

OFFICINEMA DOC

PRESENTA

ALLA SALUTE!

SI PUÒ CERCARE
LA RICETTA DELLA FELICITÀ
ANCHE DURANTE LA MALATTIA



CON **NICK DIFINO**
E LA PARTECIPAZIONE
STRAORDINARIA DI



ROY PACI | SIMONE SALVINI | MASSIMO BOTTURA | CHEF RUBIO | PAOLA MAUGERI | DON PASTA | CARLO CRACCO

un film di **BRUNELLA FILÌ** da un'idea di **NICK DIFINO** sceneggiatura di **ANTONELLA GAETA**
prodotto da **OFFICINEMA DOC**

Alla Salute sarà un film documentario in cui vedremo **sette Chef di fama** – fra cui Bottura, Cracco, Rubio e altri – raccontarsi davanti ai fornelli e interrogarsi sul tema della malattia, della felicità, della qualità della vita e del ruolo del cibo durante la lotta al cancro, seguendo ed alternandosi con la storia personale di Nick Difino, il food performer pugliese che, ammalatosi di linfoma non Hodgkin nel 2015, ha trasformato il suo percorso da paziente in una sfida, chiedendosi:

È possibile essere felici anche se gravemente malati?

ABSTRACT “ALLA SALUTE”

Nick ha 48 anni e di lavoro fa il FOOD PERFORMER ovvero, mette musica mentre cucina e narra storie al pubblico attraverso il cibo: un ‘cooking show’ con la convinzione che **“il cibo è l’ingragnaggio cardine dell’economia, dell’ecosistema, della salute e della cultura”**. La Salute, appunto. Quando, a febbraio 2015, si ammala di cancro, dopo l’iniziale scoramento, decide di cambiare le carte in tavola e di utilizzare la malattia come opportunità per brindare ‘Alla Salute’, facendone una strada per trovare la felicità, durante e dopo il cancro.

Qualità della vita, tempo, amici, famiglia e soprattutto un’alimentazione corretta sono il fulcro del suo percorso, affiancato tuttavia dalle cure più invasive ma necessarie della medicina tradizionale – come la chemioterapia – alle quali inizialmente è refrattario. Con il sostegno del suo medico, il dott. Guarini, inizia così questo percorso di trasformazione fisica e soprattutto interiore. “Alla Salute” racconterà la malattia di Nick attraverso le immagini filmate in gran parte da lui stesso, con la sua videocamera a mano, fin dentro la sala operatoria, includendo medici, infermieri, psicologi, barbieri, contadini, sorelle, amici, bambini e sconosciuti, dalla diagnosi alla guarigione. Il tutto con un filo conduttore: il cibo, che accompagna da sempre la sua vita e di cui, inevitabilmente, finisce per parlare.

A seconda della pietanza citata nelle immagini del videodiario di Nick, le sue riprese a mano si alterneranno con le sequenze di un fittizio programma di cucina: vedremo infatti Chef di fama come Chef Rubio, Simone Salvini, Paola Maugeri, Massimo Bottura e molti altri preparare di volta in volta le ricette suggerite nel videodiario e, allo stesso tempo, li ascolteremo raccontarsi in modo profondo, scavando su argomenti come la malattia, la felicità, le fragilità, il rapporto con il dolore, la paura di morire e molto altro. In un vero e proprio confessionale ai fornelli, verrà fuori una esplorazione sul sentire di personaggi molto noti, che fanno un mestiere affine a quello di Nick, proprio sui temi del nostro film e attraverso il filo rosso del cibo, il cui ruolo appare fondamentale durante la terapia di Nick.

Gli chef sono soli in scena e parlano mentre preparano la ricetta, esprimendo la loro visione, con le particolarità e le abitudini che li hanno resi noti al pubblico. Solo che ora sono chiamati a mostrare un lato più intimo: davanti ai loro fuochi, in un ambiente neutro e poco familiare, sollecitati da un intervistatore invisibile, risponderanno a domande che li interrogano sul loro rapporto con la malattia, o se hanno mai dovuto affrontarla; sul senso della vita, della morte e della felicità. Alternando il video-racconto di Nick alle sequenze con gli chef, il film segue l’arco narrativo che va dalla scoperta della malattia sino alla guarigione del protagonista, per arrivare in ultimo a un finale liberatorio.

"Ciao Nick,
ti rispondo ora che ho metabolizzato un po' di più la "bomba". Scusami se al telefono non sono riuscita a dirti granchè, ma mi è arrivato all'istante il ricordo del periodo vissuto quando è successo a papà... Avevo 14 anni e lui era il mio mondo. Il ricordo è confuso, ero solo una bambina. Ricordo i capelli nel lavandino, il labirinto di corridoi bianchi, il cartello 'Vietate le visite'. Ricordo mio padre salutarmi dalla finestra della camera sterile; ricordo i dottori, che parlavano al di sopra di me, come fosse tutto solo una normale procedura. Ricordo mia madre al telefono per cercare donatori di sangue, e mia nonna che preparava da mangiare e lo portava in ospedale: perché mangiare bene era la prima cosa. Il mondo esterno che perdeva consistenza.

Restava la camera d'ospedale e le nostre vite ferme lì, sospese.

Poi, finalmente, il trapianto di midollo, la ripresa. Vederlo lottare, superare i cambiamenti con il sorriso, di fronte a questo percorso interiore e fisico, ha fatto scaturire energie che non immaginavamo e che sono state fondamentali per la guarigione, come dici tu.

Per questo credo fortemente che dobbiamo documentare tutto questo, le riflessioni a cui abbiamo accennato sulla ricerca della felicità, sulle priorità, sulla consapevolezza. E anche la campagna di fundraising. Un racconto emozionante che potrà, credo, essere utile anche ad altri, creando un cambiamento sul modo in cui viene gestita la malattia. E sono orgogliosa che tu abbia chiesto a me di essere alla regia di tutto ciò. Sono a disposizione per accompagnarti in questo percorso con il mio "terzo occhio" e, anche quando non potrò esserci fisicamente, ti chiedo di registrare accuratamente tutto: i pensieri, le attività, le telefonate, i momenti di solitudine, gli incontri con persone e personale, l'inizio della terapia, le giornate belle e quelle brutte, a cominciare da oggi. Con qualsiasi supporto, non importa la qualità, (cellulare, fotocamera, registratore audio, foto...) o attraverso appunti scritti in prima persona, quando non puoi riprenderti o registrarti. E di cercare di tenere un filo nelle tue emozioni, che ricostruiremo via via, aggiungendo altri pezzi. Credo che quando mi hai chiamato volessi anche questo da me, e **io ci sono**".

