

*the art of*

# Olive à la Coque



Progetto di regia di Tommaso Beneforti - Corso di regia e sceneggiatura III A.A. 2018/2019



# Menu

Screenplay

Page 02

Moodboard

Page 08

Shotlist

Page 18

Storyboard

Page 23

Director's statement

Page 38





# S c r e e n p l a y



# Olive à la Coque

scritto da

Tommaso Beneforti  
&  
Luca Bertelli

tratto dall'omonimo racconto  
scritto da Tommaso Beneforti

Copyright 2019

Tommaso Beneforti  
+39 331 9709647  
tombeneforti@gmail.com  
Viale Arcadia, 43  
Pistoia (PT) 51100

SHOOTING SCRIPT

1st Draft - Gen. 22, 2019  
2nd Draft - Feb. 22, 2019  
3rd Draft - Mar. 03, 2019  
4th Draft - Mar. 06, 2019  
5th Draft - Mar. 10, 2019  
6th Draft - Mar. 14, 2019



1.

1 EST. INGRESSO RISTORANTE - GIORNO

Il cartello "Chiuso" è appeso alla vetrata d'ingresso, una mano lo gira svelando la scritta "Aperto".

2 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO

I menù sono poggiati sulla mensola. SI SENTONO FLEBILI RUMORI DI CLIENTI CHE ENTRANO E SEDIE CHE SI SPOSTANO. Le mani della Cameriera prendono dei menù dalla pila.

MONTAGGIO DI IMMAGINI

I Clienti leggono i menù, la Cameriera (24) bionda, con i capelli raccolti, snella, con la divisa scura, scrive gli ordini sul taccuino e va in cucina.

CAMERIERA (O.S.)

Comanda!

Il CUOCO attacca il foglietto alla bacheca, dà alcune indicazioni all'Aiuto-Cuoco. I due cucinano.

L'Aiuto-Cuoco posa dei piatti sul bancone e fa per suonare il campanello. Il Cuoco lo ferma, pulisce il grasso sul piatto, finisce di decorarlo con una foglia di prezzemolo e SUONA IL CAMPANELLO. La Cameriera prende il piatto e va in sala.

In sala, il Titolare (55), con una faccia severa ma cordiale all'occorrenza, fa accomodare dei clienti, stappa una bottiglia di vino e schiocca le dita verso la Cameriera.

CAMERIERA (O.S.)

Comanda!

L'Aiuto-Cuoco SUONA IL CAMPANELLO, sbuffa e si passa una mano sulla fronte. Sul bancone, tre piatti.

CAMERIERA (O.S.)

Comanda!

L'Aiuto-Cuoco posa dei piatti sul bancone e se ne va, il Cuoco gli fa cenno di suonare il campanello, l'Aiuto-Cuoco torna indietro e lo SUONA.

In sala, tutti mangiano soddisfatti.

3 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO

Il Titolare sta stappando una bottiglia di vino per il Cliente del tavolo 4.

La porta d'ingresso si apre, LA CAMPANELLA SUONA.

Il Titolare butta un'occhiata rapida verso l'ingresso.

(CONTINUA)

(SEGUE)

2.

LA BOTTIGLIA SI STAPPA con sorpresa del Titolare che, colto alla sprovvista, si avvia bruscamente verso l'entrata, abbandonando il Cliente 4.

TITOLARE

(nervoso)

Buonasera!

Sulla mensola, la pila dei menù è dimezzata.

TITOLARE (O.S.)

Piacere! Prego, si accomodi!

(alla Cameriera)

Sabina, porta un menù!

La Cameriera prende un menù e lo porta al tavolo.

CUT TO

4 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO

Il Cuoco, Olive (36) alto, estremamente magro e con i capelli castani, passa il panno sul passe.

L'Aiuto-Cuoco, Terrì (23) basso, smilzo, con qualche brufolo, finisce di decorare una crema con dei frutti di bosco poi fa per portare il piatto al passe.

Il Titolare irrompe in cucina guardando il telefono.

