

Il cibo è arte. Lo sa bene la fotografa torinese Alessandra Tinozzi che, con il suo obiettivo, ha immortalato uno stuolo di piatti e decine e decine di cuochi. Non solo chef, emblemi di fantasia, energia, creatività, ma anche, e soprattutto, uomini, messi letteralmente a terra – da una donna, per di più – per rivelare se stessi

Alessandra e 'i cuochi sdraiati'

di LAURA SCIOLLA
foto ALESSANDRA TINOZZI

Avete mai pensato ad un cuoco coricato per terra, che sia in mezzo ai cuscini, sul tappeto preferito, al centro di un mucchio di farina? Se la risposta è negativa – come credo – c'è chi lo ha fatto per voi. È Alessandra Tinozzi, estrosa fotografa professionista che, un po' per 'pancia' – golosità, intendo, vista la sua passione per la cucina – un po' per curiosità, ha cominciato l'avventura del filone 'Il cuoco sdraiato'.

Nata come fotografa pubblicitaria, perennemente impegnata tra campagne, cataloghi, reportage, Alessandra ha iniziato a immortalare i cuochi qualche anno fa, accompagnata dal desiderio di distaccarsi dall'iconografia classica nello stile 'La prova del cuoco' con tanto di cappello, cucchiaino tra le mani e camice bianco. L'idea è stata quella di rappresentare lo chef in quanto essere umano, energico, creativo, più artista nella sua totalità che in cucina. «Sono uomini, e donne, sempre sorprendenti, pieni di passione e resistenza, capaci di coniugare fantasia e imprenditorialità».

Uno scatto tira l'altro – il suo studio ha coinciso con un momento storico in cui, tra l'altro, gli chef iniziavano a essere personaggi pubblici – ed ecco che la cinepresa ha cominciato a girare (lo so che parliamo



di fotografia, e per giunta digitale, ma perdonatemi la metafora).

«Mi sono sempre domandata perché i cuochi. E forse la risposta l'ho trovata riflettendo sull'altro mio grande amore, i bambini – Alessandra ha recentemente vinto il primo Premio della Qualità creativa in fotografia professionale nazionale, categoria



Campagna pubblicitaria Sparea



Claudio Silvestri nella campagna pubblicitaria Nutella

'Bambino', ndr – D'altronde, il lavoro di chef è un'attività giocosa, quasi infantile (il miscelare, il creare), piena di fantasia. E poi, i cuochi, devi saperli prendere, sedurre, condurre, andar loro a genio se vuoi collaborare, proprio come accade per i più piccoli». Su questo pensiero, anche il progetto di Alessandra de 'Il cuoco sdraiato' vuole essere un gioco: rappresentare una parte per il tutto, estrapolare il soggetto dal contesto inserendolo in una situazione definibile come astratta, senza tempo, capace di raccontare un pezzo della personalità, senza voler ambire a diventare 'specchio dell'anima'. «Ferran Adrià fu il primo dei miei chef stellati 'messi spalle a terra'. Dopo una cena con amici al suo noto ristorante di Barcellona, avanzai la mia proposta. Non ebbe incertezze. Il suo sfondo sarebbe stato il piano da cucina (ad induzione, senza fuochi). Sembrava un tavolo mortuario! Anche se lui si lamentava che fosse ancora un poco tiepido...». C'è invece chi ha preferito il cuscino del suo letto, chi il tappeto avuto in regalo (Ugo Alciati del ristorante 'Guido'), chi è stato immortalato al centro di un cuscino d'oro come Alfredo Russo. Il suo locale, il 'Dolce Stil Novo', non è forse in una reggia? Walter Ferretto de 'Il Cascinale Nuovo' ha posato tra la sofficità della farina di un mulino; Davide Scabin ha accettato il ruolo di gioiello prezioso in mezzo al velluto viola; Maurilio Garola, titolare del ristorante 'La Ciau del Tornavento', ha voluto il suo bimbo vestito da cuoco accanto, mentre Mariangela Susigan, la 'cuoca delle erbe' del ristorante 'La Gardenia', non poteva che essere 'atterrata' in un prato.



Gian Piero Vivalda

«Sono uomini, e donne, sempre sorprendenti, pieni di passione e resistenza, capaci di coniugare fantasia e imprenditorialità»



Lo scatto con Valter Ferretto



Davide Palluda

«Sì, 'atterrata'. Perché il cuoco sdraiato richiama certamente il mood del ritratto, ma è soprattutto una sorta di resa. Riflettete: quando si è a terra, supini, sotto una persona – io! – armata di macchina fotografica, è come se il soggetto accettasse di arrendersi. Dove può guardare se non dritto in camera? È un lasciare andare un pezzo di sé stessi. Anche se non voglio parlare di spontaneità perché, il solo fatto di posizionare l'obiettivo significa creare una situazione costruita, diversa dalla realtà. Di certo, però, il soggetto si concede al fotografo nel suo essere autentico».



