

## U: CULTURE CANNES 2013



Una scena del film «Il passato» del regista franco-iraniano Asghar Farhadi

# Bentornato grande cinema

## Un film perfetto: «Il passato» del franco-iraniano Farhadi

**Un dramma alla Bergman che sembra diretto da Hitchcock e che incolla lo spettatore allo schermo. Meno convincente e solo per cinefili «A Touch Of Sin» del cinese Jia Zhang-Ke**

ALBERTO CRESPI  
CANNES

IL GRANDE CINEMA È ARRIVATO, LO ASPETTAVAMO CON ANSIA. DUE GRANDI REGISTI, un Leone d'oro (Jia Zhang-Ke, Cina) e un Orso d'oro nonché premio Oscar (Asghar Farhadi, Iran) sono scesi in lizza per altri pezzi di metallo pregiato. Il cinese *A Touch of Sin* («Un tocco di peccato») non è un capolavoro, ma è un'opera interessante e durissima sulla Cina di oggi. Il franco-iraniano *Il passato* invece è un capolavoro senza aggettivi. Farhadi, autore di *A proposito di Elly* e del magnifico *Una separazione* (uno dei film più premiati del XXI secolo), è definitivamente uno dei grandi del cinema contemporaneo. Soprattutto è, per acclamazione, il miglior sceneggiatore su piazza. La precisione, il ritmo e la profondità dei

suoi copioni lasciano stupefatti. E quando a recitarli ci sono attori splendidi come in questo film, si rimane incollati allo schermo per 130 minuti (non pochi) e si esce dalla sala sazi come dopo un banchetto.

«Gli esseri umani cercano di rimuovere il proprio passato, ma è impossibile. Si invecchia non perché il tempo passi, ma perché il passato diventa sempre più pesante. Anche gli storici dovrebbero dubitare delle proprie ricostruzioni. Tentiamo di indovinare il futuro e di riscrivere il passato, e abbiamo un atteggiamento ambiguo nei confronti di entrambi». Così Farhadi in conferenza stampa, accompagnato da Bérénice Bejo (argentina naturalizzata francese, candidata all'Oscar per *The Artist*), Tahar Rahim (franco-kabildo come Zinedine Zidane, protagonista di *Un profeta*) e Ali Mosaffa (attore

e regista iraniano). Come già in *Una separazione*, Farhadi esplora un microcosmo familiare. L'iraniano Ahmad giunge a Parigi per firmare le pratiche di divorzio con l'ex moglie francese Marie, che non vede da 4 anni. Marie ha due figlie da un precedente matrimonio, Lucie e Léa, che incontrano Ahmad con gioia e lo trattano come un vero padre. Con loro, però, vivono anche il nuovo uomo di Marie, il maghrebino Samir, e il figlio di lui, il piccolo Fouad. L'intricata situazione è resa psicologicamente ancor più pesante da due fatti. Marie aspetta un figlio da Samir, il quale però non è vedovo né separato: sua moglie è in coma dopo aver tentato il suicidio. Ahmad, paradossalmente, si trova a fare da mediatore: forse ama ancora l'ex moglie e sicuramente vuole il bene delle figlie, ma le sue buone intenzioni si scontrano con risentimenti reciproci e improvvise rivelazioni (forse la moglie di Samir ha tentato di uccidersi dopo che Lucie le ha inviato alcune e-mail che provavano il suo tradimento). Farhadi compone un thriller dei sentimenti in cui ogni sequenza, ogni dialogo contengono una sorpresa. I suoi film (vale anche per i suddetti *Elly* e *Separazione*) sembrano drammi di Bergman diretti da Hitchcock. È quasi un miracolo che esista un regista così: viene dal teatro, e si sente; ieri ha confessato un amore totalizzante per Ibsen, ed effettivamente i suoi testi hanno una profondità «scandinava» e, al tempo stesso, una vitalità «mediterranea».

