

Tg2



dal film "Non morirò di fame"

Tg2
Eat
Parade

Rai 1





Ma quali scarti, sono ricette gourmet!

Pier è un ex chef stellato che, in seguito alla débâcle professionale, vive ai margini. Abita in un capannone, dove ospita anche Anna, la figlia adolescente con la quale ha un rapporto conflittuale. Sarà Granata, un clochard, a fargli ritrovare l'amore per la cucina attraverso il recupero dei cibi scartati dai mercati e destinati al macero. Grazie al suo talento, ristabilirà un legame con Anna. In occasione del 5 febbraio, giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, sarà in sala dal 2 *Non morirò di fame*, di Umberto Spinazzola, che affronta questo tema sociale, oltre quello del rapporto tra padre e figlia. Nel cast Michele Di Mauro, Chiara Merulla (in foto con Zackari Delmas) e Jerzy Stuhr nei panni dell'homeless.

GENTE green

LO SPRECO ALIMENTARE È AL CENTRO DI UN NUOVO FILM



RIDÀ VITA AGLI SCARTI
 Michele Di Mauro, 62 anni, con Chiara Merulla, 19, e Zackari Delmas in *Non morirò di fame* – al cinema dal 2 febbraio – storia vera di uno chef stellato caduto in disgrazia che riprende a cucinare con gli scarti.

BUTTARE IL CIBO? È UN VERO DELITTO

«LE SPESE FARAONICHE CHE VEDO AL SUPER MI IMPRESSIONANO», DICE IL REGISTA UMBERTO SPINAZZOLA. «QUI RACCONTO UNA STORIA VERA»

di Sara Recordati

Una grande passione per il cibo. È la ragione che ha mosso il torinese Umberto Spinazzola – regista della celebre trasmissione televisiva *MasterChef Italia* – a dirigere un film che parla di spreco alimentare. «Non un documentario, che sarebbe stato noioso», precisa lui, «ma un racconto emotivo e coinvolgente». *Non morirò di fame*, al cinema dal 2 febbraio (la Giornata contro lo spreco alimentare cade il 5) è la storia vera di un ex chef stellato diventato senzatetto (*«Non ne svelo l'identità per rispetto»*), che ritroverà il suo amore per la cucina, passando per il salvataggio del cibo che solitamente viene buttato via. «Quando finisce un mercato c'è una buona mezz'ora, magica, prima che arrivino i net-

turbini; se sei veloce porti via roba molto buona», spiega in una scena il protagonista alla figlia che lo segue nelle sue scorribande per salvare frutta e verdura. «Noi non raccattiamo, noi recuperiamo», precisa. Poi, complice anche la regia esperta di Spinazzola, quelle carote un po' annerite e i cavoli un po' appassiti sullo schermo si trasformano in piatti di alta cucina davvero invitanti, che stuzzicheranno il vostro appetito.

«Il tema dello spreco, da sempre, mi sta molto a cuore», commenta il regista. «Mai come in questo periodo il cibo e la catena alimentare della grande distribuzione sono diventati un business di proporzioni mastodontiche. Si produce per buttare. E si butta per produrre. Lo spreco nutre l'industria alimentare con una velocità mai vista prima d'ora. Eppure è un argomento di cui si parla



È DIETRO LE CINEPRESE DI MASTERCHEF
 Umberto Spinazzola, 60 anni, è regista del film *Non morirò di fame*, suo terzo lungometraggio, e di numerosi programmi televisivi come *Hell's Kitchen* e *MasterChef Italia*, giunto alla dodicesima edizione.





UNA GIORNATA PER SENSIBILIZZARE
Una scena di *Non morirò di fame*, nel quale l'ex chef stellato insegna alla figlia come recuperare gli ortaggi gettati dopo i mercati. Il film esce in occasione della Giornata contro lo spreco alimentare, il 5 febbraio (sotto, il manifesto).

ancora troppo poco. Spero che il mio film possa servire da spunto di riflessione, la prossima volta che si va a fare la spesa».

Con l'espressione "spreco alimentare" si intende qualsiasi cibo sano e commestibile che, in ogni fase della catena alimentare, viene buttato via, soprattutto per ragioni estetiche, invece di essere destinato al consumo umano. «Spesso si tende a gettar via cibo sano e perfettamente commestibile perché prossimo alla scadenza», prosegue Spinazzola. «Un'abitudine, questa, che crea enormi danni da un punto di vista ambientale e non solo. Gli effetti negativi, infatti, ricadono anche sui costi e sui mancati guadagni per le imprese».

Secondo i dati Crea (l'Ente di ricerca italiano dedicato alle filiere agroalimentari e vigilato dal Ministero dell'Agricoltura) nei 27 Paesi europei si sprecano 179 chili di cibo pro capite all'anno. In pratica, ogni anno ci sbarazziamo di 18 milioni di tonnellate di alimenti ancora commestibili. Significa che, solo



5 FEBBRAIO 2023
10^a GIORNATA NAZIONALE
DI PREVENZIONE
DELLO SPRECO ALIMENTARE

con ciò che viene buttato, si potrebbero nutrire fino a 3 miliardi di persone. E guardando all'Italia si scopre che tendenzialmente ogni famiglia getta nella spazzatura circa mille euro di generi alimentari l'anno. «Un'assurdità», prosegue il regista. «Rimango impressionato quando al supermercato vedo scene apocalittiche: spese faraoniche, carrelli strapieni; mi domando quanta di quella roba finirà per scadere prima che possa essere consumata e quindi andrà nella spazzatura. Buttare il cibo è un delitto, ai confini con l'atroce. Dovremmo im-

parare a stare più attenti, essere un po' più parsimoniosi e a gestire meglio il frigo». A *MasterChef* come fate? «Siamo molto ben organizzati. Ciò che avanza viene consumato dai concorrenti o donato a fini sociali: non si spreca nulla». Il film aiuta a riflettere su tanti nostri comportamenti abituali che non sono più sostenibili. «Per esempio, gli stuzzichini dell'aperitivo che sono tanto di moda in circa 600 mila locali in tutta Italia. Sono gran quantità di cibo che vengono piluccate da tutti e alla fine inevitabilmente gettate. L'intero sistema è da rivedere. Si dovrebbe fare anche nel nostro Paese una legge antispreco alimentare».

Non morirò di fame verrà presentato in tutta Italia in collaborazione con il Banco Alimentare. Uno chef diverso per ogni città creerà una cena simbolica – composta da primo, secondo e dolce – utilizzando solo cibo che sta per scadere. «Abbiamo già fatto la prima a Terni, è stato un successo: c'era tanta gente e s'è mangiato davvero molto bene».

**IN ITALIA
 GETTIAMO
 MILLE EURO
 DI ALIMENTI
 L'ANNO PER
 FAMIGLIA**



NEL COOKING SHOW NON SI BUTTA NIENTE
Da sinistra, Giorgio Locatelli, 59 anni, Antonino Cannavaciulo, 47, e Bruno Barbieri, 61, sono i giudici di *MasterChef*. Qui a lato, un concorrente.

NON MORIRÒ DI FAME

FILM È un cinema semplice, lineare, autentico quello di Umberto Spinazzola, che 14 anni dopo *L'ultimo crodino* imbastisce con *Non morirò di fame* (scritto insieme ad Alessia Rotondo) una storia contemporanea attenta ad alcune questioni ambientali come, per esempio, lo spreco alimentare. Spinazzola - che tra l'altro è il regista dei programmi tv *Masterchef Italia* e *Hell's Kitchen* - lo affronta attraverso le vicende di Pier (Michele Di Mauro), ex chef stellato caduto in rovina che, per sopravvivere, con il sodale Granata (uno stupendo Jerzy Stuhr) raccoglie gli avanzi ai mercati generali. E proprio grazie a questa "discesa" riacquisterà la stima della figlia adolescente. Il pericolo del messaggio troppo sbandierato certo è dietro l'angolo, ma la linearità del racconto, appunto, lo rende accettabile. **P.A.**

IN SALA DAL 2 FEBBRAIO

PRODUZIONE Italia/Canada 2022 REGIA Umberto Spinazzola
SCENEGGIATURA Umberto Spinazzola, Alessia Rotondo CAST Michele Di Mauro,
Jerzy Stuhr, Chiara Merulla DISTRIBUZIONE La Sarraz Pictures



DRAMMATICO DURATA 100'

••

•

••

HUMOUR

RITMO

IMPEGNO

TENSIONE

EROTISMO

VOTO 6

PER ALTRI PIATTI DI UNO CHEF STELLATO
guarda *Il sapore del successo* di John Wells, con Bradley Cooper

MICHELE DI MAURO • IN **NON MORIRÒ DI FAME** L'ATTORE

«IL “TROPPO” FA PERDERE

«LA PAROLA CHIAVE DEL MIO PERSONAGGIO È “RECUPERO”: CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE, MA ANCHE DEL RAPPORTO CON LA FIGLIA. DOBBIAMO TORNARE AD APPREZZARE LE PICCOLE COSE DELLA VITA»

di Gian Luca Pisacane

IN TELEVISIONE

Michele Di Mauro,
62 anni. Sotto, nel programma Sky *Call my Agent: Italia* con il regista Paolo Sorrentino, 52; a destra, nella serie televisiva *I delitti del BarLume* con Corrado Guzzanti, 57.



Michele Di Mauro è sempre stato un punto di riferimento per il teatro torinese, a partire dallo Stabile. Senza abbandonare il palcoscenico, è stato su schermi di ogni formato. Al cinema ha iniziato nel 1994 con *Portami via* di Gianluca Maria Tavarelli, in televisione nel 2004 con *Le stagioni del cuore*, per la regia di Antonello Grimaldi. Di Mauro è anche un doppiatore, ha prestato la voce a John Turturro in *Slipstream - Nella mente oscura di H.* di Anthony Hopkins. Oggi è il protagonista di **Non morirò di fame** di Umberto Spinazzola. Qui è un genitore che deve riscoprire i legami più profondi, un professionista che ha affogato il proprio talento in scelte avventate.

«Il mio personaggio si chiama



DÀ IL VOLTO A UNO CHEF IN CRISI NELLA PROFESSIONE E NEGLI AFFETTI

PROTAGONISTI
AL CINEMA

2

DI VISTA L'ESSENZIALE»



Pier, è abbastanza complesso. È un ex chef stellato in un momento particolare della sua vita. Fa una follia, deve scappare da Torino, dove ha un ristorante. Gli affetti restano indietro, avrebbe dovuto mettere un po' meglio a fuoco quello che stava facendo. Viene avvisato che sua moglie sta male, deve tornare. Ha sempre vissuto di espedienti, è quasi un barbone. La figlia adesso fa il liceo, ma lui quasi non se la ricorda. È un uomo che si è perso. Nella tragedia ha però l'occasione di valutare il suo passato e redimersi», racconta.

Un tema del film è quello dello spreco alimentare.

«È vero. Scorre in parallelo con l'esistenza del protagonista. Con un uomo più anziano di lui si interroga sulla ricerca del cibo. La parola chiave è "recupero", sia per quello che si mangia che per gli affetti. È quasi un pensiero francescano: perseguire il nutrimento necessario per la quotidianità. Oggi quello dello spreco alimentare è un problema a cui non si presta abbastanza attenzione. Ce ne accorgiamo anche senza fare studi sociologici. Nella nostra epoca ci si focalizza sul troppo, sull'eccesso. E si perdono i valori essenziali, la capacità di apprezzare le picco-

A lato, due scene di *Non morirò di fame*, con Jerzy Stuhr, 75, nel ruolo di un barbone, e Chiara Merulla, 20, nei panni della figlia.

QUEI 75 GRAMMI AL GIORNO...

Gettiamo 75 grammi di cibo al giorno a testa e 27,253 kg annui: il 12% in meno rispetto al 2022. Vale complessivamente 6,48 miliardi di euro lo spreco del cibo nelle nostre case. **Una cifra che aumenta se teniamo conto del valore energetico del cibo sprecato: 5,151 miliardi.** E porta il costo economico complessivo dello spreco alimentare italiano a 11,63 miliardi. Questa la "fotografia" degli italiani nel Report *Il caso Italia 2023 di Waste Watcher International Observatory*, diffuso per la 10ma Giornata di



prevenzione dello spreco alimentare che ricorre il 5 febbraio.

le cose. Serve una nuova educazione. Quando andiamo a fare la spesa, ci siamo abituati a una scelta sterminata. Acquistiamo più di quello che è necessario, è l'effetto dei grandi magazzini. Alcune volte è anche una questione di tempo: faccio tutto subito per ottimizzare. Abbiamo l'ottica sbagliata del "più spendo e più valgo". Bisognerebbe concentrarsi sulla qualità, non sulla quantità, eliminando il superfluo».

La cucina è una sua passione?

«Non diretta. Lo faccio ogni tanto, anche se sono in grado di organizzare una cena di gruppo (*ride, ndr*). Ho an-

che io qualche specialità da offrire. Facendo questo film mi sono interessato ai processi di preparazione, ho lavorato con alcuni chef di livello».

E sulla famiglia?

«Qui vediamo un padre in crisi. Dovrebbe essere automatico mettere i figli al primo posto, ma purtroppo non è sempre così. Alcuni rifiutano la responsabilità, perdendo tante occasioni, tra cui l'opportunità di essere felici all'interno di una comunità di almeno tre persone. La famiglia è l'unione di più singoli, che si fanno uno».

C'è spiritualità in quest'immagine.