È INIZIATO TUTTO COSÌ...

... archiviando oltre 8 ore di footage con handycam, telefonini, webcam, dall'inizio al finale di questo **percorso dentro al cancro di Nick. Con un accesso unico ed esclusivo anche in ospedale.** Con la sua comunicatività, Nick ha intercettato e catapultato nel racconto, oltre che me, anche altri "personaggi", che incrociano la sua soggettiva: il barbiere di fiducia a Rutigliano che gli raso gli amati capelli; o l'infermiere Nicola, che lo supporta con ironia e amicizia, chiedendogli 'sì vabbè, ma cos'è un Food-dj??; o i suoi amici più cari, i bambini, i familiari. **L'oncologo Attilio Guarini**, che gli offre le chiavi della sua barca per quando guarirà; persino sconosciuti compagni di viaggio ufologi. Tutti loro, insieme ai luoghi amati, primi fra tutti il mare e la campagna, donano qualcosa di 'magico' alle clip, che scorrono veloci, fra lievità e durezza, sempre accompagnati, naturalmente, dalla presenza costante del cibo.

La prima visione d'insieme che ho fatto del materiale mi ha rivelato subito una **potenza emozionale** che avevo previsto solo in parte: era venuto fuori molto di più, vincendo anche la mia attesa difficoltà nell'approcciare nuovamente quelle sensazioni. L'intuizione che una malattia potesse trasformarsi in un'opportunità di felicità era talmente paradossale da rivelarsi vera e aveva smosso energie, mobilitato gruppi, generato cambiamenti e portato **momenti di imprevedibile gioia.** E dunque: si può essere felici anche se gravemente ammalati? La risposta era tutta lì, in quel footage girato lungo l'arco della malattia, da ripercorrere e montare assieme.

Successivamente, abbiamo deciso di coinvolgere la sceneggiatrice ed amica **Antonella Gaeta** perché individuasse una possibile struttura narrativa per collegare le clip girate in una narrazione cinematografica. Il filo conduttore che Antonella ha individuato setacciando il girato è stato, manco a dirlo, **il cibo**, approntando una sceneggiatura nella quale i racconti del video-diario di Nick si alternano con le riflessioni ai fornelli di cuochi di fama nazionale e internazionale sul tema della malattia, delle proprie fragilità, del dolore, della felicità e via dicendo, con il pretesto di preparare qualcosa che, appena prima, è stato suggerito o citato nelle clip del video diario. Un'idea che ho amato subito, immaginando queste 'confessioni' come un momento introspettivo e profondo all'interno del viaggio di Nick: senza mai fare riferimento a lui, gli chef ne accompagnano ed elaborano l'esperienza attraverso personali meditazioni sul tema, in un invisibile dialogo davanti in cui tutti noi possiamo identificarci, interrogandoci con loro ma anche scoprendone un lato diverso da quello noto ai più.



APPROCCIO NARRATIVO E VISIVO

L'arco narrativo sarà quello che va dalla scoperta del linfoma da parte di Nick, alla sua lotta, fatta di alti e bassi, sino alla sua guarigione e 'catarsi' finale; una struttura classica, inframezzata di volta in volta dalle puntate della trasmissione, ovvero le scene con i cuochi, caratterizzate da una fotografia semplice ed elegante fatta di primi piani e dettagli; un quadro essenziale, accarezzato da lievi variazioni della luce, che evocando o anticipando le emozioni suscitate dai contenuti:

dallo smarrimento, alla paura, alla consapevolezza, alla gioia, alla scoperta di sé e via dicendo.

Tali scene verranno realizzate all'interno di una scenografia "teatrale" astratta, priva di riferimenti conosciuti per i cuochi, creata ad hoc. Soli ai fornelli, l'unico elemento per loro conosciuto sarà proprio il cibo che preparano. Possibili set per questi fornelli confessionali sono stati individuati nel TEATRO MARGHERITA di Bari o nel MUSEO FONDAZIONE PINO PASCALI di Polignano.





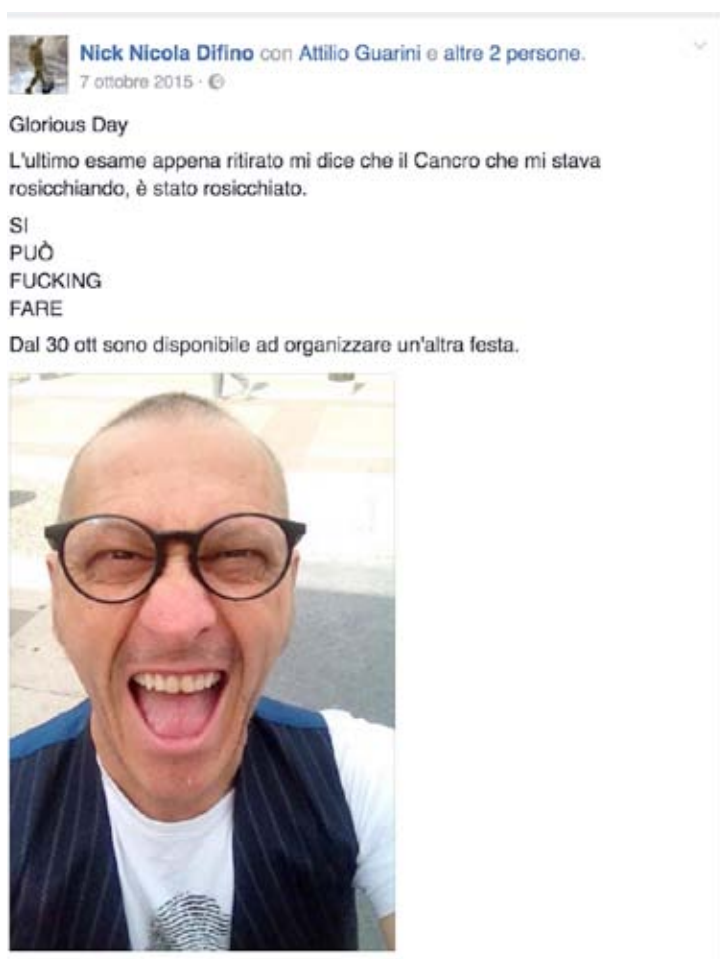
"Me lo avete chiesto e vi rispondo: sì, sono cinque mesi che combatto contro un cancro e non posso e non voglio più nasconderelo.

