



Cineforum

2024 - 2025

F E B B R A I O 2 0 2 5

05/06/07/09 EMILIA PÉREZ

12/13/14/16 TOFU IN JAPAN

19/20/21/23 MARIA

26/27/28/02.03 GOODBYE JULIA

12/13/14/16 FEBBRAIO 2025

TOFU IN JAPAN

**Vincitore del Gelso d'oro
Far East Film Festival 2024**



Regia: Mitsuhiro Mihara

Interpreti: Tatsuya Fuji, Kumiko Aso, Kumi Nakamura, Akama Mariko, Joe Hyûga

Titolo originale: Takano Tofu

Genere: Drammatico

Origine: Giappone, 2023

Durata: 119'

Tofu in Japan - La ricetta segreta del signor Takano di Mitsuhiro Mihara

di Giuseppe Gangi - 11 maggio 2024

<https://www.ondacinema.it/film/recensione/takano-tofu.html>

"Tofu in Japan - La ricetta segreta del signor Takano" è stato il trionfatore della 26esima edizione del Far East Film Festival, aggiudicandosi sia il Gelso d'Oro come film preferito del pubblico della manifestazione, sia il Gelso viola, il premio attribuito dal pubblico che segue il festival online grazie alla partnership con MyMovies.



Il lavoro dell'esperto Mitsuhiro Mihara rielabora su toni più lievi uno dei generi più amati del cinema giapponese, ossia quello *shōshimin-eiga* che tratta di storie dedicate al lavoro, alle vite e ai dolori della piccola borghesia - spesso in Occidente denominato con la locuzione pseudo-giapponese *shomin-geki*. Tatsuo Takano, interpretato da Tatsuya Fuji (il protagonista del legendario "Ecco l'impero dei sensi" di Nagisa Ōshima), è un anziano maestro fabbricante di tofu, alla cui produzione nella sua piccola bottega ogni giorno si dedica insieme alla figlia Haru, anche lei non più nel fiore degli anni. Il tofu di Takano è considerato il migliore da una schiera di clienti affezionati, ma invece di pensare di esportare il suo prodotto anche in altre città, come vorrebbe la figlia, il protagonista lo vende, al limite, al supermercato locale.

Fuji interpreta con perizia uno stereotipo del cinema giapponese, ossia il patriarca testardo e scorbutico ma, al contempo, onesto e puro nei suoi sentimenti e il suo rapporto silenzioso e intimo con Haru è chiaramente esemplato sul modello dei classici di Yasujiro Ozu. Particolare evidenza assume questo tratto quando Takano scopre di doversi sottoporre a un'operazione cardiocirurgica che lo preoccupa tanto da decidere all'improvviso che per sua figlia è tempo di risposarsi. Rispetto ai film di Ozu (o a quelli di Naruse), il clan familiare intorno ai protagonisti si è dissolto: Takano è vedovo da molti anni e il nucleo è composto solo da loro due, affiancati da un coro di personaggi secondari che sono i vecchi compagni di bevute del protagonista. Iniziano le interviste in cui gli amici cercano di scegliere i più valenti single della prefettura di Hiroshima, mentre Takano seguita a essere incontentabile finché non conosce uno chef specializzato in cucina italiana, che ha già conosciuto sua figlia e vorrebbe poter utilizzare nei suoi piatti anche il tofu.

Questa parte, quella spiccatamente più comica, appare quasi una parodia dello *shōshimin-eiga*: i rituali a cui tutti si prestano sono una pura e vacua rappresentazione di maschere sociali, un gioco di ruolo che viene inscenato come una recita tra amici, tanto da chiamare una studentessa, drammaturga locale, per oliare gli ingranaggi degli incontri. In parallelo, Takano instaura una tenera amicizia con Fumie, una signora incontrata in ospedale, anche lei con qualche acciaccio di salute e su cui aleggia l'ombra della tragica eredità della bomba atomica sganciata a Hiroshima.

Mihara lavora all'interno di uno schema narrativo altamente codificato e convenzionale così come la sua messa in scena si inserisce in un canone che rappresenta lo stile piano e disciplinato di molto cinema giapponese sulla classe media. "Tofu in Japan" esplora i temi tradizionali dello *shōshimin-eiga* relativi al rapporto tra padri e figli o, più in generale, tra generazioni diverse (si veda in tal senso il cinismo della nipote che va a trovare Fumie, quando questa è in ospedale). Da una parte c'è il tentativo dei (più) giovani di fondere gusti e istanze diverse in una società giapponese sempre più globalizzata, dall'altra Takano e la fedeltà assoluta alla tradizione e la custodia della memoria di un secolo, il Novecento, che si sta allontanando. "Tofu in Japan" è un film nostalgico senza esserlo mai davvero, perché Mihara è abile a non idealizzare il passato, sottolineando la vitalità e le sorprese offerta dall'adattamento al presente.

