

giovedì 12 gennaio 2017 - ore 21

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU

(An) **Regia e sceneggiatura:** Naomi Kawase dal romanzo di Durian Sukegawa - **Fotografia:** Shigeki Akiyama - **Musica:** David Hadjadj - **Interpreti:** Kirin Kiki, Masatoshi Nagase, Kyara Uchida, Miyoko Asada, Etsuko Ichihara - Germania/Giappone/Francia 2015, 113', Cinema.

An è il nome di una marmellata ricavata dai fagioli rossi che, spalmata in mezzo al pankake, costituisce uno dei dolci preferiti dai giapponesi, il dorayaki. Sentaro gestisce un chiosco in cui serve dorayakis. Quando una vecchia signora, Tokue, si offre di dare un aiuto in cucina, Sentaro, accetta a malincuore. Ma Tokue dimostra di avere una magia nelle mani quando si tratta di fare gli "an". Grazie alla sua ricetta segreta, il piccolo negozio rifiorisce...

In Tokue la regista e fotografa Naomi Kawase, habitué del festival di Cannes, dove il film era presente in *Un certain regard*, convoglia la visione umanistica e nostalgica di un Giappone, naturalmente lento e vicino alla natura, che non esiste più. Tokue parla con gli alberi e capta il loro suono con la stessa attenzione con cui ascolta bollire per ore la pentola di fagioli, mettendo se stessa in ogni piccolo gesto, come se fosse quello definitivo. La sua spontanea adesione alla vita riesce a conquistare il cuore del riservato Sentaro e della giovane studentessa Wakana, frequentatrice del chiosco di dolci, oppressa da una dolorosa situazione famigliare. A loro Tokue insegna la capacità di approfondire l'importanza di ogni momento, anche dei più brutti, diventando un punto di riferimento nel deserto degli affetti, un tema ricorrente nella filmografia della Kawase. (...) Importante, per la regista, andare oltre il senso di sventure, alzare gli occhi verso i ciliegi in fiore e considerare che tutto (cibo, malattia, sofferenza, morte) rientra nel ciclo vitale che rinnova continuamente le sue stagioni. Palese è il riferimento alle tre età della vita incarnate dai tre protagonisti, e alla loro armonia nel nome dell'unione tra passato e presente, giovinezza e memoria. (...) l'apologo della Kawase procede per piccoli dettagli e tanti primi piani, ritualità del quotidiano e filosofia zen: un impasto dolce come l'*an* che, a seconda dei gusti, può scaldare il cuore o intorpidire il palato. (Barbara Corsi, VivilCinema)

Scordatevi *Masterchef*, dimenticate i cinepanettoni, sparecchiatevi dagli occhi il foodporn di Instagram: qui il cibo è, ancora, dell'anima. Ce lo porta in sala la nipponica Naomi Kawase, regista ultrasensibile, mai così accessibile: *Le ricette della signora Toku* sta dalle parti del *Pranzo di Babette*, *Tampopo* e pochissimi altri per come impasta magistralmente cinema e cucina, empatia e gusto. (...) Gli interpreti sono eccelsi (Kirin Kiki può tutto), le immagini respirano delicatezza, ma la carezza in un pugno arriva uguale: emarginazione e malelingue, questi sono i mali contro cui lotta Kawase. Più che un film, *An* è un medicinale salvavita: non perdetelo. (Federico Pontiggia, Il Fatto Quotidiano)

Le «lezioni» di Toku (la meravigliosa Kirin Kiki, attrice molto popolare in Giappone) su come preparare la pasta *An* diventano commoventi lezioni di vita. (...) Il film respira di grazia e leggerezza, commuove, conquista. Nella sua semplicità riesce a catturare la bellezza, che non sono immagini sontuose ma la poesia dolce e soffusa della vita: un soffio di vento, la luce tra i petali che danzano nell'aria, un albero nel bosco, un canarino giallo che ritrova la sua libertà." (Cristina Piccino, Il Manifesto)