«SINESTESIEONLINE»

Periodico quadrimestrale di studi sulla letteratura e le arti Supplemento della rivista «Sinestesie»

> Numero 10 Dicembre 2014

«SINESTESIEONLINE»

Periodico quadrimestrale di studi sulla letteratura e le arti Supplemento della rivista «Sinestesie»

ISSN 2280-6849

Direzione scientifica

Carlo Santoli Alessandra Ottieri

Direttore responsabile

Paola De Ciuceis

Coordinamento di redazione

Laura Cannavacciuolo

Redazione

Domenico Cipriano Maria De Santis Proja Carlangelo Mauro Apollonia Striano Gian Piero Testa © Associazione Culturale

Internazionale

Edizioni Sinestesie

(Proprietà letteraria) Via Tagliamento, 154 83100 Avellino

www.rivistasinestesie.it - info@rivi-

stasinestesie.it

Direzione e redazione

c/o Dott.ssa Alessandra Ottieri Via Giovanni Nicotera, 10

80132 Napoli

Tutti i diritti di riproduzione e traduzione sono riservati.

Comitato Scientifico

LEONARDO ACONE (Università di Salerno)

EPIFANIO AJELLO (Università di Salerno)

RENATO AYMONE (Università di Salerno)

Annamaria Andreoli (Università della Basilicata)

ZYGMUNT G. BARANSKI (Università di Cambridge - Notre Dame)

MICHELE BIANCO (Università di Bari "Aldo Moro")

GIUSEPPE BONIFACINO (Università di Bari "Aldo Moro"

RINO L. CAPUTO (Università di Roma "Tor Vergata")

ANGELO CARDILLO (Università di Salerno)

MARC WILLIAM EPSTEIN (Università di Princeton)

LUCIO ANTONIO GIANNONE (Università Del Salento)

ROSA GIULIO (Università di Salerno)

Alberto Granese (Università di Salerno)

EMMA GRIMALDI (Università di Salerno)

SEBASTIANO MARTELLI (Università di Salerno)

MILENA MONTANILE (Università di Salerno)

FABRIZIO NATALINI (Università di Roma "Tor Vergata")

Antonio Pietropaoli (Università di Salerno)

Mara Santi (Università di Gent)

Sommario

Articoli

LEONARDO ACONE

Del necessario incanto. Nota su letteratura, arti, infanzia e meraviglia

LUCILLA BONAVITA

Il francescanesimo nella poesia di Orazio Costa

Dante Della Terza

Salvatore Di Giacomo gestore delle trame di sopravvivenza di un suo personaggio: Assunta Spina

EMY DELL'ORO

La formazione del Sabellico e la vita di Pomponio Leto

SERGIO DOPLICHER

La visione lucreziana di Giorgione e sue memorie nella pittura di Tiziano

Angelo Fàvaro, Poeti incompresi al/dal cinema. Leopardi e Pasolini nei film di Martone e Ferrara

Deborah Ferrelli, *Poesia è vita: Dorothy Wellesley e William Butler* Yeats

Gabriella Guarino

Cenni al simbolismo animale, vegetale e minerale nei canti della violenza dell''Inferno' di Dante: Parte II

Alberto Iandoli, Storia dell'Istituto d'Arte di Avellino

MILENA MONTANILE

La vita di Carlo Gesualdo tra verità biografica e riscrittura romanzesca

MILENA MONTANILE

Il Boccaccio di Camilleri

Fabrizio Natalini

Ugo Tognazzi: l'uomo immagine della cucina italiana

Anna Pozzi

Il divertito sovvertimento parodico di Dino Buzzati: «Il libro delle Pipe» e «Egregio signore, siamo spiacenti di...»

CHIARA ROSATO

L'involucro dell'amata. Sulle metafore astronomiche nella Descriptio' di Laura

Nadia Rosato

'Alcyone': il valore ditirambico della parola

MARIO SOSCIA

Tra storia e letteratura. Il colera in Italia e a Napoli

DARIO STAZZONE

Gesualdo Bufalino saggista: «La luce e il lutto» e la Persefone ritornante

LEONARDO ZAPPALÀ

Per una vita 'cenobitica'. Montale e il «Journal intime» di Amiel

Fabrizio Natalini

Ugo Tognazzi, l'uomo immagine della cucina italiana

In Italia, negli anni del Boom, due sono stati i personaggi, nell'ambiente dello spettacolo televisivo e cinematografico, che hanno meglio rappresentato ai loro connazionali il rapporto fra il cibo e gli uomini: Mario Soldati e Ugo Tognazzi¹. A metà degli anni Cinquanta una vicenda li unisce e ne contraddistingue l'ironia che li accomuna: l'episodio dell'intervista al pescatore. Nella puntata d'esordio della sua bella trasmissione *Viaggio nella Valle del Po*, il primo ignoto Carneade che Soldati incontra nel suo lungo percorso è il «signor Maddio». Questo montanaro è passato agli onori della cronaca per un'intervista fattagli mentre stava pescando lungo il fiume Po. La trasmissione va in onda il 3 dicembre 1957. Qualche giorno dopo in una puntata del varietà televisivo *Un, due, tre* Tognazzi e Vianello interpretano una "scenetta"

¹ Tacendo di Aldo Fabrizi e di Luigi Veronelli. L'indimenticato attore romano aveva una notevole passione per la cucina e coltivava la gastronomia, che ha promosso e divulgato soprattutto con le sue raccolte di poesie, pubblicate in tarda età: La pastasciutta. Ricette nuove e considerazioni in versi (1970), Nonna Minestra. Ricette e considerazioni in versi (1974) e Nonno Pane. Ricette e considerazioni in versi (1980). Veronelli è stato enologo, cuoco, gastronomo, scrittore ed editore. È ricordato come una delle figure centrali nella valorizzazione e nella diffusione del patrimonio enogastronomico italiano. Nel 1956 inizia l'esperienza di editore, pubblicando tre riviste, fra cui «Il gastronomo». Negli anni Settanta le sue apparizioni sul piccolo schermo gli danno una grande notorietà popolare: A tavola alle 7 (1974), un programma televisivo che conduce per ben sette stagioni (prima affiancato da Umberto Orsini, quindi da Delia Scala e poi da Ave Ninchi), Viaggio Sentimentale nell'Italia dei Vini (1979) e La Meridiana (1980).

in cui fanno la parodia di Soldati e dell'anonimo pescatore. Queste due sequenze sono fra le più conosciute della nostra televisione di un dì,² in un'Italia più spontanea e ingenua.

Al di fuori dell'aneddotica, già con quello *sketch* di molti anni fa Ugo Tognazzi traccia un solco nella sua carriera, protrattasi nei trent'anni successivi. Questo contadino inurbato, legato alla terra e già operaio in un salumificio Negroni a soli quattordici anni³, ha contraddistinto il suo percorso cinematografico e di vita con una serie di scelte professionali in cui la cucina l'ha fatta sempre da padrona.

Non si vuole di certo enfatizzare una casualità né dare un ruolo a un singolo episodio nel lungo curriculum di un grande artista, ma indubbiamente Tognazzi ha fatto da "testimone" ai nostri rituali enogastronomici come ben pochi altri, in un Paese che stava passando dalla campagna alla città, dall'agricoltura all'industria. Tognazzi è un personaggio stravagante, un attore ancora oggi presente nella memoria collettiva per le sue interpretazioni memorabili in film come *I mostri* o Il vizietto, Amici miei o La grande abbuffata, o in qualcun'altra delle circa centocinquanta pellicole in cui ha recitato nella sua lunga carriera. Sono invece scomparse, dal ricordo comune, le sue insolite e sfrontate scelte di vita: dall'aver avuto quattro figli con tre donne diverse, di cui due straniere, in un'Italia ancora moralista e bigotta, all'essere stato protagonista di uno dei più clamorosi scherzi mediatici della storia italiana: accettare di essere fotografato in manette, arrestato da falsi poliziotti. Le immagini di Tognazzi condotto via dalle forze dell'ordine, pubblicate su delle finte copertine di alcuni popolari giornali⁴ con

In Internet: https://www.youtube.com/watch?v=5GinJXYrXN4

² Probabilmente non molti ricordano che Soldati replica lo scherzo giocoso, rifacendo a sua volta Vianello che lo imita, in una successiva trasmissione televisiva condotta da Renato Rascel.

³ Così ricorda l'attore in un'intervista televisiva di Biagi nella casa di Tognazzi a Velletri. Il brano è tratto dal programma Rai *I Ritratti di Enzo Biagi: Ugo Tognazzi.* Regia di Sandro Bolchi.

⁴ Tre finte prime pagine de «Il Giorno», «La Stampa», «Paese Sera» "escono" con titoli che annunciano l'arresto di Tognazzi. «Il Male», chiosando lo scherzo satirico, aggiunge: «Ricercato Vianello, la coppia finse lo scioglimento dai tempi di *Un, due, tre*».

titoli cubitali, recitavano: «È il capo delle BR», la «Primula rossa del terrorismo». Si trattava, in realtà, di una clamorosa beffa organizzata dai giovani redattori de «Il Male», una rivista satirica della fine degli anni Settanta, grazie all'indispensabile complicità dell'attore.

Negli anni Sessanta, nel momento del suo maggior successo di pubblico e d'incassi, Tognazzi ha separato, senza strappi clamorosi, la mitica coppia che formava con l'amico Raimondo Vianello, dopo sette anni d'intensissima attività sul grande⁵ e sul piccolo schermo⁶, nonché in trasmissioni radiofoniche e spettacoli teatrali. Nella sua giovinezza ha prima aspramente discusso con il gerarca Farinacci, "il ras di Cremona", perché questi aveva interrotto la rappresentazione di una commedia da lui scritta e interpretata, *Una nuvola in vacanza*, ⁷ nel Teatro Ponchielli di Cremona, considerandolo un testo eversivo e disfattista; in seguito, tuttavia, aderisce alla Repubblica di Salò (RSI)⁸. Nella maturità sostiene e si tessera al Partito Radicale e, durante un'intervista condotta da Pippo Baudo, polemizza ironicamente su temi 'scottanti' per l'Italia di quei tempi, quali la liberalizzazione dell'uso della marijuana, lo scandalo Negri e la legalizzazione della prostituzione.

A partire dallo storico episodio della parodia di Soldati, Tognazzi nelle sue mille interpretazioni, fra film e trasmissioni televisive, ha

⁵ I due hanno interpretato assieme ventitré film.

