

USCENDO DAL CINEMA

Nel ventre del mostro

Aragoste a Manhattan di Alonso Ruizpalacios.

di [Arianna Laurenti](#) – 16 Giugno 2025



In *Medium Raw* – ideale proseguimento di *Kitchen Confidential* – Anthony Bourdain scrive che lo spagnolo è la lingua del primo mattino a Manhattan. Inizia in spagnolo, per poi proseguire in un vorticoso e babelico plurilinguismo, e inizia al centro di Manhattan, precisamente a Times Square, il film *La Cocina* (Alonso Ruizpalacios, 2024), presentato all'ultima edizione della Berlinale. In italiano il titolo si è trasformato in *Aragoste a Manhattan*. Se in un primo momento questo titolo sembra evocare le luccicanti atmosfere da commedia brillante, bastano pochi minuti per contraddire questa impressione.

La cucina appare già dalle prime scene come un gigantesco acquario, in cui i cuochi, gli aiuto cuochi e i lavapiatti, annaspano, muovendosi in una dimensione cristallizzata e – paradossalmente, considerano il ritmo insistito e incessante del film – rallentata. **Al mondo di sotto, che assume presto i contorni danteschi di un girone infernale, è precluso l'accesso al mondo di sopra, territorio degli irritanti clienti, di cui non vengono mai mostrati i volti e i corpi, che agiscono e funzionano solo come simboli dell'universo di fuori, inconoscibili ai cuochi se non attraverso le comande che sono chiamati a soddisfare in modo sempre più rapido e sincopato.** Centinaia di piatti di

tortellini, pollo al marsala, insalata e pizze che di lì a poco verranno ingurgitati e consumati da bocche senza faccia.

La ripetizione, la preparazione apparentemente infinita e frettolosa di piatti che provengono da un menù enciclopedico – quello tipico dei ristoranti turistici, pensati per soddisfare le esigenze e i desideri di chiunque – logora e divora le già fragili dinamiche che governano il mondo di sotto. Il climax è raggiunto con la rottura della *soda machine*, che provoca un'inondazione degli spazi sotterranei. Cuochi e camerieri non interrompono il lavoro anche nel mezzo del diluvio: come novelli superstiti sulla zattera della Medusa si aggrappano alle loro postazioni, sembrano, anzi, ancora più risucchiati nelle viscere di questa belva mostruosa e vendicativa.

In un panorama dell'audiovisivo in cui la cucina è sempre più estetizzata e spettacolarizzata, *La Cucina* compie un'operazione estremamente iconoclasta: quella di presentare piatti sciatti, brutti, in cui le salse vengono versate con noncuranza, in cui le pizze escono *undercooked*, in cui non si registra la cura maniacale e liturgica a cui film, serie e documentari sembrano averci abituati. I piatti non sono espressione della visione di chef illuminati, non sono lo strumento per raccontare la propria infanzia o la propria cultura, non si inseriscono in un progetto di storytelling personale. Per la maggior parte dei cuochi, quasi tutti immigrati senza documenti, la cucina rappresenta semplicemente una possibilità di accesso ai lacerti ormai decomposti e marcescenti del sogno americano.

Non stupisce che l'unico americano bianco, Max, sia l'addetto alla griglia: la postazione più rigorosamente americana, quella che prevede lo spazio più pulito, i coltelli più affilati, gli ingredienti più ricercati e più virili. La prossemica stessa del personaggio è la più austera e controllata, in contrasto con la fluidità ondivaga e grottesca del resto della brigata. Max parla inglese e non capisce le lingue degli altri. Per paradosso finisce per essere proprio lui il marginalizzato, quello che rifiuta l'atmosfera di scherzo della cucina e che reagisce con rabbia all'esclusione, soprattutto linguistica. **L'accavallamento di lingue e accenti diversi compone il *kitchen lingo* del ristorante, il vocabolario che ogni brigata mette insieme assemblando espressioni, parole, abbreviazioni che oltre a rendere più agevole, intima e *confidenziale* la comunicazione tra i cuochi, chiudendola ancora più in sé stessa e nei suoi codici, rappresenta uno dei livelli della stratificata, rapsodica colonna sonora della cucina, soprattutto di una cucina sotto stress.**

Agli antipodi di Max c'è Pedro, il protagonista di questo dramma corale, che per tutto il film gioca il ruolo del folle, dell'eccedente, che pur rischiando più volte di perdere il lavoro e con questo la possibilità di vivere negli Stati Uniti, si sottrae alle regole della

cucina, le sovverte, provando a coinvolgere tutta la brigata in una dimensione carnevalesca. Nella sequenza finale si rovescia addosso il contenuto del bidone della spazzatura, si degrada, si sporca, riempiendosi dei liquami e degli scarti di quel cibo già deterioro con cui lavora tutti i giorni: "Questo è sborra, piscio e merda", esclama irrompendo in sala, rompendo così quel muro di incomunicabilità che separa i due mondi, che solo le cameriere, moderne vestali in abiti a strisce stile anni '50, possono attraversare e mettere in contatto. La furia di Pedro si accanisce con urgenza sulla stampante delle comande, mettendo in pausa tutto il microcosmo della cucina. Il proprietario del ristorante, Rashid, più attonito che rabbioso, chiede con sgomento a Pedro chi lo ha autorizzato a interrompere il suo mondo, aggiungendo che solo Dio sarebbe tenuto a farlo. Ma la religione del ristorante non si interrompe mai veramente: il film, tutto girato in un elegante bianco e nero, si conclude con il raggio verde della stampante distrutta che, pur tra singhiozzi e sussulti, continua a vomitare le sue comande.

Aragoste a Manhattan. Regia: Alonso Ruizpalacios; sceneggiatura: Alonso Ruizpalacios; fotografia: Juan Pablo Ramírez; montaggio: Yibrán Asuad; musica: Tomás Barreiro; interpreti: Raúl Briones Carmona, Rooney Mara, Anna Diaz, Motell Foster, Oded Fehr, Laura Gómez, James Waterson, Lee Sellars, Eduardo Olmos, Spenser Granese; produzione: Fifth Season, Seine Pictures, Astrakan Film AB, Filmadora, Panorama Global; origine: Messico, Stati Uniti d'America; durata: 139'; anno: 2024.