«Per quanto riguarda la religione, sono passato attraverso una serie di fasi. Sono stato chierichetto da bambino, poi sono stato uno scapestrato. La mia professione toglie molte energie. I miei cari sono cattolici. Quel tipo di visione mi ha sempre circondato. Non mi posso definire un credente in senso classico. Considero il pensiero religioso come qualcosa da dedicare all'altro. Il mio punto di riferimento è l'essere umano, nella sua fragilità e imperfezione: mi è sempre sembrato il modo migliore per cercare un equilibrio».

Com'è stata l'esperienza di *Call my Agent: Italia*, adesso su Sky?

«Ho visto tutte e quattro le stagioni della versione francese e mi ha affascinato. Ho fatto il provino e poi sono entrato nel progetto. In ogni puntata c'è un personaggio famoso che fa la star, e noi lo seguiamo nelle sue eccentricità».

Negli anni Ottanta però lei voleva fare il musicista.

«Avevo la mia band, ho studiato pianoforte. Provavamo nella cantina di mio padre, il mio genere era il rock, amavamo i Genesis. Ma non rifiutavamo la classica né i cantautori di successo. Mi sono formato così. Poi mi sono messo a suonare la batteria, la musica è sempre stata una mia compagna di vita».

WHAT'S UP

© Erica Fava



MICHELE, UNO E CENTOMILA

DOPO I SUCCESSI DI *CALL MY AGENT* E *I DELITTI DEL BARLUME*,
DI MAURO INTERPRETA UNO CHEF NEL FILM **NON MORIRÒ DI FAME**

di Francesca Ventre - f.ventre@fsitaliane.it

Per Michele Di Mauro essere attore è «ospitare il personaggio dentro di sé». E di ospiti ne ha avuti molti nella sua lunga carriera, soprattutto teatrale ma anche cinematografica e televisiva. Nella serie *I delitti del BarLume*, andata in onda su Sky e ora on demand su Now, interpreta il ministro Gianluigi Maria Tassone. Mentre in *Call my agent*, remake della serie francese *Dix pour cent* visibile sempre su Now, è Vittorio, agente di spettacolo. Il 2 febbraio arriva nelle sale con il film **Non morirò di fame**, diretto da Umberto Spinazzola, che tratta temi attuali come il disagio sociale e lo spreco alimentare.

Che ruolo interpreti questa volta?
Sono Pier, uno chef che lavora in un ristorante di lusso ed è in attesa del riconoscimento molto ambito della seconda stella. Vive in un mondo borderline che ho voluto studiare nelle sue abitudini e ossessioni. A un certo punto, la situazione professionale del protagonista cambia improvvisamente, lui fugge all'estero, diventa un senza tetto e non lascia traccia di sé.

La sua vita riparte comunque dal cibo. In che modo?

Ricomincia recuperando i prodotti alimentari per evitare gli sprechi. E così ritrova anche gli affetti familiari. **La serie *Call my agent*, invece, racconta le vicissitudini di una potente agenzia di spettacolo alle prese con i capricci di alcuni attori. Tu chi sei in questo caso?**

Vittorio, il più maturo e scalto dei quattro agenti che prendono in mano la situazione quando il grande capo decide di lasciare. In ogni puntata è protagonista una star del cinema italiano che interpreta se stessa. Ci sono Paola Cortellesi, Pierfrancesco Favino, Stefano Accorsi, Matilda De Angelis, Corrado Guzzanti e il regista Paolo Sorrentino. Sono stati tutti molto attenti nel recitare il loro ruolo secondo la descrizione tracciata dalla sceneggiatrice Lisa Nur Sultan.

Un'altra serie di successo è *I delitti del BarLume*, tratta dai romanzi gialli di Marco Malvaldi. Ha dieci anni di vita e, anche in questo caso, ospita tanti attori noti...

Ha un cast importante che si è arric-

chito in maniera esponenziale. A Filippo Timi e Lucia Mascino nel quinto anno mi sono aggiunto io, seguito da Corrado Guzzanti e Stefano Fresi. **Che differenza c'è tra recitare per il teatro, il cinema o la tv?**

Lavorare per le nuove piattaforme è un'opportunità professionale che affronto con gioia. Quando giro un film per il piccolo o il grande schermo ho l'impressione di essere veramente qualcun altro. Anche i luoghi sono reali: una casa, una strada... In teatro, invece, si parte sempre da un presupposto di rappresentazione. Ma, in ogni caso, quando reciti ci metti sempre del tuo. Io la definisco appropriazione debita del personaggio.

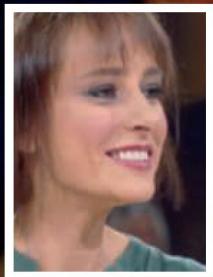
Viaggi spesso per le tue tournée. Come ti sposti?

Amo prendere il treno e cerco di non usare altri mezzi. Di recente ho viaggiato fino a Milano, per partecipare alle prove dello spettacolo *Romeo e Giulietta*, diretto da Mario Martone e prodotto dal Piccolo Teatro Strehler.



[micheledimauro](https://www.facebook.com/micheledimauro)

[michele_di_mauro](https://www.instagram.com/michele_di_mauro)



di Tiziana
Cialdea

IL REGISTA DI
“MASTERCHEF”
FIRMA “NON
MORIRÒ DI FAME”,
ORA NELLE SALE:
IL PROTAGONISTA
È UN EX CHEF
STELLATO
CHE SI RITROVA
PER STRADA
E RISCOPRE
IL VALORE DEL CIBO

UMBERTO SPINAZZOLA

La cucina
diventa un set



Caserecce con barba di finocchio

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 grammi di pasta formato caserecce, 30 grammi di barba di finocchio, 10 grammi di pecorino romano grattugiato, 25 g noci fresche, 1 spicchio

aglio, 40 grammi di olio evo (4 cucchiai circa)

Nel tritatutto mettere 4 cucchiai di olio, le noci e lo spicchio di aglio, il pecorino romano, la barba di finocchio e un pizzico di sale. Frullate bene e tenete da parte. Si otterrà un pesto molto profumato. Dopo aver scolato la pasta cotta in abbondante acqua salata aggiungere il pesto e amalgamare a freddo prima di servire.

Pier, un ex chef con una stella Michelin ha perso tutto ed è finito senza casa. L'uomo nasconde un oscuro segreto del suo passato, a causa del quale lascia Torino, sua città natale. Pier torna nella capitale piemontese chiamato da Carla, ex moglie, che gli dice di essere molto malata e di stare per morire. Vorrebbe dare Anna, loro figlia, in custodia a Lucia, zia della ragazza. Pier firma le carte, consapevole che Anna si troverà meglio con Lucia. Non sapendo dove stare, Pier decide di usare come

abitazione una baracca nel deposito edile di Annibale, suo amico storico. Girovagando per le vie della città, Pier incontra Granata, un vecchio mendicante esperto nel sopravvivere con niente, che sta raccogliendo gli avanzi. Con lui, Pier inizia un viaggio che lo aiuta a riconnettersi con il suo amore per la cucina, perso da tempo. Diretto da Umberto Spinazzola, regista di *Masterchef*, il film *Non morirò di fame* è in sala. Al di là della storia personale del protagonista, Michele Di Mauro, il film punta su un tema molto attuale, quello del-►



UMBERTO SPINAZZOLA

La cucina diventa un set

Trippa al pomodoro

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg di trippa, 1 cipolla bianca, 1 sedano, 2 carote, 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di olio evo, 1 bicchiere di vino bianco, 400 grammi di passata di pomodoro, pepe q.b., qualche foglia di

menta fresca.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine. Spuntare la carota e raschiarla accuratamente. Eliminare i filamenti dalla costa di sedano. Lavare tutte le verdure, asciugarle e tritarle. Affettare la trippa a listarelle. In tegame scaldata l'olio e rosolarvi le verdure tritate. Far cuocere a fuoco basso

► lo spreco alimentare. «Un argomento» racconta Spinazzola, anche sceneggiatore del film «che da sempre mi sta molto a cuore. Mai come in questo periodo il cibo e la catena alimentare della grande distribuzione sono diventati un business di proporzioni mastodontiche. Si produce per buttare. E si butta per produrre. Lo spreco nutre l'industria alimentare con una velocità mai vista prima d'ora. Eppure è un argomento di cui, tutto sommato, si parla ancora troppo poco. Pier, il protagonista del film, conosce bene il cibo. Oggi è un clochard, ma nel suo passato il cibo è stata la sua ragione di vita, il suo lavoro ma anche la sua follia. Pier è una sorta di moderno clochard che conosce il valore del cibo meglio di qualsiasi altra cosa. Il cibo, per lui, è sempre un piccolo gesto di poesia. L'incontro con un senzatetto, a suo modo grande esperto di sprechi, spalanca a Pier una porta per ridisegnare una nuova geografia del cibo».

Ultimamente gira tutto intorno al mondo del food. Secondo lei che è dei maggiori titolati addetti ai lavori perché?

«Fondamentalmente perché è un piacere quotidiano, che ci accompagna per tutta la vita. Cosa c'è di più bello che fare la spesa e scegliere gli ingredienti? Tornare a casa e cucinare. Il cibo è la colonna sonora della nostra vita. Il cibo è il nostro sorriso quotidiano, per forza gira tutto intorno a lui».

Come nasce la sua passione per la regia e come quella per il cibo?

«Quando giri un film o un programma televisivo racconti una storia. ►

per una decina di minuti, dopo aver versato nel recipiente un mestolo d'acqua. Aggiungere al soffritto la trippa e rosolarla a fuoco vivo per 5 minuti. Bagnare il tutto col vino, lasciare evaporare, salare e pepare. Aggiungete la passata di pomodoro. Allungare con dell'acqua calda, mettere il coperchio e abbassate il fuoco al minimo. Cuocere per oltre un'ora prima di servire.



UMBERTO SPINAZZOLA

La cucina diventa un set

Zucchine alla poverella

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

500 grammi di zucchine, olio evo, aceto di vino bianco, menta, sale, menta q.b., 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di zucchero di canna.

Lavare, spuntare e affettare le zucchine a fette sottili. In una

padella versare l'olio e farlo riscaldare, quindi aggiungere le zucchine e friggerle su entrambi i lati aggiungendo un po' di sale. Aggiungere l'aglio a piccoli pezzi, le foglioline di menta spezzettate con le mani e fare rosolare le zucchine. Poi aggiungete un po' di aceto, (la quantità dipende dal gusto personale) e subito dopo l'aceto un bel cucchiaio di zucchero di canna. Far caramellare aceto e zucchero a fuoco basso. Lasciare insaporire le zucchine per un po', mescolandole di tanto in tanto, prima di servirle.

► E quando prepari un pranzo o una cena racconti in qualche modo una storia. Sono convinto che le due cose vadano a braccetto, da sempre. Io adoro cucinare dall'età di 20 anni. Le storie che ti regala il cibo sono infinite e basta saperle ascoltare».

Preferisce la cucina stellata o quella da osteria?

«Ho molto rispetto per una certa genialità dell'alta cucina. Ma io sono da osteria, trattoria, piola. Quando vago per le adorate Langhe è fantastico perdersi e scoprire sempre nuove osterie. E questo vale per tutta l'Italia. Quella che io chiamo "la verità" la trovo sempre lì, in semplici localetti spesso a conduzione familiare. Non dobbiamo perdere il piacere di un ragù un po' arrogante o di un vинello che non si vergogna della sua meravigliosa ignoranza».

Sa cucinare?

«Cucino come un pazzo. Forse è la mia prima e autentica passione».

Il piatto che le riesce meglio?

«Lo spaghetti pantesco. Sembra facile, ma ha mille insidie. Ma ho superato la regola del 300. Un piatto lo sai fare davvero quando lo hai cucinato almeno 300 volte».

E quello che le piace di più?

«Impossibile dirne uno. È come quando ti chiedono il film preferito. Ne avrò almeno 50 di film che adoro. Stessa cosa per i piatti. Mi piace tutto. L'importante è sentire sempre una mano onesta dietro i fornelli».

Perché ha scelto di dedicare un lungometraggio proprio al tema dello spreco alimentare?

«Purtroppo si spreca ancora troppo anche se ci sono molte realtà e iniziative antispreco. Ma quando leggiamo i dati dello spreco alimentare ci viene un brivido, ci rendiamo conto che c'è ancora molto da fare. Portare sullo schermo questo tema è stato per me fondamentale. Cercare di fare arrivare al pubblico, attraverso una storia, il rispetto per il cibo».

Non morirò di fame

Pier è un ex chef stellato che si è ridotto a vivere ai margini della società. Attraverso un viaggio nel recupero alimentare, elaborando ricette con ingredienti salvati dallo spreco, ritroverà il suo amore per la cucina. Ad accompagnarlo in questo percorso è l'anziano clochard Granata, che lo aiuta a riscoprire il suo talento. E Pier riuscirà anche a recuperare il rapporto con sua figlia Anna.

Regia: Umberto Spinazzola. Cast: Michele Di Mauro, Chiara Merulla



drammatico



Spinazzola da "Masterchef" al cuoco in crisi

AL DUE GIARDINI MERCOLEDÌ 15

I regista Umberto Spinazzola e l'attore Michele Di Mauro presentano la sera di mercoledì 15 febbraio al Due Giardini il film "Non morirò di fame". Appuntamento alle 20,45 nel locale di via Monfalcone 62, biglietti d'ingresso a 8 euro.

