



## Storie di Piemonte/324

La regista ha firmato il premiato "El lugar de las fresas" bella storia d'una contadina e del suo aiutante magrebino



**PROTAGONISTE**  
Maite Vitoria Daineris tra i banchi di Porta Palazzo. A destra Lina Garrone, coltivatrice di fragole



# Le fragole di Maite venuta da Madrid per narrare gli "eroi" di Porta Palazzo

CARLO PETRINI

<DALLA PRIMA DI CRONACA

**L**A storia è quella dell'amicizia e della collaborazione nata fra i banchi del mercato di Porta Palazzo tra Lina Garrone, coltivatrice di fragole a San Mauro con il marito Gianni Baccola, e Hassan Raqabi, immigrato dal Marocco.

Ma che ci fa a Torino la madrilen Maite? «Sono arrivata qui nel 2005. Mi ero appena laureata all'Accademia di Belle Arti di Madrid e i miei decisero di regalarmi un viaggio. Scelsi Torino perché qui c'era una mia amica che faceva l'Erasmus. Non sapevo nulla di questa città ma ricordo che, appena arrivata, istintivamente ho pensato "Io qui ci vorrei vivere". Le prime cose che ho visitato sono state il Museo del Cinema e Porta Palazzo. Mi sono subito innamorata di questo mercato che, per colori e miscuglio di culture, mi ricorda la Spagna. Il mio lavoro di documentarista mi ha sempre spinto a raccontare le storie dei luoghi, delle persone, e questo posto sembrava perfetto per creare un nuovo progetto. Finita la vacanza, sono tornata a Madrid per 15 giorni e poi sono ripartita con un biglietto di sola andata. Sono passati nove anni e sono ancora qui».

È il papà che ha trasmesso l'amore per l'arte a Maite: «Lui è un insegnante elementare ma fa mille cose da autodidatta: suona, dipinge... Ed è lui l'autore del (bellissimo, ndr) libro illustrato che appare nel film». Dai 15 anni ha iniziato a occuparsi di fotografia, vincendo anche qualche premio: «Poi, l'ulti-

**IL PROGETTO**  
In autunno girerà un docufilm sul Salone del Gusto Terra Madre

mo anno all'Accademia di Belle Arti, un professore mi ha fatto scoprire i documentari: una rivelazione. Ho capito che è la forma di cinema più pura, perché racconta la realtà. C'è una frase di Alfred Hitchcock che mi piace molto citare: "Nel cinema di finzione il regista è dio, nel cinema documentario Dio è il regista". Il mio primo corto l'ho girato a Las Hurdes, a cui Luis Buñuel aveva dedicato un documentario nel 1933: raccontavo come era cambiato questo

piccolo territorio dell'Estremadura. Ho sempre amato il mondo contadino, lo vivo come una riscoperta delle mie radici: i miei nonni paterni erano agricoltori, abitavano nel nord della Spagna».

I protagonisti di "El lugar de las fresas" li ha trovati quasi per caso. «Avevo trovato lavoro per tre mesi in un'agenzia di comunicazione sociale, con loro ho iniziato a lavorare a cortometraggi sul mercato e sul cibo. Una notte di feb-

braio, alle due, mentre giravo un corto sulla riqualificazione di piazza della Repubblica, è arrivata Lina. Mi ha subito incuriosito questa signora di una certa età che spingeva da sola le casse di frutta. Così ho iniziato a riprenderla, senza farmi troppo vedere, finché alle otto del mattino mi sono avvicinata a lei e mi sono presentata. Le ho raccontato cosa stavo facendo e da allora ho cominciato ad andare a trovarla al mercato, a farle foto, a prendere appunti. Dopo tre mesi mi ha invitato a casa sua: sono rimasta un paio di giorni e da lì in avanti è nato un legame forte, familiare».

Un legame i cui equilibri sono cambiati con l'arrivo di Hassan: «All'inizio era molto diffidente, anche per una questione culturale: ci ha messo un po' ad accettare di essere ripreso, soprattutto da una donna. Poi, frequentandoci, ha capito che si poteva fidare. Mi è capitato di fare da paciere tra lui e lei, e una volta l'ho anche sostituito al lavoro quando ha avuto il colpo della strega». La lavorazione è durata sette anni, perché il progetto del film è cambiato man mano che si andava avanti: «L'idea di partenza era quella di un corto, che col passare del tempo era diventato un mediometraggio. Quando poi è arrivato Hassan ho capito che "El lugar de las fresas" sarebbe diventato un film vero e proprio. La strada è stata molto dura. Non ho alle spalle una famiglia ricca e, mentre cercavo i finanziamenti per il film, per mantenermi ho fatto di tutto: ho lavorato due anni per la Fondazione Pistoletto, ho fatto l'operatrice, la montatrice, la guida in spagnolo per il Museo del Cinema... Ci sono stati momenti in cui ho pensato di mollare, ma tutte le volte succedeva qualcosa di piccolo o grande che mi convinceva a proseguire».

