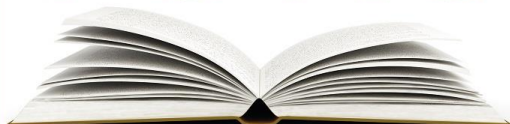


SELEZIONE UFFICIALE
UN CERTAIN REGARD
FESTIVAL DI CANNES

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU



UN FILM DI NAOMI KAWASE



SAVE THE DATE
DAL 10 DICEMBRE
AL CINEMA

COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK & TWENTY TWENTY VISION PRESENTANO UN FILM DI NAOMI KAWASE. KIRIN KIKU, MASATOSHI MAGASE, KYARA UCHIDA.
PRODOTTO DA MASA SAWADA, KOICHIRO FUKUSHIMA & TOSHITO OYAMA. CO-PRODUTTORI DA TEHANNASIS KARATHANOS BASCO SEI E DA PRODUTTORI DI DORIAN SUKLEGAVA.
SCRITTO E DIRETTO DA NAOMI KAWASE. DIRETTORE DELLA FOTOGRAFIA SHIGERU AOKIYAMA. SECONDA REGIA KYOKO HEYA. MONTAGGIO TINA BAZ. SONORI FELI ACORI, ROMAN DYNNY, BORIS CHAPPELLE & OLIVIER GONNARD.
ILLUMINAZIONE YASUHIRO OKITA. MUSICA DAVID RADJARDI. PRODOTTO DA COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK, TWENTY TWENTY VISION.
IN CO-PRODUZIONE CON JACON ENTERTAINMENT, KOMA, ZDF ARTE, POPULAR PUBLISHING, IMAKUNDO, ELEPHANT HOUSE, THE ASAH SHIMBUN COMPANY & MAAN.
CON IL SUPPORTO DI L'AMDE ALEX CINEMAS DU MONDE & MEDIENBOARD BERLIN BRANDENBURG & THE AGENCY FOR CULTURAL AFFAIRS, JAPAN.
© 2019 AN FILM PARTNER - COMME DES CINEMAS - TWENTY TWENTY VISION - ZDF ARTE

COMME DES CINEMAS X-FL TDF EDRF ARTE ZDF ARTE INSTITUTE FRANCAIS medienboard BERLIN BRANDENBURG MK2 www.cinemasrl.com

CINEMA

COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK e TWENTY TWENTY VISION

presentano

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU

Un film di Naomi Kawase

Giappone, 2015, 113'

Uscita: 10 dicembre

Distribuito da



Ufficio stampa

Studio PUNTOeVIRGOLA

Tel: +39.06.39388909

info@studiopuntoevirgola.com

www.studiopuntoevirgola.com

digital PR: Antonella Bartoli

+39 339 7560222 - bartoli.anto@gmail.com

CAST ARTISTICO

Toku
Sentaro
Wakana
Proprietario del negozio
Yoshiko

Kirin Kiki
Masatoshi Nagase
Kyara Uchida
Miyoko Asada
Etsuko Ichihara

CAST TECNICO

Produzione

Comme Des Cinémas
Nagoya Broadcasting Network
Twenty Twenty Vision

Co-produzione

Aeon Entertainment
Kumie, Poplar Publishing
Hakuhodo, Elephant House
The Asahi Shimbun Company
Zdf/Arte, Mam

Con il sostegno di

CNC
Medienboard Berlin Brandenburg
Agency For Cultural Affairs, Japan

Produttori

Masa Sawada, Koichiro Fukushima
Yoshito Oyama

Co-produttore

Thanassis Karathanos

Sceneggiatura

Naomi Kawase

Tratto dal romanzo di

AN
Durian Sukegawa (Poplar Publishing)

Regia

Direttore della fotografia

Luci

Scenografia

Aiuto regia

Montaggio

Musiche

Suono

Designer del suono

Montatore del suono

Missaggio registrazione suono

Distribuzione italiana

Ufficio Stampa

Durata

Naomi Kawase
Shigeki Akiyama
Yasuhiro Ohta
Kyoko Heya
Yuki Kondo
Tina Baz
David Hadjadj
Eiji Mori
Roman Dymny
Boris Chapelle
Olivier Goinard

Cinema di Valerio De Paolis

Studio PUNTOeVIRGOLA

113'

SINOSSI

Sentaro gestisce una piccola panetteria che vende *dorayaki* - paste ripiene di una salsa dolce ricavata da fagioli rossi ("an"). Quando Toku, un'anziana signora, si offre di aiutarlo in cucina Sentaro accetta con riluttanza. Ma ben presto Toku dimostra di avere due mani magiche quando si tratta di preparare gli "an". Grazie alla sua ricetta segreta, nel giro di poco tempo la piccola attività inizia a prosperare... E con il passare del tempo, Sentaro e Toku aprono i loro cuori e rivelano antiche ferite.