Il lungometraggio s'incentra sul personaggio di Pier, ex chef stellato che vive ai margini della società e ritroverà il suo amore per la cucina attraverso un viaggio nel recupero alimentare, elaborando ricette con ingredienti ri-utilizzati e salvati dallo spreco.

Ad accompagnarlo in questo articolato percorso ci sarà l'anziano clochard aristocratico Granata che lo aiuterà a riscoprire le sue qualità. E sarà proprio grazie a questa rinascita nel lavoro che Pier cercherà di recuperare il difficile rapporto con la figlia Anna.

Di Mauro è affiancato sullo schermo dal polacco Jerzy Stuhr e Chiara Merulla; nel cast figurano inoltre Riccardo Lombardo e Olivia Manescalchi. Il film è stato girato nel gennaio 2022 principalmente a Torino, in particolare a Porta Palazzo e Parco Dora, con il contributo massiccio di maestranze locali (l'organizzatore generale Daniele Manca, l'aiuto regista Francesco Palmero, la costumista Anna Pilosa, lo scenografo Giorgio Barullo). Produce La Serraz Pictures. Prevista in un primo tempo la scorsa settimana, l'uscita al cinema di "Non morirò di fame" è ora fissata giovedì 16 febbraio. "Abbiamo lottato tanto per questo film - ha detto il regista Umberto Spinazzola - racconta un tema delicato di cui non si parla



Chiara Merulla e Michele Di Mauro nel film

ancora abbastanza: quello dello spreco alimentare. Il mio passato nel food come regista di "Masterchef" è diventato importante perché ho potuto capire i meccanismi della ristorazione e della distribuzione, occorre sensibilizzare su questo tema". D.CA. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Michele Di Mauro

L'ANNO D'ORO DI UN *transelegante*

di Marco Giovannini

Alla presentazione della serie *Call my agent - Italia* era in kilt, gentilmente fornito da Antonio Marras, più una collana di perle rubate alla moglie e «rigorosamente finite secondo i dettami di Vivianne Westwood», perché «amo tutto quello che luccica e illumina la vita». Non sarebbe comunque passato inosservato Michele Di Mauro, 62 anni, leader della serie dedicata agli agenti cinematografici, che nella fiction interpreta Vittorio Baroncioni, agente talmente scaltro e navigato da essere soprannominato "lo squalo". Già confermata per una seconda stagione da girare a maggio, la serie è solo uno degli impegni dell'attore in questo momento d'oro: a gennaio è apparso anche nella decima stagione di un'altra serie popolarissima, *I delitti del BarLume*, e in questo mese di marzo è al cinema, come protagonista del delicato film *Non morirò di fame*, di Umberto Spinazzola, e sul palcoscenico del Piccolo Teatro Streheler in *Giulietta e Romeo*, nell'attesissima versione del regista Mario Martone.

Con il suo portfolio 2023 avrebbe potuto essere una delle star di *Call my agent*, invece che uno degli agenti, non crede?

«E pensare che io mi sono sempre definito operaio dello spettacolo, in senso artistico e politico».

Come ha deciso di diventare attore?

«Volevo fare il musicista, ero tastierista in una band di rock progressivo, come i Genesis, ci chiamavamo Astrolabio. Poi, per la teoria dei vasi comunicanti, sono defluito in un gruppo

di amici cabarettisti reduci dalla scuola del regista Aldo Trionfo...».

Ha vissuto molte vite.

«Mi considero un tipo pratico, ma anche curioso. Quando ho avuto necessità di guadagnare ho fatto il doppiatore, ma quando ho potuto sognare ho fatto anche il regista».

Che rapporto ha con i suoi personaggi, se li porta a casa o li lascia nei teatri e sui set?

«Li ospito per dei periodi, la chiamo "appropiazione debita"».

Un attore che non ha mai smesso di ammirare?

«Totò, un gigante, e Robert de Niro, cotta di tutta la mia generazione».

Come spettatore, invece, di quale attrice si è innamorato?

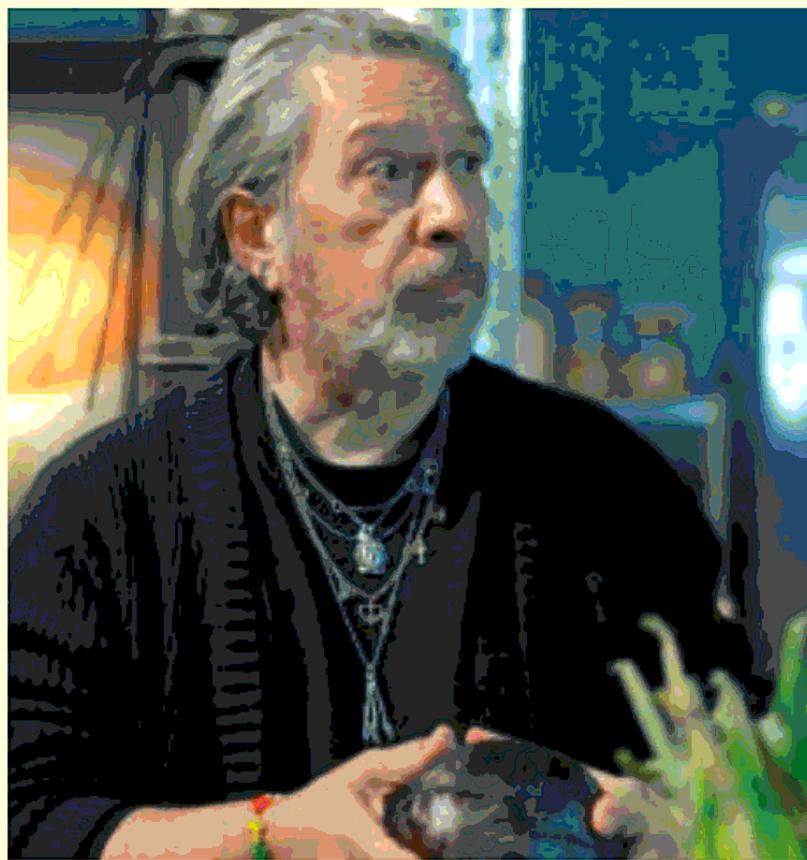
«Di Laura Antonelli, a 12 anni, riuscii perfino a convincere mio padre a portarmi all'Alba, un cinemino di periferia di Torino, a vedere *Malizia*, anche se era vietato. Oggi, di Isabelle Huppert e Julianne Moore».

Come definisce il suo stile?

«Transelegante, come dissi anche a Alessandro Baricco che pensava mi vestissi in maniera abominevole». |



Michele Di Mauro, 62 anni. È nella serie *Call my agent - Italia*, al cinema nel film *Non morirò di fame* e a teatro in *Giulietta e Romeo* (regia di Mario Martone).



DAL 2 FEBBRAIO
Da "Masterchef" al cinema
Esce "Non morirò di fame"

■ Un anno dopo le riprese il film è pronto e dal 2 febbraio sarà nelle sale di tutta Italia: il regista torinese Umberto Spinazzola, impegnato in queste settimane nella direzione di Masterchef su Sky, ha diretto **"Non morirò di fame"**, lungometraggio che tratta tematiche universali come lo spreco alimentare, l'elaborazione del lutto e il complesso rapporto padre-figlia. Protagonista è Michele Di Mauro, attore torinese che in queste settimane è molto richiesto: su Sky per "I delitti del Bar Lume", poi dal 20 gennaio nella versione italiana della serie "Chiami il mio agente" e infine a febbraio al cinema nel ruolo di Pier, ex-chef stellato che Spinazzola ha scelto come protagonista della sua storia. Accanto a lui il polacco Jerzy Stuhr, attore-feticcio di Andrzej Wajda e Krysztof Kieslowski, e la giovane torinese Chiara Merulla per la prima volta sullo schermo. Prodotto e distribuito da La Sarraz con il fondamentale sostegno della Film Commission Torino Piemonte, **"Non morirò di fame"** è stato girato a inizio 2022 prevalentemente a Carignano sul Lago Arenile, dove è stata allestita la baracca che diventerà l'abitazione del protagonista, ma anche al Parco Dora e al mercato di Porta Palazzo.

[C.G.]



L'INTERVISTA

Michele Di Mauro

'Il lato oscuro di Masterchef il mio cuoco diventa un barbone'

FABRIZIO ACCATINO

Divisa fra le assi del palcoscenico e la macchina da presa, la vita di Michele Di Mauro ha assunto negli ultimi tempi ritmi vorticosi. Sta provando al Piccolo di Milano nel *Giulietta e Romeo* di Mario Martone, in scena a marzo. In tv è uno dei protagonisti della serie *Call My Agent*, in onda su Sky. E giovedì uscirà al cinema con *Non morirò di fame* di Umberto Spinazzola, accanto a Jeremy Stuhr, attore-feticcio di Wajda, Zanussi, Kieślowski. Nel film (prodotto e distribuito da La Sarraz in collaborazione con Rai Cinema), Di Mauro veste i panni dell'ex chef stellato Pier, ridotto al barbonismo per aver sacrificato la propria vita all'ambizione della seconda stella. Per vivere è costretto a raccogliere gli scarti alimentari dei supermercati, con cui riesce a preparare piatti prelibati. Con questo film l'attore torinese ha forse trovato il ruolo più ricco della sua carriera cine-televisiva. «Quantomeno è quello che ho amato di più - spiega -. È stato bello avere il tempo sufficiente per lavorarci insieme al regista, una cosa che nel cinema avviene di rado. Pier è un personaggio complesso, che attraversa luoghi, mondi, emozioni assai diversi fra loro».

Spinazzola è stato regista di MasterChef, ma questo film non è l'esatto contrario di quel programma?

«Diciamo che mostra un lato del mestiere che non mettiamo mai in conto. Dietro a tutto il bello, la cucina porta con sé anche un mondo stressan-

Esce *"Non morirò di fame"* di Umberto Spinazzola
"Dietro a tutto il bello, la cucina è un mondo stressante"



Michele Di Mauro in *Non morirò di fame* di Umberto Spinazzola nei panni dell'ex chef stellato Pier ridotto al barbonismo

“

A cucinare me la cavo, il mio piatto preferito sono le tagliatelle burro e parmigiano

Questo film ha cambiato la mia visione del cibo mi ha fatto capire quanto spremiamo

te, in cui circola un sottobosco di pensieri, filosofie, sostanze che rischiano di farti finire oltre».

Girare questo film l'ha anche sensibilizzato sul tema dello spreco alimentare?

«Senza dubbio ha cambiato la mia visione del cibo. Ti rendi conto che quando vai a fare la spesa esageri, comprando il triplo di quanto ti serve. Lavori sempre sull'abbondanza, mai sull'utilità, finendo per buttare via».

Lei è anche il ministro mangione della serie Sky *I delitti del BarLume* e a teatro ha diretto *Dessert Sartre*. Qual è il suo rapporto con la cucina?

«A farmi da mangiare me la cavo, dopo il film anche meglio perché ho preso lezioni da uno chef vero. Le mani che cucinano sono le mie, ho dovuto imparare a tagliare le

patate in tanti modi, a fare il ketchup, a disossare un pollo. Il mio piatto preferito restano comunque le tagliatelle burro e parmigiano».

A cosa si deve l'incredibile trasformazione fisica che l'ha portato da Pier al Vittorio Baronciani di *Call My Agent*?

«Quando ho girato il film avevo già firmato per la serie ed ero sotto regime alimentare controllato. La produzione mi aveva chiesto di perdere 13 chili in quattro mesi e così ho fatto. Diciamo che mentre giravo *Non morirò di fame*, in realtà un po' di fame ci morivo».

Com'è stato nella serie recitare al fianco di Sorrentino?

«Arrivava da casa sua già in abiti di scena e con i suoi sigari, bastava una ritoccata veloce al trucco e via. Paolo è fantastico, spiritoso, un grande improvvisatore. Certo si por-

ta dietro un'aura pontificia, quando arriva lui il set diventa una cattedrale».

Si sente più a suo agio davanti alla macchina da presa o su un palcoscenico?

«Sul palco. Quella è casa mia, ci potrei vivere. Il cinema l'ho praticato meno, quindi mi interessa di più».

La scorsa estate ha portato in scena Due monologhi di Vitaliano Trevisan, scomparso un anno fa. Com'è stato conoscerlo?

«Devastante. Era una persona estremamente complessa, lo percepivo come una forza estranea. Aveva uno sguardo penetrante e gelido che incuteva paura, ma ti rendevi conto che quella era solo la prima gelatina del suo sguardo. Dietro c'era qualcosa di profondo e fragile».

Si definisce spesso «un operaio dello spettacolo». Cosa intende?

«L'operaio sembra sempre l'ultima ruota del carro, invece è la piccola unità che crea la grande unità. Lo stesso capita anche nel teatro e nel cinema, gli attori sono una delle particelle che danno vita al grande progetto. La considero una definizione politica. Che simbolo ha barrato alle ultime elezioni?

«Onestamente non ci sarei proprio andato, però mi sarei sentito in colpa. Allora mi sono buttato sull'unica cosa votabile, cioè il Pd».

Che opinione ha dei primi cento giorni del governo?