⁶ Erano gli anni d'oro della neonata Rai, il momento dell'alfabetizzazione televisiva degli italiani. A proposito della diffusione dei beni di consumo è interessante aggiungere che evidentemente già in quel periodo l'immagine di Tognazzi era facilmente avvicinabile a cibi e bevande. Infatti, le scenette che interpreta in alcuni Caroselli, la prima forma di pubblicità televisiva, sono soprattutto di bevande, birra o liquori, e cioccolata. Ironia della sorte, dopo aver in gioventù lavorato al salumificio Negroni, nel 1962 ne diventa il *testimonial* in un Carosello.

⁷ Cfr. G. ROLANDI, *Hostaria cinema*, Roma, Palombi, 2011, pp. 142 e 143.

⁸ L'adesione di Tognazzi alla Repubblica Sociale è data per certa da Giampaolo Pansa, che nell'articolo *Tutte le ipocrisie di questi antifascisti* di Luca Telese, dichiara: «Da storico "dilettante" mi occupo di queste cose dai tempi della laurea... Sono storie complesse. Altrimenti non si capisce come mai, fra quei ragazzi, ce n'erano molti che divennero sinceri antifascisti, Nomi mille volte citati: Tognazzi, Dario Fo, Vianello, persino Gian Maria Volonté». «Il Giornale», 10 settembre 2008.

Fabrizio Natalini

sempre esaltato, in ogni possibile occasione, il rapporto dell'uomo col cibo e con i frutti della terra, in una parola l'enogastronomia, quando questa non era ancora l'odierno fenomeno di massa.

È questo ruolo di *promoter*⁹ che torna, con naturalezza, nei molti eventi che organizza durante l'estate, nel Villaggio Tognazzi, un gruppo di ville sul mare di Torvaianica, vicino a Roma, dove vive circondato dagli amici del mondo del cinema¹⁰. Ed è presente anche nelle cene dei dodici apostoli nella sua casa di Velletri, il venerdì sera. Eventi organizzati in modo maniacale, come si trattasse di costruire uno spettacolo teatrale. Cene con dodici amici invitati: gli "apostoli". Alcuni fra gli ospiti sono assidui frequentatori della casa: Villaggio,

⁹ Un ruolo d'ambasciatore ampiamente gradito e riconosciuto, infatti, nella sua vita Tognazzi è stato insignito dei più diversi titoli culinari: Maestro Generale della Sovrana Confraternita del Prosciutto di Parma, Gran Ciambellano dell'Arciconfraternita del Tartufo di Scheggino di Spoleto, Accademico della cucina d'Italia, Premier confrère de la Confrèrie de la Grolle de la Val d'Aoste, Maitre de la Commanderie de l'Ordre des Anysetiers du Roy, Confrère de la Chène du Rotissier, "Fruschella d'oro" 1974 e 1975 alla Fiera del Tartufo di Acqualagna, Socio emerito della Consortela del Stavel, Socio emerito del Club dell'Amicizia gastronomica di Bologna, Confratello della Confraternita del Tortellino, Commandeur de la Commanderie des Cordons Bleus de France, Socio onorario dell'AIBES (Associazione italiana barmen e someliers), Padellino d'oro, Socio onorario dell'AMIRA (Associazione maitres italiani ristoranti e alberghi), Calice d'oro, "Scolapasta d'oro" al Torneo di Tennis Tognazzi 1975, 1° classificato al concorso "Un cocktail al Brandy" dell'Istituto Nazionale per la tutela del Brandy Italiano, "Penna d'oro" 1977 per la gastronomia alla Bulesca di Padova, "Primo forchetto d'oro" alla Fiera dell'alimentazione di Bologna, Socio d'onore emerito e posto speciale "Al Cambio" di Torino, Assistente particolare e consigliere speciale di Paul Bocuse (Lyon-France). Fonte: http://www.ugotognazzi. com/credenziali onoreficenze.htm

¹⁰ Il più noto è un mitico torneo di tennis il cui premio è uno "Scolapasta d'oro", nato nel 1966 e a cui negli anni hanno partecipato personaggi del cinema e del teatro, della radio e della televisione, del giornalismo e dello sport, fra cui Renato Rascel, Arnaldo Ninchi, Ivo Garrani, Alessandro Haber, Luciano Salce, Sergio Fantoni, Franco Interlenghi, Raimondo Vianello, Paolo Villaggio, Renzo Arbore, Francesco Nuti, Carlo Verdone, Vittorio Gassman, Giuliano Gemma, Antony Quinn, Philippe Leroy, Michele Placido, Flavio Bucci, Daniela Poggi, Carol Andrè. E, ancora, molti altri, fra torte giganti, mongolfiere, elefanti e trampolieri, tutto immerso nei fumi dei fuochi d'artificio. Memorabile rimane il doppio Panatta-Pietrangeli contro Tognazzi-Villaggio travestiti da donna.

Gassman, Monicelli, Scola e gli sceneggiatori De Bernardi, Benvenuti, Age e Scarpelli. La cena non ha nulla di formale: è il gusto di stare insieme, è pura convivialità. Il copione, consolidato, prevede che alla fine della serata si esprima, a voto segreto, un giudizio sulle diverse portate – con una scala che va da "straordinario" a "grandissima cagata" – con biglietti inseriti in un bacile d'argento.

É un gioco che Tognazzi vive con grande e infantile tensione.

Naturalmente la gastronomia è protagonista dei quattro libri "di cucina" che scrive: L'abbuffone¹¹, Il rigettario. Fatti, misfatti e menu disegnati al pennarello¹², La mia cucina¹³ e Afrodite in cucina¹⁴, con splendidi disegni di Guido Crepax che ne confermano la volontà didascalica.

Si aggiunga che ancor prima, nel 1973, Tognazzi aveva scritto la prefazione di *La cucina dei cinest*¹⁵, probabilmente il primo libro in Italia sull'argomento.

Un Maestro in cucina, un Maestro di cucina, in sostanza.

Già nel 1967, ospite di Alberto Lupo, il presentatore della trasmissione del sabato sera *Partitissima* - programma di punta della stagione della Rai - si fa beffa del «padrone di casa» parodiando un suo famoso successo musicale: *Io ti amo*. Col medesimo tono serioso dell'attore declama versi d'amore a un fumante piatto di pastasciutta: «Io ti mangio. In quanti modi si può dire io ti mangio? I eat you, Je te mange, te quiero comer, mi te magno, ostrega!».

Nel 1981, fra maggio e giugno, quando vince la Palma d'Oro al Festival di Cannes con *La tragedia di un uomo ridicolo* di Bernardo Bertolucci, la Rai trasmette un ciclo di suoi film intitolandolo *Risotto amaro*¹⁶.

¹¹ U. Tognazzi, L'abbuffone, Rizzoli, Milano 1974.

¹² TOGNAZZI, *Il rigettario. Fatti, misfatti e menu disegnati al pennarello*, Fabbri, Milano 1978.

¹³ Tognazzi, *La mia cucina*, SugarCo, Milano 1983.

¹⁴ Tognazzi, Afrodite in cucina, SugarCo, Milano 1984.

¹⁵ HSIAO CHIN, MIRELLA MIOTTI, *La cucina dei cinesi*, prefazione di Ugo Tognazzi, Mazzotta, Milano 1973.

¹⁶ L'omonima sigla del ciclo televisivo, parole di Jaja Fiastri e musiche di Armando Trovajoli, è cantata da Tognazzi. Sul retro del 45 giri l'attore incide il brano *Squisita, bionda e morbida* dedicato alla maionese, scritta dai medesimi autori.

Intervistato sull'argomento, Tognazzi così ricorda questa scelta: «*Risotto amaro*, perché ci siamo divertiti a parodiare il titolo di un film¹⁷. Perché è coerente con l'immagine che ho io al di là del cinema: quella del gastronomo, dell'amante della cucina».¹⁸

Il «gastronomo» scrive nella prefazione di L'abbuffone:

Ho la cucina nel sangue. Il quale, penso, comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi, ma nel mio caso anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro. Io ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghettite. Per me la cucina è la stanza più shocking della casa. Nessuno più di me capì l'ermetismo di Quasimodo: per una oliva pallida io posso realmente delirare. Conosco le entrate di servizio e i cuochi dei migliori ristoranti d'Europa. L'attore? A volte mi sembra di farlo per hobby. Mangiare no: io mangio per vivere.¹⁹

E prosegue: «Io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole d'una ricetta in una saporita e colorata realtà, armonizzando e proporzionando gli ingredienti, percependo, anche emotivamente, il giusto punto di cottura».²⁰

A proposito del carattere del padre si esprime chiaramente la figlia Maria Sole, che, nel presentare il suo documentario *Ugo Tognazzi, mio padre*, così lo ricorda: «Che fosse anarchico, trasgressivo, controcorrente, che fosse uno che rischiava facendo film con sconosciuti, lo sapevo. Io ho solo riacceso le immagini, ho rimesso in luce l'idea di papà Ugo. Il film è stato un modo per rientrare in contatto con lui, i filmati confermano il suo modo di vivere la vita e il lavoro. Visivamente si entra in altri momenti storici, in un paese diverso, e soprattutto in un cinema diverso».²¹

¹⁷ Riso amaro (1949) di Giuseppe De Santis.

¹⁸ Fabio Francione, Lorenzo Pellizzari, *Ugo Tognazzi regista*, Falsopiano, Alessandria 2002, p. 31.

¹⁹ Tognazzi, L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire, cit., p. 8.

²⁰ Ibidem.

