



Extrait du Close-Up.it - storie della visione

<https://www.closeup-archivio.it/roma-2008-estomago-l-occhio-sul-mondo>

Roma 2008 - Estomago - L'occhio sul mondo

- FESTIVAL - Festival Internazionale del Film di Roma 2008 - L'occhio sul mondo -



Date de mise en ligne : venerdì 24 ottobre 2008

Close-Up.it - storie della visione

Dopo il De Brazilian, grande evento posto come apertura alla terza edizione del Festival del Film di Roma in Piazza Navona, si apre la rassegna Occhio sul Mondo/Focus con una co-produzione italo-brasiliana del regista Marcos Jorge, Estomago, 2007.

Presentato al Festival Internazionale del Cinema di Rio de Janeiro, *Estomago-una storia gastronomica*, si aggiudica 4 premi su 5 in concorso: miglior regista, miglior attore, premio del pubblico e premio speciale della giuria per il ruolo di Babu Santana.

Primo film realizzato in coproduzione dal 1972, anno del primo accordo Italia-Brasile, vince all'indomani della sigla del protocollo d'intesa in cui le due nazioni si promettono di rivedere il vecchio trattato.

Arte culinaria, humor, crimine, passione, goliardia: una vera e propria "ricetta" originale per questo film, opera prima del giovane talento Marcos Jorge.

Ed anche gli ingredienti di questa co-produzione sono dosati ad arte: il regista è brasiliano, ma gli sceneggiatori sono sia italiani, (Fabrizio Donvito), che brasiliani, (Marcos Jorge, Silvestre Rodrigues, Fernando Luis), una parte della troupe è italiana, e l'altra brasiliana, le musiche sono composte da Giovanni Venosta (*Pane e tulipani, Agata nella tempesta*), e il montatore è Luca Alverdi.

Ambientata in Brasile, la storia vuole cogliere l'essenzialità del cibo come nutrimento e momento della vita sociale. Raimundo Nonato è uno dei tanti emigranti in fuga verso la grande città, alla ricerca di mezzi che possano permettergli perlomeno la sopravvivenza. Assunto come uomo delle pulizie in un bar malfrequentato, scopre, quasi per caso, di essere nato per cucinare: in pochissimo tempo, grazie al suo talento, trasformerà la piccola bettola in un locale molto richiesto.

È Giovanni, il proprietario di un noto ristorante italiano, ad intuire le doti di Nonato e a cambiargli la vita assumendolo come cuoco. Cucina italiana, ricette, spezie ma soprattutto vino. E per Raimundo inizia l'estasi e la dannazione del gorgonzola.

La vita di Nonato cambia, una casa, abiti, relazioni sociali e soprattutto l'amore di una donna: la prostituta di buon appetito Iria con la quale intreccia una relazione dove lei offre sesso in cambio di cibo.

Continui flash-forward ci mostrano come l'estrosità di Nonato in cucina venga scoperta presto anche dai suoi compagni di cella, ma nulla ci fa presupporre perchè quel ragazzo, dal viso così ingenuo e sempre pronto a prodigarsi per il prossimo, si trovi in un posto così angusto. E proprio a salvarlo, e a permettergli una sorta di "scalata sociale" in una cella affollata da galeotti, saranno ancora una volta i fornelli e le sue ricette.

Il finale, spiazzante, arriva come una spolverata di rosmarino, e proprio al rosmarino, costate dei patti del nostro Nonato Raimundo, o che dir si voglia Serramanico, "il cuoco" o "rosmarino", viene dedicata una delle ultime inquadrature del film: anche un cuoco deve avere la sua parte, e, in qualche modo, prendere la sua rivincita. Anche Nonato, il povero campagnolo, ha imparato dunque a cavarsela nella società dell'oggi.

Post-scriptum :

(*Estômago - A Gastronomic Story*); **Regia:** Marcos Jorge; **sceneggiatura:** Lusa Silvestre, Marcos Jorge, Cláudia da Natividade, Fabrizio Donvito; **fotografia:** Toca Seabra; **montaggio:** Luca Alverdi; **musica:** Giovanni Venosta; **interpreti:** João Miguel (Raimundo Nonato/Rosemary), Fabiula Nascimento (Íria), Babu Santana (Bujjú), Carlo Briani (Giovanni), Zeca Cenovicz (Zulmiro), Paulo Miklos (Etecetera); **produzione:** Zencrane Filmes, Indiana Production Company; **origine:** Brasile, 2007; **durata:** 112'