«Li trovo molto bravi a mostrare la parte migliore di sé, che però non è quella vera. Appena possibile verrà a galla chi sono davvero. Posso solo sperare che non ne abbia no il tempo» —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INTERVISTA/1

Umberto Spinazzola

“Abbiamo l'ansia di riempire i carrelli è la deriva malvagia del capitalismo”

Il regista di “Non morirò di fame” svela la genesi del film girato in città e al cinema questo mese

FABRIZIO ACCATINO

C'è tanto sudore nel cinema di Umberto Spinazzola. In poco meno di trent'anni ha diretto tre film e per la loro distribuzione in sala ha sempre dovuto combattere: nel 1996 *Cous couz* con Philippe Leroy, nel 2009 *L'ultimo crodino* con Enzo Iacchetti e Ricky Tognazzi. Il terzo, *Non morirò di fame*, esce questo febbraio, prodotto e distribuito da La Sarraz, sostenuta da Film Commission Torino Piemonte. Interamente girato in città, vede Michele Di Mauro nei panni dello chef stellato Pier, psicologicamente distrutto dal suo lavoro e ridotto al vagabondo

“Ho diretto Masterchef per 15 anni, mi ha fatto scoprire il contenuto emotivo del cibo”



Una scena del film girato tutto a Torino e in sala questo mese



Umberto Spinazzola, regista

daggio. Tornato in città per il funerale dell'ex moglie, ritroverà la figlia adolescente (l'esordiente Chiara Merulla) e farà amicizia con un vecchio mendicante, detto “il Granata” (interpretato da Jerzy Stuhr, attore feticcio di Kieslowski, Wajda, Zanussi). L'uomo gli insegnerrà come vivere degli scarti alimentari sprecati quotidianamente dai supermercati. «Una prima bella risposta l'abbiamo portata a casa al Terni Film Festival, diretto

da Moni Ovadia», spiega il regista torinese. «Li abbiamo vinto il premio della giuria popolare, all'unanimità. Quello che noto in queste prime uscite festivaliere è che il film sembra piacere molto alle persone semplici, perché va dritto al cuore, senza troppi fronzoli».

Perché ha voluto proprio Di Mauro per dare il volto a Pier?

«Non ho mai avuto dubbi, oltre alla grande bravura Michele aveva la fisicità che ave-

vo sempre immaginato per il mio personaggio. La verasorpresa è stato il feeling con Jerzy Stuhr: non aveva fatto in tempo a mettersi addosso il loden e il basco ed era già diventato “il Granata”. La sua prova costumi è durata un secondo».

E la torinese Chiara Merulla?

«La cosa bellissima di lei è l'atteggiamento rispettoso, l'assenza di arroganza, ormai sempre più rari. Crede veramente in quello che fa e

questo la macchina da presa lo fa venire fuori».

Torino ultimamente si sta specializzando anche come set di film ambientati in non-luoghi. Non ha mai pensato di girare *Non morirò di fame* da un'altra parte?

«Lo dico in maniera assolutamente sincera: questa rappresentazione di una città/non città te la consentono solo le città belle. Per quanto mi riguarda, Torino rimane la più bella in assoluto. Si pas-

sa da un'eleganza neoclassica, barocca, quasi patinata a un modernismo strano e a tratti visionario. Ha questa bellezza che scopri piano piano e che ti entra sottopelle». L'esperienza come regista di *Masterchef* l'ha aiutato?

«È da quasi 15 anni che sono nel mondo del food, grazie alla trasmissione ho potuto scoprire questa catena dal di dentro. *MasterChef* mi ha insegnato a raccontare il cibo e il suo contenuto emotivo. Considero *Non morirò di fame* una sorta di prosecuzione di quell'esperienza».

Domenica è la Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare. Perché nella società occidentale si butta via così tanto cibo?

«È un meccanismo contorto, per certi versi malvagio: quello dell'obsolescenza programmata, di cui si parla nella storia. È una deriva del modello consumistico, che ha finito per coinvolgere anche ciò che mangiamo. Spero con questo piccolo film di poter sensibilizzare il consumatore in punta di piedi. Al di là della legge già esistente e dell'incredibile lavoro delle associazioni benefiche (come il Banco Alimentare, che ha collaborato con il film), quando si fa la spesa occorre imparare a non finire strangolati dall'ansia di riempire il carrello. Ormai ci sono tantissimi negozi che chiudono alle 22 e oltre, di fame certo non moriremo».

—





INCONTRO CON IL CAST

Tre serate speciali al cinema con "Non morirò di fame"

■ Tre serate speciali in attesa dell'uscita in sala: da oggi il film "Non morirò di fame" di Umberto Spinazzola inizia a incontrare il pubblico torinese che potrà così scoprirà un lavoro importante per temi e per intenzioni. Stasera alle 20,45 il regista sarà insieme al suo protagonista Michele Di Mauro al cinema Due Giardini di via Monfalcone, venerdì alle 19 si sposterà in corso Belgio al cinema Fratelli Marx e poi il 22 febbraio l'appuntamento di chiusura di questo mini-tour al cinema Centrale. Dal 23 sarà poi in sala regolarmente. In seguito alla chiusura del proprio ristorante e a una crisi depressiva l'ex chef stellato Pier ha abbandonato la famiglia ed è diventato un senzatetto. Alla morte della moglie rivede la figlia adolescente Anna, trasferitasi dalla zia. Si sistema nella baracca di un amico e girovagando per le vie della città conosce un anziano clochard, Granata, che lo aiuterà a riscoprire il suo talento. Scavando nella realtà dello spreco alimentare ritroverà la passione per la cucina e riallaccerà il rapporto con sua figlia. Nel cast anche il grande Jerzy Stuhr: il film è stato girato a inizio 2022 tutto in città con il sostegno della Film Commission Torino Piemonte.

[C.G.]



L'INTERVISTA L'attore torinese, al top con "Call my agent", presenta "Non morirò di fame"

Di Mauro: «Nei panni di chef ho imparato a non sprecare»

■ Un volto noto sui palchi teatrali di tutta Italia che ora sta diventando familiare anche al pubblico di televisione e cinema: l'attore torinese Michele Di Mauro in questi mesi sta raccogliendo i successi di una lunga carriera.

Reduce dagli ottimi riscontri della prima stagione di "Call my agent - Italia" su Sky, in questi giorni è in tour per accompagnare il film "Non morirò di fame", diretto da Umberto Spinazzola, girato a Torino a inizio 2022 e ora pronto per incontrare il pubblico: il prossimo appuntamento è in programma mercoledì 22 alle 19 al cinema Centrale di via Carlo Alberto.

«È stata - racconta lui stesso - un'avventura molto intrigante, avevamo solo un piccolo budget anche se ufficialmente è una co-produzione tra Italia e Canada. Girando però in pieno ristrettezze, comprese quelle del Covid, grazie a una bella sceneggiatura che mi ha fatto subito dire sì abbiamo portato a termine il lavoro. Ho un bel ruolo da protagonista, molto importante».

Nel film Di Mauro è Pier, un ex-chef con una stella Michelin che ha perso tutto ed è finito senza casa. Chiamato dalla ex moglie morente Pier torna nella sua Torino dove ritrova Anna, la figlia ormai



Michele Di Mauro in "Non morirò di fame"

adolescente, e piano piano anche il suo amore per la cucina.

«Sono tematiche molto importanti per me, come attore e come cittadino. Un argomento forte come quello dello spreco alimentare mi tocca da vicino: interpretare uno chef è stato molto divertente e intrigante,

ho imparato molto anche sulla filosofia del cibo. Ora sono una persona diversa quando faccio la spesa, penso molto alle materie prime che mi sono necessarie, quelle che rischierrei di sprecare...».

Non solo "Non morirò di fame" nel presente di Michele Di Mauro: poche settimane fa

è arrivata in tv l'ultima stagione de "I delitti del Bar Lume" ma soprattutto ha esordito "Call my agent - Italia" in cui l'attore ricopre uno dei ruoli principali.

«Ci dicono che il nostro lavoro è stato molto ben apprezzato, non so se sia stato un successo ma è piaciuto. Aveva tutte le caratteristiche per essere o una meraviglia o un abisso: il confronto con l'originale francese su Netflix era a disposizione di tutti, per superare lo scoglio del confronto bisognava scriverla bene, recitarla bene e dirigerla bene. Posso anticipare che siamo già pronti: a maggio saremo sul set per la seconda stagione, sono molto felice di questa notizia».

Dopo tanta gavetta e tanti palchi calcati, ora un periodo di meritato successo da vivere. «Intorno a me vedo che il lavoro fatto porta a cose buone e spero ne porti altre. È importante per un attore poter scegliere le cose da fare, il nostro mestiere è il top della precarietà e avere qualche piccola sicurezza tranquillizza anche l'animo, oltre che l'ego. Sono un teatrante fondamentalmente, anche se ora faccio molta tv e cinema: li conosco meno però, spero di poter avere nel mio futuro altre occasioni interessanti, specie al cinema».

Carlo Griseri





Cinema Centrale

Alle 19 - Via Carlo Alberto, 27

Spinazzola e la Torino degli sprechi alimentari

di Andrea Lavalle

Ogni anno un terzo del cibo prodotto in tutto il mondo viene buttato. «Si produce per buttare e si butta per produrre», parola del «regista del cibo», il torinese Umberto Spinazzola, da oltre dieci anni dietro il successo di show culinari come MasterChef ed Hell's Kitchen. «Lo spreco nutre l'industria alimentare con una velocità mai vista prima. Eppure se parla ancora poco». Perché allora non farci un film? È nato così «Non morirò di fame», che Spinazzola presenterà al Cinema Centrale, insieme alla giovane attrice Chiara Maurella, prima di approdare in sa-

la, da domani, al Fratelli Marx.

Una storia di riscatto che ruota intorno alle vicende di Pier, interpretato dal torinese Michele Di Mauro, uno chef stellato finito in disgrazia che si ritrova a vivere ai margini della società. Sotto la guida del vecchio clochard Granata intraprenderà un viaggio nel mondo dello spreco alimentare, che gli permetterà di ritrovare l'amore per la cucina e dare un nuovo scopo al suo talento.

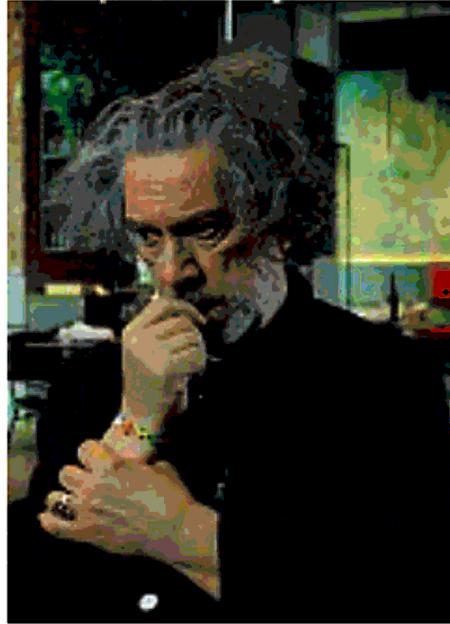
Sullo sfondo la città con il grande mercato di Porta Palazzo e le architetture del Parco Dora, ma anche il Lago Arenile a Carignano, dove è stata allestita la baracca in cui Pier trova ospitalità. Prodotto dalla torinese La Sarraz Pictures insieme a Rai Ci-

nema e alla canadese Megafun Production, con il contributo del Piemonte Film Tv Fund e il sostegno di Film Commission Torino Piemonte, «Non morirò di fame» è stato girato per 5 settimane a Torino e dintorni con un cast artistico e tecnico composto quasi completamente da professionisti del territorio e attori locali. Oltre a Di Mauro e Maurella, al suo debutto cinematografico nei panni della figlia di Pier, anche Riccardo Lombardo e Olivia Manescalchi. Completano il cast l'attrice canadese di origini italiane Claudia Ferri e il grande attore polacco Jerzy Stuhr, amato da Krzysztof Kieslowski e Nanni Moretti, a cui è affidato il ruolo del clochard Granata.

Oltre Masterchef, l'altra faccia del cibo

«Non morirò di fame» è il nuovo film di Spinazzola, regista della trasmissione tv

Il Noma di Copenaghen e il St. Hubertus di San Cassiano chiudono. In televisione, dopo anni di ubriacatura, si comincia a parlare della insostenibilità, anche economica, dei ristoranti pluristellati... E mentre succede tutto questo il regista di Masterchef, il torinese Umberto Spinazzola, 61 anni, esce al cinema con un film, «Non morirò di fame» (in foto una scena), che è tutto un programma. Basti pensare alla scena conclusiva: la targa con la tanto agognata stella Michelin abbandonata



in un mucchio di rottami. Spinazzola mette in scena un ex cuoco stellato che finisce a fare il clochard. Una profezia? «Io sto dentro quel mondo, le cose le sento arrivare. E poi è già capitato... Ho conosciuto un cuoco che dopo aver perso la stella è finito sulla strada». Del resto, spiega il regista, «parlano i fatti. È un sistema che non può più reggere, tra spese allucinanti, brigate che a volte sono più numerose dei commensali. Così si perde il valore del cibo».

a pagina 11

L'intervista/1

di Gabriele Guccione

Chi è

● Umberto Spinazzola, 61 anni, è il regista di Masterchef

● Ha esordito al cinema nel 1996 con la commedia *Cous Cous*; nel 2009 ha diretto *L'ultimo crodino* con Enzo Iacchetti e Ricky Tognazzi

Spinazzola, addirittura lei mette in scena un ex cuoco stellato che finisce a fare il clochard: la sua è una profzia?

«Io sto dentro quel mondo, le cose le sento arrivare. E poi è già capitato...».

Sta dicendo che per il suo personaggio si è ispirato a una storia vera?

«Sì, ho conosciuto un cuoco che dopo aver perso la stella è finito sulla strada».

Chi è?

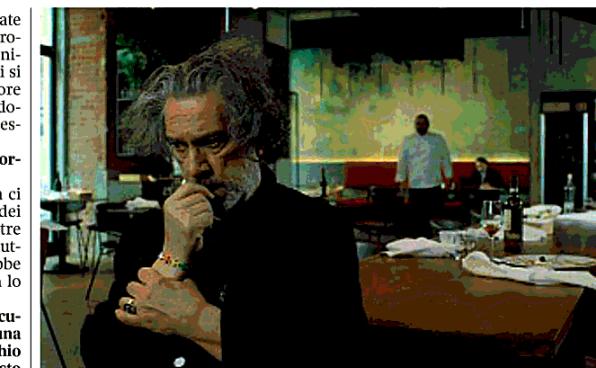
«Ho promesso di non dirlo».

Il mondo degli stellati è in crisi?

«Parlano i fatti. È un sistema che non può più reggere,

«Io, regista di Masterchef e l'altra faccia del cibo»

Spinazzola: «Gli stellati non reggono più, si torni alle trattorie»



Il Noma di Copenaghen e il St. Hubertus di San Cassiano chiudono. In televisione, dopo anni di ubriacatura, si comincia a parlare della insostenibilità, anche economica, dei ristoranti pluristellati. E mentre infuria la bufera, il regista di Masterchef, il torinese Umberto Spinazzola, 61 anni, esce al cinema con un film, *Non morirò di fame*, che è tutto un programma. Basti pensare alla scena conclusiva: la targa con la tanto agognata stella Michelin abbandonata in un mucchio di rottami.

Nel suo film gli scarti tornano ad avere valore...

«La grande abbondanza ci ha distaccato dal mondo dei nostri nonni e delle nostre mamme, quando non si buttava via niente. Sembra che basti pensare alla scena conclusiva: la targa con la tanto agognata stella Michelin abbandonata in un mucchio di rottami.

Spinazzola, addirittura lei mette in scena un ex cuoco stellato che finisce a fare il clochard: la sua è una profzia?

«Io sto dentro quel mondo, le cose le sento arrivare. E poi è già capitato...».

Sta dicendo che per il suo personaggio si è ispirato a una storia vera?

«Sì, ho conosciuto un cuoco che dopo aver perso la stella è finito sulla strada».

Chi è?

«Ho promesso di non dirlo».

Il mondo degli stellati è in crisi?

«Parlano i fatti. È un sistema che non può più reggere,

tra spese allucinanti, brigate che a volte sono più numerose dei commensali, comunicazione... Un sistema in cui si finisce per perdere il valore del cibo, spesso sacrificandolo alla creatività fine a se stessa».

Lei che risposta si dà?
«Io so solo che se voglio mangiare una buona pasta e ceci devo impazzire per trovare qualcuno che la faccia. Per questo spero che prima o poi si riporti l'attenzione alla cucina di quartiere, a quella sapienza arcaica che è la vera innovazione, come direbbe Davide Scabin. La Disneyland

Sul grande schermo

Al cinema ai Fratelli Marx

Non morirò di fame è da ieri nelle sale (Fratelli Marx) e racconta la vicenda di Pier, un ex chef stellato senza dimora. Girovagando per le vie di Torino, incontra Granata, un vecchio mendicante, esperto nel sopravvivere, con cui inizia un viaggio che lo porta a riconnettersi con i suoi affetti. Regia di Umberto Spinazzola, con Michele Di Mauro, Jerzy Stuhr e Chiara Merulla.

del cibo rischia di farci perdere un patrimonio, come le trattorie a conduzione familiare che fanno sacrifici avventosi per stare in piedi».

L'obiettivo della sua macchina da presa si sofferma spesso su Porta Palazzo, una sorta di riserva di cibo per centinaia di persone in difficoltà. È la Torino che non vuole morire di fame?

«Vedere così tante persone, non solo clochard, ma impiegati, studenti e pensionati, accorrere quando chiude il mercato per prendere di tutto, magari quattro gambi di carciofi per farsi un risotto, mi fa domandare: dovrà la sostenibilità in questa corsa alla rappresentazione del cibo?».

Non crede che Masterchef, il programma di cui lei è regista, abbia contribuito a questa rappresentazione?

«Per me Masterchef è un programma positivo, perché c'è dentro l'aspirazione di tanti giovani cuochi che non puntano alla stella, ma magari vogliono aprirsi una piccola trattoria nel proprio paesino. Il problema è appunto la rappresentazione...».

In che senso?
«L'instagrabilità di un piatto è quella se è scaldata da un racconto. E Masterchef dà sempre un racconto del cibo. Così come con la tripla del mio film, che era vera, a tal punto da aver chiesto agli attori di restare digiuni per portarsela godere».

E se la sono goduta?
«Si sono leccati i baffi»

gguccione@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA





IL FILM DELLA SETTIMANA

di Battista Gardoncini

Non morirò di fame

Non è sempre detto che un film pieno di buoni sentimenti sia anche un buon film. Però **"Non morirò di fame"**, di Umberto Spinazzola, lo è. E nella storia dell'ex chef stellato Pier, caduto in disgrazia e alla ricerca di un difficile riscatto, i buoni sentimenti sparsi a piene mani non solo non infastidiscono, ma commuovono e fanno riflettere.

Spinazzola è il regista della fortunata serie televisiva *Masterchef*, quindi di cibo se ne intende e sa come riprenderlo. Gli appetitosi piatti di Pier, ridotto a vivere in una baracca e a cercare le materie prime tra i rifiuti dei mercati per nutrire i pochi amici che gli sono rimasti, sono un atto di denuncia del mondo vuoto dell'alta cucina e della società dello spreco. La

nuova consapevolezza del protagonista, ottimamente interpretato da un Michele Di Mauro che ha il solo limite di essere un po' troppo in salute per la parte, si sviluppa grazie alla filosofiche riflessioni di un ex falsario reduce dal carcere che ha il volto intenso di Jerzy Stuhr. L'esordiente Chiara Merulla è la figlia quindicenne di Pier, che ha abbandonato lei e la madre dopo il fallimento del suo ristorante. Ma la morte della donna riapre un rapporto che sembrava chiuso per sempre.

"Non morirò di fame" è stato interamente girato a Torino e Carignano, lungo le sponde del Po. Alcune ingenuità, come le fastidiose dissolvenze a bianco che precedono i flashback sulla crisi esistenziale del protagonista, non compromettono la qualità di una fotografia capace di restituire nuova vita a luoghi noti. Ma è tra i fornelli, anche quando sono dei modesti camping gas e le pentole sono ammaccate, che Spinazzola dà il meglio di sé. La bagna cauda con crudità raccolte nei bidonni della spazzatura è indimenticabile, come la trippa con i pomodori di recupero e le bucce di patate fritte. E l'affascinante danza delle mani che le preparano, tante volte vista in *Masterchef*, qui è qualcosa di più del puro intrattenimento.

dal blog
www.oltreilponte.org



Da regista di Masterchef a fustigatore dello spreco

CINEMA

Il regista piemontese Umberto Spinazzola presenterà oggi, alle 20, al pubblico udinese, il suo film "Non morirò di fame", dedicato allo spreco alimentare. Saranno presenti in sala anche Fabrizio Bozzetti, che ha collaborato alla sceneggiatura (dando vita al personaggio interpretato dal grande attore polacco Jerzy Stuhr), nonché Banco alimentare e altre associazioni attive nell'ambito della solidarietà e della lotta allo spreco. Regista di trasmissioni televisive di grande successo a tema gastronomico, come *Masterchef Italia* e *Hell's Kitchen*, Spinazzola porta sullo schermo la storia di Pier, ex chef stellato, che vive ai margini della società e che ritroverà il suo amore per la cucina attraverso un viaggio nel recupero alimentare, elaborando ricette con ingredienti ri-utilizzati e salvati dallo spreco. Il suo talento si rivelerà necessario per consolidare il rapporto difficile con la figlia e iniziare un nuovo percorso di vita.

«Il tema dello spreco alimentare, - dice Spinazzola - da sempre, mi sta molto a cuore. Mai come in questo periodo il cibo e la catena alimentare della grande distribuzione sono diventati un business di proporzioni mastodontiche. Si produce per buttare. E si butta per produrre. Lo spreco nutre l'industria alimentare con una velocità mai vista prima d'ora. Eppure è un argomento di cui, tutto sommato, si parla ancora troppo poco. Pier, il protagonista del film, conosce bene il cibo. Oggi è un clochard, ma nel suo passato il cibo è stata la sua ragione di vita, il suo lavoro, ma anche la sua follia. *Non morirò di fame* trae spunto da una storia vera, la storia di uno chef stellato che perde tutto, anche la famiglia. Ma è anche la storia di uno Chef che cerca di ricostruire una vita ricominciando da zero, grazie alla forza che solo un figlio ti sa trasmettere».

“Non morirò di fame”, esce a metà febbraio il film di Spinazzola

Con Michele di Mauro (Call my agent) e il polacco Jerzy Stuhr



Roma, 2 feb. (askanews) – È stata posticipata a metà febbraio l'uscita di *Non morirò di fame*, il nuovo film di Umberto Spinazzola interpretato da Michele Di Mauro (Call My Agent Italia), dal celebre attore polacco Jerzy Stuhr e dall'esordiente Chiara Merulla.

Il film è una co-produzione italo-canadese, prodotto da La Sarraz Pictures, Rai Cinema e da Megafun Productions e distribuito sempre da La Sarraz Pictures.

“Non morirò di fame” è una storia toccante e di riscatto che tratta tematiche universali, come l'elaborazione del lutto e il complesso e profondo rapporto padre-figlia, ma anche tematiche a carattere sociale come lo spreco alimentare.

Il film, infatti, racconta la storia di Pier (Michele Di Mauro), ex chef stellato che vive ai margini della società ma che ritroverà il suo amore per la cucina attraverso un viaggio nel recupero alimentare, elaborando ricette con ingredienti ri-utilizzati e salvati dallo spreco.

Ad accompagnarlo in questo emozionante percorso ci sarà l'anziano clochard aristocratico Granata (interpretato da Jerzy Stuhr, celebre attore feticcio di Andrzej Wajda, Krysztof Zanussi e Krysztof Kieslowski), che lo aiuterà a riscoprire il suo talento. E sarà proprio grazie a questo che Pier riuscirà a recuperare il difficile rapporto con la figlia Anna (interpretato dalla giovane Chiara Merulla, per la prima volta sul grande schermo).

Michele Di Mauro, il “cattivo” di Call my agent contro gli sprechi alimentari

15 febbraio 2023

Condividi



0



1



0



0



0



Non morirò di fame. Il film sugli sprechi alimentari di Umberto Spinazzola

16 Feb 2023, 11:10 | a cura di [Marco Lombardi](#)



ESCE NON MORIRÒ DI FAME, FILM CHE AFFRONTA LA TEMATICA DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEL MONDO DELL'ALTA RISTORAZIONE. FIRMA LA REGIA UMBERTO SPINAZZOLA

Non morirò di fame. Il film sugli sprechi alimentari

“È vero, il tema degli sprechi alimentari viene sempre più spesso affrontato, a livello mediatico, ma il cibo continua a essere buttato via e quindi non bisogna abbassare la guardia: 7 spettatori su 10, dopo aver visto il mio film, hanno infatti dichiarato che ora ci pensano su, prima di gettare un alimento nella spazzatura. Del resto, ben il

70% dell'intero spreco alimentare con cui, in Europa, si potrebbero nutrire 3 miliardi di persone, è generato dal consumo domestico e da quello fuori casa, non dalle industrie, ci ha detto **Umberto Spinazzola**, regista di *Non morirò di fame*, il film sugli sprechi alimentari in uscita il 15 febbraio. La pellicola – già mostrata in anteprima al Salone del Gusto 2022, vincitrice di 3 premi al Terni Film Festival/Popoli e Religioni 2022 diretto da Moni Ovadia – narra la storia di uno chef stellato, Pier, che a un certo punto non riesce più a reggere il peso del successo. Sfruttando il pretesto della chiusura del suo locale, decisa dal socio per dei (a dir poco dubbi) problemi economici, abbandona tutto e tutti, figlia compresa, finendo per diventare un barbone. Solo il giorno in cui deciderà di cucinare servendosi degli scarti alimentari dei supermercati, inizierà a “ritrovarsi”.

Chi è Umberto Spinazzola, regista di *Non morirò di fame*

Il film s'ispira a una storia vera, ma non posso rivelare il nome dello chef coinvolto anche perché come lui ce ne sono stati molti altri (e infatti, già nel 1995, un altro film - *Le festin Chinois*, di Tsui Hark – aveva raccontato lo stesso genere di discesa agli inferi). *Quello delle Stelle Michelin è una specie di Luna Park che – come ha recentemente dichiarato René Redzepi – non è più sostenibile, finanziariamente, emotivamente e umanamente: non è quindi un caso che tanto lui, quanto il protagonista di *Non morirò di fame*, abbiano deciso di chiudere il ristorante per aprire un laboratorio*. Umberto Spinazzola, in effetti, quel circo lo conosce bene, essendo dal 2012 il regista di *Masterchef Italia*, ma quando gli chiediamo se non si sente in qualche modo “responsabile”, nel nutrire televisivamente quello stesso genere di (parole sue) “girone dantesco”, risponde che *...mediamente i ragazzi che partecipano al mio programma non hanno come obiettivo il raggiungimento ossessivo del successo, bensì la realizzazione personale attraverso l'apertura di un piccolo ristorante attento alla cultura del cibo, al chilometro zero e ai piccoli produttori, temi che noi di *Masterchef* affrontiamo di continuo*”.

