"Credevo fossero tavoli separati..."

"mah, a volte lo sono... stasera, visto che lo spazio lo permette, abbiamo deciso per questa veste "sociale". Vedrete che alla fine della serata vi sarete fatti nuove conoscenze"

"Ottimo. Grazie"

"A voi! Buon appetito e buona visione!"



Il gruppo di Andrea si siede. Entro qualche minuto tutti gli invitati sono seduti, e la cameriera dal centro della sala richiama l'attenzione generale e inizia a parlare:

“Salve! Io sono Greta, e faccio parte di un'associazione culturale che si chiama PresaVisione. PV si occupa di Cinema, produzioni video, formazione visiva e simili. CuCinema fa parte di un progetto per la diffusione dei cortometraggi d'autore, all'interno del quale ci sono anche serate di proiezione, diciamo, “classiche”. CuCinema è una formula diversa, una divertente anomalia che prevede di servire i nostri ospiti a tavola come in un normale ristorante, ma tra una portata e l'altra noi spegneremo la luce richiedendo il vostro gentile silenzio, vi proporremo delle brevi proiezioni e poi tutto tornerà “normale”. I tavoli sono disposti in questo modo per permettervi di scambiare idee sui cibi e sui corti, se volete, e per non dovervi girare per guardare gli schermi proiettiamo su due superfici distinte. I piatti sono in “armonia” coi video, quindi potrete divertirvi a scoprire il “tema” che li lega. In cucina e in sala il personale è di PV. Non vi rubo altro tempo: buon appetito e buona visione!”

Arriva l'antipasto. Fettine di pane nero abbrustolite, alcune guarnite con sottili strisce di lardo toscano, altre con un formaggio sardo, il tutto con qualche filo di aceto balsamico. Vino rosso delle colline toscane. Pare che il cibo, a parte quello proveniente dalla sardegna, sia tutto bio e a km zero.

L'antipasto fa il suo lavoro: stuzzica il palato, stimola la voglia di vino, Andrea e gli amici si guardano soddisfatti. I camerieri tolgono i piatti. Come fossimo a teatro, le luci tacciono una volta, due, tre. Alla terza il buio resta con noi, e si gode la proiezione del primo cortometraggio.

Dopo pochi minuti un applauso chiude la proiezione, la luce si accende e i commensali hanno facce diverse dall'inizio della cena. Alcuni sono evidentemente compiaciuti del video, altri hanno l'espressione interrogativa di chi non è sicuro di aver capito cosa ha appena visto. Alcuni fanno gli indifferenti per darsi un tono.

A: *“E com'è che questo si lega all'antipasto?”*

Giulia: “Ah, vero, sono a tema. Il lardo è bianco come la stanza.... il nero dell'aceto potrebbe essere la figura del vecchio che sfoglia il libro.....”

Il vicino: *“Ah, sì, vedrai che è così! ah, scusate, sono Mario”*

A: *“Andrea. Dite che sono associati per colore? Allora no.... il nero dell'aceto è l'inchiostro del libro, il bianco del lardo le pagine e il pane scuro la copertina! Abbiamo “mangiato il libro!”*

Ridono. Intanto la cameriera serve il primo: una zuppa sarda, una sorta di “millefoglie” di pane carasau guarnita con pomodoro, formaggio e un brodo di carne. Sono tutti molto curiosi di assaggiarla, infatti i cuochi hanno già “colpito” con l'antipasto che tutti hanno trovato stuzzicante. Il lardo di scioglieva in bocca. Chissà se ci crederebbero se gli dicessimo che lo fanno per la prima volta....!

La musica riprende, i proiettori suggeriscono, a luci accese, immagini di gocce di colore nell'acqua, giochi di forme astratte e di colori. Niente di impegnativo, solo un sottofondo audiovideo: non serve guardare, gli schermi riempiono solo la vista periferica. Sono modestamente proponenti, come dire.

I commensali brandiscono i cucchiari e iniziano l'avventura sarda. I palati si impressionano a contatto del formaggio sardo, mezzo pecorino e mezzo caprino... il vino smorza l'attacco, amalgama le papille e invita al secondo cucchiario. Tutti gradiscono la zuppa, alcuni chiedono il bis. La cameriera sembra avere i pattini.