²¹ «La Repubblica», edizione romana, 27 ottobre 2010. Maria Sole Tognazzi si riferisce al suo documentario *Ritratto di mio padre*, prodotto da Ascent Film, La7, Blue Film e Surf Film con il contributo del Ministero per i beni culturali, dell'Assessorato

Per Tognazzi la prefazione de *L'abbuffone* è una vera dichiarazione d'intenti, una pubblica confessione dei suoi pregi e dei suoi difetti, delle sue piccole e grandi manie. L'attore la inizia ricordando un

enorme frigorifero che sfugge alle regole della società dei consumi. Non è un "philcone", uno spettacolare frigorifero panciuto color bianco polare. È di legno, e occupa una intera parete della grande cucina. Dalle quattro finestrelle si può spiarne l'interno, e bearsi della vista degli insaccati, dei formaggi, dei vitelli, dei quarti di manzo che pendono, maestosi, dai lucidi ganci. Questo frigorifero è la mia cappella di famiglia. Capita che ogni tanto, di mattina, mia moglie mi sorprenda inginocchiato davanti a questo feticcio, a questo totem dell'umana avventura. Me ne sto lì, raccolto in contemplazione, in attesa d'una ispirazione per il pranzo. Questa immagine, indubbiamente paradossale, può darvi una idea di quanto ascetico sia il mio attaccamento ai prosaici piaceri della tavola, e quindi della vita; e di come, in fondo, io sia da considerare un martire del focolare, anche se sulle braci roventi, in genere, non amo disporre la mia persona ma, sia pur con infinita cura, bracioline di vitellino da latte. [...] E mi sento vivo davanti a un tegame. L'olio che soffrigge è una musica per le mie orecchie. Il profumo di un buon ragù l'adoprerei anche come dopo barba. Un piatto di fettuccine intrecciate o una oblunga forma d'arrosto, per me sono sculture vitali, degne d'un Moore. Dopo aver preparato una cena, la mia più grande soddisfazione è l'approvazione degli amici commensali. E in questo, tutto sommato, non faccio che ripetere ciò che mi accadeva a teatro e che ora, col cinema, mi viene a mancare: il contatto diretto col pubblico. In questo mio rapporto d'amore con la cucina non ho né mediazioni né prescrizioni: io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole d'una ricetta in una saporita e colorata realtà, armonizzando e proporzionando gli ingredienti, percependo, anche emotivamente, il giusto punto di cottura, partecipando visceralmente alla frittura delle patatine, soffrendo con l'aglio dentro l'olio bollente, estasiandomi di soffritto, beandomi d'ogni sugo, perdendomi fra gli aromi e

alla Cultura della Regione Lazio e della Roma Lazio Film Commission. Il film è stato presentato in anteprima all'Auditorium Parco della Musica il 27 ottobre 2010 – il giorno in cui ricorrevano i vent'anni dalla morte dell'attore – come evento inaugurale della quinta edizione del Festival Internazionale del Film di Roma.

gli odori, amando una fogliolina di basilico appena colta, immolata sui fumanti maccheroncini al pomodoro. La mia è una cucina d'arte. La soffro come pochi. Ed è per questo che do un'importanza fondamentale anche alla scenografia che l'accompagna, all'atmosfera che la circonda, a tutto quel flusso di sensazioni piacevoli che ti provengono dalla memoria o dall'ambiente, e che investono prepotentemente il piatto che hai davanti, arricchendolo di antichi e nuovissimi significati. Come a Proust ogni oggetto sussurrava ricordi lontani e sepolti, così a me ogni cibo rammenta tempi perduti o ritrovati. E la gallina bollita, per esempio, mi fa riandare alla nonna, alle domeniche di Cremona, alla mostarda; e i lamponi freschi mi ricordano lontane e rare villeggiature in montagna coi miei genitori. Ingordigia, golosità: parole sciocche, dettate dalla morale corrente punitiva e masochista. Ognuno è libero di fare la sua scelta, anche di morire gonfio di foie grasso stremato dagli amplessi. Disoccultiamo queste due sane, grandi e materialistiche passioni, per troppo tempo tenute nel ghetto della peccaminosità. Riesumiamo quella morale epicurea della gioia, della vita, che fece grande la romanità e il Rinascimento; riavviciniamoci con partecipazione al flusso ininterrotto e secolare della bava, dello sperma e della merda; recuperiamo, nel caso del cibo in particolare, una dimensione che si sta sempre più disfacendo, assediata com'è dalle schiere dei liofilizzati, dei surgelati, degli inscatolati. Una volta c'era una nonna, una mamma, una campagna, un orto.

Ricreiamoli. Dipende da noi.22

²² Tognazzi, L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire, cit., pp. 7-9. Dopo la lunga prefazione, nel libro Tognazzi elenca alcune sue ricette di cucina, fra cui: Crostini al tartufo nero, Crostini di fegato di maiale, Bresaola condita a modo mio, Tazzina d'uovo con fegatini, Lenzuola di prosciutto con cuscino di stracchino sul canapè, Brioche al tartufo, Costine alla Mao, Zuppa di lenticchie ai marroni, Orecchiette al sugo bastardo, Risotto di fine stagione, Zuppa primavera, Risotto lombardo, Tagliolini alla bella Anna, Spaghetti alla sgualdrina, Penne all'infuriata, Spaghetti alla scheggino, Gazpacho andaluso, Zuppa di cipolle, Linguine al salmone, Fettuccine alla Circeo, Risotto alla salsiccia di castrato, Spaghetti, aglio, olio e peperoncino con l'aggiunta d'acciuga e prezzemolo, Risotto allo champagne, La fettunta, Spaghetti al caviale, Linguine al tonno o lasagnette, Zuppa di fagioli alla balia, La checca sul rogo, Rigatoni panna e salsiccia, Gnocchi al verde, Risotto dei Caraibi, Pastasciutta ai peperoni, Lasagne verdi alla valtellinese, Risotto fumo e champagne, Uova alla Rancho grande, Frittata austerity, Polpettine all'origano, Gli spinaci di mamma, Insalata di spinaci, Cavolfiore verde in budino, Insalata ai carciofi, Insalata di riso

Il risalto dato ad alcuni passi del brano sottolineati vuole mettere in luce i "vizi privati" e le "pubbliche virtù" dell'uomo privato. Ma l'attore, il personaggio pubblico, come ha coniugato tutte le sue contraddittorie passioni con l'essere il Tognazzi «trasgressivo, controcorrente [...] uno che rischiava facendo film con sconosciuti» che la figlia ricorda?

Da un canto accettando operazioni rischiose come accompagnare al successo registi esordienti o dalle difficili carriere. Il caso più clamoroso è quello di Marco Ferreri, che aveva girato solo due piccole produzioni in Spagna e con cui l'attore farà in tutto dieci film. Si deve tuttavia ricordare pure Pupi Avati, che lo avrà protagonista ne La mazurka del barone, della santa e del fico fiorone nel 1975. Il regista veniva da due insuccessi di pubblico e di critica - gli ormai dimenticati Balsamus, l'uomo di Satana (1970) e Thomas e gli indemoniati (1970) - che lo avevano tenuto lontano dal cinema per cinque anni.

Tognazzi partecipa a operazioni azzardate quali la messa in scena al teatro Quirino di Roma, come interprete e regista, di *Gog e Magog* (1960) di Roger MacDougall, nell'adattamento di Gabriel Arout. Un testo che era stato già interpretato e diretto da François Perier, al Théâtre de la Michodière di Parigi, dove l'attore²³ lo aveva visto l'anno prima. Come non ricordare la sua partecipazione a *La vita agra* (1964), diretto da Carlo Lizzani e tratto dal romanzo di Luciano Bianciardi; la storia di un bibliotecario anarchico²⁴ che vuol far saltare in aria uno

a modo mio, Melanzane seta con velluto di parmigiano, Uccellini dal becco gentile con polenta, Stinco di santo, Filetto *Strogonoff* come mi pare.

²³ Gog e Magog, nonostante il titolo preso dall'Apocalisse di Giovanni, è una commedia boulevardier, la storia di due gemelli, uno povero e scemo, l'altro capitano d'industria; una storia di scambio di persona. La regia originariamente doveva essere di Sandro Bolchi, ma Tognazzi ha idee diverse e si assume la responsabilità di modificare fondamentalmente l'impostazione, imprimendo un ritmo eccezionale allo spettacolo, che ebbe un buon successo.

²⁴ Tognazzi tornerà a fare l'anarchico anche ne *Il padre di famiglia* (1967) di Nanni Loy, prendendo il posto di Totò, che sarebbe morto due giorni dopo l'inizio delle riprese del film.

Fabrizio Natalini

dei simboli del miracolo economico milanese, il Pirellone,²⁵ per vendicare la morte di quarantatré suoi concittadini periti in un incidente sul lavoro. Il regista, avendo visto uno sconosciuto Enzo Jannacci²⁶ in uno storico *cabaret* meneghino, il Derby, in cui lo aveva portato Tognazzi, coinvolge il giovane nel film, di cui diviene una sorta di girovago cantastorie. Viene inquadrato più volte, dentro le osterie e nei bar che frequentano i protagonisti. In una sequenza ambientata in una trattoria, mentre Tognazzi sta mangiando con Giovanna Ralli, canta una prima versione della sua *L'ombrello di mio fratello*.

L'episodio appena ricordato conferma la follia di quest'affascinante affabulatore, di questo stravagante istrione della scena, che si ritrova andando a vedere molte fra le tante pellicole da lui interpretate e dirette. Esaminandone la sterminata filmografia sotto questo punto di vista si riscontra una forte volontà di mettere in mostra i valori e l'importanza della nostra tavola. Fatto noto è che Tognazzi ha amato partecipare, quando gli veniva data la possibilità, alla scrittura dei film che interpretava, ²⁷ di esserne, a suo modo, coautore. In quest'ottica la citata sequenza nell'osteria de *La vita agra* è già chiarificatrice. L'azione inizia con Tognazzi, appena licenziato, e la Ralli, i due ordinano «due mezze [porzioni, nda] di taleggio». Quando un amico propone a Ugo un lavoro, la traduzione ben pagata di un libro, subito ordina, felice: «Due fiorentine!».

Un caso? Ne *Le olimpiadi dei mariti*, regia di Giorgio Bianchi (1960) Tognazzi saluta il collega d'ufficio Vianello prospettando per sé una serata con una «bella pollastrina», da intendersi come una bella ragazza. Un rapido taglio di montaggio e lo si vede seduto, mentre addenta una

²⁵ Il grattacielo Pirelli, nel libro di Bianciardi e nel film viene definito «un torracchione di vetro e cemento».

²⁶ Ugo Tognazzi che con Jannacci farà altri tre film: L'Udienza (1972), Romanzo Popolare (1974), Scherzo del destino in agguato all'angolo come un brigante di strada (1983).

²⁷ Cfr. quanto dichiarato da Alfio Contini: «Sul set dei *Mostri*, ricordo che Tognazzi interveniva spesso nelle questioni di sceneggiatura e di regia, con un interesse che faceva prevedere il futuro regista», in *Commedia all'italiana*. *Parlano i protagonisti*, a cura di Pietro Pintus, Gangemi Roma 1985, p. 52.

coscia di pollo. È al tavolo di un famoso antico ristorante²⁸ romano, in piazza Navona. È solo, ma subito si uniscono due belle turiste: i tre mangiano assieme. Altro caso? Direi di no. Elenchiamone alcuni, di questi episodi culinario-cinematografici, molto spesso ambientati in cucina.