Tutto ciò che vedrete per adesso è un essere glabro, gonfio, provato dai farmaci con dentro Nick Nicola Difino, più o meno con lo stesso spirito, solo un po' più centrato e felice di essere vivo. #BeHappyNowHere".



Da febbraio, quando gli è stato diagnosticato un cancro, Nick Difino, eat-ertainer, food-hacker e conduttore tv ("Vegetale" su Gambero Rosso Chan- nel di Sky, insieme allo chef Simone Salvini, poi parodiato da Maurizio Crozza), ha dovuto smettere di lavorare per pensare a come salvarsi la vita. Per distruggere un cancro, infatti, non bastano solo le cure mediche, che sono tuttavia necessarie per una piena guarigione.

Ci vogliono un nuovo approccio alla vita, una dieta compensativa su indicazioni di un nutrizionista oncologico (nel suo caso la dieta vegittica), integratori di tutti i tipi, attività fisica mirata, studio e informazione, un supporto psicoterapeutico con psicologi e counselor emozionali, tanti amici che ti stanno intorno e, soprattutto, ci vogliono tantissimi soldi. Da questo e da una rinata voglia di vivere, nasce Alla salute!, il primo concerto di fundraising a supporto di Nick Difino e altri ammalati: un'intera notte (10 agosto 2015) dedicata alla salute, appunto, e non alla malattia. Ma non solo.



La sera del 10 agosto, infatti, si costituisce l'associazione che si occuperà del miglioramento della qualità della vita dei malati gravi.

Dal 16 luglio 2015, giorno in cui ha fatto outing della sua malattia su Facebook, con un solo post ha totalizzato 1400 like, 600 commenti, 250 messaggi privati, centinaia di whatsapp, telefonate e citofonate.

Sono arrivati gli aiuti, i mezzi, le idee, così da aiutare chi, nelle sue stesse condizioni, non ha gli strumenti per affrontare la notizia della malattia per sé o per i suoi familiari. Tra i tanti contatti e richieste di aiuto, ad esempio, un giovane padre disoccupato, che non ha i mezzi per supportare la leucemia del figlio treenne.

Il percorso verso la salvezza è davvero duro se lo si affronta da soli: insieme è tutto più semplice.

ALLA SALUTE mira anche a creare consapevolezza intorno al tema della qualità della vita durante e dopo la lotta contro il cancro, un processo non semplice e spesso non sostenibile per tutti, in un paese dove sono 11 milioni - solo nel 2016- gli italiani che hanno dovuto rinviare o rinunciare a prestazioni sanitarie a causa di difficoltà economiche. È quanto emerge dalla ricerca Censis-Rbm, presentata in occasione del Welfare Day.

Sempre più persone quindi non riescono a finanziarsi le prestazioni di cui avrebbero bisogno. "L'universo della sanità negata tende a dilatarsi" spiega la ricerca Censis-Rbm Assicurazione Salute. Ma meno sanità vuol dire anche "meno salute per chi ha difficoltà economiche o comunque non riesce a pagare di tasca propria le prestazioni nel privato".

"Quando si parla di malattie come il linfoma non-Hodgkin, ma non solo – dichiara Attilio Guarini, Direttore della Struttura Complessa di Ematologia e Terapia Cellulare dell'IRCCS - Istituto Tumori Giovanni Paolo II di Bari, oncologo di Nick – il tempo non è solo denaro. Bisognerebbe considerare il tempo come vita recuperata. Di fronte a una patologia con buoni margini di cura, ma che presuppone terapie spesso 'intensive' e richiede un considerevole impiego di tempo sia per la terapia stessa che per la gestione degli effetti collaterali, è necessario 'condividere' con il paziente l'approccio terapeutico e adeguarsi il più possibile alle sue esigenze di vita e di lavoro, affinché conservi la propria quotidianità".

"Oggi il linfoma non-Hodgkin rappresenta – dichiara Giuseppe Tarantini, Direttore UOC Ematologia con trapianto di Barletta – il principale tumore ematologico per frequenza, il sesto nel mondo occidentale e il quinto in Europa. In particolare, l'Italia è uno dei Paesi con il più alto tasso di incidenza standardizzato per età: le stime più recenti parlano di circa 130.000 italiani e di 5.500 persone in Puglia che convivono con la malattia, con oltre 800 nuovi casi all'anno riscontrati in tutta la Regione.

ALLA SALUTE sottolinea l'importanza del migliorare la qualità della vita di chi combatte contro il cancro. Attraverso la prevenzione, si può puntare a restituire oltre alla salute fisica anche il benessere di una vita piena. Guarini dice: "Non siamo solo dispensatori di farmaci: dobbiamo avere un approccio realmente integrato a 360°, quindi la cura non è offerta solo grazie alle migliorate possibilità terapeutiche della scienza, ma unendo l'attenzione fondamentale per la qualità della vita. Sempre più persone sopravvivono al tumore e chiedono una vita sana e felice.

Per Nick, come per altri pazienti, sono arrivati, ad affiancare la chemioterapia, anche una counselor, uno psichiatra, un nutrizionista, il trainer sportivo.

"E tutto quanto ha preso una forma diversa da quella negativa della malattia, una forma che andava verso una prospettiva migliore... perchè l'uomo non è solamente corpo".

GLI CHEF



ROY PACI È un famoso cantautore, trombettista e musicista e ha suonato con artisti di fama internazionale come Manu Chao e Mike Patton. Ha messo in piedi anche un'etichetta discografica, Etnagigante; ha vinto un Nastro d'Argento nel 2005 per la colonna sonora del film La Febbre di Alessandro D'Alatri; è un volto noto della TV. Ma ha anche ricevuto la laurea honoris causa dell'Accademia del Peperoncino, è Ambasciatore di Slow Food e ha creato la Gastrofonia, insolita "disciplina" che coinvolge chef, musicisti e sommelier per unire due dei sensi più importanti, quelli che passano per orecchio e palato.



PAOLA MAUGERI Soprannominata "Wikipaola" per la sua cultura musicale, conduce Long Playing Stories su Virgin Radio. Storico volto di MTV, ha legato il suo nome a più di 1200 interviste a grandi rockstar in giro per il mondo. Nei suoi libri e conferenze affronta tematiche relative al veganesimo ed a uno stile di vita più consapevole. Vegana da 17 anni, scrive per Mondadori libri di successo: "La mia vita a impatto zero", "Las Vegans" e il nuovo "Alla salute!"



SIMONE SALVINI Chef di fama internazionale, rappresenta l'avanguardia nell'alta cucina naturale. Dopo la laurea in Psicologia a indirizzo storico, si sposta prima in Irlanda e poi in India dove approfondisce la cucina ayurvedica. Nel 2005 diventa chef executive del ristorante Joia di P. Leemann, in cui elabora piatti vegetariani siglati da una stella Michelin. Nel 2015 è a Expo 2015 per occuparsi della ristorazione nel Padiglione del Biologico e, nello stesso anno, presenta insieme a Nick Difino, "Vegetale", programma di cucina su Gambero Rosso, parodiato da Crozza col soprannome di Germidi Soia.



CHEF RUBIO è un autentico fenomeno mediatico consacrato al successo dal format 'Unti e Bisunti', serie TV-cult dedicata allo street-food. Poco più che trentenne, nato a Frascati, con un passato da rugbista professionista, Rubio è oggi un cuoco non-convenzionale, indipendente, non ha un suo ristorante ma è sempre in viaggio alla scoperta di saperi e sapori. E' una personalità eclettica, che si muove tra mercati rionali e venditori di street food ma è a suo agio anche nelle cucine stellate. Curioso, estroverso, con il suo approccio si è fatto notare nel panorama della comunicazione gastronomica grazie a programmi che celebrano la tradizione e gli incontri come momenti di scoperta e conoscenza del territorio e dei valori dei suoi abitanti.



GLI CHEF



DON PASTA Attivista che mixa cibo, musica e anima, fra un soffritto e un djset, DonPasta in tempi decisa- mente non sospetti per quanto riguarda il trend "food", ha fatto sposare musica e cibo, portando in giro in tutto il Paese dj set e performance culinarie in festival musicali, gastronomici, culturali. Il suo ultimo spettacolo multimediale è "Artusi Remix".



MASSIMO BOTTURA detto lo 'chef poeta', il suo ristorante è stato eletto il migliore del mondo, grazie alla combinazione di tradizione e fantasia. Di lui dicono: "è un poeta della terra in cui vive: prende la storia del paese e gli ingredienti e li trasforma in un piatto. Ogni piatto racconta una storia.



CARLO CRACCO è uno degli chef giudici delle edizioni del seguitissimo programma Masterchef Italia in onda su Sky/Cielo. A soli 21 anni (nel 1986) incomincia la sua carriera professionale da Gualtiero Marchesi a Milano, il primo ristorante italiano che raggiunge le tre stelle Michelin. La sua è una filosofia di sintesi: alla fine non è la diversità a essere esaltata, ma un nuovo gusto che si è formato. Non è assemblaggio, è ricerca - si legge sul sito Identità Golose.



LE RICETTE

1. Breakfast (cornetti, bevande, etc), **Nick** (prepara ma non è intervistato)
2. Panzerotto Cime di Rapa, **Chef Rubio**
3. Parmigiana , **DonPasta**
4. Risotto alle Zucchine, **Carlo Cracco**
5. La Crudaiola, **Paola Maugeri**
6. Verdure al Curry, **Simone Salvini**
7. Mozzarella ad immersione, **Roy Paci/Massimo Bottura**
8. Torta celebrativa alle fragole e giuggiole e panna, **Nick**

LE SEQUENZE

Ogni sequenza con gli chef si inserirà all'interno della narrazione della storia di Nick. Le portate che saranno preparate da ogni chef sono quelle suggerite poco prima nello stesso racconto, via via che esso scorre e viene citato il piatto in questione (vedi trattamento).

Le sequenze con gli chef sono pensate con le seguenti caratteristiche:

- il cuoco prepara il piatto ma non lo descrive
- il cuoco, senza mai fare riferimento a Nick, risponde solo alle domande, ad esempio: "ti sei mai ammalato?", "cosa faresti se ti dicessero che hai un cancro?", "pensi mai alla morte?", "cosa serve per essere felici?", e via dicendo.
- Il cuoco risponde alle domande mentre prepara; le domande non sono udibili, ma sono riprese nella risposta.
- gli ingredienti del piatto appaiono in grafica essenziale;
- alla fine dell'intervista, il cuoco presenta il piatto.

TRATTAMENTO

INTERNO TEATRO



1. BREAKFAST ALL'ITALIANA, Nick Difino

Siamo in un teatro, la luce piove al centro del palco, buio tutt'intorno. Nick in campo lungo guarda in camera e una scritta in sovrimpressione annuncia quel che si andrà a preparare. È un breakfast completo, all'italiana, composto da cornetti senza grassi e una bevanda salutista. Nick accompagna la preparazione descrivendo ogni passaggio, farina, uova, verdure, frutta e si raccomanda sulla centralità di una buona colazione per cominciare bene la giornata. La colazione è, dunque, pronta e anche noi siamo pronti per affrontare il nostro giorno luminoso accompagnati dal grande sorriso di Nick. FADE OUT

Nick è in ospedale, è il suo "primo giorno da malato", e possiamo vedere tutta la scansione di questi momenti grazie a una piccola telecamera con la quale si riprende e riprende ogni momento. Con lui c'è il suo amico infermiere Nicola che cerca di farlo distrarre chiedendogli se, come da presunta prassi ospedaliera, si è ricordato di portare i cornetti per tutti. Ancora non ci è chiaro il motivo per cui Nick si trova qui, anche perché il suo amico Nicola continua a fargli una raffica di domande sul suo mestiere e, prima fra tutte: cos'è un food dj? Nick lo spiega mentre cominciano le operazioni per l'inserimento di un Picc, (anche in questo caso non ci è chiaro a cosa possa servire questo catetere venoso). Mentre la dottoressa cerca la vena e l'operazione non va a buon fine, i due continuano a parlare di cibi preferiti, di 'comfort food' e dalla discussione sortisce la definizione che Nick dà del panzerotto con le cime di rape ovvero il "collegamento con il proprio sé più profondo".



2. IL PANZEROTTO ALLE CIME DI RAPE, Chef Rubio

Chef Rubio prepara il panzerotto alle cime di rape nella stessa location teatrale ma, a differenza della prima puntata, mentre lo fa, non descrive i passi della preparazione della ricetta che appaiono comunque in sovrimpressione ma, sollecitato da un intervistatore invisibile, risponde a domande che lo interrogano sul suo rapporto con la malattia, se ha mai dovuto affrontarla e come l'ha fatto, sul senso della vita, consegnandoci la sua ricetta della felicità. Alla fine, così come faranno da questo momento i cuochi che si avvicenderanno, ciascuno mostrerà il suo piatto completato. La trasmissione, in questa maniera, si trasforma in una specie di esplorazione sul sentire di personaggi molto noti che fanno un mestiere affine a Nick e proprio sui temi del film. I personaggi sono soli in scena e parlano mentre preparano la loro pietanza, esprimendo tutta la loro personalità, i loro vezzi, le abitudini che li hanno resi noti al pubblico. Solo che ora sono chiamati a rivelare un lato intimo, i loro fuochi diventano una sorta di confessionale.

Nick sta riprendendo in soggettiva l'oncologo Guarini che gli spiega quale sarà la procedura da questo momento in poi, l'inserimento del Picc non è andato a buon fine e bisognerà provvedere a inserire un Port venoso, un dispositivo inserito sottopelle che diventerà un compagno quotidiano delle sue giornate e che va collegato direttamente al cuore, molto delicato. Da qui sarà iniettato direttamente il liquido per la chemioterapia. Vedendo Nick piuttosto smarrito, il dottor Guarini gli offre le chiavi della sua barca: 'usale quando vuoi!', lo incoraggia. Ma non è ancora tempo di mare per Nick che, anzi, dovrà rinunciarvi, pur amandolo tantissimo, proprio per curarsi: il mare non si sposa assolutamente con una chemioterapia. Nel suo appuntamento quotidiano con il suo videodiario, Nick spiega dettagliatamente la malattia della quale soffre, il Linfoma non Hodgkin, ricostruendone la tempistica, quando si è ammalato e quando ha deciso di cominciare a filmarsi

su indicazione della sua counselor. Vuole registrare tutto quello che gli accade, come si faceva con i vecchi diari, perché qualcosa deve pur farsene di tutto questo dolore e anche perché, si domanda: "Ma si può essere felici anche da malati?". Ed è questa la risposta che cercherà durante tutto il percorso di cura. Intanto, per lui comincia un cammino tutto in salita, cadenzato dall'inserimento del Port per la chemioterapia e dalla biopsia midollare, momenti che lo sconvolgono, disorientano, anche perché sopporta malissimo il dolore, odia gli aghi ed essere toccato da estranei. Il momento non è dei migliori. Comincia la cura chemioterapica. Il sostegno dell'infermiere Nicola, anche in questo caso, si rivela fondamentale, lo distrae intervistandolo alla sua maniera, Nicola gli fa notare che ha 582 mesi di vita e, tornando a parlare del beneamato cibo, Nick immagina la costruzione in Thailandia di un tempio dedicato al Dio Focaccia e confessa: "sono innamorato della parmigiana di melanzane".



3. LA PARMIGIANA DI MELANZANE, Don Pasta

Al foodj ed economista salentino, Don Pasta, il compito di preparare uno dei suoi cavalli di battaglia, la parmigiana di melanzane che nella sua filosofia è una specie di inno alla vita, per questo si ragiona di tutto con lui, di salute, di gioia della tavo-

la, del mangiare e, naturalmente, del vivere.

Ma, nella vita reale, si entra nel vivo delle conseguenze della prima chemio. Nick impatta con il primo craving da cibo che ne consegue. Ci mostra tutta la sfilza di medicine che sarà costretto, da questo momento in poi, a prendere e questo smarrimento lo vive anche riprendendosi sull'amaca a Leco Silente, il suo rifugio speciale nelle campagne di Conversano. È qui che cercherà la distanza dalla città, dall'ospedale, spesso circondato da una serie di amici che si avvicenderanno intorno a lui, lasciandolo raramente da solo. A casa, spesso condivide le serate con Marco che gli ha anche regalato un computer per lavorare e ascoltare musica e, insieme, visionano sul divano la serie House of cards che li appassiona molto. Nick si prepara anche ad affrontare uno dei suoi incubi legati alla malattia e alla chemioterapia: la perdita dei capelli. Infatti, lavora con la sua immagine e teme una trasformazione talmente devastante da compromettere lo svolgimento del suo percorso lavorativo quantomai lanciato in questo momento. Cercando di avvicinarsi al meglio a questo terribile appuntamento con la metamorfosi, va dal suo parrucchiere, che pure ha vissuto la malattia come lui, e gli chiede di accorciargli il più possibile i capelli. Deve farlo anche perché sta per partire per Bologna per andare a discutere della trasmissione "Vegetale" per Sky-Gambero Rosso che dovrà condividere con il cuoco vegano Simone Salvini e di altre questioni. Prima di partire, però, passa una giornata distensiva e poetica all'interno di un orto botanico, in mezzo alle piante, con la sua amica Titti e al ritorno decide di preparare per lei e per il suo amico Marco, un risotto alle zucchini. Comincia ad affettare lo scalogno, così come prescritto dallo chef Cracco.