Terrì si blocca con il piatto in mano.

TITOLARE

(indicando la sala)

C'è una *mystery client*!

TERRÌ

Una che?

Olive si affaccia all'oblò e vede La Cliente Misteriosa, una donna snob sulla quarantina, seduta al tavolo, si mette gli occhiali e apre il tablet guardandosi attorno.

TITOLARE (O.S.)

Si fingono clienti qualsiasi ma vengono a valutare il servizio!

Il Titolare mostra, sullo schermo, un articolo del sito "Mystery Restaurant" con un commento negativo ad un pub.

TITOLARE (CONT'D)

La scorsa settimana, hanno fatto chiudere il pub di mio cugino!

Terrì inizia ad iperventilare.

(CONTINUA)

(SEGUE)

3.

TITOLARE (CONT'D)  
(andando verso la porta)  
Dovete essere impeccabili!

OLIVE  
(spavaldo)  
Cosa ha ordinato?

TITOLARE  
(affranto)  
...la Cayeron.

Il Titolare torna in sala.

Olive è entusiasta. L' Aiuto-Cuoco trema sempre di più  
finché il dolce non gli cade di mano.

5 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

SI SENTE UN PIATTO ROMPERSI IN CUCINA.

Il Cliente 4 si sporge, la Cliente Misteriosa alza gli  
occhi dal tablet.

CUT TO

6 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO

Olive apre una mensola, prende un grosso strumento  
cilindrico nascosto all'interno di un tessuto.

Terrì si alza da terra e poggia lo strofinaccio pieno di  
crema e cocci sul lavandino.

Olive mette il misterioso strumento sul tavolo, toglie di  
colpo il tessuto e rivela la *Padentola*, un attrezzo misto  
tra una pentola e una padella con delle strane valvole e  
sfiatatoi, tutto visibilmente saldato alla buona.

Terrì la guarda atterrito.

OLIVE  
(a Terrì)  
Questa volta andrà tutto bene...  
(pausa)  
...se tu ti occupi delle verdure!

Terrì non distoglie lo sguardo dalla *Padentola*.

OLIVE (CONT'D)  
Al lavoro!

TERRÌ  
Sì, Chef!

Olive è infastidito dalla risposta.

CUT TO

4.

7 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO

MONTAGGIO DI IMMAGINI

Terrì taglia porri, sedani e carote.

Olive riempie la *Padentola* d'acqua e la mette sul fuoco.

Terrì guarda intimidito mentre gira, incerto, il mestolo  
in una pentola.

Olive indossa degli occhiali protettivi e dei guanti di  
gomma. Con un contagocce, unisce un liquido blu con un  
altro liquido colorato in un becker.

Versa il tutto nella *Padentola*.

Terrì inforna due stampini con un po' di verdure.

Olive, adagia un'anguilla, sulla parte superiore della  
*Padentola* e la copre col coperchio di vetro.

Chino sullo strumento, regola le valvole.

Terrì lo controlla, intimorito.

8 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO

Olive sta montando energicamente una salsa con le fruste.

LA *PADENTOLA* EMETTE UN FISCHIO INTONATO.

OLIVE  
Terrì, io devo finire la salsa!  
Quando senti tre note differenti,  
gira la valvola grande, capito?

TERRÌ  
Sì, Chef!

Terrì si avvicina allo strumento come ad una bestia  
feroce.

La Cameriera entra con quattro piatti sporchi in mano.

CAMERIERA  
Tavolo 4, quanto per il dolce?

Terrì si immobilizza, si gira verso il lavandino e vede i  
cocci e la crema nello strofinaccio, abbandonati lì.

Terrì balza via dal piano cottura, prendendo un piatto.

La Cameriera fissa i due cuochi, sbigottita, lascia i  
piatti nel lavandino e se ne va.

IL FISCHIO DELLA *PADENTOLA* CAMBIA DI TONO UNA VOLTA.

(CONTINUA)

(SEGUE)

5.

Olive, montando ritmicamente la salsa, si gira a guardare Terrì che tenta di sformare la crema sul piatto.

