

In cucina le prelibatezze del topo Remy

Pubblicato: Mercoledì 17 Ottobre 2007



“Ho sempre pensato che lavorando sodo e con un po' di fortuna, prima o poi il mio talento sarebbe stato scoperto”. È la filosofia di **Remy**, il nuovo protagonista dell'ultimo attesissimo lavoro animato della Disney, realizzato dalla ormai consolidata **Pixar**, già produttrice di successi come **Alla ricerca di Nemo**. La pellicola sarà nelle sale da **mercoledì 17 ottobre** per la felicità dei bambini di tutte le età. L'attesa è tanta e lo dimostra anche la copertina che "Topolino" ha dedicato al protagonista del film con il simpatico gioco olfattivo "Annusa e vinci". E così, dopo il simpatico pesciolino orfano, arriva il nuovo animaletto, un topo **dalle piccole dimensioni** ma dal notevole talento e dalla grande creatività, per un'appetitosa ricetta per il divertimento firmata dai creatori de *Gli Incredibili* e “**cucinata**” dal premio Oscar, **Brad Bird**. Cameo d'eccezione nella pellicola nella versione italiana del film, il noto chef **Gualtiero Marchesi**.

La **storia è semplice**. Il topo Remy sogna di diventare, contrariamente alle aspirazioni della sua famiglia e, ovviamente, dell'essere un topo, un grande cuoco. Quando il destino lo conduce in uno dei più esclusivi ristoranti parigini, a dispetto degli evidenti pericoli derivanti dall'essere un improbabile e sicuramente indesiderato ospite della cucina, **Remy si allea con Linguini**, lo sguattero che, inavvertitamente, scopre il talento straordinario del topo.

La **Pixar Animation Studios** crea così una commedia originale, che racconta una **delle amicizie più improbabili da immaginare**: un topo e uno sguattero, che sognano di diventare entrambi il maggiore cuoco di Parigi.

Non è la prima volta che **Pixar racconta amicizie impossibili**. La casa di produzione americana che ha rivoluzionato il genere “animato”, ha portato più volte il pubblico a vivere delle originalissime avventure presentate da alcuni dei personaggi cinematografici più sorprendenti e indimenticabili visti in questi ultimi anni. Dai giocattoli che prendono vita (“**Toy Story – Il mondo dei giocattoli**” e “**Toy Story 2 – Woody e Buzz alla riscossa**”), ad un gruppo di mostri terrorizzato da una ragazzina che entra nel loro mondo (“**Monsters & Co.**”), da un minuscolo pesce che si è perso in un oceano vastissimo (“**Alla ricerca di Nemo**”), a dei supereroi che cercano di condurre delle vite normali (“**Gli incredibili**”), per arrivare a una scatenata corsa automobilistica sulla Route 66 (“**Cars – Motori ruggenti**”).

Ratatouille fa un ulteriore balzo in avanti. Per i realizzatori, dar vita in maniera accurata e intrigante a questo mondo culinario, tanto importante per Remy, era fondamentale per l'intera storia. Così, per prima cosa, si sono **tuffati nel mondo dell'alta cucina**. «Questa storia va ben oltre l'arte culinaria, ma sentivo che creando l'atmosfera di una vera cucina e del cibo che sembrasse autentico, avremmo fornito a questa vicenda fantastica una credibilità che altrimenti non avrebbe avuto», **sostiene il regista Bird**. Questa fase è iniziata a Parigi, dove la “ricerca” dei realizzatori consisteva nel mangiare spostandosi da un **famoso ristorante**

all'altro, provando delle delizie appetitose e scrutando il dietro le quinte delle cucine più creative del mondo. «Temevamo di poter morire per aver mangiato troppi cibi buoni in un periodo di tempo così limitato -, scherza Bird -. Ma **abbiamo imparato molte cose che hanno aumentato la comicità del film**».

Alcune curiosità sul film:

- Remy instaura un rapporto improbabile con Linguini, il nuovo sguattero del ristorante Gusteau's. Comunicare è una grande sfida per i nuovi amici, soprattutto perché Linguini è decisamente alto (più di 1.85), mentre Remy misura meno di venti centimetri.
- Colette è il cuoco più tenace e anche l'unica donna presente nella cucina di Gusteau's. Colette guida una motocicletta "Calahan", che prende il nome da Sharon Calahan, la direttrice della fotografia di RATATOUILLE.
- Durante il processo di ideazione del personaggio, uno scultore ha creato nove statuine di argilla di Remy, il protagonista del film. Sei di queste statuine erano dei tentativi differenti di raffigurazione, mentre le altre tre rappresentavano delle variazioni dell'ultima creazione.
- Anton Ego, il più potente critico gastronomico di Parigi, può creare la reputazione di un ristorante o distruggerla con una sola recensione. L'ufficio di Ego è a forma di bara.
- Per risparmiare tempo, gli artisti della Pixar hanno omesso un dettaglio, perché nessuno dei personaggi umani possiede le dita dei piedi.
- I realizzatori hanno creato più di 270 cibi diversi al computer. Ognuno di essi è stato progettato e preparato in una vera cucina, per poi essere fotografato e usato come riferimento. Infine, è stato mangiato.
- Quando hanno svolto le loro ricerche a Parigi, i realizzatori hanno scattato più di 4.500 fotografie da utilizzare come riferimento.
- Al momento di registrare le sue battute per una scena in cui Remy abbraccia suo padre Django, Patton Oswalt (la voce americana di Remy) ha veramente abbracciato il regista Brad Bird per ottenere un suono realistico.
- Per approfondire la loro conoscenza culinaria, il regista Brad Bird e il produttore Brad Lewis hanno entrambi passato diverse ore a frequentare i corsi di cucina al ristorante di Thomas Keller 'French Laundry' nella Napa Valley, oltre ad aver visitato numerosi ristoranti rinomati di Parigi. Brad Lewis ha anche completato uno stage di due giorni nella cucina del French Laundry, lavorando con Keller e la sua squadra.
- Il personaggio di Skinner, il cuoco responsabile del ristorante di Gusteau's, è alto poco più di un metro e soffre del complesso di Napoleone. Sir Ian Holm, che nella versione originale ha prestato la voce a Skinner, è circa sessanta centimetri più alto del personaggio e ha interpretato Napoleone Bonaparte tre volte nella sua prestigiosa carriera.
- Il nome di Skinner è un riferimento allo psicologo che ideò la teoria del comportamentismo, B.F. Skinner, celebre per i suoi esperimenti con i topi.
- Per dar vita ad un mucchio di rifiuti organici che sembrasse realistico, gli artisti della Pixar hanno fotografato e svolto delle ricerche su come il cibo marcisce. Quindici prodotti differenti (tra cui mele, bacche, banane, funghi, arance, broccoli e lattuga) sono stati lasciati a marcire e successivamente fotografati.
- Nel corso del film, si può vedere una bottiglia di vino, il 'Lasseter Cabernet Sauvignon', che proviene dall'azienda che John Lasseter possiede nella Sonoma Valley.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