Ne *Il federale* (1961) di Luciano Salce, in una sequenza cerca di prendere una gallina, per tirarle il collo. Quindi la mangia, accanto a un fuoco. In seguito è davanti a un piatto di fagioli con il vino rosso, che gli scatena il ricordo dei fagioli con le cotiche che gli cucinava la madre. C'è persino una statua di un Santo che fa un "miracolo" nel lacrimare l'olio che vi ha nascosto dentro un borsaro nero.

Nello stesso anno viene distribuito *Il mantenuto* (1961), il primo film in cui Tognazzi si dirige. In questo caso non è il "buon cibo" a essere protagonista, ma le merci inscatolate, i simboli del moderno benessere cittadino. Nell'ultima sequenza Ugo, il "mantenuto" del titolo, sfoga tutta la sua rabbia, delusione e tristezza distruggendo le cataste di scatolame e gli scaffali del supermercato che le contengono. Anche *Sua Eccellenza si fermò a mangiare* di Mario Mattoli è dello stesso anno, l'attore entra in un'osteria, dove si sfama con un panino, ma in questa divertente *pochade* tutti i coprotagonisti sono personaggi secondari, dominati dalla presenza in scena di Totò, che accentra su di sé, naturalmente, il film.

In *La marcia su Roma*, regia di Dino Risi (1962), Tognazzi, in una povera casa, stappa un fiasco di vino. Si mangia polenta, versata sul tavolaccio. In una sequenza su un campo di patate, l'attore raccoglie della terra, la tocca, l'annusa. È «terra buona, terra grassa, terra friabile. Che profumo, una meraviglia. Un po' troppo concimata, forse, è acida come terra. Be', si sa, questa è adatta per coltivare il grano duro». Si percepisce la nostalgia contadina, durante la marcia. Ai confini di Roma Gassman annusa l'aria e dice a Tognazzi: «Quest'odore mi ricorda il brodo con la ciccia». Sono due sciagurati senza alcunché, come tanti coinvolti nell'impresa, e chiedono a una sentinella nemica - un altro povero, naturalmente - del pane. Poi riescono a convincerlo

²⁸ È il ristorante Panzirone, aperto a Roma dal 1914.

a lasciargli il rancio, una brodaglia, ma fatta con la carne. Sempre nel 1962 è ne *La voglia matta*, diretto ancora da Salce, dove impugna una bottiglia e un fiasco, entra in un supermercato e dice, anzi cerca di dire, una barzelletta con un doppio senso sui pomodori Arrigoni (a rigoni), facendo ridere con la sua insipienza il gruppo di ragazzotti su cui avrebbe voluto far colpo. Nelle sequenze sulla spiaggia di Sabaudia, selvaggia e incolta, la natura torna prepotentemente in scena.

Nel 1963 l'attore è protagonista, con Vittorio Gassman de *I mostri* (1963) di Dino Risi, un film a episodi. Ne L'educazione sentimentale Ugo è un padre e recita con il suo vero figlio, Ricky: i due, in una pasticceria, mangiano delle paste senza pagarle. In Come un padre Tognazzi si fa invitare a pranzo, nomina le fettuccine e il vino siciliano, di Siracusa. In La nobile arte è nella veranda di un ristorante sulla spiaggia, dove parla con Gassman. Sul tavolo, al centro della ripresa cinematografica, si susseguono la pasta, il vino, la frutta e il provolone. Nello stesso anno interpreta l'episodio Il pollo ruspante, diretto da Ugo Gregoretti, del film Ro.Go.Pa.G. Protagonisti, in negativo, sono ancora il progresso cittadino e le sue manipolazioni. "Il pollo ruspante" Tognazzi, sulla sua Fiat 600, è in gita con la moglie e i figli (nuovamente Ricky). Si fermano in un modernissimo autogrill, nei fatti il primo costruito "a ponte" sull'Autostrada del Sole.²⁹ La famigliola fa un pellegrinaggio in questa cattedrale del consumismo. Nel trionfo delle merci, il padre discute con una cameriera sulla quantità di uova da ordinare (Tognazzi ne vorrebbe una sola, ma il menù ne prevede obbligatoriamente due). fa delle "costruzioni" sul tavolo del pranzo usando come mattoncini dei biscotti wafer e infine compra ai figli ninnoli e dolciumi. Sempre nel 1963 avviene l'incontro con Ferreri: Una storia moderna: l'ape regina. Nel film si vede Tognazzi spennare galline, carezzare mele, spiegare a un prete che il risotto servito appena mangiato sembra colla e dare la ricetta di un risotto di pesce che sa fare lui: «Gli scampi sgusciati vanno cotti a parte con un po' di burro, un po' di brandy e uno spicchio d'aglio e metterli soltanto alla fine della cottura del risotto, altrimenti gli scampi si disfano, si cuociono mentre il risotto rimane crudo. Poi

²⁹ Si tratta dell'autogrill di Fiorenzuola d'Arda (PC).

naturalmente bisogna mettere l'acqua ricavata dalle cozze in cottura». In una cucina si pelano patate e si aprono barattoli di pomodoro. Sul tavolo c'è un fiasco di vino rosso e Tognazzi taglia l'aglio a spicchi. Sta preparando una pasta, ma rifiuta i consigli di un amico, che vorrebbe seguire una ricetta. Di seguito usa l'olio, parla del basilico e del vino da aggiungere in cottura: un mezzo bicchiere di Frascati. Quando gli chiedono cosa sia sul fuoco. Ugo risponde: «Matriciana a modo mio». Una signora gli chiede come si cucini e lui le risponde: «È facilissimo».

Più che un film, sembra un manuale di ricette di cucina.

Il connubio con Ferreri prosegue, l'anno successivo, con La donna Scimmia; Tognazzi è nella grande cucina di una comunità religiosa, gli propongono: «Peperoni, patate, pesce, quello che volete, c'è pure carne alla pizzaiola». In una pentola c'è una bietola, l'assaggia ma si scotta, mangia la carne, del pane con formaggio e beve vino. Alcune ospiti della comunità tagliano delle zucchine, si parla di minestra e di pelar patate. Nella cucina di un locale notturno di Parigi, a Pigalle, ci sono delle seguenze dove l'attore si muove fra cuochi e camerieri, pentole e padelle. Segue una spaghettata in un piccolo appartamento, dove Tognazzi, piagnucolando, dice: «Sempre pasta al burro: lo sai che il burro francese non lo digerisco, facciamola con l'olio, la mangio scondita». La sequenza termina con la protagonista che gli tira addosso gli spaghetti e i piatti. In Una moglie americana (1965) diretto da Gian Luigi Polidoro, Tognazzi è un goffo provinciale, un impiegato di Magenta che, vagheggiando il sogno americano, vuole trovare moglie per ottenere la cittadinanza. È un curioso road movie, con il protagonista sperso dietro gli incanti, le tentazioni e i miti di un'America più favoleggiata che vissuta. Nel continuo passare dell'attore da una possibile futura sposa all'altra, fra pranzi e cene, si vedono cucine, piatti, attrezzi culinari modernissimi – per l'epoca – come coltelli elettrici. Tognazzi s'infila un grembiule, si lamenta per il cacio non italiano e calca la mano col pepe, dando la ricetta degli spaghetti alla carbonara: «Semplicissimo, condimento a crudo. Metti un uovo per ogni persona, stabilendo però, che ogni due tuorli, togli un albume». Rifiuta la mostarda nella pasta: «Fossi matto, dovessi dar retta a te», rivolto alla padrona di casa. Prova ad aprire un barattolo forzandolo,

Fabrizio Natalini

ma una bambina gli da dello stupido, mostrandogli un apriscatole elettrico. Tognazzi replica che è una «stupid machine». Litiga con un uomo con un tipico cappello da *cowboy*, passa davanti a un enorme maiale, che rosola sulla fiamma, e poi ne mangia delle costine. In un locale beve con una bella ragazza un aperitivo che stranamente fuma. Il suo è un "Angelo bianco", quello di lei una "Vergine viziosa". In un bar, attacca bottone con una studentessa, mentre questa mangia un enorme gelato e vanno a vedere assieme una corsa di Dragster.

Nel 1966, ancora diretto da Ferreri, interpreta Marcia nuziale, dove compare un'ardita sangria con pomodori, vino e cognac. L'anno seguente, per la regia di Nanni Loy, è un dignitoso anarchico, povero e affamato, che vive vendendo calzini e mutande a benestanti famiglie di sinistra come quella del padre del titolo. Poco più di un cammeo, ma nelle brevi e divertenti sequenze in cui è ripreso Tognazzi è spesso a tavola intento a mangiare. Nello stesso anno è ne Il marito di Attilia ovvero nei secoli fedeli, diretto da Dino Risi, uno dei tre episodi de I nostri mariti. Tognazzi è l'appuntato friulano Umberto Codegato, che, in una borgata romana, travestito da muratore, sorveglia la casa di un ricercato e ne corteggia la moglie. Fra piante di begonie, giardinetti e galline, mangia in una gavetta, seduto in terra, col cappello a bustina, fatto con la carta del giornale. Ne Il fischio al naso (1967), una regia di Tognazzi tratta dal racconto di Dino Buzzati Sette piani, uno dei molti dottori gli fa una flebo, dicendogli: «Domani si sentirà un leone: risotto coi tartufi e bistecca, ok?». Torna a dirigersi l'anno dopo, in Sissignore. Forse distratto dalla regia, parla ben poco di cibo, brinda con dello spumante e durante un suo discorso per l'inaugurazione di un nuovo stabilimento, inquadra il pubblico che mangia avidamente salatini, pizzette e dolci. Nel 1968 è anche il protagonista de La bambolona di Franco Giraldi, un'amara satira di costume in cui è un ricco e maturo avvocato milanese, scapolo e annoiato, che perde la testa per una prosperosa ragazzotta della periferia romana. Nella cucina della casa di una sua precedente fidanzata Tognazzi controlla la pasta in cottura e affetta della scamorza. Cerca del vino e discute sul 'rosso' e 'bianco', mangiando un piatto di spaghetti. Nello stesso anno viene distribuito pure Straziami, ma di baci saziami di Dino Risi, dove l'attore