NOTE DI REGIA

Al culmine della fioritura i ciliegi ci ricordano della morte. Non conosco nessun altro albero i cui fiori sboccino in modo così spettacolare e che con altrettanta rapidità perdano all'improvviso tutti i petali. È questa la ragione per cui i ciliegi in fiore ci affasciano tanto? È per questo che ci sentiamo obbligati a vedere in essi un riflesso della nostra vita?

Sentaro, Toku e Wakana si incontrano quando i ciliegi sono nel pieno della fioritura. I percorsi di queste tre persone sono molto diversi. E tuttavia le loro anime incrociano il loro cammino e si incontrano sullo sfondo dello stesso paesaggio.

La nostra società non è sempre predisposta a lasciare che i nostri sogni divengano realtà. Anzi, a volte, inghiotte le nostre speranze.

Dopo che apprendiamo la vera storia di Toku, che nasconde un terribile segreto, il racconto ci trascina in una ricerca della vera essenza di ciò che ci rende umani. Essendo una regista, ho l'onore e il piacere di esplorare vite diverse attraverso il cinema, come ho fatto in questo film.

Svelando i complessi meccanismi di questa società, spero di comprendere un po' di più l'essenza stessa dell'esistenza.

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU è l'incontro di due anime che si uniscono per affrontare gli ostacoli della vita. Quante volte dobbiamo essere buttati a terra prima di poter raggiungere il paradiso?

Succede che un silenzio impenetrabile ci sommerga. Eppure, la gioia che ci deriva dall'impegno e dal legame che sentiamo con il mondo ci permette di apprezzarne meglio i cambiamenti e le evoluzioni. Attraverso questo film, desidero quindi rivelare e sottolineare la gioia che siamo in grado di provare in questi precisi momenti.

Nel corso delle nostre esistenze, ci sono momenti in cui ci capita di sentirci pieni di rimpianti e di disperazione e di avere voglia di arrenderci. Malgrado questo, o forse addirittura a causa di questo, siamo tuttavia capaci di aggrapparci alle nostre speranze e di continuare ad avere fiducia nel futuro.

Naomi Kawase

INTERVISTA CON NAOMI KAWASE

Come ha avuto l'idea di adattare per il grande schermo il libro "An" di Durian Sukegawa, pubblicato in Giappone nel 2013?

A dire il vero, Durian Sukegawa ha recitato in uno dei miei film, Hanezu No Tsuki (2012). Eravamo andati al Festival di Cannes insieme quando il film era stato selezionato per il concorso e, mentre eravamo là, mi aveva accennato alla storia di "An". Poi, quando ha terminato il libro, me lo ha mandato chiedendomi se mi interessava farne un adattamento cinematografico. E così l'ho letto e sono rimasta affascinata da come rintraccia con cura la presenza di "ciò che è invisibile" nella vita. Il cinema è il mezzo attraverso il quale costruiamo la realtà a partire da ciò che è visibile, ma ciò nonostante io credo che il cinema possa anche creare la presenza di quello che è invisibile nella vita e presentarlo a noi spettatori.

Quanto è personale questo film per lei? Come ha lavorato all'adattamento della storia per elaborare dal libro la sceneggiatura del film?

Durante la scrittura della sceneggiatura, mi sono rinchiusa nella biblioteca che esiste all'interno della struttura del National Tama Zenshoen, il sanatorio per pazienti lebbrosi ed ex lebbrosi che si trova nella periferia di Tokyo.

Ho anche passato un po' di tempo a passeggiare da sola all'interno del bosco del sanatorio per provare la sensazione della luce e dell'aria reali di quel luogo e per parlare con alcuni ex pazienti che di fatto risiedono nel sanatorio, in modo da poter rendere più vera la mia sceneggiatura e trasformare il linguaggio letterario in un linguaggio più cinematografico.

Da un punto di vista personale, ho visto in special modo Toku, uno dei personaggi principali, nel riflesso della mia madre adottiva che è deceduta tre anni fa.

I tre personaggi principali del film sono persone sole che per varie ragioni non sono integrate nella società. Come cambiano le loro condizioni nel film? Che cosa arrivano a capire?

Innanzitutto, si rendono conto che nessuno può vivere da solo. Sono convinta che questo valga per tutti noi esseri umani. Inoltre, ciascuno di noi vive qualche esperienza di fallimento nella vita. A volte questi fallimenti possono imprimere una svolta drammatica alla nostra esistenza, ma anche in questo caso ognuno di noi possiede sempre la forza per continuare a vivere in qualunque condizione. È una forza innata nella natura umana. Tuttavia, a volte, le nostre società mettono alla prova la volontà e il desiderio di alcuni e in questo film possiamo vedere che il personaggio principale, Toku, è stata "derubata" di gran parte della sua vita, ma al tempo stesso ha anche imparato molte cose dalla situazione particolare in cui è stata messa. Ricevendo l'aiuto o il sapere di Toku, che ha vissuto molto di più e fatto molte più esperienze, gli altri due personaggi principali, Sentaro e Wakana, acquisiscono ciascuno un suo modo di credere in se stesso e la capacità di compiere un piccolo ma importantissimo passo in avanti nella loro vita.

