

ITAL 4980 Italian Food and Culture

Savannah Kemper

Professor Francesca Nappi

10/30/2024

Il Cibo nel Film

Nel film *Il viaggio dei cento piedi*, una famiglia è costretta a lasciare la propria casa in India dopo che il loro amato ristorante è stato bruciato, a causa di disordini politici, e decide di aprire un ristorante indiano in un piccolo villaggio francese, proprio di fronte a un ristorante di alto livello che sta cercando di ottenere una stella Michelin. Il figlio della famiglia amava cucinare con la madre, ma è stato ucciso quando il ristorante è stato bruciato. Lei gli aveva insegnato l'importanza dei sapori e come preparare cibi deliziosi. Vuole diventare uno chef e lavorare nel ristorante di lusso dall'altra parte della strada, ma suo padre non è d'accordo. Alla fine, il talento del figlio viene riconosciuto e lui va a Parigi per frequentare la scuola di cucina, lavora nei migliori ristoranti e diventa famoso. Dopo qualche tempo, torna e aiuta il ristorante di lusso a guadagnarsi la stella Michelin, poiché il proprietario del ristorante di lusso ora apprezza la famiglia indiana. In questo film il cibo gioca un ruolo centrale, dividendo i due ristoranti all'inizio, ma poi unendoli nella ricerca della buona cucina, quando il ristoratore francese scopre che il cibo indiano del ristorante di famiglia è davvero buono. In questo modo viene ribadito il concetto, insegnato da Massimo Montanari, che il cibo può essere un ponte che attraversa le culture e unisce le persone.