Manhattan a tavola - AIFB

Gabriella Comini

"**Manhattan a tavola: delicatessen, bistrot, trattorie, take away e nevrosi**. Le ricette dai film di Woody Allen" è scritto da Luca Glebb Miroglio, edito da **Il Leone Verde Edizioni**, 2009, della collana gastronomica "Leggere è un gusto! percorsi tra cucina, letteratura e..."

Luca Glebb Miroglio è il fondatore di un'importante agenzia di comunicazione, è un appassionato di cucina e di psicoanalisi, in particolare dell'implicazione che il cibo ha con l'arte, la letteratura e il cinema.

Manhattan a tavola

Attraverso i film di **Woody Allen**, in ordine cronologico dagli anni Sessanta fino al 2008, l'autore ci racconta i film, ne ripercorre alcune scene, i temi ricorrenti e, in particolare, ricerca l'argomento gastronomico e come viene interpretato..
Nelle pellicole del celebre regista ritroviamo vari omaggi ai luoghi a lui cari e ai registi che ama, ma anche le sue manie, i personaggi nevrotici ed ipocondriaci, le sedute psicanalitiche, i rapporti interpersonali affettivi ed anche le complicate relazioni tra uomini e donne.

Immancabile è il **jazz** nelle sue colonne sonore.
I personaggi appartengono e rappresentano la classe colta statunitense, la borghesia, il ceto abbiente che s'impegna, discute e viaggia.
Il regista tratta e mescola i rapporti tra letteratura, psicanalisi, moda, arte, e appunto i cibi.
I personaggi di Woody Allen parlano tanto, discutono, e spesso mentre passeggiano o preparano da mangiare o da bere.
Il **cibo** è sempre presente nella narrazione filmica e viene usato in molti modi, anche inaspettati.

Credit Gabriella Comini

La **cucina** è il luogo in cui si parla, si discute, ci si confronta, si litiga, mentre si preparano pranzi, cene, spuntini, cocktail o si sgranocchia qualcosa guardando vecchi film alla televisione. Il tema cibo ricorre nei discorsi, nelle battute, sottolinea anche le **diversità** non solo di gusti, ma anche culturali, di genere, e religiose. La cucina è anche il luogo della **riunione familiare** e della creatività; il cucinare è inteso come un **dono** (nel film Hannah e le sue sorelle).
Possiamo altresì notare come il cibo assuma diversi significati e valenze: quando i personaggi sono felici mangiano con gusto e in compagnia, mentre quando sono tristi, depressi o disperati consumano prevalentemente alcolici. Inoltre il cibo, o meglio particolari cibi, caratterizzano i personaggi.
Il cibo non è solo un contorno, un oggetto di scena, ma ha una **funzione** ben precisa, tanto che a volte è protagonista di battute e scene comiche.
Nel corso dell'evoluzione cinematografica del grande regista assistiamo anche all'**evoluzione narrativa** del tema culinario sempre ben inserito nel contesto filmico. Il cibo non sempre viene preparato in casa, spesso si va al ristorante anche etnico, o si ricorre al take away, ossia si compra e si mangia a casa.

Luca Glebb Miroglio è un grande appassionato di Woody Allen e ripercorre i suoi film facendone una breve sintesi e raccontando le scene salienti: **evidenzia i temi** sviluppati dal regista.

In particolare si sofferma su quello **culinario** ricco di sorprese e riferimenti inaspettati, e, dalla filmografia presa in esame, si lascia ispirare per le ricette inserite nel libro.
Un testo molto interessante, soprattutto per coloro che apprezzano Woody Allen e, proprio come Luca Glebb Miroglio, non si perdono neanche un film, a cui magari piacciono anche quelli meno riusciti del regista. La lettura scorre piacevole tra film, **ricette** e analisi, non mancano alcune battute tratte dai film a sottolineare particolari passaggi narrativi, se poi ci si vuole completamente immergere nell'atmosfera perché non replicare una delle ricette proposte.

Ancora una volta possiamo notare come "**il cibo è un atto culturale**".

Ricetta della Cherry Cheesecake

Cherry cheesecake *credit G. Comini*

La **cherry cheesecake** (o cheesecake alle ciliegie) è tratta dal film "**La maledizione dello scorpione di giada**" (2001), ispirato ai vecchi film polizieschi, e come lo stesso Woody Allen racconta che "questa è la materia di cui sono fatti i vecchi film e i vecchi fumetti, non la vita vera, e di questo parla il film. È una storia gonfiata come un soufflé". [Woody Allen (con Stig Björkman), **Io, Woody e Allen – Un regista si racconta**, Minimum Fax, 2005].
Briggs (Woody Allen) è un bravo detective di una compagnia di assicurazioni, quasi un genio, ma non segue un metodo scientifico, lui si affida all'intuizione e all'esperienza. Briggs mangia solo dolci: cherry cheesecake, pastelle dolci alle prugne, uvetta ricoperta di cioccolato. Betty Ann Fitzgerald (Helen Hunt) è l'amante del capo e vuole eliminare Briggs, in quanto convinta che debbano seguire metodi più scientifici. Ovviamente tra i due è subito odio finché…
Molte le situazioni divertenti e altrettanto gli equivoci, alla fine la matassa complicata e ingarbugliata verrà sciolta, e i protagonisti comprenderanno che l'intelligenza sta sia nell'intuizione che nello studio, e quella che all'inizio era freddezza può trasformarsi in altro.

Ed ecco la **ricetta** riportata fedelmente come scritta sul libro Manhattan a tavola.

Ingredienti

Per la base

- 200 g di biscotti secchi non troppo dolci
- 90 g di burro
- 1 tazzina da caffè di miele o di sciroppo d'acero

Per il ripieno

- 500 g di ricotta
- 250 g di formaggio tipo philadelphia
- 3 cucchiai di zucchero
- 3 fogli piccoli di gelatina
- 50 g di ciliegie
- 4-5 cucchiai di gelatina o marmellata alle ciliegie
- ½ tazzina di latte

Preparazione

Metti nel mixer i biscotti, il burro, tenuto a temperatura ambiente e tagliato a pezzetti e lo sciroppo d'acero (o il miele).
Ricopri con carta da forno il fondo di una tortiera. Stendi il composto nella pirofila pressandolo bene. Lascia riposare in frigorifero.
Metti la gelatina in acqua fredda in ammollo per 5 minuti mentre prepari gli ingredienti per il ripieno.
Amalgama con una spatola i formaggi e lo zucchero.
Snocciola le ciliegie, tagliale a metà e incorporale alla crema. Strizza la gelatina e scioglila per pochi istanti sul fuoco in poco latte. Uniscila al composto di ricotta mescolando bene. Versa la crema nella tortiera sopra i biscotti pressati. Livella la superficie e metti in frigorifero per almeno 3 ore.
Quando la crema è soda, sforma la torta e trasferiscila su un piatto. Spalma la superficie con gelatina alle ciliegie o con marmellata.
Tieni in frigorifero fino al momento di servire.