interpreta un sarto sordomuto con la passione per la cucina. In una sequenza, scelto il peperoncino adatto, prepara gli spaghetti e li serve in tavola, in un'altra è al telefono e ordina al ragazzo del bar due caffè. fischiettando marcette militari. Nel Satyricon di Gian Luigi Polidoro (1969) l'attore è il ricco e rozzo liberto Trimalcione, con la testa cinta di alloro dorato. Lo vediamo in un pranzo di antichi romani, che mangiano pollo con le mani, strappando le carni a morsi. Appare un enorme maiale nero e Ugo tenta di squartarlo con una spada, senza riuscirci. Una volta aperto, da questo esce ogni ben di Dio culinario, una cornucopia di prelibatezze, con cibi paradisiaci e uccellini che volano nell'aria, fedelmente al testo di Petronio Arbitro da cui è ispirato. Sempre del 1969 è *Il commissario Pepe* di Ettore Scola, in cui appaiono, sul tavolo di una cucina, un risotto di gamberetti e una braciola al limone. Sono immangiabili, perché l'anziana governante della casa li ha preparati da tempo e si sono freddati. Tognazzi beve un bicchiere di vino bianco, senza cenare. Mangia, in un'altra sequenza, del baccalà, ma la domestica è stata ancora una volta intempestiva e, mentre lo serve, commenta: «Pronti, polenta e baccalà, tutto freddo!». Porcile, di Pier Paolo Pasolini, è dello stesso anno. Si tratta di uno dei film più cupi e complessi del regista, in cui il cibo appare ben poco. Ci sono la natura arida dell'Etna, i maiali, le farfalle e serpenti di cui si nutre il protagonista dell'episodio del cannibale, e Tognazzi che brinda con della birra, assieme ad Alberto Lionello, su una sedia a rotelle spinta da Marco Ferreri. Nel 1969 interpreta anche Nell'anno del Signore di Luigi Magni. In questo film, con un grande cast, Tognazzi si ritaglia un ruolo alla sua altezza, è il potente e cinico cardinal Rivarola. In una sequenza con Nino Manfredi, un sottile duetto, una gara di abilità ambientata nei nobili interni di Castel Sant'Angelo, nel firmare un salvacondotto per un condannato mangia un ricco cucchiaio di ricotta. Venga a prendere il caffè da noi di Alberto Lattuada (1970) è un trionfo gastronomico che sa di cucina fin dal titolo. Il film è un compendio di cibi e carnalità, c'è un'orchidea vaginalis, una cameriera che si ubriaca di nascosto attaccandosi al collo di una bottiglia e Tognazzi che fa una proposta di matrimonio con il volto incorniciato da una collana di salsicce, fra prosciutti e salumi, uno dei quali è il «violino: cosciotto di

capra essiccato al sole dei duemila metri del Gran Paradiso». Seduto al tavolo di una trattoria, si versa del rosato nel bicchiere e con uno stuzzicadenti si pulisce bocca, orecchie e unghie, sciacquandosi la bocca col vino. Ouando arriva il caffè lo beve dal piattino rumorosamente, dicendo: «Il brasato era fatto con vino di comodo e non con il Gattinara, glielo dica al cuoco». In cantina c'è «un po' di bianco, un po' di rosso: una piccola enoteca», fra cui un «1955 Brachetto: il massimo». Quindi legge la mappa del suo viaggio di nozze: «Milano albergo diurno prima notte, Bologna culatello tortellini doppia panna Sangiovese, Firenze Michelangelo trippa alla fiorentina vino di Montelupo, Pompei sesso proibito venere Gragnano, Capua riposo, Roma Papa: perfetto». Mentre Tognazzi afferma che «l'uomo consuma nelle battaglie d'amore un'energia molto superiore a quella che spende la donna, perciò ha il dovere di nutrirsi: e se lo dice il Mantegazza!», sul tavolo ci sono frutta secca, fichi, datteri, uva, arance e vino, carne condita con salsa rosa e tabasco. Vengono serviti i formaggi, si beve il vino rosso, si mangiano olive verdi. Si serve ancora del formaggio molle, dei cetriolini e del pane. Poi è la volta del vino rosato, delle uova di giornata e di un arrosto che, però, non si mangia volentieri perché è «senza la mostarda di Cremona». Stappando una bottiglia, esclama: «Le sorelle Tettamanzi: gioia, amore e grandi pranzi». Del 1970 è pure Splendori e miserie di Madame Royale, dell'amico Vittorio Caprioli. Nel film interpreta il ruolo del titolo: è Madame Royale, in una delle prime pellicole del nostro cinema in cui il mondo degli omosessuali non è messo in ridicolo. Nella prima sequenza in cui lo si vede, indossa un completo maschile ed è in un'enorme macelleria in cui fissa un appuntamento per una festa, tra sanguinolenti quarti di bue appesi alle pareti. Torna a casa e cucina, con attenzione, aggiungendo «un pizzichino» di sale, si fa un bagno profumato e rilassante e rivela la sua vera natura, perdendosi in estasi fra abiti, lustrini e paillette. Seguono un cupo brano al Colosseo e nella camera mortuaria di un ospedale, fra marmi freddissimi. Beve caffe, prende acqua da un nasone, una tipica fontana romana, fa colazione in una sala da tè. Porta in tavola un'insalatiera, in un pranzo fra uomini. È trascorso un terzo del film e appare, finalmente, en travesti, è Madame Royale in una festa. Poi è

sul Lungotevere, all'Isola Tiberina e in un losco cinemino. Una nuova tavolata maschile, una trattoria e un tavolino di un bar. La pellicola sta per finire: mentre Tognazzi s'incipria, si trucca gli occhi, e indossa la parrucca, il garzone di un bar gli porta l'ordinazione. Controlla. Ci sono le paste, la torta Saint Honoré e lo spumante. Mancano «le sbroffole di cioccolato». Si lamenta e dice che non paga, polemico. Il ragazzo va via, commentando «Sti froci». Il pubblico rivedrà la povera Madame Royale affogata, uccisa dalla malavita.

Anche Cuori solitari di Franco Giraldi è dello stesso anno. È un'amara riflessione sul tradimento in ambiente borghese. Ci sono belle case, bei salotti, belle cucine e scambi di coppia con mascherine. Poi un pranzo, fintamente felice, in riva al lago. Si parla di affreschi e di Ingman Bergman, che affascina, persino quando non si capiscono i suoi film. Segue una scena di cupa e profonda solitudine, con Tognazzi, solo, in una cucina, giochicchia con della frutta e un coltello, poi si siede a tavola, al buio, e maneggia sconsolato un mazzo di carte. Ne La califfa di Alberto Bevilacqua (1971), l'attore è l'industriale Doberdò. Mentre in piazza ci sono delle proteste di lavoratori in lotta, lui entra in un ristorante. Incurante dei sassi lanciati contro le vetrate dai dimostranti, mangia dell'affettato. Nel locale entra la Califfa, un'operaia, e ordina del prosciutto. La donna si nutre, ancora e avidamente, con dei tortelloni e una quaglia. Poi, in un ristorante sotto un portico, Tognazzi annusa un piatto di pasta: «Hai mai sentito un profumo più profumo di questo, eh? Impara! Il basilico del pesto, vedi, non va ucciso, non bisogna triturarlo no, bisogna metterlo nel mortaio e pestarlo, pestarlo, pestarlo. Bisogna tramortirlo il pesto, tramortirlo, perché quando va sopra la pasta bollente ha un urlo e quest'urlo tu lo devi ingoiare... mandarlo giù». Nello stesso anno è in Stanza 17-17 palazzo delle tasse, ufficio imposte di Michele Lupo. Tognazzi è decisamente in ombra, ma riesce comunque a ritagliarsi una scena in cui indossa un grembiule da cucina e prepara due uova al tegamino, come fosse haute cuisine, aggiungendo sale e pepe con devozione. Le mangia di gusto e si versa un bicchierino d'amaro. In seguito è ne La supertestimone di Franco Giraldi (1971), una commedia nera in cui l'attore è un ridicolo sfruttatore, con mascherina verde per dormire,

vestaglia fiorata e calzini rossi, che colleziona scarpe da uomo. Alla notizia della morte di una sua protetta, in commissariato, tenta il suicidio con delle forbici e beve inchiostro, come aveva fatto il produttore Peppino Amato per non firmare il contratto de *La dolce vita*. Nel film quella che mangia di più è Monica vitti, depressa, ansiosa e ansiogena. Si nutre in continuazione, si siede a tavolate di estranei, in cerca della verità sulla sua testimonianza, con cui ha incriminato Tognazzi. Dubbiosa sul riconoscimento fatto, cerca di capire meglio chi sia. Per farlo gli porta vettovaglie in carcere.³⁰ Il rapporto si rafforza e lei lo sposa, ancora in prigionia. C'è il banchetto nuziale, fra detenuti, poliziotti e il prete celebrante. Ma è un matrimonio in bianco, la Vitti, tristissima e stordita, soffre la mancanza del suo sposo, relegato in catene. In realtà, l'uomo si è perfettamente integrato fra i malviventi e la carnalità del personaggio si manifesta solo nel suo desiderio del femmineo corpo della moglie, che concupisce con desiderio. La sola cosa che Tognazzi vorrebbe "mangiare" in questo film è la Vitti. Quando, alla fine, esce dalla galera, nella casa felice rivede la sua amata collezione di scarpe e chiede: «Andiamo in cucina?», ma la donna lo porta davanti a un letto nuovissimo e intonso, avvolto nella plastica: «Cos'è, una camera da letto surgelata?». Gli sposi la "scartano" e finalmente, il mattino dopo, fanno colazione. Ma non è l'happy end, lo sfruttatore non è affatto cambiato e la Vitti diviene la sua nuova protetta. Nell'ultima inquadratura sono sotto un cavalcavia, lui indossa un giaccone di pelle con un incredibile collo leopardato e lei, con un assurdo vestito rosso, capisce che la sua deposizione iniziale non era affatto sbagliata. Sempre nel 1971 è ne In nome del popolo italiano di Dino Risi, dove l'attore è il pretore Mariano Bonifazi, mentre il suo antagonista è di nuovo Gassman, l'industriale e costruttore Lorenzo Santenocito. L'imprenditore usa una rombante Maserati Ghibli, il magistrato guida un minuscolo ciclomotore e si reca al lavoro portando sottobraccio «L'Unità». Il film si apre nel verde, in campagna, su una collinetta dove, in base a una sentenza, viene fatto saltare in aria lo scheletro di un palazzone

 $^{^{\}rm 30}$ Tognazzi sconta la sua condanna nel penitenziario di Procida (NA), nel film chiamato Porto Felice.

abusivo. Poi Tognazzi è alla foce di un fiume. Pesca un unico triste pescetto e lo rigetta in acqua. Ma il gabbiano che lo prende muore immediatamente, avvelenato dall'inquinamento, di cui è causa una fabbrica di materiali plastici di Santenocito. Nel film l'attore mangia pochissimo, fuma, indaga, interroga, legge carte processuali in bagno, passa da un'aula all'altra del tribunale, mentre, simbolicamente, nel Palazzaccio romano cadono la testa e la bilancia della statua della Giustizia. C'è una grande festa, in un villone con piscina, con Gassman che fuma il sigaro, vestito da antico romano, interrotta da un blitz della polizia. Così acconciato viene interrogato da Bonifazi. In un'altra sequenza Tognazzi pranza, da solo, in un ristorante. Ordina: «Cappellini al burro, un pezzetto di parmigiano, un quartino di rosso e mezza minerale. Intanto che aspetto, portami due sardine al gratin, ma, mi raccomando, due di numero, se non c'è l'aglio».

Successivamente i protagonisti sono in macchina assieme, il costruttore vuol pranzare col magistrato, gli propone di «fermarci qui, fanno un'ottima trippa, con la menta e il formaggio pecorino». «Dio ci salvi» è la replica. Insiste: «Allora più avanti, zia Adele, brodetto» Il pretore rifiuta: «Non sono interessato a questo brodetto», ma l'industriale persevera, invitandolo a una sorta di momentanea pace: «Mica la zuppa di pesce laziale... vero brodetto marchigiano, piccola tregua». Mangiano assieme, sulla spiaggia. Sono inquadrati alla fine del pranzo. Il costruttore, in vena di confidenze: «Caro dottor Bonifazi, lo sa che io talvolta penso di mollare tutto e farmi povero? Avrei degli amici: i poveri tra loro si parlano». Su una spiaggia sporchissima, colma di plastiche e di mondezza, c'è persino un manichino, Gassman ricorda un vecchio albergo della sua giovinezza, fra Anzio e Nettuno, erano vacanze avventurose, filastrocche e fritto misto. Tognazzi parla di Cesenatico e del rosso d'uovo che dopo il bagno a mare, gli dava la madre «per l'emulsione Scott». Alla fine, però, discutono. Il magistrato, triste valigetta ventiquattrore e impiegatizio ombrello nero al fianco, s'incammina per la strada deserta e si mette a correre per non perdere l'unica corriera di passaggio. Le ultime parole di Gassman sono: «Lei mi odia a livello ideologico! Lei è prevenuto contro di me! Lei non è un buon giudice!». Le indagini continuano, ma non ci sono più pranzi

nel film. Il magistrato interroga un cameriere gay, con la sporta della spesa ben in mostra. Uscito da Palazzaccio, va per mangiare in una trattoria, ma la trova chiusa per la partita Italia-Inghilterra. Col continuo sottofondo della radiocronaca, leggendo un diario, gli si rivela l'innocenza di dell'industriale inquinatore. È perplesso e turbato, ma, alla vista una calca festante (e nauseante), in cui compare più volte Gassman, nei più diversi travestimenti, decide di farlo condannare in ogni caso, quale simbolo di tutti i mali nazionali. Getta fra le fiamme di una macchina incendiata dalla folla lo striminzito quaderno che potrebbe salvare Santenocito. Ne *L'udienza*, ancora di Marco Ferreri, dell'anno successivo, è il commissario Aureliano Diaz e nel finale rompe delle noci con un manganello. Sempre nel 1972 è ne Il generale dorme in piedi di Francesco Massaro. Interpreta un colonnello dell'esercito, un medico veterinario. In una lezione a giovani militari mima, con una pagnotta e una pistola in mano, come farsi delle finte ferite per evitare le missioni più rischiose. Con Questa specie d'amore (1972), torna a essere diretto da Bevilacqua. Tognazzi si fa letteralmente in tre (il protagonista, il padre da giovane e da vecchio). In una sequenza in cui interpreta il ruolo più anziano, accetta un bicchiere di champagne da una ragazza, dicendo: «Cincin. Ma, io di solito questa roba qui non la bevo mica. Io bevo lambrusco, ma in omaggio a una bella signorina come lei. Mica mell». Al centro di un gruppo di agiati e un po' infastiditi signori, si arrampica su una scala per potare l'unico glicine di una grande villa, per evitare che «una bella pianta così se ne vada in malora». In una piazza, in una lunga tavolata di contadini, "prova" una forma di grana e, per confermarne l'ottimo profumo e pertanto il sapore, dice: «Questo non è un formaggio, questa è una serra».³¹ Il 1972 è un anno d'intenso lavoro, e Tognazzi è il protagonista de Il maestro e Margherita di Aleksandar Petrovic, un'ambiziosa coproduzione italo-jugoslava. Altra operazione al limite, coraggiosa e rischiosa, provare a trarre un film dal noto e complesso romanzo di Michail Bulgakov. L'attore non mangia mai, entra in un ristorante per arringare le folle e, nel finale, beve, con la sua Margherita, «il vino di

³¹ In stretto dialetto parmigiano.

Pilato. Falerno, vecchio di duemila anni» che gli fa servire il diavolo, per trovare la pace. L'anno seguente è il protagonista di *Vogliamo i colonnelli* di Mario Monicelli. Nel film beve Martini in salotto con vecchi militari nostalgici – ma il cameriere ha sputato nei bicchieri - ed esalta giovani fascisti per portarli al colpo di stato, fra accampamenti, bombe, pugnali e natura rigogliosa. In seguito brinda con lo spumante, con preti, industriali e amazzoni. Alla fine è in un piccolo bar, in strada, vicino alla Stazione Termini di Roma, con due africani, per organizzare un complotto politico nel loro paese. Sempre nel 1973 è nel cast di *La proprietà non è più un furto* di Elio Petri, dove interpreta un viscido e carnale macellaio romano, fra coltelli, braciole e fettine.

Naturalmente ne *La grande abbuffata* di Ferreri (1973) c'è tutto e di più.

È probabilmente il film in cui il connubio tra cinema e cucina raggiunge il suo apice: nel corso della storia appaiono paté di cinghiale, ostriche, lasagne, cocktail di gamberi, un maialino allo spiedo, uno al forno, ripieno di castagne, ossobuco e vino in tavola, bevuto al buio mentre si guardano delle diapositive di nudi femminili. Al canto di un gallo s'ingrassano i tacchini con cioccolato, noci e cognac. Si fa colazione con uova, prosciutto e succo di pompelmo. Ugo - nel film i personaggi portano i nomi dei loro interpreti - legge: «Una buona tazza di cioccolato verso le undici apre lo stomaco per il pranzo». Quindi si mangiano rognoni alla bourguignonne e uno sfilatino. Poi si beve una tazza di cioccolato con panna fresca, si mangia una torta e degli spiedini. Tognazzi dice: «Bene, avete gustato il pollame? E adesso passiamo al maiale!». Appaiono diverse portate: il porcellino guarnito, che lui taglia, una pizza alla provenzale, un enorme vassoio di purè a cui manca un po' di burro, due piatti di pasta al sugo sul tavolo, delle tagliatelle verdi e delle *crêpes* condite col cognac. Ugo legge un libro di cucina: «Accompagnato da un piatto spettacolare con pane tostato e una nicchia di caviale di storione con bordo del piatto guarnito di cetrioli e olive, fette di limone, di cedro e di zucchero mettere quattro piatti di fichi secchi fritti, spicchi d'arancia spolverati di zucchero» e brinda, dicendo: «Io alzo il mio bicchiere! Non so a che cosa, ma alzo il mio bicchiere!». Vestito da cuoco dichiara: «La difficoltà del piatto

Fabrizio Natalini

è stabilire il rapporto fra i sapori del vino e il punto di cottura di ogni tipo di fegato, il quale prima deve avere macerato nello stesso vino in cui verrà cucinato a metà cottura, perché la cottura definitiva si farà dentro una pasta sfoglia». Nella grande villa si prende dello cherry per condire dei polli, del porto per un'anatra e dello champagne per un'oca. Si guarnisce un paté e si mangiano delle brioche, immerse nel latte. In sostanza, *La grande abbuffata*.

Il film di Ferreri è l'ennesima svolta nella sua lunga carriera: l'anno prima ha finalmente sposato Franca Bettoja, con cui aveva una storia d'amore già da sette anni e con cui ha avuto già due figli. Si dedica alla scrittura del suo primo libro. Ha confermato la sua notorietà con un film che decanta la cucina dalla prima all'ultima sequenza, ha appena superato i cinquant'anni e la commedia all'italiana, il genere che gli ha portato i maggiori successi di pubblico, sta imboccando il suo viale del tramonto. Certo, continua a lavorare con i suoi amici del passato, Monicelli, Risi, Comencini, Sergio Corbucci, Gassman, crede in nuove collaborazioni, con Pupi Avati in primis, o partecipa a rischiose operazioni cinematografiche come La smagliatura del tedesco Peter Fleischmann, un misconosciuto e serissimo film sulla dittatura greca, un thriller psicologico sul potere del Potere, sul cui set ritrova l'amico Michel Piccoli. Ha enormi successi, i tre Amici miei e la saga del Vizietto, ma la sua presenza in molti film a cui partecipa è più defilata, accetta di fare dei cammei solo per stare con le persone a cui è legato. Probabilmente interviene meno nei testi, ormai l'arte culinaria sul grande schermo l'ha celebrata in modo adeguato, nel suo moto continuo può pensare ad altro. Solo quando interpreta La tragedia di un uomo ridicolo, un film fatto di carne, sangue, cibo e latte, si riprende il centro della scena. In quell'occasione sono la storia e l'ambiente a coinvolgerlo e viene premiato con la Palma d'oro a Cannes. Questa "pigrizia" è confermata dal suo Palmares. Nei primi venti anni di carriera l'attore raccoglie decine di premi, dopo La grande abbuffata sono solo Amici Miei e La tragedia di un uomo ridicolo a portargli un adeguato riconoscimento della critica: un David di Donatello e la citata Palma d'oro.

