



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/piu-come-un-artista>

Più come un artista

- FESTIVAL - Venezia 68 - Venezia 68 - Giornate degli Autori -



Date de mise en ligne : mercredi 7 septembre 2011

Close-Up.it - storie della visione

Benvenuti nella cucina di Gennaro Esposito, rinomato chef della Torre del Saracino di Vico Equense, ristorante sospeso tra mare e cielo ai bordi della costiera sorrentina. E' qui che un manipolo di virtuosi dei fornelli si affanna a creare cibi prelibati, sotto lo sguardo affettuosamente intransigente del loro chef. Giovani che sacrificano parte del loro tempo per un'ambizione professionale, in una cucina che è anche una piccola comunità multietnica. Un luogo certo non ospitale, sovraffollato, tra rumori di piatti e coltelli, mentre fuori commensali impazienti attendono i risultati di quel lavoro inarrestabile. Eppure anche in quel microcosmo possono nascere conflitti, amicizie, discussioni; ci si sopporta o ci si lega intimamente, passando lunghe giornate ad affannarsi attorno a pentole e a fornelli. Elisabetta Pandimiglio, documentarista di lungo corso, ha deciso di entrare in questo universo gastronomico, appostando ai muri e agli angoli della cucina di Gennaro tre operatori per riprendere le sue gesta e quelle dei suoi aiutanti. C'è Salvatore diviso tra religiosità e donne, Peppe che è appassionato di design; Fumijo che nel ristorante ha trovato l'amore e Masato che invece l'ha lasciato in Giappone. E' un mestiere duro, quello del cuoco, se non altro per la dedizione assoluta richiesta. Ma ci sono anche i ritmi frenetici, gli orari continuati che finiscono per regolare la vita di ogni chef. "Una volta, se dicevi a una ragazza che facevi il cuoco, lei ti guardava come si guarda un bandito. Oggi non è più così - dice Gennaro Esposito - anzi sei considerato quasi un artista". Ecco, il documentario racconta nella sua interezza gli aspetti del mestiere, i suoi lati creativi - la fantasia di creare abbinamenti inediti e regalare ai clienti esperienze uniche - e la forte disciplina che richiede. La passione che anima questi cuochi ci porta a pensare, per contrasto, a quanti portano avanti le loro attività senza alcuna dedizione. Occorre lavorare tanto per se stessi, formare le proprie idee, condividerle e arricchirle con quelle degli altri, non essere solo alla ricerca del "nuovo" ma accumulare anche esperienza. Lo chef è allo stesso tempo maestro e compagno di strada, allenatore e stratega della cucina. Il suo è un compito difficile, che conosce momenti di tensione e ruvidezza, orientato com'è alla perfetta organizzazione del lavoro e all'attenzione maniacale ai dettagli. Ai suoi discepoli impone concentrazione, ritmo e regole fondamentali; sa motivare, coinvolgere, stimolare le persone che gli stanno attorno. Ecco perché dispiace quasi, alla fine del film, abbandonare la piccola squadra di Vico Equestre; esempio funzionale di comunità di lavoro attenta e partecipe ai bisogni dei suoi componenti, che dalla comunità stessa vengono spronati all'impegno costante, all'onestà, alla lealtà verso i clienti.

Post-scriptum :

Regia: Elisabetta Pandimiglio; **sceneggiatura:** Elisabetta Pandimiglio; **fotografia:** Elisabetta Pandimiglio, Luca Alzani, Gianluca Arcopinto, Fabio Rosi, Davide Lemma, Ivan Giordano; **montaggio:** Ivan Giordano; **musiche:** Tiberio Pandimiglio; interpreti: Gennaro Esposito e i cuochi di Torre del Saracino; **produzione:** Settembrini Film. **Origine:** Italia, 2011. **Durata:** 71 min.