In sette anni Maite ha accumulato 350 ore di girato. Con tutto questo materiale è tornata a Madrid per un anno e lì, con il giusto distacco, ha fatto una prima selezione di 8 ore; poi, con l'aiuto del montatore Renato Sanjuan, è arrivata alla versione definitiva: «Tornare a casa è stato necessario ma traumatico: tutto in Spagna era andato avanti senza di me e capivo che ormai la mia vita era qui. Oggi posso dire che non mi manca la mia città d'origine, mi manca solo la mia famiglia». Finito il montaggio, proprio in una di quelle sere in cui pesa tutta una settimana di malumori e difficoltà, Maite apre la posta elettronica e trova una mail del Torino Film Festival: «Mi avevano selezionato: ero così felice che mi sono messa a urlare. Alla prima c'erano i miei genitori, gli amici, tanta gente del mercato, e anche chi non aveva trovato posto mi ha aspettato fuori per fare festa. Ero un po' preoccupata delle reazioni dei protagonisti: nel film ci sono scene in cui litigano, a un certo punto c'è Lina che piange. E invece alla fine erano entusiasti».

Le tre proiezioni del Festival vanno esaurite e "El lugar de las fresas" vince il premio Ucca 20 città e una menzione speciale per il premio "Gli occhiali di Gandhi", per essere poi premiato come migliore documentario anche al festival Sguardi Altrove di Milano. Ma, nonostante il buon riscontro, il film continua a non avere un distributore, eppure Maite non demorde. Egli ha in mente due nuovi progetti: uno sul mondo delle mamme italiane, l'altro sull'incontro e lo scambio culturale tra i contadini piemontesi e quelli che arriveranno a Torino dal 23 al 27 ottobre per il Salone del Gusto Terra Madre (www.slowfood.it), suggellando la comunione di intenti tra questa giovane regista e il mondo di Slow Food.

storiadipiemonte@slowfood.it

“ Arrivata nel 2005 per una vacanza nove anni dopo sono ancora qui La Spagna è cambiata la mia vita è a Torino ”



**La Conchiglia Galleria d'Arte**

Alla Galleria La Conchiglia, via Zumaglia n. 13 bis Torino, tel. 011 6991415 fino al 28 giugno si presentano Pittori a cavallo dell'800-900, specialmente, se non sempre anagraficamente, rispetto all'ispirazione ed allo stile: una ricca ed esperta tavolozza, da cui ogni autore attinge, mai per caso o per stupire, ma invece per emozionare, riferendosi al dato concreto, che non è mai imitazione pura della cosa, e allora tra gli altri maestri ci colpiscono l'essenziale e magistrale disegno illuminato da un parco colore del Boggione, l'elaborazione più minuziosa di Merlo, di cui un lavoro a pastello ne è prova, l'ispirazione spoglia e colorata della Bertero, la maestria veramente tutta fine '800 di Gachet, di C. Gheduzzi e di Ghivarello, tanto fontanesiano, la favolistica di Nespolo, la meditata purezza di Morando, contrapposta al coloritismo estremo di Gianbar e la compiacenza paesistica di Musso, e la libertà di disegno della Gentile. Non ultime riflettono un loro fascino le tele astratte del francese Vincenti e l'intricata costruzione del solitario Maraglio. Fuori discussione è la maestria di Mennyei incisore e di un Mingola, così sicuro nella sua mano tracciante. Infine il surrealismo unito ad una tecnica perfetta di Simonajo hanno fatto dire dalla stampa americana di avere trovato il Dali italiano. Le sculture spirituali e piene d'impeto di Gabrieli fanno corona con ben 9 opere lignee a questa mostra preziosa.

orari della galleria: dal martedì al venerdì 15-19; sabato 10-12; 15-19.

Via Zumaglia 13 bis - 10145 Torino - Tel. 011 6991415  
laconchiglia.art@libero.it - www.laconchiglia.to.com

**GROSCAVALLO**

Quattro passi golosi in alta Val di Lanzo

**C**OME una sorta di "Mangialonga" in montagna, Groscavallo — l'ultimo comune della Val Grande di Lanzo — ospita oggi "Mindjén e Martchian", camminata enogastronomica che, su un percorso di 10 chilometri nelle frazioni del paese, offrirà una serie di degustazioni a tappe. Si parte da Pialpetta alle 10 (iscrizioni a 25 euro, 15 per i bambini di 7-12 anni), in "menù" salumi, antipasti, primi piatti, formaggi, dolci e gelato. Partenze fino alle 16, info 340/966254.