OLIVE  
Terrììì-ì!

TERRÌ  
Ce la faccio, *Chef!*

IL FISCHIO CAMBIA TONO PER LA SECONDA VOLTA.

Olive vede il vapore fuoriuscire, poi, Terrì che agita lo stampino della crema, con entrambe le mani.

Con dispiacere, Olive guarda la salsa, poi la *Padentola*. Dalla fronte, gli scende una goccia di sudore.

IL FISCHIO CAMBIA TONO IN UN'ULTIMA, INQUIETANTE, NOTA.

Olive chiude gli occhi in uno sforzo, getta tutto e si fionda verso la *Padentola*, afferra una valvola e la gira.

IL FISCHIO SI INTERROMPE LENTAMENTE.

Terrì, con un colpo secco, sforma malamente la crema sul piatto.

Olive, si lancia sulla salsa e riprende a montare.

9 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

La Cliente Misteriosa si guarda intorno, nota che il Titolare la sta fissando.

I due si sorridono imbarazzati e distolgono lo sguardo.

La Cliente Misteriosa guarda l'orologio da polso e picchietta insistentemente le dita sul tavolo.

Il Titolare deglutisce amaro.

10 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

Nonostante Olive continui a montarla, la salsa rimane la stessa: un liquido giallo leggermente spumoso.

Olive fa un ultimo sforzo velocizzando il moto del braccio.

Terrì finisce il dolce, quasi lanciando l'ultimo frutto e SUONA IL CAMPANELLO.

TERRÌ  
Ci sono, *Chef!*

Di colpo, Olive svuota la ciotola nell'immondizia.

(CONTINUA)

(SEGUE)

6.

OLIVE  
(furioso)  
Piantala con 'sto "*Chef!*"!

Olive passa fruste e ciotola a Terrì che impallidisce.

Entra la Cameriera, prende il dolce e torna in sala.

11 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

La Cameriera con il dolce in mano, si avvia al tavolo 4.

La Cliente Misteriosa, la chiama con una mano.

La Cameriera lancia il dolce davanti al perplesso Cliente 4, e torna verso la donna ma prima che possa parlare, viene anticipata dal Titolare.

TITOLARE  
Sì?

CLIENTE MISTERIOSA  
(indicando l'orologio)  
Quanto manca? Sa, avrei fretta...

TITOLARE  
Vado subito a controllare.

Rosso in volto, il Titolare si avvia in cucina.

12 INT. CUCINA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

Il Titolare entra e vede Olive, guanti neri, paraocchi e due enormi pinze di ferro, che estrae l'anguilla dalla fumante *Padentola* e Terrì che monta la salsa come un matto.

TITOLARE  
Dovete servire!

Olive taglia l'anguilla e la impiatta.

OLIVE  
Tre minuti!

TITOLARE  
Quella se ne va!

Terrì alterna brevi pause con veloci montature di fruste.

Olive apre il forno ed estrae la teglia con i gratin di verdure.

OLIVE  
Terrì, la salsa?

(CONTINUA)

(SEGUE)

7.

TERRÌ  
(nel panico)  
Non monta...!

TITOLARE  
Al diavolo, la salsa!

Il Titolare SUONA IL CAMPANELLO.

Olive impiatta le verdure.

Terrì continua a montare, sporcandosi di salsa.

La Cameriera entra, il Titolare le indica il piatto sul passe.

Olive, pulisce il piatto per prendere tempo.  
Terrì chiude gli occhi per lo sforzo.

TITOLARE  
(alla Cameriera)  
Servila!

La Cameriera prende il piatto.

TERRÌ  
(urlando)  
Chef!

Terrì passa la ciotola a Olive, il Cuoco afferra il piatto bloccando la Cameriera e, con un gesto rapido e preciso, spalma una cucchiata di salsa, completando la *Cayeron*.

Il Titolare spinge in sala la confusa Cameriera.

TITOLARE  
(a Olive)  
Com'era?

OLIVE  
(ansimando)  
Non l'ho assaggiata.

13 INT. SALA RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

La Cameriera si avvia al tavolo con la *Cayeron*.

La Cliente Misteriosa osserva, incuriosita, il piatto.

Dalla Cucina, Olive, Terrì e il Titolare, spiano la scena dall'oblò sulla porta.

La Cliente taglia e mangia un boccone, mastica con attenzione e fa un'espressione soddisfatta.

Terrì abbraccia Olive e il Titolare alza i pugni in una silenziosa esultanza.

8.

14 INT. INGRESSO RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

La Cameriera, alla cassa, esulta verso la cucina.

Il Titolare le risponde con un pollice alzato.

Il Cliente 4 arriva alla cassa per pagare.

CAMERIERA  
(distratta)  
È stato tutto di suo gradimento?

CLIENTE 4  
(pagando)  
Il dolce non era all'altezza.

La Cameriera lo guarda spiazzata e gli passa il resto.

CLIENTE 4  
Peccato.

Il Cliente 4 se ne va.

15 EST. INGRESSO RISTORANTE - GIORNO -- IN CONTINUITÀ

Il Cliente 4 si ferma davanti alla porta, si mette gli occhiali ed estrae il tablet.

Sullo schermo, una pagina del sito "*Mystery Restaurants*".

Il Cliente 4 compone qualcosa e sullo schermo appare la scritta:

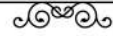
*Dessert e servizio mediocri.*

Il Cliente 4 chiude il tablet e se ne va.

La *Padentola* svampa lentamente sul fornello spento.

FINE

TITOLI DI CODA



# M o o d b o a r d



# Il Ristorante



Il ristorante ha uno stile europeo, ben tenuto e ordinato nella sua rusticità. È un posto accogliente, classico e caldo. Il proprietario è un grande appassionato di vini e gli piace esporli in sala.



# La Cucina

La cucina è la classica in alluminio.  
È il regno di Olive ed è, quindi, maniacalmente ordinata, pulita ma con qualche bizzarro elemento fuori posto. Non completamente asettica e priva di colori.  
È un luogo in cui si avverte un forte senso di pericolo controllato.



# Il Menu



I piatti creati da Olive Ardent sono combinazioni di varie e differenti culture europee, sia per la preparazione che per la struttura del pasto (antipasto, primo, secondo e dolce).

Ogni singola portata rappresenta il suo estro, la sua confusione mentale e la ricerca della propria identità culinaria.

Un disordine metodico, una tecnica bizzarra e un'eleganza pittoresca.



# Il Cuoco



Olive Ardent è un cuoco prima di diventare uno chef. Ma se in cucina c'è lui al comando, ci tiene a differenziarsi dal resto della sua brigata. La giacca da chef è fondamentale per distinguerlo e dargli un grado di importanza maggiore rispetto ad un "semplice" grembiule da cuoco. Si potrebbe regolare una gradazione di grigi o il netto contrasto bianco/nero per enfatizzare l'equivocità del personaggio.

# L'Aiuto Cuoco



Terri è nel posto sbagliato con la persona giusta.

Studiante di geologia, in quanto nipote del titolare, è costretto a lavorare in cucina per evitare di “non fare niente nella vita” (cit.).

È un ragazzo fragile e si vede da come si veste: abbinamenti insicuri, distratti e mal stirati.

È talmente fuori luogo che non gli è stata nemmeno affidata una divisa da Olive. Arriva a lavoro e s’infilava il grembiule sopra qualsiasi cosa stesse già indossando.

# La Cameriera

Ha anche un nome ma non molti lo ricordano (tranne, all'occasione, il suo Titolare).

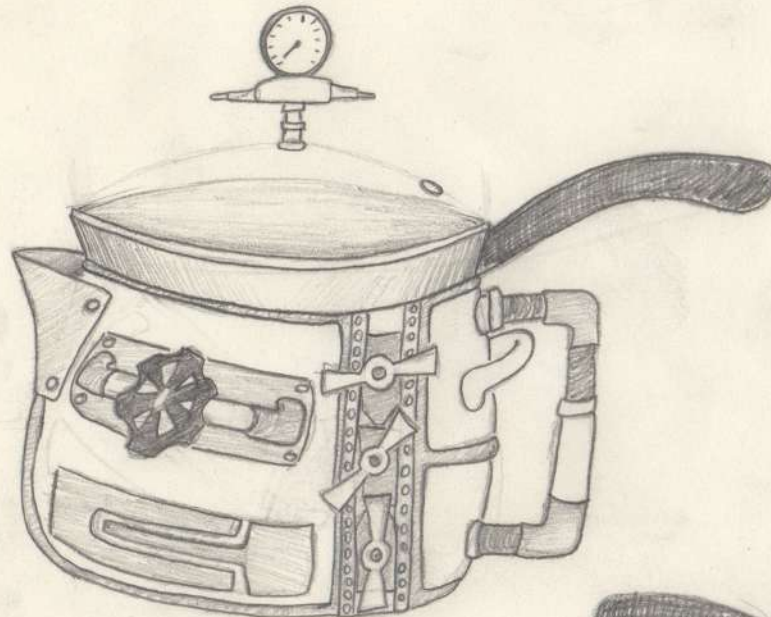
Con questo lavoro si paga l'università ed è molto decisa e ambiziosa.

Porta una rigida coda di cavallo e una divisa che la fa sentire ancora più schiava di un lavoro che non le interessa e che non intende continuare a fare se non per un mero interesse economico.

Quando i suoi cuochi sono rapidi, lei consegna i piatti e basta.



# La Padentola

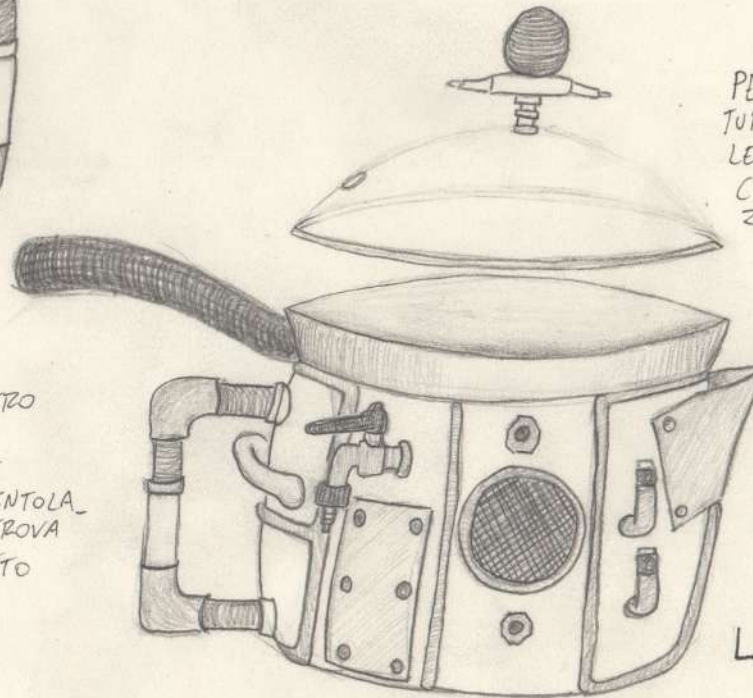


LATO SINISTRO

SUL LATO DESTRO CI SONO, INVECE, TUTTE LE VARIE PRESE D'ARIA, COMPRESA QUELLA CENTRALE CON UN ENORME FILTRO ROTONDO COME QUELLO DELLA MACCHINETTA DA CAFFÈ. VICINO AL BECCUCCIO, DUE SFIATATOI PER REGOLARE LA PRESSIONE DEL VAPORE ALL'INTERNO DELLA PENTOLA. NELLA PARTE INFERIORE, VICINO AI TUBI LATERALI, SI TROVA UNA PLACCA DI FERRO E SOPRA DI ESSA UN RUBINETTO DI EMERGENZA PER FAR FUORIUSCIRE TUTTA L'ACQUA IN CASO DI NON RUSCITA DELLA PREPARAZIONE.

L'IDEA GENERALE DI QUESTO STRUMENTO È DI UN ATTREZZO DA CUCINA RAFFAZZONATO MA FUNZIONALE CHE UNISCE ELEMENTI CLASSICI DELLA PENTOLA A PRESSIONE, DELLA ~~MOKA~~ MOKA, DELLO SCALDABAGNO E DELL'IMPIANTO DEL GAS, MANTENENDO LA STRUTTURA DI BASE DELLA PADELLA E DELLA PENTOLA.

SUL LATO SINISTRO CI SONO TRE VALVOLE A FARFALLA (QUELLE DEL GAS), VERSO L'ESTERNO, UNA SINGOLA VALVOLA A GLOBO CONDOTTA DA UN TUBO E NELLA PARTE INFERIORE, DUE PIACCHE INCROCIATE. IL BECCUCCIO LATERALE SERVE PER INTRODURRE L'ACQUA NELLA PANCIA DELLA PENTOLA E, CON I TUBI AL LATO OPPOSTO, SERVE PER COMPLETARE IL RICHIAMO AD UNA SEMPLICE TAZZA E/O MOKA DA CAFFÈ. IL COPERCHIO SOPRA LA PADELLA È DI VETRO E PRESENTA UN MISURATORE DI PRESSIONE A FORMA DI CAVATAPPI.



PER QUANTO CONCERNE LA BORDATURA DELL'INTERO STRUMENTO (VALE A DIRE LE GIUNTURE IN FERRO CHE INCORNICIANO ALLE SEZIONI DELLA PENTOLA) SERVE PER DARE L'IDEA DI QUALCOSA DI PENSATO, PROGETTATO E ANCHE BEN COSTRUITO MA CHE NECESSITA DI MAGGIORI RINFORZI PER STARE IN PIEDI DA SOLO ED ESSERE COMPLETO.

È IL MOSTRO DI FRANKENSTEIN DELLA CUCINA.

LATO DESTRO

# La Colonna Sonora

## Presentazione del ristorante

Questo brano deve esprimere eleganza, frenesia e sregolatezza.  
Orientarsi verso lo swing e/o il Jazz.

“Sing, sing, sing” by Benny Goodman

“Jitterbug” by Angelo Badalamenti

“Whiplash Overture” by Justin Hurwitz



## Olive e Terrì cucinano la Cayeron

Il brano deve “montare” come la salsa. Deve essere folle e complesso per richiamare la preparazione del piatto.  
Ben accetti i suoni “sovrannaturali” come il theremin o simili.

“In the Hall of the Mountain King” by Grieg

“Drive In” by Jon Brion

“Final Confrontation” by Danny Elfman

# Film di riferimento



**"Ratatouille"**  
2007  
Brad Bird, Jan Pinkava  
Pixar Animation Studios

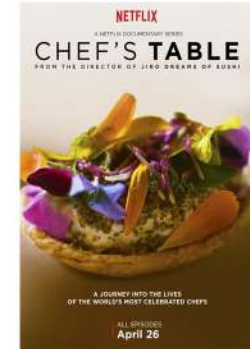


**"Chef"**  
2014  
Jon Favreau  
Aldamisa Entertainment



**"Midnight Diner: Tokyo Stories"**  
2016  
Joji Matsuoka  
Netflix

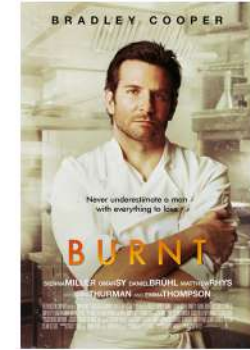
**"Chef's Table"**  
2015  
David Gelb  
Netflix



**"Soul Kitchen"**  
2009  
Fatih Akin  
Corazón International,  
Pyramide Productions



**"Burnt"**  
2015  
John Wells  
3 Arts Entertainment,  
Double Feature Films





# Shotlist

Olive à la Coque - regia di Tommaso Beneforti / direzione della fotografia Arianna Macherelli