La società è davvero un veicolo di esclusione o pensa che siano le persone a crearsi le loro barriere?

Ho l'impressione che a volte nelle nostre società contemporanee siano le persone a crearsi le loro barriere. Di conseguenza, su una scala più ampia, tali barriere possono spingerci a mettere in atto nozioni e azioni per cercare di sbarazzarci degli "altri". A volte, chi da lontano ci sembra essere molto arrabbiato in realtà potrebbe stare piangendo se ci avvicinassimo abbastanza per guardarlo bene. Forse quell'individuo sta semplicemente cercando il calore di altri esseri umani.

Anche se in questo caso l'azione si svolge essenzialmente in città, contrariamente a quanto avveniva nel suo film precedente "Still the Water", la natura resta superba. Che ruolo ha la natura ne "Le ricette della signora Toku"?

Nella sostanza, in questo film il ruolo della natura non è diverso da quello che aveva in tutti i miei film precedenti. La natura è qualcosa che silenziosamente osserva e sorveglia noi esseri umani. I ciliegi, per esempio, non si esprimono a parole, ma capiscono e accettano quello che siamo e come siamo. Producono fiori stagione dopo stagione, qualunque cosa accada, e trovo che sia incantevole.

Come ha scelto gli attori principali?

Per il ruolo Toku, ne ho discusso con Durian Sukegawa, l'autore del libro, e abbiamo deciso di proporlo all'attrice Kiki Kirin. Lei ha letto la storia originale ed è stata immediatamente felicissima di accettare la nostra proposta. Per quanto riguarda Sentaro, era da moltissimo tempo che sognavo di fare un film con Masatoshi Nagase e lui ha assecondato con piacere il mio desiderio. Invece per il personaggio di Wakana, abbiamo impiegato un po' di tempo a prendere una decisione definitiva sull'attrice, ma alla fine abbiamo optato per la vera nipote di Kiki Kirin, Kyara Uchida.

Ritiene che le cose semplici, come una ricetta, possano cambiare le vite delle persone?

Sì, ne sono convinta. Ad essere sincera, adoro mangiare e non so resistere a piatti deliziosi. Consumare degli alimenti buoni riempie la mia mente di meraviglia e felicità. Credo anche che nessuno possa arrabbiarsi dopo aver mangiato una pietanza squisita.

FILMOGRAFIA

FILMOGRAFIA SELEZIONATA (lungometraggi)

2015 LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU Festival di Cannes, Un Certain Regard, film di apertura

2014 STILL THE WATER Festival di Cannes, in Concorso

2011 HANEZU NO TSUKI Festival di Cannes, in Concorso

2008 NANAYOMACHI

2007 MOGARI NO MORI Festival di Cannes - Premio speciale della giuria

2003 SHARASOJU Festival di Cannes, in Concorso

2000 HOTARU Locarno Film Festival - Premio CICA & Premio FIPRESCI

1997 MOE NO SUZAKU Festival di Cannes - Caméra d'Or

La ricetta dei DORAYAKI



Per le frittelle

3 uova
1 tazza di farina
2/3 di una tazza di zucchero
3 cucchiaini di acqua
½ cucchiaino di lievito
Olio per ungere la padella

Per la crema

1 tazza di azuki (fagioli rossi giapponesi)
8 tazze d'acqua
1/3 di tazza di zucchero

Per preparare la crema, mettere quattro tazze d'acqua in una pentola e aggiungere gli azuki. Accendere il fuoco e portare a ebollizione a fiamma viva. Scolare e rimettere nella pentola con altre 4 tazze d'acqua e far bollire a fuoco lento per almeno un'ora. Quando gli azuki cominceranno a sfaldarsi, aggiungere lo zucchero, mescolando bene fino a ottenere una crema densa.

Far freddare e procedere con le frittelle.

Sbattere bene le uova e aggiungere piano la farina continuando a mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere lo zucchero e il lievito sciolto nell'acqua continuando a mescolare. Ungere d'olio una padella, riscaldarla e versare due cucchiaini di composto per ottenere delle frittelle alte mezzo centimetro e larghe una decina. Lasciare cuocere fino a che sulla superficie superiore non appaiono delle bollicine e poi girare la frittelle affinché cuocia anche dall'altra parte.

Una volta che le frittelle si saranno raffreddate, si possono comporre i dorayaki spalmando l'an (la crema di fagioli) su una frittella e unendone sopra un'altra.