Antonino Cannavacciuolo



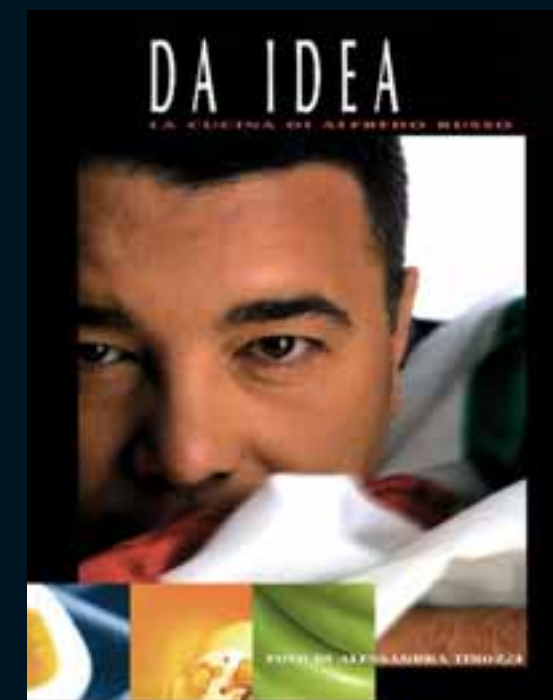
Il backstage dello scatto a Ferran Adrià

Il servizio fotografico più divertente?

«Ogni esperienza diventa a suo modo singolare e coinvolgente. La posizione che richiedo al mio interlocutore accende naturalmente l'ilarità: quando ho lavorato con Ugo Alciati steso sul suo tappeto, c'era il suo staff al completo che spuntava dalla cucina ridendo. La scena, lo ammetto, è surreale».

Situazione imbarazzante a parte, vista la posizione non troppo naturale dell'operatore e della sua 'preda', la visione di Alessandra Tinozzi prende forma in un prodotto inusuale in cui il legame tra spazio e uomo (a cui si collega il terzo immancabile anello, la cucina) diventa emblematica di un uomo, più che di uno chef, superando la maschera quasi televisiva che l'artista oggi veste, trasformandosi in una sorta di divo della gastronomia. «Un approccio che i cuochi dimostrano di apprezzare: la loro abilità ai fornelli, le ricette, la filosofia della loro cucina sono già oggetto di continuo interesse da parte di media e appassionati».

Alfredo Russo



Ferran Adrià

Ma Alessandra Tinozzi non ha abbandonato la specializzazione degli esordi, che in questo ambito si ripropone perfettamente in linea con l'argomento: lo still life. Oltre al libro realizzato per Alfredo Russo e alle due pubblicazioni sulle ricette balinesi, la fotografia di cibo è 'pane per i suoi denti', visti i suoi trascorsi. «Anche per questi scatti il rapporto con lo chef è fondamentale: studiare la composizione, le cromaticità, l'impianto. L'ultima tendenza, parlando di presentazione delle proposte culinarie, è l'utilizzo di grandi piatti bianchi; ma in questo modo, da un punto di vista fotografico, si rischia di avere troppa dispersione, con i dettagli che navigano nel vuoto, senza la percezione dello spazio delimitante. La comunicazione e la fiducia reciproca sono nuovamente importanti».

Progetti per il futuro?

«Di certo 'Il cuoco sdraiato' continuerà. Fino ad ora ho 'atterrato' solamente chef stellati piemontesi. Vedrò come proseguire nel mio viaggio alla scoperta



Gelato alla panna cotta con lamelle di tartufo bianco d'Alba di Maurilio Garola



Renzo Vivalda



Maurilio Garola con il figlio Matteo



Andrea Ribaldone



Ugo Alciati



Mariangela Susigan



Pier Bussetti

delle identità: un'idea potrebbe essere il coinvolgimento di giornalisti del settore o gourmet. A seguire, l'obiettivo sarà quello di strutturare un libro e/o trasformare il lavoro in una mostra. Intanto continuo con i miei still life, i miei ritratti (Alessandra si occupa infatti anche di ritrattistica privata, ndr) e le pubblicità. Da poco ho scattato per la campagna Sparea, con cinque chef stellati come protagonisti; per Ferrero in occasione dell'ultimo shoot dedicato alla Nutella, con il cuoco della Nazionale di calcio come testimonial... E mi viene un dubbio... tutti questi cuochi... sarà mica un segno del destino?». ▷▷|

www.tinozzi.it

**«Riflettete:
quando si è a terra, supini,
sotto una persona
– io! –
armata di macchina fotografica,
è come se il soggetto
accettasse di arrendersi»**