Pane e cultura. Lo chef al cinema assaggia “Il sapore del successo”

burnt-f6f5a997

Se i matrimoni fra grandi chef e tv si consumano ormai fin troppo spesso, meno frequente è il caso in cui sia la finzione del grande schermo ad occuparsi di alta cucina. E’ ciò che accade in “Il sapore del successo”, nei cinema dal 26 novembre, in cui la celebrata star hollywoodiana **Bradley Cooper** interpreta Adam Jones, un ex enfant terrible della scena gastronomica parigina che aveva tutto, comprese due stelle Michelin, ma l’ha perso. Per risalire la china e raggiungere l’agognata terza stella, Jones dovrà abbandonare le sue cattive abitudini, tirar fuori il meglio e accettare l’aiuto degli altri. Il cast annovera fra gli altri **Uma Thurman, Emma Thompson e Riccardo Scamarcio**.

Il regista John Wells, documentandosi sull’ambiente delle cucine di un grande ristorante, ha scoperto degli aspetti di quel lavoro che l’hanno sorpreso: “Quando entri in una di queste cucine, scopri che le braccia dei cuochi sono piene di tagli e scottature. E’ un mondo decisamente fisico e mi ha ricordato quello degli operai dell’acciaio, molto diverso da ciò che avevo in mente, ossia un gruppo di cuochi che vanno in giro in abiti bianchi”.il-sapore-del-successo

E’ Londra la città in cui Jones si gioca la sua seconda chance. “**Londra è il luogo ideale per un giovane chef che vuole avere successo** quindi è logico che Adam si rechi proprio lì, un posto perfetto per un ritorno in grande stile” dice John Wells. “Aver potuto girare in alcuni ristoranti rinomati, come quello di **Michel Roux** al **Langham Hotel** e al **Delaunay**, che **Corbin King** ha aperto da poco, è stata la ciliegina sulla torta, che ha aumentato il tasso di realismo in scena”.

Realismo che è stato perseguito in modo maniacale durante la realizzazione del film, tanto che, durante le riprese delle scene in cucina, il cast e la troupe sostanzialmente stavano mandando avanti un servizio di un ristorante di alto livello. “Tutte le nostre comparse erano degli chef professionisti, così da affiancare efficacemente il cast principale”. Come consulente alla sceneggiatura è stato chiamato **Marcus Wareing**, chef stellato e presentatore del Master Chef inglese. “Marcus e la sua squadra hanno ideato decine di piatti, che dovevano essere replicati costantemente, proprio come se fossimo

impegnati in un servizio” prosegue Wells. Aggiunge Wareing: “Mi sono riconosciuto in alcune scene del film. Si può diventare una persona sgradevole, ma so quello che bisogna fare per arrivare al livello in cui sono ora. Uno chef può passare la lato oscuro molto facilmente”.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Un sommelier fra le nuvole: percorso fra vino e fumetti

Pane e cultura. Street food: il fenomeno è in libreria

Pane e cultura. Gogol & Company: libreria fa rima con osteria

Pane e cultura. Ciak, si mangia! I libri su cibo e cinema

Pane e cultura. Dopolavoro Bicocca: food e arte contemporanea

Pane e cultura. BBeP Locorotondo (BA): bottega culturale di qualità

Pane e cultura. Il Mercato del Duomo: esperienza verticale di Autogrill

Pane e cultura. Mondadori café Milano: la Lunigiana nel megastore

Pane e cultura. Nel coffee art bookstore si fa anche food storytelling

Pane e cultura. Libri&Bar Pallotta Roma: via il biliardo, arriva la libreria

Pane e cultura. La loggia: un art cafè a Carovigno (BR)

Pane e cultura. Gusto e intrattenimento al Mercato Metropolitano

Pane e cultura. In libreria i segreti della pizza

Pane e cultura. Area 8 Matera: un “non hotel” nei Sassi

Pane e cultura. Libreria Bacco: non chiamatela enoteca letteraria

Pane e cultura. Kino Roma: buon cinema, buon cibo

Pane e cultura. Bar luce: Wes Anderson alla Fondazione Prada

Pane e cultura. Mudec Milano: ristorazione nel Museo delle Culture

Pane e cultura. Sugo-Condimenti per la casa a Roma dal 12 al 14 giugno

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all'arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull'Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l'arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L'Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia