

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 proficuo 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 caffè 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](#)