## SCENA 7 - "Olive e Terri cucinano la Cayeron."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
1	7.1	INT	DETT	level	50mm	static	Mani TERRÌ	<i>Coltello Terri taglia le verdure.</i>
2	7.2	INT	TOT	eye level	24mm	static	OLIVE & TERRÌ	<i>Olive porta Padentola, Terri lo guarda.</i>
3	7.3	INT	PP	eye level	50mm	static	TERRÌ	<i>Olive porta Padentola, Terri lo guarda.</i>
4	7.4	INT	DETT	high	24mm	static	Mani OLIVE	<i>Olive indossa i guanti.</i>
5	7.5	INT	PART	level	24mm	static	Occhi OLIVE	<i>Olive indossa gli occhiali.</i>
6	7.6	INT	PP	level	24mm	static	OLIVE	<i>Olive mischia liquido nel becker.</i>
7	7.7	INT	MB	high	24mm	static	OLIVE	<i>Olive versa liquido nella Padentola</i>
8	7.8	INT	MB	eye level	24mm	static	TERRÌ	<i>Terri inforna le verdure.</i>
9	7.9	INT	MB	level	35mm	pan right	OLIVE -> TERRÌ	<i>Olive adagia anguilla, Terri lo guarda.</i>
10	7.10	INT	PP	eye level	35mm	static	OLIVE	<i>Olive gira manopola Padentola.</i>
11	7.11	INT	DETT	level	24mm	static	Mani OLIVE	<i>Olive gira manopola Padentola.</i>

## SCENA 8 - "La maledizione della maionese."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
12	8.1	INT	DETT -> MB	high	35mm	zoom out (post)	Ciotola -> OLIVE	<i>Olive monta salsa.</i>
13	8.2	INT	DETT	level	50mm	static	Padentola	<i>Primo fischio Padentola.</i>
14	8.3	INT	FI -> PP	low	24mm	static	TERRÌ & Padentola	<i>Terri approccia Padentola, entra Cameriera.</i>
15	8.4	INT	PP	eye level	35mm	static	TERRÌ	<i>Terri si gira verso il dolce.</i>
16	8.5	INT	DETT	level	24mm	trucking	Rimasugli dolce	<i>Il dolce nel lavandino.</i>
17	8.6	INT	PPP	eye level	24mm	zoom in (post)	TERRÌ	<i>Overreact di Terri.</i>
18	8.7	INT	PA	level	24mm	static	TERRÌ & CAMERIERA	<i>Terri torna al passe, Cameriera esce.</i>
19	8.8	INT	DETT	low	24mm	static	Padentola	<i>Secondo fischio Padentola.</i>
20	8.9	INT	MB	low	24mm	static	OLIVE	<i>Olive chiama Terri.</i>
21	8.10	INT	MF	eye level	35mm	static	TERRÌ	<i>Terri cerca di sformare dolce.</i>
22	8.11	INT	PA	level	35mm	static	OLIVE & Padentola	<i>Olive guarda Padentola che fischia.</i>
23	8.12	INT	PP	low	24mm	static	OLIVE	<i>Olive guarda la salsa.</i>
24	8.13	INT	P.O.V.	high	24mm	zoom in (post)	Ciotola salsa	<i>Olive guarda la salsa.</i>

25	8.14	INT	MB	high	24mm	static	TERRÌ	<i>Terri tenta di sformare il dolce.</i>
26	8.15	INT	PART	eye level	50mm	static	Occhi OLIVE	<i>Olive fa un ultimo sforzo.</i>
27	8.16	INT	DETT	level	35mm	static	Padentola	<i>Ultimo, inquietante, fischio della Padentola.</i>
28	8.17	INT	DETT	level	50mm	static	Ciotola	<i>Ciotola viene lanciata via.</i>
29	8.18	INT	FI	level	24mm	static	OLIVE & Padentola	<i>Olive lascia ciotola e si lancia su Padentola.</i>
30	8.19	INT	DETT	level	35mm	static	Mano OLIVE	<i>Olive gira la valvola della Padentola.</i>
31	8.20	INT	DETT	level	50mm	static	Padentola	<i>Vapore Padentola si affievolisce.</i>
32	8.21	INT	MB	low	24mm	static	TERRÌ	<i>Terri sforma dolce sul piatto.</i>
33	8.22	INT	DETT	high	35mm	static	Piatto dolce	<i>Il dolce si spappola sul piatto.</i>