Tale esplorazione è collocata dal regista in un contenitore formale che incrocia due universi cinematografici: uno è dedicato al cibo giapponese che da "Tampopo" (Itami, 1985) in poi rappresenta quasi un sottofilone e che negli ultimi anni ha avuto una più larga diffusione grazie alle acquisizioni di alcune serie da parte di Netflix: in un genere che potremmo definire *feel-good food dramedy*, ricordiamo "Midnight Diner", "Samurai Gourmet" e "Makanai" - quest'ultimo è un *coming of age* interamente girato da Hirokazu Kore'eda. Un secondo riguarda la precisa ambientazione di Onomichi, città della prefettura di Hiroshima situata sul litorale del mare interno di Seto e pertanto molto caratteristica, celebre set della parte finale di "Viaggio a Tokyo" di Ozu (e heimat di molte opere del grande e sottovalutato Nobuhiko Obayashi, nato proprio a Onomichi). Mihara quindi lavora su una regia che all'interno del negozio di Takano osserva con circospezione documentaria la sapienza artigianale del maestro che ogni mattina si sveglia all'alba iniziando la lavorazione dei fagioli di soia, concludendo con l'estrazione del latte di soia e la cagliatura del tofu. La regia si concentra sui piani di insieme dove padre e figlia si prendono una pausa e i dettagli sul tofu, tagliato, soppesato e assaggiato in una silenziosa liturgia di cui si percepisce il riverbero sensoriale. Dall'altra c'è un lavoro iconologico che tende a una riproduzione meno radicale delle immagini di "Viaggio a Tokyo" e, in generale, dello stile *ozuiano*, prediligendo il campo lungo o medio ai campi lunghissimi del maestro, in un riadattamento contemporaneo e - celierebbe Godard - probabilmente influenzato dalle immagini televisive.

"Tofu in Japan - La ricetta segreta del signor Takano" è nondimeno un esempio lodevole di cinema popolare in senso alto, capace di creare un senso di intima tenerezza sia tra i personaggi, sia tra questi e il pubblico.



Tofu in Japan. La ricetta segreta del signor Takano

Cucina tradizionale e amori nascenti: Mihara Mitsuhiro ha gusto e sostanza
Giulia Lucchini - 18 Dicembre 2024

<https://www.cinematografo.it/recensioni/tofu-in-japan-lxf5fa06>

Tra cucina tradizionale e amori nascenti. È **Tofu in Japan**, diretto da **Mihara Mitsuhiro**, con Fuji Tatsuya, Aso Kumiko e Nakamura Kumi. Siamo nel Giappone occidentale, precisamente ad Onomichi, una piccola cittadina vicino a Hiroshima, Tatsuo Takano ha una ricetta segreta (come da sottotitolo) per produrre il tofu più buono del mondo. Al suo fianco l'unica figlia Haru, che lo aiuta nella produzione e che è tornata nella casa paterna a seguito del suo divorzio. Motivo per cui i vecchi amici di Tatsuo sono molto impegnati a trovarle un nuovo fidanzato. Peccato che Haru ci abbia già pensato da sola innamorandosi di un "tappetto" responsabile di un supermercato che vuole fare conoscere il famoso tofu a più persone possibili. La cosa non piace a Tatsuo, ma il cuore delle donne è un mistero, come quello di Fiume, che ha incontrato per caso all'ospedale in attesa di alcuni controlli medici e con la quale sembrerebbe essere nata una simpatia.

Sullo sfondo il ricordo della guerra e dell'atomica e all'orizzonte la ricerca di una possibile felicità per un film un po' al sapore di tofu, dolce quanto basta, e con un pizzico di sale. Per certi versi **un po' sulla scia di Perfect Days** (2023), non solo per la cornice giapponese (Tokyo vs Onomichi) e il protagonista nuovamente un settantenne che nel film di **Wenders** (interpretato dal grande Koji Yakusho) puliva i bagni in modo meticoloso, mentre qui Fuji Tatsuya, altrettanto bravo nel rendere questo personaggio sposandone appieno il temperamento, con cura estrema prepara il tofu, ma soprattutto per quel racconto della quotidianità umana.

Anche questa è la storia di persone ordinarie, di un padre e di una figlia che ogni giorno aprono il loro negozio di tofu seguendo la stessa routine. Non ci sono eroi, né eroine, solo persone con i loro desideri, le loro paure e i loro problemi. La ricetta è dunque semplice: un film sul filone culinario dal gusto diverso dai prodotti mainstream (o per dirla in termini più gastronomici realizzati industrialmente) e più "artigianale" proprio come il tofu di Tatsuo che sta attirando l'attenzione di tutto il mondo.

Non sarà a quei livelli, ma intanto qualche premio internazionale già lo ha preso: alle Hawaii, al Chicago Asian Popup Cinema, al Far East Film Festival di Udine.