4. RISOTTO ALLE ZUCCHINE, Carlo Cracco

Carlo Cracco si misura con questa pietanza e, davanti ai fornelli, il cuoco giudice di Masterchef, parla della sua filosofia culinaria che è di sintesi, di creazione di nuovo gusto e da qui parla anche della sua filosofia di vita, della sua visione esistenziale,

così come stanno facendo i suoi colleghi.

Ritorniamo nella stessa casa di Titti dove il piatto di risotto alle zucchini è ormai pronto e i tre com-

mensali lo stanno insaporendo con le spezie e commentando. È una serata lunga, in cui discutono del significato di verità supreme, fumano canne e visionano un video con Marina Tonini, una signora che parla con gli abitanti del pianeta Sirio e con le anime dei morti. Nick in un videodiario successivo, constata purtroppo l'inizio della tanto temuta caduta dei capelli, ma deve reagire e partire per Bologna. Con una compagna di viaggio casuale e molto simpatica (ha scelto di viaggiare con Bla Bla Car) parla della sua decisione di diventare vegetariano e crudista e, a metà del viaggio, entrambi capitano davanti a una focaccia con le cipolle. Bologna è piena di incontri di lavoro e un Nick pieno di energie racconta alla sua agente i progetti futuri, le mille idee. Riparte subito per Roma, dove il bla bla car gli riserva l'incontro con un signore appassionato di ufologia con il quale riparlano, incredibilmente, della Tonini, delle dimensioni parallele, degli spiriti e delle energie buone e cattive. Giunto a casa del suo amico regista Gianluca Sportelli, con il quale è in programma la realizzazione della sigla di una futura trasmissione pensata da Nick, decidono a mezzanotte di prepararsi una bella crudaiola.



5. PASTA ALLA CRUDAIOLA, Paola Maugeri

Ed è la ricetta ideale da affidare alla conduttrice radiofonica Maugeri che racconta del suo rapporto con il cibo. È vegana e crede in uno stile di vita consapevole, sano, è piena di energia e di entusiasmo, la sua intervista riserva molte scoperte

su di lei e sul suo mondo.

Ritorniamo in casa Sportelli, davanti al piatto di pasta alla crudaiola che i due gustano insieme alla birra ghiacciata. Parlano dei progetti per il futuro, dei gatti, dell'amore. Al mattino dopo, Nick condivide con Gianluca davanti allo specchio, nel lavandino del suo bagno, la temutissima caduta di capelli che in pochi giorni è diventata inesorabile, inarrestabile. Nick sbotta: "non vi fate venire un tumore che è un casino" e si lascia stranire da una maglietta che sciorina al vento dell'estate romana. Al rientro a casa, in Puglia, Nick come in una seduta di autocoscienza decide, macchinetta alla mano, di farsi una tonsura completa da solo e si smarrisce nel guardarsi per la prima volta così ("chi cazzo è sto pelato?"). Anche perché la bimba della vicina di casa, la piccola Andrea, non lo riconosce e piange ma neanche le persone per strada lo riconoscono e lui è sempre più stanco di dare spiegazioni sulla sua situazione oppure di inventare storie. Allora preferisce non uscire più. Come se non bastasse, riceve anche una terribile notizia: il tumore è "activated" ovvero non reagisce alla chemio che dovrà essere effettuata a distanza più ravvicinata con la somministrazione di molto più cortisone. Da Leco Silente, la telefonata con il suo infermiere Nicola rivela tutta l'ammarezza e il timore, questa volta, davvero di non farcela. Gli amici in campagna gli si stringono intorno, trovano nella preparazione del cibo una maniera per distrarlo, preparano pane, pasta fatta in casa, pizza nel forno a legna e anche piatti più salutisti come i cavolfiori al curry.



6. RICETTA CON CAVOLFOIORE, CURRY E SPEZIE, Simone Salvini

Al cuoco vegan, compagno di conduzione di Nick nella trasmissione "Vegetale" di Sky-Gambero Rosso (poi parodiata da Maurizio Crozza), il compito di addentrarci in un rapporto singolarissimo con la Natura. Salvini segue una sua spartana regola di vita e di alimentazione ed anche il suo approccio all'esistente è rivelatorio. Lo apprendiamo

mentre prepara, naturalmente, verdure.

Nick vive uno dei momenti più difficili della sua malattia. Una crisi lo porta al Pronto Soccorso e, non riuscendo a capire la natura dei terribili dolori che lo piegano, si scoraggia definitivamente e parla per la prima volta della morte, di quanto ci ostiniamo a voler strappare i nostri corpi ad essa e, per farlo, cita Tiziano Terzani. Ma il dolore gli impedisce di parlare e deve spegnere la telecamera. Solievo e distrazione momentanei arrivano dalle riprese della trasmissione "Vegetale" con Salvini. È sempre in questi giorni che decide che il videomateriale che sta raccogliendo dovrà diventare un documentario. Per questo contatta la sua amica regista, Brunella Filì e le racconta della situazione di perdita di identità che sta vivendo. Non si riconosce più, non vuole più guardarsi allo specchio, ("questo corpo non mi appartiene"). Dalla discussione emerge anche l'esigenza di chiedere una 'second opinion' circa la sua malattia a Milano. Al ritorno, in una "pagina" del videodiario racconta che ha deciso di cominciare una campagna di fundraising per reperire dei fondi a sostegno della sua cura. Nick, infatti, da quando si è ammalato non riesce più a sostenere i ritmi soliti del suo lavoro da libero professionista e ha dovuto sospendere la maggior parte della sua attività. L'idea di dar vita a questo nuovo progetto per lui è come una specie di finestra che si apre: "sono malato ma sono anche felice" dichiara a un certo punto. Per questo, decide finalmente, di postare una sua foto su facebook in cui fa coming out e dichiara a tutti quello che gli sta capitando. Non si vergogna più della sua malattia. La risposta della rete è grandiosa, migliaia di persone gli fanno arrivare il proprio sostegno con messaggi, proposte di aiuto, idee. Nick si è liberato, così come dichiara in una telefonata alla sua counselor Rosanna, alla quale annuncia la prossima festa di fundraising che si intollererà "Alla Salute!", in programma per il 10 agosto a Leco Silente. Fervono i preparativi.



7. MOZZARELLA A IMMERSIONE, Roy Paci E Massimo Bottura

Il trombettista siciliano ha da tempo un secondo amore, quello per l'enogastronomia (non a caso è inventore della 'gastrofonia'). È questa l'occasione, proprio mentre prepara la speciale ricetta per-

formativa della sua celebre "mozzarella a immersione", per conoscerlo meglio e andare a fondo al suo rapporto con i nostri temi attraverso ricordi, considerazioni e prospettive.

Con la tromba di Roy Paci entriamo nel pieno della grande festa organizzata a Leco Silente per reperire fondi a sostegno della cura di Nick. Si mangia, si beve, si fa festa, ci sono giornalisti che lo intervistano, migliaia di persone felici e Nick al microfono spiega al pubblico il senso di quello che stanno facendo, festeggiare anche se si parla di malattia. Abbracci, gioia, amicizia.

Il rientro nella barberia è sulle note di Tu si 'na cosa grande suonata alla chitarra e cantata proprio dal barbiere che gli rade completamente i capelli con la schiuma da barba. In effetti, il punto è che, come Nick racconta in un videodiario, i capelli stanno ricominciando a crescere e sta per finire la chemioterapia come ha modo anche di spiegare proprio il giorno in cui completa l'ultimo ciclo. Ce la farà a guarire, lo sente. Il dottor Attilio Guarini adesso spiega a Nick che, ora che la chemioterapia è finita, bisognerà rendersi conto attraverso gli esami se la cura ha avuto il suo effetto e se il linfoma è stato debellato. Guarini gli ricorda della sua offerta di farsi un giro in barca, ma Nick preferisce farlo se gli esiti degli esami diranno che è guarito. Nick all'amica Gaia, mostra con orgoglio la peluria affiorata sulla sua testa, se prima si sentiva un bimbo implume, bisognoso di tutto, adesso è come un adolescente. A lei ha modo di condividere l'ansia per il risultato del 6 ottobre, data in cui saprà se è guarito o meno.

Al mercato Nick acquista fragole, uva, giuggiole, menta...



8. TORTA ALLA FRUTTA, Nick Difino

Questa volta tocca a un Nick rigenerato, in salute, con barba e capelli completamente cresciuti spiegare cosa significa ammalarsi e cosa vuol dire guarire, la gioia della salute ritrovata dopo il buio ma anche l'essere felici nonostante la malattia. Lo fa mentre prepara la sua torta che adesso è, finalmente, pronta! Nick ora è a bordo della barca del dottor Guarini, prende finalmente il largo e si riappropria del suo beneamato mare ma anche della sua vita.





BRUNELLA FILI' Regista, Autrice. Nata a Bari, dopo gli studi classici, mi laureo in Comunicazione con Laurea Specialistica in Cinema all'Università di Bologna, col massimo dei voti. Frequento workshop di regia e sceneggiatura (con G.Tornatore, A.Kiarostami), fotografia e produzione (con N.Giuliano e L.Cerri), poi inizio la carriera di filmmaker, tra Milano e Bari. L'urgenza di raccontare il presente della mia generazione mi porta a lasciare il lavoro presso Sky e iniziare un progetto di docu-trip,

raccogliendo, in un viaggio intorno al mondo, le storie dei giovani Italiani emigrati: diventerà il mio primo documentario lungometraggio, "Emergency Exit – young Italians abroad", con cui vinco i premi per miglior regia e miglior film in numerosi festival internazionali Il rough-cut, fra i 20 progetti selezionati agli Italian Doc Screenings, si sviluppa fino ad arrivare su BBC e Guardian e ad ampliarsi con il crowdfunding, completato grazie a una produttrice americana, B.Di Santo. Nel 2014 il film è in concorso al Festival del Cinema Europeo e poi in molti altri festival, vincendo premi ed arrivando ad una proiezione presso il Parlamento Europeo. Oggi Emergency Exit è in tour mondiale ed è distribuito da Netflix, iTunes e Google Play. Nel 2013, grazie alla vittoria del bando Principi Attivi, fondo con il mio team una casa di produzione indipendente, OffiCinema DOC, basata in Puglia. Nel 2015 vinco il Regional Film Fund di Apulia Film Commission, con cui produco e dirigo insieme al mio team 'Emergency Exit – La serie web', una serie web tratta dall'omonimo film, composta da 5 episodi (fino in Medio Oriente) e in giro per Festival e Rassegne, visibile sul web. Attualmente seguo il tour del film negli Stati Uniti e in Europa e sono in preparazione con il prossimo progetto 'Controcorrente' selezionato ai pitching del LisbonDocs e del Medimed 2016.

FILMOGRAFIA

- 2014 "Emergency Exit - young Italians abroad" : pluripremiato documentario oggi distribuito da Netflix e iTunes e in tour di proiezioni in Europa e Stati Uniti; presentato in anteprima al Festival del Cinema Europeo di Lecce nel 2014, il film ha partecipato ai seguenti festival e ricevuto i seguenti premi: 2012 Italian DOC Screenings, Firenze (official selection); 2014 Madrid International Film Festival – VINCITORE PREMIO MIGLIOR DOCUMENTARIO STRANIERO e Nomination Miglior Regista Esordiente; 2014 Ischia Film Festival – selezione ufficiale - 2014 Premio Libero Bizzarri Italia Doc – Finalista. - 2014 Foggia Film Festival – VINCITORE PREMIO MIGLIOR DOCUMENTARIO - 2014 Menzione Speciale della Giuria Trani International Film Festival. - 2014 Valle D'Itria Film Festival VINCITORE PREMIO MIGLIOR DOCUMENTARIO - 2014 Premio Gavioli Documentari Italiani - FINALISTA - 2015 RIFF AWARDS Rome Independent Film Festival – Selezione ufficiale - 2015 Evento d'apertura del Festival Lavori in Corto Museo del Cinema di Torino - 2015 Sguardi Altrove Film Festival Milano - selezione ufficiale Sguardi Incrociati - 2015 ICFFI with the support of HotDocs, official selection (Toronto, Canada) - 2015 Social World Film Festival - VINCITORE PREMIO MIGLIOR DOCUMENTARIO - Golden Spike Award - 2015 Sicliambiente Documentary Film Festival - in concorso - 2015 Salento Finibus Terrae - in competizione - 2015 Festival del Documentario d'Abruzzo - in competizione - Artelesia Film Fest: Miglior Regia - Premio Memorie Migranti 2016 e altri (info su www.emergencyexit.it)