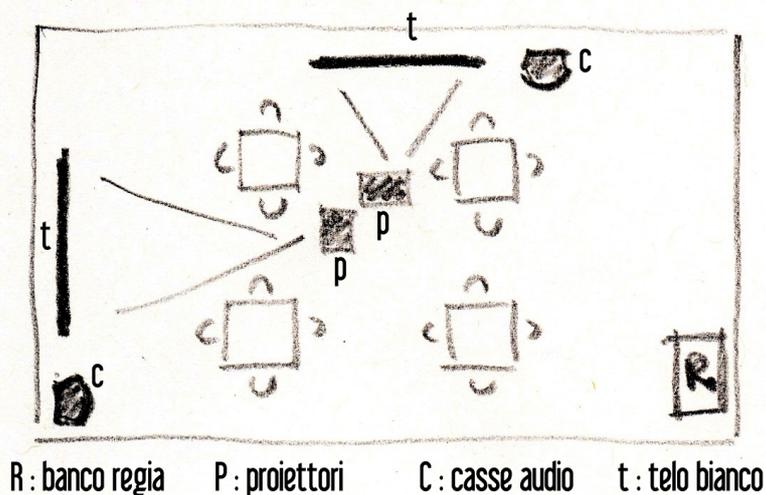
I piatti vuoti vengono portati in cucina e luce ci lascia di nuovo una, due e tre volte. Inizia la proiezione. Pochi minuti, poi gli occhi servono di nuovo, le facce un misto di emozioni.

La serata procede così, lenta da slow food, ma inesorabile. Sui tavoli sono stati messi dei moduli da riempire, con le preferenze dei piatti e dei corti. Qualcuno si diverte a scarabocchiare, qualcuno li usa come origami, alcuni scrivono all'associazione il loro contatto, ma tutti, alla fine, lasciano le loro preferenze. E quasi tutti hanno capito, o almeno si sono fatti un'idea in merito, il legame tra piatto e video. Tutti soddisfatti della cucina, il vino toscano ancora una volta ha scaldato uoglie e cuori. Alcuni dei commensali si scambiano indirizzi email, molti sono giù fuori a fumare una sigaretta in compagnia di chi, fino a un paio d'ore fa, era uno sconosciuto.

Dopo cena, dopo il caffè, lo staff dell'associazione propone infine, per chi vuole restare a "tirar tardi", una ridotta gamma dei lavori in archivio... magari un corto horror, che durante la cena stomaci delicati potrebbero non gradire....

QUESTO E' CUCINEMA: "UN INUSUALE CONNUBIO TRA CUCINA E CINEMA", IN UN'OTTICA CUI "SI MANGIA CON GLI OCCHI", IN TUTTI I SENSI. I PIATTI SONO SERVITI CON CURA, GUARNITI E SPESSO MOLTO COLORATI.

LA SERATA E' MOLTO ADATTABILE ALLE VARIE CIRCOSTANZE: PUO' ESSERE USATO UN SOLO PROIETTORE, I TAVOLI POSSONO ESSERE "A SCHIERA" O A NUMERO DI PRENOTATI. PUO' ESSERE FATTO IN INTERNI O IN ESTERNI, BASTA NON ESSERE IN PROSSIMITA' DI UNA STRADA TROPPO TRAFFICATA, ALTRIMENTI LA PROIEZIONE POTREBBE RISENTIRNE. PUO' ESSERE FATTO CON CIBI CALDI, FREDDI, A "TAPAS", VOLENDO ANCHE SOTTOFORMA DI APERITIVO.



IL LUOGO CHE OSPITA L'EVENTO DOVREBBE AVERE ALMENO UNA CUCINA, O DEI FORNI PER SCALDARE LE PORTATE: NON E' IMPORTANTE CHE SIA GRANDE O PICCOLO (BEH, NON TROPPO PICCOLO, OVVIAMENTE.....).

E' MOLTO IMPORTANTE LA PUNTUALITA' PERCHE' I TEMPI SIANO BEN SCANDITI, TUTTI MANGIANO E GUARDANO INSIEME.

CUCINEMA E' UNA SERATA ENO-GASTRO-CULTURALE, DOVE I CORTI NON DEVONO PER FORZA ESSERE COMICI: IL PUBBLICO E' COMUNQUE SOTTOPOSTO A UNO "STIMOLO CEREBRALE", PERCHE' NON E' SPETTATORE PASSIVO, BENSÌ ATTORE DELL'EVENTO, SPETTATORE DELLA PROIEZIONE, CRITICO CINEMATOGRAFICO IMPROVVISATO, DEGUSTATORE IN QUANTO PORTATORE SANO DI PAPILLE GUSTATIVE FUNZIONANTI.

SE POI AMA IL VINO SI RASENTA LA PERFEZIONE.