

## “Amore, cucina e curry”: dal cioccolato alle spezie il passo è breve

di **Anna Elena Caputano** (da “Fuori dalla Rete” – Novembre 2014, Anno VIII, n.5)



Ha da sempre ispirato il mondo del cinema con i suoi molteplici aspetti e le sue molteplici sfaccettature (solo per fare qualche esempio, basti ricordare il celebre “Pranzo di Babette” o “Julie & Julia”, “Chocolat”, “Waitress – Ricette d’amore”, “Per incanto o per delizia” o “Ratatouille”). Ancora una volta la cucina torna a essere protagonista in un film prodotto da Steven Spielberg e Oprah Winfrey, dal titolo “Amore, cucina e curry”.

Il regista è lo svedese Lasse Hallström, un nome che ritorna nella mente degli amanti del cinema.

Hallström, 14 anni fa, diresse “Chocolat” e ottenne un grande successo. Dopo il cioccolato ora il regista svedese ci riprova con le spezie, confezionando una gradevole commedia sentimentale. Il film trae la sua ispirazione dal romanzo “Madame Mallory e il piccolo chef indiano” di Richard C. Morais e il titolo originale della pellicola, in realtà, è “The Hundred-foot Journey”.

La trama è la seguente: una famiglia di Mumbai si trasferisce in un paesino del sud della Francia per sfuggire alle violenze nel proprio Paese. Qui il capofamiglia (Om Puri) decide di aprire un ristorante indiano proprio di fronte a un raffinato ristorante francese, diretto dall’inflexibile Madame Mallory (l’attrice premio Oscar Helen Mirren), che aspira a ottenere la sua seconda stella Michelin. Da qui nascerà una forte rivalità tra le due realtà, soprattutto tra il giovane cuoco Hassan (Manish Dayal) e la rigida Mallory. Una rivalità che, neanche a dirlo, si scioglierà grazie a una tradizionale omelette rivisitata con un sapore indiano (nel film viene detto che la Mallory riconosce il talento di uno chef assaggiando un boccone di omelette, ndr). La donna, a questo punto, prenderà sotto la sua ala protettiva il ragazzo, che diventerà un vero chef. Naturalmente non manca l’amore, che forma con la cucina un binomio riuscito nel mondo del cinema, in questo caso quello di Hassan per Marguerite (Charlotte Le Bon), sous chef del raffinato ristorante francese.

Ma questa è solo una parte della trama. Sotto vari punti di vista l’ultima fatica del regista svedese vuole ricalcare in qualche modo il suo successo “Chocolat”. In effetti ci sono dei punti in comune tra “Amore, cucina e curry” e il precedente “Chocolat”: se lì era la cioccolataia Vianne Rocher (Juliette Binoche) che portava scompiglio in un tranquillo paesino del sud della Francia con la sua arte di creare col cioccolato, qui lo scompiglio è portato dalla famiglia indiana, in particolare da Hassan (Manish Dayal), l’artista che usa le spezie con maestria. Se nel primo film a far da padrone era il cioccolato in tutte le sue forme (cioccolatini, torte, cioccolata calda e sculture di cioccolato, ndr), qui tocca alle spezie e a vari piatti della cucina indiana e ai raffinati piatti della cucina francese. E come nel primo film, anche qui dalla rivalità gradatamente si passa alla stima e all’amicizia, strizzando l’occhio all’amore. Cucina indiana contro cucina francese, le spezie contro la tradizione di una tra le cucine più famose al mondo. Tra un piatto indiano e uno francese, colori, profumi e tradizioni si mescolano per parlare di integrazione, accettazione, sapori, innovazione e amore.