ALTRI LAVORI

2014 "Corpi di Gloria", vincitore Miglior Booktrailer Italiano del 2014 e in concorso a Cortinafilm Festival, 2014 "Terronia" un documentario sui braccianti agricoli di Puglia presentato a Expo 2015 e in Festival, 2015 "La Destinazione" corto documentario realizzato per Bollenti Spiriti e la Regione Puglia, 2015 'Controcorrente' in sviluppo, selezionato ai pitching Lisbon Docs e Medimed 2016.



ANTONELLA GAETA

Giornalista cinematografica e sceneggiatrice, collabora con le pagine culturali della "Repubblica" dal 2000.

È autrice per il regista Pippo Mezzapesa del film "Il paese delle spose infelici" (in concorso al Festival di Roma, 2011), del docufilm "Pinuccio Lovero. Sogno di una morte di mezza estate" (Settimana della Critica, Venezia 2008), dei cortometraggi "Zinanà" (David di Donatello 2004) e "Settanta" (Nastro d'ar-

gento 2014) e, per l'esordio alla regia di Paolo Sassanelli con il cortometraggio "Uerra" (Corto-Cortissimo, Mostra di Venezia, 2009). Ha sceneggiato i documentari "La nave dolce" di Daniele Vicari (Evento Speciale, Mostra di Venezia 2012 e Premio Pasinetti) e "Housing" di Federica Di Giacomo (in concorso ai festival di Locarno e di Torino, 2009).

E' stata selezionatrice della sezione ufficiale della 67.ma e 68.ma edizione della Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia, al fianco di Marco Müller. Dal novembre 2011 al febbraio 2015 è stata presidente dell' Apulia Film Commission.



SCHEDA TECNICA

FORMAT: HD/DCP

DURATA STIMATA: 72 MIN

REGIA DI: Brunella Filì

SOGGETTO: Nicola Difino - Antonella Gaeta - Brunella Filì

SCENEGGIATURA: Antonella Gaeta

CON: Nicola Difino

E LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DI:

Roy Paci, Simone Salvini, Paola Maugeri, Don Pasta, Chef Rubio, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Attilio Guarini.

PRODUZIONE per Officinema Doc srls

ORGANIZZAZIONE GENERALE: Fortuna Mosca

PROMOZIONE E COMUNICAZIONE: Pooya sas

SUPPORTO: Istituto Tumori Giovanni Paolo II Bari

DOSSIER REALIZZATO DA Brunella Filì

COMPANY PROFILE

Officinema Doc srls è una giovane casa di produzione cinematografica, fondata da Brunella Filì, regista e autrice, e Lucia Crollo, responsabile di produzione, entrambe laureate in Cinema col massimo dei voti a Bologna. Lavoriamo tra Milano e Bari. Prende vita nel 2012, dopo la realizzazione del **premiato documentario 'Emergency Exit – young Italians abroad'** diretto da Brunella: un film che racconta le storie dei giovani italiani emigrati all'estero lungo un viaggio a tappe attraverso Europa e Stati Uniti. Il film ha avuto un grande successo, ha vinto numerosi premi, ha girato il mondo in Festival, rassegne ed Università ed **è attualmente distribuito da Netflix, iTunes e Google**. Ed è così che sono arrivate decine di nuove storie. Brunella e Lucia si sono unite per scrivere il progetto di una webseries ispirata al documentario, con nuove storie e nuove città da raccontare, partendo questa volta dalla Puglia. La serie web è il loro progetto vincitore del Bando per Giovani Idee "Principi Attivi", grazie al cui supporto fondiamo la nostra casa di produzione, una srls. La webseries è finita ed è in fase di distribuzione insieme al documentario e nuovi progetti stanno per partire: intanto OffiCinema DOC continua a fare Cinema indipendente restando in Puglia, in stretta collaborazione con Apulia Film Commission. OffiCinema DOC Srls si occupa della promozione, valorizzazione e produzione dell'attività cinematografica e audiovisiva, compresa la produzione di prodotti audiovisivi destinati alla distribuzione cinematografica, televisiva e on demand sul web. Officinema Doc svolge inoltre attività di organizzazione e realizzazione di iniziative a carattere formativo, didattico e culturale nel settore dell'audiovisivo e della comunicazione.

La passione per questo settore e la professionalità, legata a esperienza e formazione delle socie fondatrici nel settore delle produzioni documentaristiche, cinematografiche e televisive, garantiscono prodotti di elevata qualità tecnica e artistica, grazie anche alla creazione di una rete di collaboratori che assicurano la massima attenzione ad ogni ambito della produzione audiovisiva. La nostra mission: essere propositivi e innovativi in campo audiovisivo, incoraggiando co-produzioni internazionali e progetti indipendenti – documentari o narrativi – che coinvolgano giovani professionalità di talento e abbiano, laddove possibile, un impatto etico e di riflessione.

ALLA
SALUTE!



CONTATTI

OFFICINEMA DOC PRODUZIONI

VIA VACCARELLA 52/4, 70020, BARI (ITALY)

EMAIL: officinemadocsrls@gmail.com

PHONE: +39 3409138363

DIRECTOR'S EMAIL: filibrunella@gmail.com