



Ramen Heads (2017)

Una "satira gastronomica" puntuale ed efficace che racconta le divisioni della società giapponese da un punto di vista inedito.

Un film di Koki Shigeno con Shôta Iida, Kumiko Ishida, Katsuya Kobayashi, Yûki Ohnishi, Tom Takahashi. Genere Documentario durata 93 minuti. Produzione Giappone 2017.

Girato nell'arco di 15 mesi, il documentario è un viaggio nelle vite dei migliori maestri ramen giapponesi e dei loro fan più devoti.

Emanuele Sacchi - www.mymovies.it

Ogni anno il ramen di Osamu Tomita è eletto il migliore del Giappone. Koki Shigeno ci porta all'interno del suo ristorante e da lì si muove verso altre realtà della ristorazione nipponica, indagando sui misteri del piatto più emblematico della tradizione del Sol Levante.

In un mondo in cui è la gastronomia, spesso, a varcare per prima i confini e a colonizzare territori lontani, la proliferazione di documentari dedicati al tema alimentare non stupisce.

E gli spunti più interessanti spesso provengono proprio dal Sol Levante, dove la cucina sintetizza, più che altrove, un insieme di rituali identitari fortissimi, a cui non di rado gli appassionati arrivano a consacrare l'intera esistenza con rigore monacale.

Dapprima ci fu 'Jiro Dreams of Sushi', originale documentario sul rigido padre padrone Jiro, che conquistò con il suo sushi paradisiaco il pubblico occidentale, ispirando profonde riflessioni sul valore della tradizione e sul conflitto di quest'ultima con la libertà di potersi emancipare da un destino già scritto. Sei anni dopo, sempre dal Giappone, arriva una produzione che prende come oggetto un altro dei piatti nipponici più amati alle nostre latitudini, a cui, al pari del sushi, sono già state consacrate intere catene di franchising: il ramen. Il prelibato piatto brodoso ha fatto breccia grazie alla sua duttilità perché, come sa bene chi frequenta questa tradizione culinaria, è declinabile in mille varianti e colorazioni, a seconda che si prediliga l'intensa carne di maiale o vitello, l'aroma dei frutti di mare, o la delicatezza del pollo o delle verdure.

Tante sono le varietà, da rendere possibile la narrazione articolata e corale di Shigeno, che affianca alla storia principale di Tomita quella dei numerosi concorrenti, ciascuno con i propri segreti culinari inconfessabili e i propri metodi operativi, ma anche con le proprie connotazioni fisiche e caratteriali, degne di personaggi della commedia dell'arte. C'è lo chef sbrigativo ma caratteristico, il metodico che non si lascia sfuggire nulla, il mistico che usa le gambe e un bastone di bambù per tirare la pasta e così via, in una galleria di crescenti singolarità. Perché il ramen non è solo un piatto dalla straordinaria capacità di far venire l'acquolina in bocca (provarlo per credere...), ma è anche, per tradizione, un forte indicatore di appartenenza sociale.

Da qui nasce l'aspetto più interessante di 'Ramen Heads', che tramite una disamina delle ricette e dei trucchi, tramite i dettagli di piatti caldi e gustosi, e tramite le storie di veri e propri artigiani della pasta in brodo, arriva a raccontare, da un punto di vista inedito e tagliente, le divisioni ancora presenti nella società giapponese.

Una "satira gastronomica" puntuale ed efficace, che ci introduce nella frenesia di questa attività e nel suo ruolo quasi imprescindibile nella catena alimentare giapponese: perché a motivare i cuochi è l'imperativo morale di offrire al lavoratore medio, colui che in pausa pranzo non potrebbe mai trovare il tempo di rientrare nella propria abitazione, una soluzione rapida, gustosissima e soprattutto energetica. Ancora una volta, a trionfare è il sentimento totalizzante connaturato all'etica del lavoro nipponica. Dove

anche il cibo diviene uno strumento di eccellenza e di lotta per sopraffare la concorrenza. E per conquistare il mondo, come dimostra il desiderio di ramen che pervade chiunque si soffermi a guardare questo affascinante spaccato del Giappone contemporaneo.