SELEZIONE UFFICIALE
UN CERTAIN REGARD
FESTIVAL DI CANNES

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU

UN FILM DI NAOMI KAWASE

SAVE THE DATE
DAL 10 DICEMBRE
AL CINEMA

COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK & TWENTY TWENTY VISION PRESENTANO UN FILM DI NAOMI KAWASE KIRIN KIKI, MASATOSHI NAGASE, KYARA UCHIDA
PRODOTTO DA MASA SAWADA, KOICHIRO FUKUSHIMA & YOSHITO OYAMA CO-PRODOTTO DA THANASSIS KARATHANOS TRATTO DA UN ROMANZO DI DURIAN SUKEGAWA
SCRITTO E DIRETTO DA NAOMI KAWASE DIRETTORE DELLA FOTOGRAFIA SHIGERU AKIYAMA SCENOGRAFIE KYOKO HEYA MONTAGGIO TINA BAZ SUONO EIJI MORI, ROMAN DYMNY, BORIS CHAPELLE & OLIVIER GOINARD
ILLUMINAZIONE YASUHIRO OHTA MUSICA DAVID HADJADJ PRODOTTO DA COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK, TWENTY TWENTY VISION
IN CO-PRODUZIONE CON AEON ENTERTAINMENT, KUMIE, ZDF/ARTE, POPLAR PUBLISHING, HAKUHODO, ELEPHANT HOUSE, THE ASAHI SHIMBUN COMPANY & MAM
CON IL SUPPORTO DI L'AIDE AUX CINEMAS DU MONDE & MEDIENBOARD BERLIN BRANDENBURG & THE AGENCY FOR CULTURAL AFFAIRS, JAPAN
© 2015 AN FILM PARTNERS – COMME DES CINEMAS – TWENTY TWENTY VISION – ZDF-ARTE

www.cinemasrl.com

CINEMA

COMME DES CINEMAS, NAGOYA BROADCASTING NETWORK e TWENTY TWENTY VISION

presentano

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU

Un film di Naomi Kawase

Giappone, 2015, 113'

Uscita: 10 dicembre

Distribuito da

CINEMA

Ufficio stampa
Studio PUNTOeVIRGOLA
Tel: +39.06.39388909
info@studiopuntoevirgola.com
www.studiopuntoevirgola.com

digital PR: Antonella Bartoli
+39 339 7560222 - bartoli.anto@gmail.com

CAST ARTISTICO

Toku	**Kirin Kiki**
Sentaro	**Masatoshi Nagase**
Wakana	**Kyara Uchida**
Proprietario del negozio	**Miyoko Asada**
Yoshiko	**Etsuko Ichihara**

CAST TECNICO

Produzione	Comme Des Cinémas Nagoya Broadcasting Network Twenty Twenty Vision
Co-produzione	Aeon Entertainment Kumie, Poplar Publishing Hakuhodo, Elephant House The Asahi Shimbun Company Zdf/Arte, Mam
Con il sostegno di	CNC Medienboard Berlin Brandenburg Agency For Cultural Affairs, Japan
Produttori	Masa Sawada, Koichiro Fukushima Yoshito Oyama
Co-produttore	Thanassis Karathanos
Sceneggiatura	Naomi Kawase
Tratto dal romanzo di	AN Durian Sukegawa (Poplar Publishing)
Regia	Naomi Kawase
Direttore della fotografia	Shigeki Akiyama
Luci	Yasuhiro Ohta
Scenografia	Kyoko Heya
Aiuto regia	Yuki Kondo
Montaggio	Tina Baz
Musiche	David Hadjadj
Suono	Eiji Mori
Designer del suono	Roman Dymny
Montatore del suono	Boris Chapelle
Missaggio registrazione suono	Olivier Goinard
Distribuzione italiana	Cinema di Valerio De Paolis
Ufficio Stampa	Studio PUNTOeVIRGOLA
Durata	113’

SINOSSI

Sentaro gestisce una piccola panetteria che vende *dorayaki* - paste ripiene di una salsa dolce ricavata da fagioli rossi ("an"). Quando Toku, un'anziana signora, si offre di aiutarlo in cucina Sentaro accetta con riluttanza. Ma ben presto Toku dimostra di avere due mani magiche quando si tratta di preparare gli "an". Grazie alla sua ricetta segreta, nel giro di poco tempo la piccola attività inizia a prosperare... E con il passare del tempo, Sentaro e Toku aprono i loro cuori e rivelano antiche ferite.

NOTE DI REGIA

Al culmine della fioritura i ciliegi ci ricordano della morte. Non conosco nessun altro albero i cui fiori sboccino in modo così spettacolare e che con altrettanta rapidità perdano all'improvviso tutti i petali. È questa la ragione per cui i ciliegi in fiore ci affascinano tanto? È per questo che ci sentiamo obbligati a vedere in essi un riflesso della nostra vita?

Sentaro, Toku e Wakana si incontrano quando i ciliegi sono nel pieno della fioritura. I percorsi di queste tre persone sono molto diversi. E tuttavia le loro anime incrociano il loro cammino e si incontrano sullo sfondo dello stesso paesaggio.

La nostra società non è sempre predisposta a lasciare che i nostri sogni divengano realtà. Anzi, a volte, inghiotte le nostre speranze.

Dopo che apprendiamo la vera storia di Toku, che nasconde un terribile segreto, il racconto ci trascina in una ricerca della vera essenza di ciò che ci rende umani. Essendo una regista, ho l'onore e il piacere di esplorare vite diverse attraverso il cinema, come ho fatto in questo film.

Svelando i complessi meccanismi di questa società, spero di comprendere un po' di più l'essenza stessa dell'esistenza.

LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU è l'incontro di due anime che si uniscono per affrontare gli ostacoli della vita. Quante volte dobbiamo essere buttati a terra prima di poter raggiungere il paradiso?

Succede che un silenzio impenetrabile ci sommerga. Eppure, la gioia che ci deriva dall'impegno e dal legame che sentiamo con il mondo ci permette di apprezzarne meglio i cambiamenti e le evoluzioni. Attraverso questo film, desidero quindi rivelare e sottolineare la gioia che siamo in grado di provare in questi precisi momenti.

Nel corso delle nostre esistenze, ci sono momenti in cui ci capita di sentirci pieni di rimpianti e di disperazione e di avere voglia di arrenderci. Malgrado questo, o forse addirittura a causa di questo, siamo tuttavia capaci di aggrapparci alle nostre speranze e di continuare ad avere fiducia nel futuro.

Naomi Kawase

FILMOGRAFIA NAOMI KAWASE

FILMOGRAFIA SELEZIONATA (lungometraggi)
2015 LE RICETTE DELLA SIGNORA TOKU Festival di Cannes, Un Certain Regard, film di apertura
2014 STILL THE WATER Festival di Cannes, in Concorso
2011 HANEZU NO TSUKI Festival di Cannes, in Concorso
2008 NANAYOMACHI
2007 MOGARI NO MORI Festival di Cannes - Premio speciale della giuria
2003 SHARASOJU Festival di Cannes, in Concorso
2000 HOTARU Locarno Film Festival - Premio CICAE & Premio FIPRESCI
1997 MOE NO SUZAKU Festival di Cannes - Caméra d'Or

La ricetta dei DORAYAKI

Per le frittelle
3 uova
1 tazza di farina
2/3 di una tazza di zucchero
3 cucchiai di acqua
½ cucchiano di lievito
Olio per ungere la padella

Per la crema
1 tazza di azuki (fagioli rossi giapponesi)
8 tazze d'acqua
1/3 di tazza di zucchero

Per preparare la crema, mettere quattro tazze d'acqua in una pentola e aggiungere gli azuki. Accendere il fuoco e portare a ebollizione a fiamma viva. Scolare e rimettere nella pentola con altre 4 tazze d'acqua e far bollire a fuoco lento per almeno un'ora. Quando gli azuki cominceranno a sfaldarsi, aggiungere lo zucchero, mescolando bene fino a ottenere una crema densa.

Far freddare e procedere con le frittelle.

Sbattere bene le uova e aggiungere piano la farina continuando a mescolare fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungere lo zucchero e il livieto sciolto nell'acqua continuando a mescolare. Ungere d'olio una padella, riscaldarla e versare due cucchiai di composto per ottenere delle frittelle alte mezzo centimentro e larghe una decina. Lasciare cuocere fino a che sulla superficie superiore non appaiono delle bollicine e poi girare la frittelle affinché cuocia anche dall'altra parte.
Una volta che le frittelle si saranno raffreddate, si possono comporre i dorayaki spalmando l'*an* (la crema di fagioli) su una frittella e unendone sopra un'altra.