Romanzo popolare di Mario Monicelli è del 1974, nel film afferma di avere una fame che potrebbe mangiare anche un bambino e la moglie gli fa vedere la cotoletta fritta. Dopo gli prepara per cena «quadrucci in brodo, crocchette di patate, stracchino e mele fritte». Nello stesso anno è il protagonista de La mazurka del barone, della santa e del fico fiorone di Pupi Avati. Che cosa abbia attratto Tognazzi a innamorarsi, come ricorda lo stesso regista, di questa sceneggiatura è probabilmente l'ambientazione, in senso territoriale, e il clima della storia, in bilico tra il grottesco e il fantastico. Lui è il nobile Anteo Pellacani, cinico, misantropo e anticlericale, che ritorna a Bagnacavallo in Romagna per prendere possesso della casa e dell'orto ricevuti in successione. Da giovane era un promettente atleta, ma è caduto da una pianta di fico, il che ha compromesso la sua carriera agonistica. Da allora, nel paesino, è soprannominato «gambina maledetta». Nell'orto appena ereditato c'è il fatale fico, detto «Fico fiorone», perché sotto di lui nel Medioevo era avvenuto un miracolo. Ora ne è diventato il proprietario e, per sfogare il proprio risentimento, vuole abbatterlo. È un film surreale e bizzarro, dove mangia molto un buffo Paolo Villaggio, mentre un Tognazzi felliniano in pratica non si nutre mai, la sua unica passione è l'enorme albero al centro del film. Sempre nel 1974 è in Non toccare la donna bianca di Ferreri. Nel film è uno squallido indiano meticcio. al soldo dei bianchi, ma bistrattato un po' da tutti. È spesso in scena, non mangia mai, e viene preso a pomodorate, fino ad averne uno schiacciato in viso da «l'indiano pazzo», un calvo Serge Reggiani. Dello stesso anno è pure Permette, signora, che ami vostra figlia, di Gian Luigi Polidoro. È un *road movie* su una compagnia di guitti teatrali. Si mangia in continuazione, in macchina, in misere pensioncine, nella Galleria Umberto I di Napoli. Tognazzi trangugia di tutto: panini, cappuccini, caffè. Passando per una ricca macelleria torna a casa dalla moglie, in una cucina piena di cibo, frutta e bistecche. La donna vuol tenerlo lontano dal teatro e ha preparato tortellini, una bistecchina, purè di patate, zabaione. Gli attori raggiungono il loro misero successo, col capocomico (Tognazzi stesso) che interpreta Mussolini. Si festeggia, un'altra tavolata, fatta di attori "morti di fame": penne al sugo,

braciole di castrato e vino in abbondanza. Un pranzo in autogrill³², uno in casa, uno in trattoria, il viaggio dei comici passa di tavola in tavola, ma finisce mestamente, in una casupola, in riva al mare. È una triste parabola, amaramente divertente. Seguono L'anatra all'arancia di Luciano Salce (1975), una pochade ispirata all'omonimo testo teatrale, dove Tognazzi è un pubblicitario che tenta di vendere in Italia un vino californiano chiamato «Mamma mia», mangia in un ristorante cinese e prepara una sua specialità culinaria, l'anatra all'arancia, specificando che è il pasto che ripete sin dal suo viaggio di nozze e che il suo tocco personale è il piticarmo, presunta spezia afrodisiaca originaria della Polinesia; Cattivi pensieri (1976), di cui l'attore è anche regista, dove prima assaggia una tortina di caviale e dopo la mette, per errore, nel bicchiere di champagne e un brevissimo tesoro, tristissimo e comico a un tempo, Il personaggio del giorno. Poco per vivere, troppo per morire. È quest'ultimo un episodio di Signore e signori, buonanotte (1976), un film collettivo firmato da Luigi Comencini, Nanni Loy, Luigi Magni, Mario Monicelli ed Ettore Scola. Nel brano Tognazzi è un povero, ma dignitoso, pensionato milanese, che viene intervistato da un giornalista per un servizio televisivo. L'uomo, costretto a ricorrere ai più diversi espedienti per sopravvivere con la sua miserabile pensione, sostiene di non avere nulla da lamentarsi. Ma quando, in una domanda, il cronista gli nomina il filetto, scoppia in un pianto dirotto. L'anno dopo è in Telefoni bianchi di Dino Risi. Appare verso la fine del film, è un laido borsaro nero, gobbo. È solo una particina, la protagonista lo incontra sulla sua strada. Lei vuole tornare a casa, a Conegliano veneto, lui va a Ferrara. Sono brevi sequenze, in un vecchio e malandato camion pieno di ogni cosa. Nel cassone c'è una cassa funebre, il morto l'ha «buttato via», ma dentro ci sono, nascosti: «Prosciutto, salame, mortadella, pecorino». Ripartono, si buca una gomma. Entra in una trattoria, in cui la padrona sta preparando la pasta: «Farina bianca, uova di gallina». Mostra alla donna dell'osteria dei gattini in gabbia che tiene nel camion e tratta per il pranzo, poi i due mangiano assieme. Convince la ragazza a concedersi a un meccanico per riparare il copertone e

³² La *location* è quella già utilizzata ne *Il pollo ruspate*.

ripartono. La fa scendere dal camion, però, appena fuori dal paesino, per far salire degli ebrei. Il personaggio è disgustoso: lo si rivede nel comando tedesco, mentre sta vendendo i fuggitivi ai nazisti. È l'ultima sequenza in cui compare.

Sempre nel 1977 è in *Hostaria!*, un delirante passo de *I nuovi mostri* di Mario Monicelli. Dino Risi ed Ettore Scola, ambientato in una sudicia cucina, dove il cameriere Gassman e il cuoco Tognazzi, amanti omosessuali, sfogano la loro gelosia tirandosi addosso di tutto, cibi, piatti e pentole, così rovinando tutte le vivande. La cena che ne viene, però, sembra buonissima al palato dei clienti del ristorante, descritti come degli affettati snob. Nel medesimo anno è il protagonista de La stanza del vescovo di Dino Risi, dove interpreta lo sgradevole Temistocle Mario Orimbelli, il cui motto è «donna incazzata, mezzo ciulata». È un furbastro, invadente e meschino. L'azione è nell'Italia del 1946, fra una barca a vela, alberghi e una ricca villa sul Lago Maggiore, dove si prende il tè sull'ampia terrazza. A tavola l'attore beve il brodo facendo rumore con la bocca e lo confronta con quello di cammello, provato durante la guerra d'Abissinia. Irritato dalla moglie, Cleofe Berlusconi in Orimbelli, si alza da tavola, ma questa ne commenta il congedo dai commensali, dicendo: «Non vi preoccupate. Appena sente che c'è la maionese, ritorna!». Ha ragione, Tognazzi torna, in una sequenza in cui la mangia con il gusto di un vizioso e goloso gattone. È una storia sensuale e nerissima, opprimente sotto la patina ilare e grassoccia, dove c'è posto per un momento di serenità, in una grigliata su un'isola, attorno a un fuoco. Sempre nel 1977è ne Il gatto di Luigi Comencini. Nella sua prima sequenza, l'attore porta i bigodini, indossa una corta giacca di un pigiama, è praticamente in mutande, e riceve una padellata in testa della sorella, Mariangela Melato, mentre apre un frigorifero. Lei gli ha rubato la mortadella. È un ironico noir, in cui i due protagonisti continueranno a battibeccare fino alla fine. La donna mangia in cucina, lui nel suo studio, facendo conti. Quando lei esce, per indispettirla, le divora – letteralmente – l'ultima pagina di un libro giallo, lasciato su una sedia. Tognazzi, con indosso una ridicola parrucca riccia, fa la corte a una bella ragazza, rubacchiando delle tartine da un carrello, quindi mangiano su una

terrazza. Di nuovo la sorella e un frigorifero, la donna lo sta svuotando. È la casa di un morto, l'uomo commenta: «Guarda anche nella credenza». Due bei personaggini, gradevoli. Mangiano in un autogrill. Tognazzi: «Il mio hamburger è più grosso del tuo. [...] è più alto e ha un diametro maggiore». Si rubano le pietanze dai piatti, litigano per il ketchup. Segue un caffè, molti uomini in piedi, in un ufficio e si chiude con delle polpette avvelenate al cianuro. Nel 1978 è la volta di Dove vai in vacanza? Nell'episodio Sarò tutta per te, diretto da Mauro Bolognini, la promessa del titolo, che rimane irrealizzata, gli viene avanzata da Stefania Sandrelli. Lui è un maschio decisamente voglioso, lei l'ex-moglie, ma tutti i suoi tentativi di corteggiamento sono interrotti dai più diversi imprevisti. È solo una barzelletta troppo lunga, in cui, a corpi femminili abbondantemente mostrati e pacchetti di sigarette analogamente in primo piano, si alternano supermercati, bicchieri di vermouth Cinzano o di whisky³³, fra pranzi in verande al mare o attorno a un grande tavolo in un'ampia villa. Nello stesso anno è il protagonista di Primo amore di Dino Risi, in cui è Picchio, un anziano e patetico comico di avanspettacolo, in soggiorno in un ospizio per artisti in pensione. Qui s'invaghisce di una bella cameriera, la giovane Renata. Ouando finalmente riceve gli arretrati della pensione, l'uomo decide di scappare via con la ragazza, «la mia soubrette», promettendole di lanciarla nel mondo della rivista. Pellicola malinconica, girata molto in interni. Nella prima metà la location principale è un grande albergo in disuso, dove ci sono pranzi e cene, ma scarso rapporto col cibo. Solo una scena è in una cucina, in cui Ornella Muti sbuccia delle patate, a cui segue un'irreale passerella su una scalinata, alla Wanda Osiris. Tognazzi si è rimesso il vecchio frak che indossava in scena, ha una gallina bianca al guinzaglio e danza il tiptap sulle note di Singing in the rain. C'è poi un pranzo in una trattoria di camionisti e nuovi alberghi, tra Roma e Capri, con una romantica cena su una terrazza, di fronte al mare. Sempre del 1978 è La mazzetta di Corbucci, in cui è il commissario Assenza. È un cammeo, molto breve, poche apparizioni, il film è tutto sulle spalle di Nino

³³ Il film è infarcito di pubblicità occulta di cibi e bevande.

