

HOW TO COOK YOUR LIFE

Germania/Germany, 2007, col., video, 93'

Regia/Director
Doris Dörrie

Sceneggiatura/Screenplay
Doris Dörrie

Fotografia/Photography
Jörg Jeschel, Doris Dörrie

Suono/Sound
Stefan Ravasz

Musica/Music
b:side music production,
Florian Riedl, Martin Kolb

Montaggio/Editing
Suzi Giebler

Produzione/Production
Franz X. Gernstl, Fidelis Mager

Contatti/Contacts
Atrix Films GmbH
Aggensteinstrasse 13 a, 81545 München,
Germany
Ph. +49 8964282611
Fax +49 8964957349
info@atrix-films.com
www.atrix-films.com



Un monaco zen originario di Fairfax, California. Saggio, intelligente e spesso inaspettatamente infuriato: Edward Espe Brown. Autore di un famoso libro di cucina tassajara, filosofo, insegnante zen e grande cuoco. In questo documentario la regista tedesca Doris Dörrie mostra la vita e le pratiche di Edward Brown accompagnandolo nelle sue conferenze, guardandolo all'opera in cucina e seguendo i suoi corsi. Sotto la sua aura, cucinare è molto più che semplicemente preparare il cibo: cucinare, o meglio saper come cucinare, significa aver cura di se stessi e degli altri.

La camera di Doris Dörrie partecipa ai colori e ai sapori della cucina dimostrandoci come il modo in cui cuciniamo e consumiamo incida sul nostro stile di vita. Un percorso nella cultura del cibo che ci ricorda l'importanza delle cose più semplici, naturali e profonde.

A Zen priest from Fairfax, California. Wise, clever and often surprisingly wrathful: Edward Espe Brown. Author of the famous tassajara cookbook, philosopher, Zen teacher and master chef. In this documentary, German director Doris Dörrie portrays the life and work of Edward Brown, attending his conferences, watching him cook and following his courses. Under Brown's guidance, cooking is more than just putting food on the table: cooking, or better knowing how to cook, is a matter of caring for oneself and others.

Doris Dörrie's camera captures the colors and aromas of cooking, showing that the way we cook and eat is a part of our lifestyle. A journey through food traditions that reminds us of the importance of simple, natural and meaningful things in life.



Doris Dörrie (Hannover, 1955), dopo gli studi in recitazione, filosofia e psicologia negli Stati Uniti, ha studiato televisione e cinema all'Accademia di Monaco, dove oggi insegna. Oltre a essere regista, è una affermata scrittrice. Tra i suoi film: *Mitten ins Herz* (1983), *Im innern des Wals* (1984), *Uomini* (1985), *Paradies* (1986), *Money* (1989), *Lei, io... & lui* (1988), *Happy Birthday, detective!* (1992), *Nackt* (2002), *The Fisherman and His Wife* (2005).

Doris Dörrie (Hannover, 1955), after studying acting, philosophy and psychology in the USA, studied at the Academy of Television & Film, Munich, where she currently teaches. A celebrated director and writer, her prize-winning films include: *Straight Through the Heart* (1983), *Inside the Belly of the Whale* (1984), *Men* (1985), *Paradise* (1986), *Me and Him* (1988), *Money* (1989), *Happy Birthday!* (1992), *Naked* (2002) and *The Fisherman and His Wife - Why Women Never Get Enough* (2005).

Festival e premi/Festivals and Awards

Berlinale 2007; Berlin in Athens 2007; Budd. Film Festival Singapore 2007; Budd. Film Festival Hilvsum Netherlands 2007; Silver Docs Washington 2007; Auckland Film Festival New Zealand 2007; Christchurch Film Festival New Zealand 2007

"Il modo in cui ogni individuo si relaziona con gli ingredienti che gli servono per preparare il pasto dice molto della sua personalità. *How to Cook Your Life* insegna come essere più attenti al nostro atteggiamento verso i normali impegni quotidiani, aprendoci gli occhi su una delle occupazioni più belle: il cucinare".

"How people deal with the ingredients that go into their meals says a lot about them. *How to Cook Your Life* teaches us to be attentive to our everyday chores and also opens our eyes to one of life's most beautiful occupations: cooking."

Doris Dörrie