Il tema: il recupero delle materie prime e il recupero degli affetti

Nonostante alcune forzature, nei dialoghi e nelle interpretazioni, allontanino a tratti lo spettatore dalla verità della storia, *Non morirò di fame* parla di sprechi alimentari anche in chiave simbolica, perché il tema del recupero delle materie prime è associabile al recupero degli affetti: è quello che fa Pier nel momento in cui, dopo essere tornato a Torino per la morte della moglie, finisce per ritrovare la figlia, il

suo migliore amico e persino l'ex socio. In questo modo, attento com'è a non buttare più via alcun rapporto umano, intreccia un legame assai intenso con un altro clochard torinese, Granata, interpretato dal notissimo Jerzy Stuhr. *“La scelta di Torino è una scelta del cuore, trattandosi della mia città, ma nel film rappresenta una qualsiasi altra metropoli in cui la tematica degli sprechi e quella della solitudine, sono assai ricorrenti. A riprova di ciò, il film è piaciuto a una società di Montreal che ha deciso di coprodurlo”*, accettando di ambientare una piccola parte della storia proprio a Montreal.

Non morirò di fame: i piatti nel film

I piatti rappresentati nel film fanno intuire quanto Spinazzola sia un vero gourmet: *“In effetti amo il cibo da tempi non sospetti, cioè da prima di Masterchef”*, aggiunge ridendo, *“ma amo il cibo semplice, dritto e senza fronzoli. Il primo piatto che entra in scena, non a caso, è una bagna cauda e se Pier, nel presentarla all'amico per cui l'ha cucinata, dice di averla abbinata a delle crudités, invece di dire “a delle verdure”, è per colpa di quelle scorie da teatrino mediatico dalle quali, in quel momento della storia, non s'è ancora liberato”*.

a cura di Marco Lombardi

LEFT

Un pensiero nuovo a sinistra

Left

SOCIETÀ



Lotta allo spreco alimentare, come non gettare nel cassonetto 15 miliardi di euro

Di

Linda Capecci

-

30 Gennaio 2023

Ogni anno in Italia se ne va un fiume di denaro per consumi sbagliati. Il 2 febbraio, Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, esce il film di Umberto Spinazzola "Non morirò di fame" che affronta il problema con una storia poetica e d'impegno civile. E l'agroeconomista Andrea Segrè lancia su Left il suo decalogo "Mangia come sai"

Il 2 febbraio a Roma si svolgerà la decima Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, che vedrà la direzione scientifica dell'agroeconomista Andrea Segrè, il patrocinio del ministero dell'Ambiente (e della Transizione Ecologica), dei ministeri della Salute e del Lavoro, di Anci, e di Rai per la sostenibilità, con la media partnership di Rai Radio2. In questa occasione verrà presentato il nuovo report dell'**Osservatorio Waste Watcher International** relativo al "Caso Italia" 2023, indagine promossa dalla campagna Spreco zero in collaborazione con l'Università di Bologna e Ipsos, dedicata allo spreco alimentare e alle abitudini di fruizione del cibo degli italiani. Come spiegato dal professor Segrè (fondatore della campagna Spreco zero e Direttore scientifico Waste Watcher International) «l'analisi dei dati è essenziale per sensibilizzare sullo sviluppo sostenibile e la prevenzione degli sprechi. Monitorare gli stili di vita e di alimentazione permette di agire concretamente sui comportamenti di consumo e la prevenzione degli sprechi. Ad oggi lo spreco alimentare in Italia supera i 9,2 miliardi di euro se consideriamo solo il cibo gettato nelle case: una stima che sale a 15 miliardi se includiamo il costo dell'energia utilizzata per la produzione. Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette e 5,6 milioni di individui (il 9,4% della popolazione) versano in condizione di povertà. Per questo diventa essenziale mettere al centro dell'azione politica la food policy come strategia sociale, economica e di sviluppo sostenibile».

Proprio il 2 febbraio, in concomitanza con la giornata di prevenzione, uscirà al cinema ***Non morirò di fame***, film diretto da Umberto Spinazzola con protagonista Michele Di Mauro; tra gli interpreti anche il celebre volto del cinema polacco Jerzy Stuhr. Si tratta di una co-produzione italo-canadese, firmata La Sarraz Pictures, Rai Cinema e Megafun Productions.

L'opera di Umberto Spinazzola attraverso la piaga dello spreco alimentare intende esplorare il concetto di "recupero", non solo in relazione al cibo, ma anche nell'ambito degli affetti e dei rapporti umani. *Non morirò di fame* racconta la storia di uno chef stellato che perde tutto, anche la famiglia, ma cerca di ricostruire la propria vita ricominciando da zero, grazie alla forza che solo un figlio sa dare.

Oltre a raccontare con profondità tematiche come l'elaborazione del lutto e le complessità del rapporto padre-figlia, il film di Spinazzola esplora con sensibilità il fenomeno dello spreco di cibo e le dinamiche insite nel settore della distribuzione alimentare, un business di enormi proporzioni: una catena secondo cui si produce per buttare e si butta per produrre. Questa pratica è dovuta per lo più a ragioni economiche o estetiche. Spesso, infatti, viene gettato via cibo perfettamente sano perché prossimo alla scadenza o esteticamente imperfetto. Una condotta che crea enormi danni da un punto di vista ambientale ed economico. Basti pensare che solo in Europa vengono sprecati 179 chili di cibo pro capite l'anno; ogni anno dunque 18 milioni di tonnellate. Dati che diventano ancora più agghiaccianti, se pensiamo che con gli alimenti scartati si potrebbero nutrire fino a 3 miliardi di persone (dati Crea, 2020).

Non morirò di fame riesce a raccontare questa spaventosa realtà, di cui purtroppo si conosce ancora molto poco, attraverso la storia di Pier (interpretato da Michele di Mauro), un ex chef stellato, ormai caduto in disgrazia ed emarginato, che riscoprirà il suo amore per la cucina, elaborando ricette con

ingredienti recuperati dallo spreco. Ad accompagnarli in questo affascinante viaggio, sarà l'anziano clochard Granata (interpretato da Jerzy Stuhr, attore polacco noto per le collaborazioni con registi del calibro di Andrzej Wajda, Krysztof Zanussi e Krysztof Kieślowski). Proprio grazie a lui, Pier riuscirà a recuperare il difficile rapporto con la figlia Anna, un'adolescente piena di ambizioni che sogna di diventare una musicista (a vestirne i panni l'esordiente Chiara Merulla). Il talento del protagonista Pier si rivelerà necessario per poter tornare a vivere i propri affetti, ridisegnando un nuovo paesaggio attraverso il cibo, grazie all'aiuto del saggio Granata, nel ruolo di un anticonvenzionale Virgilio. Anche la lente del cinema, grazie all'impegno di Spinazzola, può divenire veicolo per informare e sensibilizzare su un fenomeno di enorme portata eppure da molti ignorato come lo spreco alimentare.

Il professor Andrea Segrè, massimo esperto del problema in Italia e direttore scientifico della Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, si è offerto di dedicarci *Mangia come sai – Decalogo minimo dal forcone alla forchetta per non sprecare, mangiare bene, non essere consumati dal cibo* per combattere o almeno limitare gli sprechi:

«1 Tutto, per noi fruitori, inizia da come facciamo la spesa, anche la prevenzione degli sprechi: fai una lista degli alimenti che ti servono realmente. Usa il portafoglio come se votassi, scegli consapevolmente.

2 Liberati dalle sirene del marketing: un prodotto regalato sullo scaffale, se non ti serve, finirà nella pattumiera di casa. Ricordati invece che un costo c'è: per chi lo ha prodotto e per chi deve poi smaltirlo. Quindi anche per te.

3 Una volta in negozio prenditi il tempo di leggere le etichette, e quando puoi, insisti che siano sempre più trasparenti: da dove viene e chi lo ha prodotto? Di cosa è fatto? Quando scade?

4 Prediligi gli alimenti locali e di stagione: in linea di massima, se i tempi di trasporto e la filiera logistica sono più brevi, i prodotti sono più freschi e quindi dureranno di più.

5 Frigorifero, freezer, dispensa: sono le tre «case» del cibo, e in quanto tali devono essere mantenute ordinate e pulite affinché svolgano a dovere la loro funzione. Ogni prodotto ha un suo posto e una sua giusta temperatura. La conservazione degli alimenti è il sale della vita.

6 Largo alla fantasia in cucina: le ricette per riutilizzare avanzi e scarti sono infinite, non occorre essere professionisti. L'obiettivo è far dimagrire il bidone della spazzatura.

7 Condividi il cibo in eccesso: quando ciò che hai preparato è troppo abbondante, basta suonare il campanello del vicino di casa o telefonare agli amici. È un gesto di condivisione che fa bene all'economia e alle relazioni.

8 Al ristorante, quando non riesci a finire quello che hai nel piatto, chiedi il "cartoccio familiare" (detto anche "doggy bag"): le pietanze, il giorno dopo, spesso sono anche più buone.

9 Insegna ai tuoi figli il valore del cibo, e pretendi che si faccia anche a scuola. Ricordati che il cibo buttato inquina due volte: quando viene prodotto e quando viene distrutto.

10 Pensa (e agisci) sostenibile e circolare: gli alimenti che trovi nel tuo piatto vengono dalla natura.

È un ciclo: rispettalo a 360 gradi. Durerà di più anche per i figli dei tuoi figli e i loro nipoti. Mangia come sai: la nostra educazione alimentare ci aiuterà a vivere in un mondo migliore».

Nella foto: una immagine del film di Umberto Spinazzola Non morirò di fame, con Michele Di Mauro e Jerzy Stuhr

Michele Di Mauro in “Non morirò di fame”

Di [Fabrizio Imas](#)



Michele Di Mauro in “Non morirò di fame”

Quando una stella Michelin non fa la felicità.

Il film “Non morirò di fame” è interamente girato a Torino e dintorni, con vari product placement della regione Piemonte come la Mole Cola e “M.. B..” che ora spieghiamo, dopo duna causa con MC Donalds ovviamente persa ha dovuto cambiare il nome originale “Mac Bun”, che tradotto dal piemontese vuol dire veramente buono, ma troppo simile al marchio americano.

La storia che viene raccontata è simile tante altre anche più tragiche che abbiamo avuto modo di leggere nelle news, essere uno Chef stellato Michelin non è solo un onore ma un onore che genera stress a livelli altissimi, e quando le cose non vanno ti può portare ad una profonda depressione.

Qui si tocca anche un argomento molto sensibile in questi ultimi anni ovvero lo spreco alimentare delle grandi distribuzioni e della ristorazione, tema su cui ancora non si è arrivati ad una buona amministrazione. Qualcosa si è fatto ma è ancora troppo poco.

Secondo te da dove parte l'infelicità di Pier, il tuo personaggio Chef stellato Michelin?

Parte tutto dall'industria dello spettacolo culinario, in cui uno ad un certo punto si perde ed inizia ad avere una filosofia, che è molto distante dalla vita ma è molto vicina a tutto quello che è effimero e stucchevole allo stesso modo, quello per cui vale solo l'arrivare solo dove nessun altro arriva: 1 stella, 2 stelle, tre stelle.

E sappiamo tutti che non è poi neanche un valore oggettivo, ma politico più che altro possiamo dire.

Ed è semplicemente un uomo che si è perso all'interno di questo meccanismo, e di lui non sappiamo nulla di quello che succede prima del film a parte il suo successo lavorativo.

Quanto deve essere deluso uno per finire a fare il clochard ?

È un uomo in preda ad un percorso carico di follia; infatti, nei flashback vediamo che faceva uso ed abuso di pillole ed alcool, però non saprei neanche se si tratta realmente di delusione o una vera e propria voglia di smettere di essere ciò che si è, arrivando al punto di non fare più niente. Tutto questo è figlio di una vera malattia che è la depressione.

Il film porta alla luce in una maniera incredibile lo spreco alimentare, tu con degli scarti ci fai vedere che si possono preparare prelibatezze.

Questa è la fortuna di questo personaggio, per arrivare a fare questo genere di cose bisogna si avere i tormenti ma soprattutto le capacità e lui le ha.

Quindi avendo la tecnica nel recupero di una filosofia diversa lui è avvantaggiato ed è sorprendente il meccanismo di pensiero che scatta.

In America esistono già realtà che fanno questo genere di cucina, secondo te verrà mai accettata in Italia?

È complicato ma con la giusta promozione del pensiero forse poi non è così inarrivabile; quindi, ci sono un sacco di movimenti intorno a questo problema soprattutto dal punto di vista politico.

È una questione che riguarda le cariche dello stato, la scuola, insomma coinvolge tutti.

La Storia che raccontate non si scosta da tante altre di chef stellati che a causa della pressione che li porta avere queste stelle sulla gobba si sono anche suicidati.

Si, però il film vuole proprio mettere il focus sul riscatto di questo genere di persone, quello di cui realmente si parla è il recupero più che lo spreco.

La felicità però il tuo personaggio la trova alla fine, questo è quello che conta.

Magari non è esattamente la felicità ma è il modo di riuscire a guardare le cose ed a pensarle in un modo totalmente diverso, mettendo insieme la realtà ed il pensiero positivo, raggiungendo la serenità.