*A Touch of Sin* non ha la stessa universalità: è anzi un film profondamente radicato nel neo-capitalismo cinese, raccontato come un abisso di violenza e di barbarie. Incrociando quattro storie in modo spesso artificioso, Jia Zhang-Ke compone un quadro atroce della vita nella Cina di oggi. Il film alterna momenti folgoranti a fasi francamente incomprensibili. Parla di corruzione, di mobbing sul posto di lavoro, di violenza sulle donne, della natura gerarchica e sopraffattrice del potere, giungendo alla conclusione che dalla dinastia dei Ming al comunismo finanziario nulla è cambiato. È un film che consiglieremmo solo a cinefili e a sinologi, mentre *Il passato* è assolutamente per tutti: lo distribuirà la Bim in autunno, guai a voi se non lo vedrete.

## La «soul kitchen» di madame Pic che incanta i divi con il branzino

MATTIA PASQUINI  
CANNES

NON SI È FATTO CHE PARLARE DELL'APERTURA DEL FESTIVAL PER LA PRESENZA DI SUA MAESTÀ STEVEN SPIELBERG, sul red carpet a dividersi fotografi e fan con la Banda Gatsby, eppure - come insegnano le migliori tradizioni - ogni rivalità (vera o presunta) si risolve sempre allo stesso modo, davanti a un bicchiere di vino. Meglio se più di uno. E così il Presidente e la sua giuria, ma anche Leonardo DiCaprio e Carey Mulligan, Nicole Kidman e Harvey Weinstein, Julianne Moore, Ludivine Sagnier e tante altre stelle di questa Cannes si sono seduti allo stesso tavolo a godere dell'Opening Gala Din-

ner ospitato nello spazio Agorà.

Ma a quel tavolo ci siamo seduti idealmente anche noi, invitati dalla stessa Electrolux organizzatrice della cena di Gala a una riedizione di quel menù, e per il tempo di quattro (splendide) portate davvero è sembrato possibile per la classe operaia andare in Paradiso... Un empireo fatto di Royale di granchio allo Chablis, di un antipasto di pisellini e caviale Alverta Imperiale con spuma bianca di cipolle dolci di bergamotto, di filetto di Branzino con accompagnamento di rabarbaro e sedano su salsa di mela verde, cannella e anice verde e di una articolatissima composizione di cioccolati solidi e liquidi seguita da madeleine al miele, sablé al cioccolato sormontato da scaglie d'oro e una magica (non ci sono altri termini per spiegarne l'esistenza terrena) biglia di gelatina alla menta su una composizione di frutti rossi... Sia benedetta la casa svedese, creatrice di cucine professionali dal 1910, che ha permesso siffatto miracolo, ma sia soprattutto lodata la donna che ha fattivamente realizzato - non da sola, si intende - cotanta meraviglia: Anne-Sophie Pic.

Minuta e gentile nei suoi 43 anni, la metà dei quali passati in cucina fino a diventare l'unica donna in Francia a guadagnarsi tre stelle Miche-

lin (le stesse di suo padre Jacques, dal 1973, e di suo nonno André, dal 1934), attenta e premurosa nel presentarci le sue creazioni e a regalarci qualcosa di più di sé, nonostante l'imbarazzo a concedersi a giornalisti più che soddisfatti e bendisposti.

### TRE STELLE MICHELIN

«Negli ultimi quattro mesi ho lavorato molto per prepararmi a questa cena - ci racconta - anche per evitare compromessi su cosa cucinare e come farlo», e si inizia ad intuire la diversa determinazione dello Chef nel suo ambiente. L'avevamo vista, d'altronde, all'opera, assolutamente indifferente alla nostra presenza e concentrata su basi e temperature, a coordinarsi con i suoi aiuti per assemblare le prime portate. «Non ho trasformato la mia cucina per questo Evento Speciale perché volevo autenticità: son rimasta ciò che sono, ciò per cui sono apprezzata ed è apprezzata la mia cucina. Per l'occasione magari ho puntato sul caviale per l'antipasto, ma semplicemente perché il caviale mi piace». Come le piace accompagnarla alle verdure, una delle sue passioni dichiarate - almeno a noi - insieme al branzino (fortemente voluto per questo menù) e al rombo.