Manfredi. Sta indagando su un duplice delitto, è in una cucina, apre un frigorifero e prende un po' di ricotta: «Buona». Dopo si siede, beve del caffè e lo offre a Manfredi. Riappare in un albergo, interroga ancora l'uomo, parlando di assassini, crostate e tè. Lo si vede di nuovo in un paesino, su una spianata che da sulla campagna, beve da una fontanella. In conclusione, soffocato da brogli politici, abbandona la sua indagine. Il film finisce, lui mangia noccioline e beve caffè, in una piazza di Napoli. Viene quindi I viaggiatori della sera (1979), un altro road movie, in cui si dirige. C'è un assurdo festino hippy fra anziani, un'orgia di cibo e alcool su un prato con il suicidio finale degli organizzatori. Viene quindi una sequenza in un bar ipermoderno, dove litiga col figlio per il numero di caffè che vuole. Discute anche con il cameriere sulla comanda, analogamente all'episodio de Il pollo ruspante, ma i figli, che bevono latte e menta, lo esortano a non insistere: la loro è una società basata sull'ordine e non si deve contravvenire ai regolamenti. Anche L'ingorgo di Luigi Comencini è dello stesso anno. È un film corale in cui l'attore si ritaglia una particina che viene direttamente dall'episodio Come un padre de I mostri. Analogamente a quello, è una situazione a tre: lui e una coppia, marito e moglie. Sono a bordo di una macchina, si parla di consumismo, liquidi detergenti e spuntini. Non appena l'uomo scende dall'automobile per prendere dell'acqua, i due clandestini si baciano, con passione. Nella situazione claustrofobica, seduti sui sedili della vettura, si chiacchiera, mangiando. Il personaggio si chiama «il professore», ma è l'ennesimo squallido maschio italico, che pontifica di politica. In realtà è un vigliacco cinquantenne che giustifica alla giovane amante il suo futuro matrimonio, nascondendosi dietro la mamma che vuol vederlo sposato. Lo si rivede in piedi accanto all'automobile, in una fila sterminata di vetture, poi scompare dal set. Un film complesso, un ambizioso apologo interpretato forse più per la presenza del figlio Ricky come aiutoregista che per altri motivi. Nel primo Il vizietto³⁴ (1978) Tognazzi

³⁴ Al film hanno fatto seguito *Il vizietto II* (1980) diretto da Edouard Molinaro e *Matrimonio con vizietto* (1985) diretto da Georges Lautner, con la medesima coppia di protagonisti.

è Renato: va dal dottore, il quale sta mangiando, per far sì che convinca il suo compagno ad andare in scena. C'è una discussione sulla carne di coniglio. È il coprotagonista, Albin Mougeotte, detto Zaza Napoli, a dettare la ricetta: «Allora non si rovina: guardi, le insegno. Intanto lo metta in una terrina col suo sughetto a bagnomaria, ci aggiunga un niente d'aceto e una noce di burro, ma attento se il sugo è un po' lento, basta un pizzico di farina. Oh, una cosa: l'acqua non deve bollire, sennò si attacca e si deve buttare». Renato chiede al cameriere la colazione dal vassoio, lui gli serve il caffè e l'uomo, una volta assaggiatolo, con una smorfia di disgusto esclama «ma questo caffè è una schifezza: voi francesi fate proprio un caffè di merda». In seguito parlano di spesa, di uova, di torta millefoglie, di scampi, di una pasta fatta in casa con la panna, di tartufi e parmigiano. Tognazzi è in cucina che taglia un pomodoro e dice: «Almeno quando sono in cucina lasciami fare: in cucina comando io e basta». Poi va con il compagno in un bar a prendere qualcosa di forte, perché l'uomo sta male per la debolezza, poiché non mangia da due giorni. Quando prende il tè, Renato gli dice: «Non tenere il dito in aria così mentre mescoli» e, a proposito di una fetta biscottata: «Va tenuta virilmente come un macellaio. l'imburramento dev'essere fatto come un facchino e il tè va bevuto virilmente come un bracciante del Sud». Mentre Albin imburra col coltello, gli si rompe la fetta biscottata in mano e si mette a piangere. Tognazzi gli dice di prenderne un'altra e di tenerla salda e con mano ferma, con maschia decisione, ma non volgarmente. Nel primo episodio della trilogia di Amici miei³⁵ i protagonisti cenano nella stanza di un ospedale. Tognazzi è il conte Mascetti, prende lo sformato di maccheroni, dicendo: «È roba da perdere la testa, preparata dalla moglie del Necchi». A casa del Melandri, che è in cucina a triturare il prezzemolo con la mezzaluna e a rompere un uovo sul piatto, Necchi, Mascetti e Perozzi cantano Bella figlia dell'amore col Sassaroli. Parte una delirante discussione sulle "sottocoppe di peltro". Melandri per troncare il discorso scopre lo sformato e dice di tagliarlo, al-

 $^{^{35}}$ Al film hanno fatto seguito $Amici\ miei$ - $Atto\ II^o$ (1982) diretto da Mario Monicelli e $Amici\ miei$ - $Atto\ III^o$ (1985) diretto da Nanni Loy.

trimenti diventa freddo, ma il sadico Sassaroli risponde: «Ah, perché questo sarebbe uno sformato?». E Tognazzi, ancor più sadico, conformemente al clima del film: «Sformato è sformato, più sformato di così, sembra un aborto». Esasperato, Melandri minaccia con un coltello Sassaroli. Mentre gli amici lo trattengono, Necchi gli dice che, essendo il coltello da pesce, non può tagliare. Mascetti chiosa: «Perché, c'è anche il pesce?». Melandri si sfoga piangendo, gli offrono un po' d'acqua, ma lui chiede del whisky. In un'altra sequenza Tognazzi, paralizzato da trombosi, chiede alla moglie di andargli a fare la ribollita, seduto sulla sedia a rotelle. Nel 1980 è fra gli interpreti del corale La terrazza di Ettore Scola. Parla di un film che sta per produrre «sul comportamento delle persone che fanno le cose che vanno di moda, non perché piacciono... titolo: "I nuovi tabù". [...] solo visto in un'ottica comica, cinque episodi tutti copiosamente divertenti, con un pizzico di sesso, ma senza esagerare. Insomma un Sordi, Manfredi, Tognazzi, Pozzetto, Muti». Si scambia acide stilettate con la moglie, infastidito da un ospite che continua a chiedergli del piatto di pasta e fagioli che ha in mano. Lo si vede quindi nel suo villone grossolano, sta cucinando delle *omelette flambé* per la sua donna, senza riuscire con queste a riconquistarne l'amore. La moglie se ne va e lui rimane, solissimo e disperato, in casa. Sembra una galleria degli orrori. Prende il sole su una poltrona gonfiabile in piscina, gioca a biliardo e malinconicamente guarda un film sentimentale e lacrimevole in televisione. È un cupo trionfo della solitudine. La sequenza, che richiama quella analoga - ma più breve - di Cuori solitari, si chiude con lui che mangia una bistecca cruda, strappandola a morsi.

L'anno seguente Tognazzi è ne *La tragedia di un uomo ridicolo* di Bernardo Bertolucci (1981), fra contadini, preti operai, maiali e latte che diviene formaggio, come per miracolo. La moglie gli chiede quanto valgano le sue forme di parmigiano e lui risponde «adesso niente, bisogna che compiano almeno un anno per valere qualche cosa». Lei gli chiede quanti maiali posseggano, lui le risponde che non lo sa, la donna insiste prendendolo per il bavero, in lacrime. Tognazzi risponde che saranno, forse, seimila. Quando mostra alla moglie «il suo Fort Knox» in cui conserva le forme di parmigiano, le chiama «i

miei lingotti d'oro». Si addormentano lì, accanto al tesoro, e vengono svegliati il mattino dopo, mentre gli operai già lavorano.

Il petomane è un film commedia del 1983, diretto dal regista Pasquale Festa Campanile, basato sulla vita del fantasista francese Joseph Pujol, conosciuto in teatro come «Le Pétomane». Ennesima pellicola sull'affasciante mondo della Bella Époque, fatta di pizzi, ombrellini e bei vestiti, stante l'esilità della trama. L'attore si muove nel Moulin Rouge, fra citazioni di Toulouse-Lautrec. Nella seconda parte, invece, lo sfondo sono le aule di tribunale e le vedute dei Faraglioni di Capri. Il regista ricompone la coppia Tognazzi-Melato, in quest'occasione innamorati. Ci sono brindisi e bei saloni festosi. Di fronte a un giudice il protagonista ricorda se stesso bambino, quando aveva rivelato la sua «straordinaria facoltà» alla madre, che stava lavando i panni in una grande cucina. Alla notizia la donna gli aveva dato un sonoro ceffone e lui aveva ricevuto la sua prima «ingiusta umiliazione». In seguito è in Bertoldo, Bertoldino e Cacasenno di Mario Monicelli (1984), in cui è Bertoldo, un contadino, fra rozze cucine medievali e fuochi in accampamenti, fra somari, campagnoli e soldataglia, e in cui pranza alla tavola di Re Alboino. Segue *Ultimo minuto* di Pupi Avati (1987) dove è un allenatore di calcio che vive in un misero albergo e si nutre solo di bistecche. Ne I giorni del commissario Ambrosio di Sergio Corbucci (1988) nelle prime sequenze beve un caffè in un bar, pranza quindi in una trattoria. Ci sono diverse sequenze in varie cucine, fra cui una in cui sbuccia un'arancia, rifiuta delle salse fatte in casa, mangia salmone affumicato e brinda, commentando: «Per te tutte le scuse sono buone quando si tratta di bere».

Molti film, molte cucine³⁶, molto cibo, molto alcool, molto tutto, molto esagerato tutto, com'era Tognazzi. E chissà quali altri film andrebbero ricordati, quali titoli sono sfuggiti a questo elenco. Credo tuttavia che si possa dire, senza tema di smentita, che l'attore, il regista, l'autore, insomma l'uomo, hanno fatto per la cucina italiana, per

³⁶ Talmente tante che, quando Tognazzi non è nel cast di un film di Ferreri, a essere in scena è la sua cucina, come avviene in *Dillinger è morto* (1969) in cui viene utilizzata come set per la casa di Michel Piccoli.

l'odierna enogastronomia, molto più di quanto abbia fatto negli stessi trent'anni l'ormai abrogato Ministero dell'Agricoltura.

Esagero? Non credo. Come gli piaceva mettere in scena spettacoli teatrali e film, così Tognazzi non poteva non avere il gusto di mettere in scena, per così dire, i suoi piatti, non limitandosi a essere solo un amante della cucina, un cuoco o forse il principe dei cuochi, ha voluto fortemente essere un ambasciatore della cucina e del cibo. Tognazzi ha fatto sempre sentire la sua voce sul set, parlando di cibo, di cucina, di vino e di terra: un testardo contadino al potere: cosa rara, nel mondo d'oggi!