Michele Di Mauro, il “cattivo” di Call my agent contro gli sprechi alimentari

15 febbraio 2023

Condividi



0



1



0



0



0



Per il grande pubblico, in questo periodo, è Vittorio Baronciani, il “cattivo” dell’agenzia Cma, che, nella serie *Call my Agent!* (su #Sky), gestisce i più importanti attori italiani. Ma Michele Di Mauro, torinese classe 1960, è un attore (doppiatore e regista) a tutto tondo. Proprio il 15 febbraio debutta nelle sale cinematografiche il film *Non morirò di fame*, di Umberto Spinazzola, di cui è il protagonista. Al suo fianco anche un grande attore internazionale come Jerzy Stuhr. Spinazzola, che firma anche la regia di *Masterchef*, affronta qui il tema degli sprechi alimentari e di come si possano evitare, raccontando la caduta e il riscatto di un ex chef stellato, Di Mauro appunto. Si tratta di un tema di grande attualità. Dal 2 marzo al 6 aprile, poi, l’attore torinese sarà in teatro, al Piccolo di Milano, nella parte del papà di Giulietta, in *Romeo e Giulietta* di William Shakespeare, con la regia di Mario Martone. Con noi ha parlato del film, della serie che è la versione italiana della fortunatissima *Dix pour cent* francese e che sta ottenendo lo stesso riscontro di pubblico, della sua vena comica, della sua partecipazione a *I delitti del Barlume*, della passione per le perle, i gioielli, i profumi di marca.



MICHELE DI MAURO: “RECITANDO, OSPITO IN ME UMANITÀ DIVERSE” – INTERVISTA ESCLUSIVA



01-02-2023

PIETRO CERNIGLIA

L'uscita in sala del film **Non morirò di fame**, dramedy sullo spreco alimentare e sul rapporto padre-figlia, ci porta a incontrare **Michele Di Mauro** mentre vive un periodo florido della sua carriera. Protagonista della serie tv Sky **Call My Agent Italia**, racconta del suo mestiere, faticoso, e del suo essere uomo.

- [INTERVISTA ESCLUSIVA A MICHELE DI MAURO](#)
- [NON MORIRÒ DI FAME: LE FOTO DEL FILM](#)

Michele Di Mauro è il protagonista del film **Non morirò di fame**, in uscita al cinema da metà febbraio distribuito da [La Sarraz Pictures](#). Diretto da Umberto Spinazzola (regista di *Masterchef*), *Non morirò di fame* racconta la storia di Pier, un ex chef stellato che vive ai margini della società. Dopo aver abbandonato tutto e tutti, Pier è costretto a ritornare a riallacciare i rapporti con la vita di prima in seguito alla morte dell'ex moglie. Si ritroverà così a gestire il difficile legame con la figlia adolescente e a iniziare un nuovo percorso di riavvicinamento al cibo attraverso un viaggio nel recupero alimentare.

Due sono dunque i grandi temi che il film *Non morirò di fame* affronta: lo spreco alimentare, da un lato, e la relazione padre-figlia, dall'altro. In questi giorni in onda con la serie tv [Call My Agent Italia](#), dove interpreta l'agente Vittorio, **Michele Di Mauro** nel film di Spinazzola è Pier, colui che ha scelto consapevolmente una vita da clochard dopo aver conosciuto l'ebbrezza di una stella Michelin.

Ed è dal film *Non morirò di fame* che siamo partiti per quest'intervista in esclusiva a **Michele Di Mauro**. Sulla scena come attore, doppiatore e regista teatrale da quando era poco più che un ragazzino, **Michele Di Mauro** ha al suo attivo numerosi ruoli in film e serie tv italiane, più nelle seconde che nei primi, come direbbe lui stesso. Il suo volto è presente in prodotti di successo come *L'allieva*, *Non uccidere*, *Studio Battaglia* e *I delitti del BarLume*. Eppure, è solo dopo tanti anni di comprovata bravura che sta vivendo un periodo particolarmente florido.

Non lo chiamiamo fortunato. Per **Michele Di Mauro** quello dell'attore è un lavoro che è fatto di impegno, lavoro e fatica, ma che è anche in balia delle mode, delle tendenze e dei gusti culturali di un Paese. Ama definirsi operaio dello spettacolo, sempre pronto a mettersi al servizio del progetto e all'intera comunità che vi ruota intorno.

Raggiungiamo **Michele Di Mauro** mentre è alle prese con lo spettacolo teatrale *Romeo e Giulietta*, la prima regia di Mario Martone per il Teatro Piccolo Strehler di Milano. Debutterà il 2 marzo per poi rimanere in cartellone per un intero mese.

INTERVISTA ESCLUSIVA A MICHELE DI MAURO

Torni in questi giorni al cinema con un film che ti vede protagonista assoluto *Non morirò di fame* di Umberto Spinazzola. Si affronta un tema su cui tutti siamo chiamati a riflettere: lo spreco alimentare. Chi è Pier, il tuo personaggio?

Pier è un ex chef stellato che per il suo atteggiamento e un gesto un po' folle che è meglio non spiegare cade in disgrazia. Fugge via dall'Italia, dalla sua famiglia e dal suo lavoro e per un periodo di tempo vive di espedienti, conducendo una

vit da clochard. Se vogliamo, è come se avesse smesso di vivere. Tuttavia, è costretto dalla morte della moglie a rientrare e a confrontarsi con ciò che aveva lasciato, un lavoro mandato a stendere e quello che resta della sua famiglia. Deve fare i conti soprattutto con sua figlia, un'adolescente che ha appena cominciato a frequentare il liceo e che lui aveva abbandonato con molta facilità. Ed è da questo momento che inizia il film *Non morirò di fame*. Il ritorno mette Pier di fronte alla sua vita passata, presente e probabilmente futura attraverso il recupero degli scarti alimentare. Mi piace usare il verbo recupero perché è fondamentale per raccontare la sua storia: oltre al recupero in senso alimentare, c'è anche il recupero dei sentimenti e dei rapporti con chi gli sta intorno. E ad aiutarlo nel suo recupero c'è un'altra figura, un altro clochard, il Granata, interpretato da Jerzy Stuhr: è lui che gli permetterà di capire molto in merito ai rapporti con le cose, con le persone e con quel cibo che era stato alla base della sua vita precedente e del suo successo.

Il recupero del cibo, come sottolinei, è una bellissima metafora per parlare di recupero dei sentimenti ma anche per riportarci all'essenzialità dei valori della vita. Ritorniamo alla base per ricostruirci: può sembrare un messaggio semplicistico ma è ciò che tutto dovremmo fare quando ci relazioniamo con il mondo esterno.

È un ritorno alla semplicità quasi a livello francescano, se vogliamo utilizzare il parallelismo. Lo dico in maniera laica, dal punto di vista del rapporto concreto con le cose, le persone e la propria esistenza. Credo che l'intenzione ultima del film sia proprio quella di mettere lo spettatore di fronte alla bellezza del recupero di una certa semplicità e alla possibilità grande di ricostruirsi all'interno di un discorso di semplicità e povertà. Di invitarlo a recuperare la povertà con un atteggiamento positivo.

Ciò che dici mi spinge a pensare a come il film *Non morirò di fame* arrivi in un momento in cui tutti noi stiamo comunque affrontando una crisi economica e siamo chiamati a riflettere sul concetto di spreco.

E non solo alimentare. Tutti stiamo facendo i conti ma dovremmo farli con la testa un po' più libera e con un atteggiamento più positivo che da vittime. Normalmente, quando si vivono determinate circostanze o ci troviamo di fronte a delle difficoltà, è facile cadere nel vittimismo. "Poveri noi, guarda come ci hanno ridotti" e non "come ci siamo ridotti": è più facile ricercare le colpe esterne che le nostre. Guardiamo cosa succede a Pier: nel bene o nel male, ritrova una serie di valori, possibilità e virtù importanti, e recupera il rapporto con gli altri.

Ti eri già interrogato sullo spreco alimentare prima di incontrare la storia di Pier?

Non in maniera così profonda e concreta. Chi come gira molto soprattutto con il teatro e affitta case in continuazione, tende a far la spesa nei supermercati e a far code incredibili per riempirsi di roba. È chiaro che il rapporto con l'acquisto e tutto ciò che è materiale e non solo alimentare è qualcosa che tutti abbiamo presente. Dovremmo però imparare a farci i conti in maniera più logica e utile. Dopo aver girato il film, ci penso due volte a cosa acquistare e lo dico con sincerità. Non perché devo promuovere la storia. Mi interrogo su ciò che mi serve davvero per il presente e non per il futuro e cerco di vivere in maniera più risoluta il rapporto con l'alimentazione ma anche con la bellezza che questo si porta dietro. La storia di Pier ci fa capire, per esempio, che con poco si può arrivare a fare grandi cose.

L'altro grande tema del film sono le relazioni umane. Pier deve recuperare il rapporto con la figlia e farle superare in qualche modo il dolore per la perdita della madre. Tu sei padre: a cosa hai fatto appello?

È un aspetto intrigante del lavoro dell'attore, in qualsiasi situazione si trovi, pensare a cosa si farebbe al posto del personaggio. Chiaramente, ho pensato a mia figlia Katerina, che ha adesso 26 anni, ma poi il personaggio era sempre parte di qualcosa che era scaturito da una sceneggiatura, figlio di un occhio esterno importante che è quello del regista (in questo caso di Umberto Spinazzola). Da attore, metti a disposizione tutto quello che hai ma sempre all'interno di qualcosa che ha dei confini ben precisi, quelli del film. È solo inconsciamente – non tutto quello che si fa è frutto della logica – che vai a raccogliere pensieri e sensazioni che sono tue e le riporti nel personaggi che interpreti.

È il classico detto per cui l'attore porta qualcosa di suo nel personaggio e il personaggio lascia qualcosa all'attore.

Si, ma in maniera molto semplice e concreta. Non c'è niente di filosofico e non c'è niente di meraviglioso. Sono un attore molto con i piedi per terra. Considero il lavoro una cosa seria, concreta, faticosa, meravigliosa: un momento di gioia suprema ma senza tutta quella patina di sogno o di metafisico.

Che sia faticoso è evidente. Non deve essere una passeggiata passare dal ruolo dell'agente dei vip in *Call My Agent Italia*, dell'avvocato in *Studio Battaglia* o del Ministro dell'Interno in *I delitti del BarLume*, a quello di clochard...

Ma è molto divertente. Hai a che fare con umanità talmente diverse e separate anche da te che diventa interessante ospitarle per un po' di tempo.

Il concetto di umanità diverse da te mi porta a chiederti chi è Michele, non l'attore ma l'uomo.

È molto difficile rispondere, non saprei neanche da dove partire. Sono un uomo pratico, quindi concreto, e tendenzialmente gioioso. Direi complicato e presuntuoso, laddove la presunzione è sintomo di intelligenza sempre accesa. Sono un uomo permaloso, intelligente ma permaloso. E sono un uomo capace di amare e odiare con la stessa intensità.

Intelligente e permaloso: pensi che questa caratteristica ti abbia aiutato nel tuo percorso lavorativo?

Come quasi tutto, a volte sì e a volte no. L'intelligenza è un'arma a doppio taglio perché ogni tanto ti porta a vedere prima degli altri e ogni tanto quello che vedi non ti è utile. La permalosità è un aspetto che viene letto in maniera fondamentalmente negativa: se ti considerano permaloso e basta, non ti porta bene. Solo la gente che ha veramente il tempo e la voglia di conoscerti in fondo, poi sa più o meno come sei. Almeno vale così per me nei confronti degli altri, quindi lascio sempre un margine di possibilità molto grande.

Non morirò di fame è anche il film che segna il tuo ritorno al cinema come attore dopo diversi anni: 2009 è l'anno del tuo ultimo titolo in sala, *La doppia ora*. C'è stata tanta serialità tv nel frattempo ma poco cinema. A cosa è dovuto questo lungo periodo di assenza?

Io non ho mai fatto la differenza: cinema e televisione sono per me sullo stesso piano. Però, è innegabile che mi siano stati proposti tanti ruoli per serie tv e pochissimo cinema. Perché? Ti rigiro la domanda perché non saprei dare una risposta. Posso però dirti che non ho avuto grandi proposte e non so dirti perché siano state poche. Probabilmente, saprai darmi tu una spiegazione.

Forse perché girano gli stessi nomi da un film all'altro?

È abbastanza plausibile che per certi ruoli prima di te pensino ad altri. L'ultima occasione che ho avuto per la tv, *Call My Agent Italia*, molto intrigante, grossa e di valore, arriva anche perché i quattro agenti protagonisti non potevano di certo essere interpretati da nomi troppo conosciuti. Non è bello da dirsi ma è un dato di fatto: il nome noto non sarebbe stato credibile nei panni dell'agente di personaggi noti. Occorrevano dunque nomi che non fossero facilmente riconoscibili per gestire i nomi più riconoscibili con cui avevano a che fare.

Fai l'attore da una vita intera. Cosa significa per te recitare?

Mettere a disposizione di un progetto (che poi diventerà un film, una puntata di serie tv o uno spettacolo teatrale) tutto ciò che sai e tutto ciò che non sai in un tempo di lavoro preciso, cercando di essere il più possibile all'altezza dei rapporti con tutte le persone che compongono quel progetto. E quindi i tuoi colleghi, i registi, gli scenografi, gli sceneggiatori, gli autori, i musicisti, tutta la comunità... In qualche modo, torna utile essere un operaio dello spettacolo, una definizione che ogni tanto si legge nei curricula. Recitare vuol dire essere un'unità che serve a creare un insieme più grande, il progetto. Al centro di un prodotto c'è sempre il progetto e al centro del progetto c'è sempre un'unità: tu sei quell'unità.