## Da «Salvo» a «Miele» la carica degli italiani

AL. C.  
CANNES

«STASERA INDOSSERÒ UN VESTITO A METÀ TRA FLASHDANCE E LA TUTA DI UN PALOMBARO», dice ridendo Jasmine Trinca: e siamo molto spiacenti di dover scrivere prima di averla vista, perché l'oggetto in questione sembra meritevole di una descrizione accurata. In attesa di *La grande bellezza* di Paolo Sorrentino, unico titolo nostrano in concorso (passa il 21), l'Italia si è ben difesa in questi primi giorni cannesi. Ieri è arrivato *Miele*, nella sezione Un certain regard. La regista Valeria Golino, a Cannes, è una veterana. Tanto per dire: vent'anni fa (come passa il tempo!) era qui con *Lupo solitario*, esordio nella regia di Sean Penn, e ora viene a sua volta come esordiente. «Sono nervosa e orgogliosa, è bello pensare che nonostante le mille difficoltà il nostro cinema c'è, è qui e si fa onore. Sono felice della selezione, ma ancora non realizzo bene cosa sta succedendo. Risentiamoci fra un mese, allora sarò al settimo cielo». Per l'occasione è giunto a Cannes anche Carlo Cecchi, magnifico protagonista accanto a Jasmine Trinca. Afferma di essere, nel mondo del cinema, «un clandestino senza permesso di soggiorno», ma conquista tutti con il suo carisma. I grandi attori, sulla Croisette, ci stanno sempre bene.

Alla Semaine de la Critique è invece passato *Salvo*, opera prima dei siciliani Fabio Grassadonia e Antonio Piazza. È una storia di mafia che comincia come un thriller, con un inseguimento e una sparatoria degni della *Piovra*, e prosegue come una fiaba: *Salvo*, il killer del titolo, deve uccidere una donna non vedente, Rita, ma sul più bello (o sul più brutto, fate voi) la ragazza riacquista la vista e l'assassino viene meno al suo dovere. Il resto del film è una fuga conclusa da uno *showdown* alla Sergio Leone: i registi, da tempo attivi come sceneggiatori, si sono divertiti a giocare con i generi, sostenuti dalla sempre splendida fotografia di Daniele Cipri. «Siamo felici di essere stati selezionati dalla Semaine, dove hanno esordito grandi registi, e di avere un distributore francese, Bodega, che ci assicura un'uscita importante». *Salvo* non ha, invece, un distributore italiano: è la parte brutta di questa storia, che invece a Cannes è partita benissimo. Il film è piaciuto e ora è auspicabile che qualcuno si faccia sotto, affinché Grassadonia e Piazza non debbano fare i distributori di se stessi come il Meru di *Bellas Mariposas*. «Ma siamo pronti anche a questo - dicono -. *Salvo* ha occupato cinque anni della nostra vita, gliene possiamo regalare altri...».

E il fallimento non è contemplato a questi livelli, soprattutto quando si cucina per 648 persone di questo calibro, anche se è lei la prima ad ammettere di non aver potuto «pretendere che tutto funzionasse come per 20 invitati... era impossibile da immaginare». Chissà cosa ha pensato quando, prima della cena e con il branzino in cottura, «per dieci minuti è mancata la corrente e i forni ci hanno abbandonato. Non pensi che possa succedere, che a Cannes si possa fermare tutto, ma poi abbiamo ripreso a lavorare...». E con un certo successo.

Sarà stata l'esperienza, la grande capacità, e magari anche una buona stella. Magari Michelin, come quelle dei ristoranti di famiglia che da sempre ospitano grandi nomi. Mick Jagger (per il quale non cucinò, troppo timida anche per parlargli), Charles Aznavour (il suo preferito) e altri... «Molte celebrità sono passate da noi, Charlie Chaplin su tutti», dice orgogliosa prima di ricordare quando «una volta Rita Hayworth stessa prese la mano di mio nonno e la baciò». «A me anche capita quando faccio i miei piccoli tour, ma non mi dispiacerebbe che Leonardo DiCaprio lo facesse, lo avesse fatto. Resterà un sogno». Purtroppo, per ora, «sfumato».