

LA RICETTA

Cosa può accadere se si mescolano nella stessa pietanza un pizzico di musicisti, un cuoco, una fisarmonica, un paese? Giordano Acquaviva ha saputo trovare un equilibrio tra sapori, aromi, colori diversi, tra mondi lontani. Il risultato è non solo un cocktail dal sapore inedito ma soprattutto un linguaggio che esce dagli stereotipi, una narrazione che continuamente si rinnova, si reinventa, un ritmo che trascina lo spettatore verso nuove inesplorate emozioni.

Una “ricetta”, quella di Giordano Acquaviva, che riesce a farci cogliere il presente nella cornice di antiche culture e che coinvolge tutti i nostri sensi.

Lo chef e cibosofo Federico Valicenti produce sapientemente una ricetta di salsa di pomodoro, utilizzando erbe, storie e prodotti locali del territorio del Pollino Lucano, Cersosimo, Potenza.

Il paese contava fino a 20 anni fa circa 1500 abitanti. Oggi soltanto 500.

Lo chef, per completare la ricetta, si avvale anche di lavoratori migranti. Attraversiamo e scopriamo il territorio attraverso un concerto a cui partecipano musicisti stranieri e locali organizzato per la fine della produzione del pomodoro. E questo concerto, per tutti i cittadini, ha arricchito La Ricetta.





Federico Valicenti, chef.

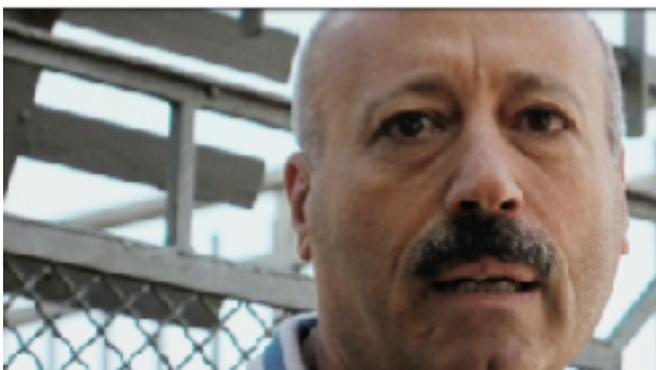
Federico Valicenti nasce nel 1958 a Cersosimo, piccolo paese della Basilicata. Territori di fusione tra culture diverse dettate da antiche immigrazioni, conserva nella diversità anche una tradizione culinaria interessante agli occhi di un giovane Federico Valicenti. Un paese quindi che offre agli abitanti la possibilità di crescere in un ritmo lento e in ascolto con la natura, a misura di bambino e di uomo. È qui che diventa cibo-sofo e chef di grande fama.



Ibrahim Bara, lavoratore



Harouna Guem, lavoratore



Antonio Armando Lo Prete, sindaco di Cersosimo



Charles Ferris, musicista ed etnomusicologo



Ibrahim Drabo, musicista



Vincenzo Di Sanzo, costruttore di zampogne, musicista e artigiano autodidatta è il più giovane costruttore di zampogne al mondo. Vive e lavora nel paese più piccolo della Basilicata. Seppur giovanissimo ha già costruito molte zampogne, tra cui la più grande d'Europa.

Pollino Lucano, Cersosimo (PZ).

Il contesto dove si svolge l'azione è un paesino lucano in fase di spopolamento. "I migranti rappresentano linfa vitale", così il sindaco Antonio Armando Lo Prete si pone nei confronti del sempre crescente spopolamento.

Per dieci giorni due lavoratori del Burkina Faso insieme ad un lavoratore proveniente dalla Svezia, si sono uniti ai lavoratori del laboratorio di trasformazione locale.

Ciò ha permesso di far vivere una situazione "ormai straordinaria": per le strade di Cersosimo, tra le case vuote e i pochi abitanti rimasti, tra le montagne in cui ancora si nascondono musiche e cori, tra il Bar Sport e le produzioni casalinghe di passata di pomodoro, ciascuno si è potuto semplicemente rispecchiare "nell'altro", fosse "l'altro" un etnomusicologo che arriva dagli Stati Uniti, o Saverio Cuccaro, abitante da sempre di Cersosimo.

Una piccola troupe ha seguito la produzione delle salse di pomodoro.

La salsa di pomodoro rappresenta in tutto il sud Italia un vero e proprio rito che ancora resiste alla modernità.

Lavorare col pomodoro vuol dire confrontarsi con le nostre lontane radici e con un'attualità che propone schiavi come contadini e la grande distribuzione come padrone. In ogni casa si fanno "i boccacci", parlare di pomodoro vuol dire parlare di noi.

Alla fine della produzione di duemila vasetti, è stato organizzato un concerto, una jam session tra musicisti locali e musicisti provenienti da altri luoghi. Il film è stato girato in assenza di una sceneggiatura.

Si è scelto di porre l'attenzione sulle reazioni che sono scaturite dai vari elementi messi in relazione.

Si è cercato di registrare le diffidenze, poche, le aperture, tante da parte di chi vive un quotidiano per niente in armonia con una modernità che fortunatamente stenta ad arrivare...

