

FIDATEVI DEL GUSTO

Molly Hannon incontra Thomas Struck

«**M**angiare senza pensare è un atto barbarico. La mente e lo stomaco hanno molto da imparare e da guadagnare l'una dall'altro. Come noi decifriamo il gusto – sia a livello fisico che mentale – è una parte inestricabile della nostra esistenza umana. Oggi, la gastronomia è diventata una questione di grande attualità: gli chef hanno raggiunto uno stato di celebrità tale da consentirgli di scegliere liberamente con cura gli ingredienti che compongono l'ambiente di cui fanno parte, ma questa è una visione piuttosto limitata del gusto». Parola di Thomas Struck, direttore della sezione Culinaria del Film Festival di Berlino.

Ci sono intorno al food politici, attivisti e manifestazioni, movimenti internazionali come, così come è in costante aumento il numero di designer, accademici e scrittori che usano il cibo come musa ispiratrice – sostiene Struck – La gastronomia sta vivendo un momento d'oro, quindi non deve sorprendere che il film sia diventato uno strumento per veicolare la sua importanza e rilevanza nelle nostre vite.

Siamo seduti con Thomas Struck e sorseggiamo dei cremosi cappuccini nel primo giorno di primavera; parliamo delle sue prossime vacanze in Sicilia cul-

«La mente e lo stomaco hanno molto da imparare e da guadagnare l'una dall'altro. Il gusto è una parte inestricabile della nostra esistenza umana»

landoci in un clima mite. Mr. Struck, un veterano dell'industria del cinema è il curatore del Cinema Berlinale Culinario fin dalla sua nascita nel 2008.

«Camminando tra le vigne, ti accorgi del potenziale divenire del vino, vedi la storia, vedi l'influenza dei Romani: penso che tutto ciò sia molto chiaro e viene voglia di raccontare una storia. C'è bisogno di uno sguardo molto profondo quando si parla di cibo. Il film può essere quello sguardo» racconta lui parlando dei tempi in cui iniziò a lavorare sul Riesling. Da allora, rapidamente le opere di Struck cambiarono marcia e ben presto il suo collega e amico di lunga data Dieter Kosslick lo chiamò per chiedergli d'inaugurare il Cinema Culinario della Berlinale. Struck accettò immediatamente. Da allora è stato curatore della

rassegna berlinese creando e riproponendo una nuova sezione della Berlinale divenuta subito un punto di riferimento nel mondo per la sua abilità di mettere insieme una grande varietà di film sulla cibo. Il cinema sceglie un tema ogni anno, proponendo film che, come dice Struck, «stuzzicano l'appetito; ma allo stesso tempo lo distruggono».

«Tanti dei film proposti qui al festival di Berlino non >>>



Dall'Università alle vigne

Originario di Amburgo, ha frequentato la Helmut University dove ha studiato psicologia, diventando anche membro attivo del Working Group Film and Television dell'università. Dopo la laurea, ha lavorato a una serie di produzioni tra le quali Green Rabbit e Hot Point, che gli hanno portato riconoscimenti importanti.

Dagli anni '90 il suo interesse è cambiato e ha iniziato a lavorare a un documentario sul Riesling, insieme all'acclamato giornalista del vino, Stuart Pigott).

sono pellicole che normalmente si vedono durante i normali festival internazionali – spiega – Noi usiamo il festival come una tribuna per creare dialogo intorno al cibo e alla sua cultura: qualcosa che forse è scontato a latitudini più calde, ad esempio nei paesi mediterranei, ma non lo è per paesi del Nord Europa o per gli Stati Uniti».

Nello scorso festival, il tema è stato *Trust in Taste* e Struck ci spiega perché: «Stavamo cercando un tema che fosse in grado di legare una varietà di elementi. Come nel caso dei film, il gusto propone infatti numerosi livelli di lettura. Quindi, puoi cominciare da un primo strato e poi approfondirne un altro ancora. Ti apre continuamente a nuove prospettive: ancora, ancora, e ancora. Il gusto è un soggetto interessante, ma difficile da trasmettere. Può essere fisico, ma anche mentale». Idea e titolo sono stati pensati dall'amico di Struck, Michael Hoffmann, lo chef stellato proprietario del ristorante berlinese Margaux, autore di un libro di cucina per persone non vedenti intitolato appunto *Trust in Taste*. Nonostante non sia un peana ai diversi gastronomi di Helen Keller – la paladina dei diritti dei non vedenti e ispiratrice del film *Anna dei Miracoli (ndr)* –, il film festival di Berlino riprende invece la premessa primaria di quel libro di cucina di Hoffmann sulla connessione tra verità e gusto – soggetto, o più propriamente input, un'idea che diamo per scontata – la nozione base di fidarsi dell'istinto quando si tratta di cibo può sembrare secondaria alla luce di più pressanti problematiche questioni. «La fiducia è fondamentale per una maggior comprensione del gusto e della sua relazione con le nostre vite – sostiene Struck – Il gusto può essere il problema principale quando si tratta di cibo: noi siamo governati dai doveri, dai cartellini

«La fiducia è fondamentale per capire cibo e gusto. Ci permette di ridare valore ai nostri sensi. Il cibo può essere strumento per superare cattive abitudini»

del prezzo (per non menzionare l'incessante diktat su quello che dobbiamo o non dobbiamo mangiare e su cosa costituisce un pasto bilanciato), quando in realtà il nostro stomaco è su un'altra lunghezza d'onda. Ritrovare fiducia nel cibo ci permette di ridare valore ai nostri sensi e regolare e ridefinire i nostri approcci. Non ci rapportiamo più con il frigo con trepidazione, o evitiamo certi scaffali al negozio di alimentari. Il cibo può diventare qualcosa di più che semplice piacere, evidenziando allo stesso tempo le cattive abitudini alimentari del passato. Affinare i palati è la forza motrice di tutto questo».

Non può non venirci subito in mente Brillat Savarin, l'avvocato francese del XIX secolo, devoto gourmet e autore della *Fisiologia*, che due o tre cose sul gusto le sapeva bene. «Le sue meditazioni trascendentali sul gusto sottolineano quanto siamo padroni del nostro destino, quando si parla delle regole della tavola – sorride Struck – In realtà aveva approfondito il soggetto così tanto che gli dedicò un intero libro. Il gusto è una bussola da seguire. Tutto quello che dobbiamo fare è credere nel gusto. Come nel caso del libro di Hoffmann, un cieco può avere una disfunzione, ma in ogni caso deve fare affidamento sui propri altri sensi – il tatto, l'olfatto – e deve dargli fiducia. Facendo in questo modo, impara nuovamente a cucinare, a gustare, e in questo modo torna a vivere». Insomma, sul senso del gusto e su cosa sia il cibo, la Berlinale con la sua ricca selezione di film internazionali ha dato delle chiare linee guida e di pensiero. Questo perché Thomas Struck ha avuto fiducia nel suo istinto creando un film festival culinario dedicato al piacere e alle relazioni tra cibo e appetito... nel bene e nel male. 🐉