In *Non morirò di fame* reciti con due attori che appartengono a due generazioni tra loro molto differenti e che hanno due modi di intendere il lavoro in maniera molto diversa. Da un lato, c'è Jerzy Stuhr, e dall'altro lato c'è Chiara Merulla. Hai notato differenze nell'approccio al lavoro?

Naturalmente, sì, non foss'altro per l'età. C'è un rapporto con il lavoro che è diverso, che dipende anche dall'esperienza che hanno e dalle persone che sono. Di fronte a Jerzy, ero estasiato: avevo la possibilità di stare al fianco di un uomo che ha fatto la storia del cinema e che ha lavorato con il meglio della cinematografia europea. Ho conosciuto una persona fantastica, semplice e a disposizione di quello che stava facendo in maniera totale, dimenticandosi di chi è e di quello che lo ha reso quello che è. Ogni volta che finivamo di girare, diceva "grazie, Michele", quando il grazie andava a lui. Abbiamo lavorato bene insieme ed è impagabile.

Così come impagabile è stato lavorare anche con Chiara, mia figlia Anna nel film. Ci ringraziava per come l'avevamo accolta e per come la trattavamo. Il rapporto con le persone è sempre in testa alla realizzazione di un lavoro. Quando senti che c'è sincerità e rispetto nei confronti di quello che stai facendo, ti consideri fortunato e felice perché poi c'è un lavoro invece molto complicato e molto crudele. E bisogna fare i conti con quella crudeltà.

La parola crudeltà, per associazione di idee, mi porta al concetto di giustizia sociale. Che poi è un altro grande tema di *Non morirò di fame*, grazie al bel messaggio inclusivo che veicola con il suo finale. Cos'è per te la giustizia sociale?

Eh, beh, entriamo nel politico. Proviamo allora a farlo entrando in maniera soft e parlando del privato in senso politico e non del pubblico perché ogni individuo, nel suo privato, ha un atteggiamento politico molto grande e di gran valore. È su quello che possiamo ragionare. Immagino sempre che si debba essere una

buona persona per poi essere un buon cittadino. Ed essere un buon cittadino può essere importante per una giustizia pubblica, un bene pubblico.

Per essere una buona persona occorre maturare negli anni la giusta sensazione di che cosa significhi veramente stare al mondo e starci in maniera dignitosa. Ecco, se da una parte c'è la parola crudeltà, dall'altra c'è la parola dignità. La dignità, la propria e quella degli altri, è al di sopra di moltissime altre cose con cui facciamo i conti quotidianamente. E se guardi con dignità un tuo simile non puoi fare delle cattive scelte. Non è così difficile vedere di che cosa c'è bisogno o di cosa ha bisogno l'altra persona non solo per essere felice ma per stare al mondo con altrettanta dignità.

E se con una boutade ti dicesse “giustizia sportiva”?

Me lo chiedi perché sai che sono juventino... Intanto, lasciamo fare alla giustizia il suo corso, non siamo prematuri e aspettiamo di vedere cosa succederà. Stanno sicuramente cercando di farci molto male. Non dico che ce lo meritiamo: l'apparato dirigenziale della Juventus si è dimostrato di una stupidità impareggiabile. Dopo Calciopoli, di cui sappiamo abbastanza tutto, sono riusciti a farsi intercettare le telefonate e a produrre fatture taroccate con la biro: era gente di una presunzione tale da pensarsi molto vicino alla deità o di una stupidità incomprensibile.

Sul fatto che dovrebbero pagare tutti sarei molto d'accordo ma non la squadra in termini di giocatori e grandi professionisti, penalizzati in maniera inopportuna. Un po' ti viene da pensare che sia stato fatto perché la Juventus ha sempre dato e continua a dare fastidio a tutto il sistema calcistico italiano per il peso della sua storia, importante e imponente.

Guardando il tuo curriculum, abbastanza vasto, mi salta all'occhio qualcosa di particolare: il doppiaggio delle telenovelas. Che esperienza è stata dare la voce, ad esempio, al protagonista di *Señora*?

Bellissima, anche perché fare il doppiatore era anche un modo dignitoso di guadagnare soldi. Ho sempre considerato il lavoro come qualcosa che ti deve dare da vivere permettendoti di avere una continuità. Quello dell'attore è però uno dei lavori più precari che possano esistere. Motivo per cui tutto quello che è fattibile da un punto di vista attoriale lo prendo in considerazione. Il doppiaggio è uno di quei lavori che può esser fatto molto bene e a grandi livelli: sappiamo tutti come i doppiatori italiani siano i migliori in circolazione.

Era divertente doppiare, sia la Cosa nei Fantastici Quattro della Disney sia John Turturro ma anche le telenovelas. E poi mia madre, buonanima, guardava le

telenovelas, non di certo le altre cose che facevo. Le guardava senza sapere che c'ero io a doppiarle.

E quando lo ha scoperto?

Era felice e interessata. Le vedeva con ancor più entusiasmo.

Che figlio sei stato?

Uno di quelli abbastanza semplici da gestire. A scuola andavo bene, giocavo a pallone (mio padre era il dirigente della società di calcio) e suonavo perché mi piaceva farlo: mi hanno fatto studiare pianoforte. Facevo un sacco di richieste ai miei e loro, nel limite del possibile, cercavano di soddisfarle. E hanno fatto bene perché dopo dalla mie richieste sono nate le possibilità, le basi di quelli che è diventato il mio lavoro. Per una madre l'importante è la felicità del proprio figlio attraverso i rapporti con le persone, con la verità e con il lavoro.

I miei sono stati abbastanza orgogliosi di quello che facevo: ho sempre dimostrato loro che i miei non erano capricci fini a se stessi ma tentativi. Quando nel 1978 ho aperto la partita IVA per il mio primo contratto (16 mila lire al giorno) hanno capito che tutto quello che avevano più o meno seminato era arrivato in un bel prato.

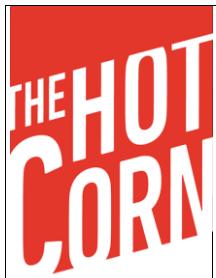
‘Non morirò di fame’, il film di Umberto Spinazzola a febbraio in sala



Uscirà al cinema il 2 febbraio *Non morirò di fame*, il nuovo film di Umberto Spinazzola interpretato da Michele Di Mauro - che rivedremo presto nella serie *Call My Agent Italia*, dal celebre attore polacco Jerzy Stuhr e dall'esordiente Chiara Merulla. Il film è una co-produzione italo-canadese, prodotto da La Sarraz Pictures, Rai Cinema e da Megafun Productions e distribuito sempre da La Sarraz Pictures.

Non morirò di fame è una storia toccante e di riscatto che tratta tematiche universali, come l'elaborazione del lutto e il complesso e profondo rapporto padre-figlia, ma anche tematiche a carattere sociale come lo spreco alimentare.

Il film racconta la storia di Pier, ex chef stellato che vive ai margini della società ma che ritroverà il suo amore per la cucina attraverso un viaggio nel recupero alimentare, elaborando ricette con ingredienti riutilizzati e salvati dallo spreco. Ad accompagnarlo in questo emozionante percorso ci sarà l'anziano clochard aristocratico Granata, che lo aiuterà a riscoprire il suo talento. E sarà proprio grazie a questo che Pier riuscirà a recuperare il difficile rapporto con la figlia Anna.



Michele Di Mauro: «Call My Agent, Non Morirò di Fame e l'importanza della scrittura»

Tra I delitti del Barlume, il teatro e il prossimo ruolo al cinema: l'attore si racconta a Hot Corn

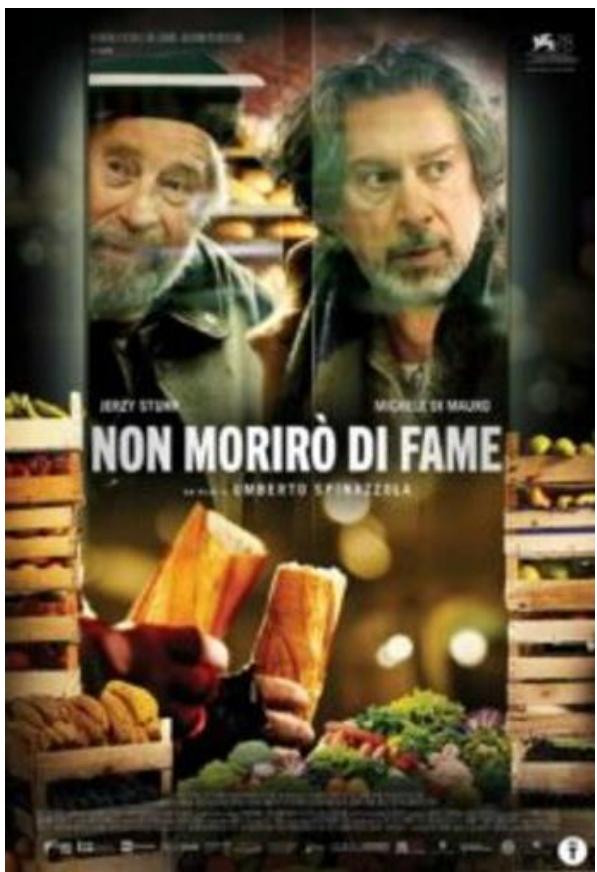


di **Manuela Santacatterina** 25 Gennaio 2023

ROMA – «Ci siamo trovati immediatamente in un'ambiente verosimile, sia cinematografico che teatrale. Cinematografico in quanto è tutto reale e teatrale perché, in qualche modo, abbiamo avuto il tempo di organizzare il lavoro all'interno

dello spazio. Abbiamo potuto lavorare su piani sequenza agendo all'interno di un percorso verosimile dove ti sembra davvero di avere una specie di unità di tempo. E questo è intrigante perché ti permette di avere la sensazione di essere davvero lì, all'interno di un'agenzia». Michele Di Mauro racconta a *Hot Corn* l'esperienza sul set di *Call My Agent – Italia*, la serie diretta da Luca Ribuoli in cui interpreta Vittorio Baronciani, pilastro delle CMA, la più grande agenzia di management di attori di Roma. Ma la nostra chiacchierata su Zoom è stata anche l'occasione per parlare de *I delitti del Barlume*, della ripresa del teatro, del suo prossimo ruolo al cinema diretto da Umberto Spinazzola in *Non Morirò di Fame* e di due serie che l'hanno particolarmente colpito che consiglia ai lettori di *Hot Corn*...

“Non morirò di fame” di Umberto Spinazzola: quando i buoni sentimenti fanno un buon film



Il regista della fortunata serie televisiva **Masterchef** di cibo se ne intende e sa come riprenderlo. Nel film con Michele Di Mauro, Jerzy Stuhr e Chiara Merulla racconta la storia di un ex chef stellato, caduto in disgrazie alla ricerca di un difficile riscatto. Costretto. Costretto a vivere in una baracca, Pier cerca le materie prime tra i rifiuti dei mercati per nutrire i pochi amici rimasti. Un atto di denuncia del mondo vuoto dell'alta cucina e della società dello spreco. Girato interamente tra Torino e Carignano, lungo le sponde del Po, la fotografia restituisce nuova vita a luoghi noti, nonostante le fastidiose dissolvenze a bianco

La recensione di BATTISTA GARDONCINI *

NON È SEMPRE detto che un film pieno di buoni sentimenti sia anche un buon film. Però “Non morirò di fame”, di Umberto Spinazzola, lo è. E nella **storia dell'ex chef stellato Pier, caduto in disgrazia e alla ricerca di un difficile riscatto**, i buoni sentimenti sparsi a piene mani non solo non infastidiscono, ma commuovono e fanno riflettere.

Spinazzola è il regista della fortunata serie televisiva **Masterchef**, quindi di cibo se ne intende e sa come riprenderlo. Gli appetitosi piatti di Pier, ridotto a vivere in una baracca e a cercare le materie prime tra i rifiuti dei mercati per nutrire i pochi amici che gli sono rimasti,

sono un atto di denuncia del mondo vuoto dell'alta cucina e della società dello spreco. La nuova consapevolezza del protagonista, ottimamente interpretato da un Michele Di Mauro che ha il solo limite di essere un po' troppo in salute per la parte, si sviluppa grazie alla filosofiche riflessioni di un ex falsario reduce dal carcere che ha il volto intenso di Jerzy Stuhr. L'esordiente Chiara Merulla è la figlia quindicenne di Pier, che ha abbandonato lei e la madre dopo il fallimento del suo ristorante. Ma la morte della donna riapre un rapporto che sembrava chiuso per sempre.

“Non morirò di fame” è stato interamente girato a Torino e Carignano, lungo le sponde del Po. Alcune ingenuità, come le fastidiose dissolvenze a bianco che precedono i flashback sulla crisi esistenziale del protagonista, non compromettono la qualità di una fotografia capace di restituire nuova vita a luoghi noti. Ma è tra i fornelli, anche quando sono dei modesti camping gas e le pentole sono ammaccate, che Spinazzola dà il meglio di sé. La bagna cauda con crudità raccolte nei bidoni della spazzatura è indimenticabile, come la trippa con i pomodori di recupero e le bucce di patate fritte. E l'affascinante danza delle mani che le preparano, tante volte vista in Masterchef, qui è qualcosa di più del puro intrattenimento.