

UN TOCCO DI ZENZERO

(*Politiki kouzina*) **Regia, soggetto e sceneggiatura:** Tassos Boulmetis
– **Fotografia:** Takis Zervoulakos – **Musiche:** Evanthia Rebutou –
Interpreti: Georges Corraface, Tassos Bandis, Basak Koklukaya,
leroklis Michailidis – Grecia/Turchia 2003, 108', Lady Film.

1964, il giovane Fanis si trasferisce da Istanbul ad Atene coi genitori a causa delle tensioni tra Grecia e Turchia, lasciando il nonno proprietario di una bottega di spezie e la compagna di giochi Saime. Fanis cresce nell'attesa di una loro visita. Divenuto professore di astrofisica, li ritroverà 35 anni dopo, insieme ai ricordi del passato...

Partiamo dal titolo, che nella versione originale greca era *POLITIKI KOUZINA*, scritto in maiuscolo per evitare l'accentazione sulla prima parola e avere un doppio significato: *Cucina di Istanbul*, che è per i greci la *polis* per eccellenza, e a cui fa riferimento tutta la tradizione culinaria mostrata nel film; o *Cucina politica*. Titolo evidentemente scomodo per le distribuzioni internazionali, che da noi l'hanno sostituito col più lieve *Un tocco di zenzero* (nei paesi anglofoni è "un tocco di spezie", in Spagna "di cannella"...), titolo che evidentemente si presta meglio a comparire su locandine in cui il film viene presentato come "una fiaba sull'amore". (...) La storia è in gran parte autobiografica per Tassos Boulmetis, anch'egli cacciato nel 1964 da Istanbul. (...) Il peso di questi avvenimenti, però, non viene illustrato in maniera pedante, ma si avverte nel piccolo della quotidianità dei personaggi, o in alcuni brevi scambi di dialogo; tali eventi hanno strappato via in maniera subdola, e ne hanno compromesso il resto, un pezzo di vita ai protagonisti. È uno dei tanti meriti della sceneggiatura, un buon lavoro pieno di rimandi interni al testo e piccoli tocchi di commedia e grottesco quanto basta: come un piatto in cui le spezie sono dosate a puntino. (Giampaolo Bucci, www.cinemavvenire.it)

Se si ha la fortuna di essere educati da chi ci precede a riconoscere gli ingredienti che danno sapore agli eventi che capitano, e soprattutto in che modo amalgamarli tra loro perché si compenetrino, senza perdere la loro fragranza originaria, allora si sarà in grado di preparare di volta in volta piatti che aiutano a vivere meglio, mescolando il rispetto delle proprie tradizioni con quelle altrui, insieme all'amore per i segreti che nascondono. Così facendo si potrà migliorare anche il proprio gusto, educandosi a tollerare i sapori e le spezie di tutti gli universi. (...) "Nel cielo ci sono cose che si possono vedere e anche non vedere": aveva insegnato il nonno Vassilis al giovane nipote, Fanis Iakovidis, che, una volta diventato adulto, si ricorderà di questa notazione e, pur scrutando la volta celeste con gli occhi di un astrofisico, non dimenticherà mai di indossare occhiali speciali: un'appendice ottica di collegamento tra la realtà attuale e le reminiscenze sublimite della sua infanzia. Quest'ultima fu per lui un'età dell'oro: profumata di spezie, annusate nella drogheria del nonno tra grappoli di aglio e peperoncino, con le dita immerse in colorate polveri aromatiche e lo sguardo incantato a seguire la magia di una danza inscenata per lui da Samie, la bambina che ha carpito il suo cuore. (...) Uno scenario altalenante tra ricordi reali e immagini remote ammantate di poesia, rituali e mitiche al contempo, (...) un banchetto da assaporare un poco alla volta: dall'antipasto (di carattere fiabesco), al piatto principale (di matrice autobiografica), per finire con il dessert (di stampo storico-politico); un pranzo filmico originale, a tratti un po' sentimentale e nostalgico, capace di amalgamare al proprio interno ricette elleniche con sapori orientali. (Paola Tarino, www.pavonerisorse.it)