## SCENA 9 - "Sguardi imbarazzanti."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
34	9.1	INT	MB	eye level	35mm	static	MYSTERY CLIENT	<i>Mystery Client si guarda attorno.</i>
35	9.2	INT	MF	low	35mm	static	TITOLARE	<i>Il Titolare fissa la Mystery Client. (c)</i>
36	9.3	INT	PA	high	35mm	static	MYSTERY CLIENT	<i>Mystery Client sorride a Titolare. (cc)</i>
37	9.4	INT	PP	eye level	50mm	static	TITOLARE	<i>Titolare reagisce nervoso.</i>

## SCENA 10 - "Piantala con sto Chef!"

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
38	10.1	INT	DETT	level	35mm	static	Ciotola	<i>Olive continua a montare.</i>
39	10.2	INT	PP	level	35mm	static	OLIVE	<i>Olive guarda, rassegnato, la salsa.</i>
40	10.3	INT	DETT	high	35mm	static	Piatto dolce	<i>Terri finisce dolce. (come 8.22)</i>
41	10.4	INT	DETT	level	50mm	static	Campanello	<i>Terri suona il campanello.</i>
42	10.5	INT	MB	eye level	50mm	static	TERRÌ	<i>Terri, soddisfatto, si asciuga il sudore.</i>
43	10.6	INT	DETT -> PP	middle	50mm	tilt up	Ciotola -> OLIVE	<i>Olive, arrabbiato, butta via salsa impazzita.</i>
44	10.7	INT	P.O.V.	level	24mm	static	TERRÌ	<i>Olive ordina a Terri di fare la salsa.</i>
45	10.8	INT	DETT	high	35mm	static	Piatto & CAMERIERA	<i>Cameriera ritira dolce ed esce.</i>



## SCENA 11 - "La fretta del cliente."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
46	11.1	INT	TOT	level	24mm	trucking	Piatto -> C.4 -> M.C.	<i>Cameriera porta dolce a C.4 e va da M.C.</i>
47	11.2	INT	MF	low	35mm	static	TITOLARE	<i>Titolare anticipa Cameriera e parla con M.C.</i>
48	11.3	INT	PP	level	24mm	static	TITOLARE	<i>Titolare, arrabbiato, va in cucina.</i>

## SCENA 12 - "Dovete servire!"

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
49	12.1	INT	TOT	level	24mm	trucking	TITOLARE	<i>Titolare entra in cucina.</i>
50	12.2	INT	MF	low	35mm	static	TITOLARE	<i>Titolare ordina di servire.</i>
51	12.3	INT	MF	level	50mm	static	OLIVE	<i>Olive chiede tre minuti in più.</i>
52	12.4	INT	MB	eye level	24mm	static	TERRÌ	<i>Terri, confuso, monta la salsa.</i>
53	12.5	INT	MB	eye level	35mm	static	OLIVE	<i>Olive chiede la salsa a Terri.</i>
54	12.6	INT	DETT -> PPP	middle	35mm	tilt up	Ciotola -> TERRÌ	<i>Terri dice che la salsa non monta.</i>
55	12.7	INT	MB	low	24mm	static	TITOLARE & Campanello	<i>Titolare suona il campanello.</i>
56	12.8	INT	PP	level	35mm	static	OLIVE	<i>Olive impiatta e guarda Terri.</i>
57	12.9	INT	MB	low	24mm	static	TITOLARE & CAMERIERA	<i>Titolare indica il piatto alla Cameriera. (c)</i>
58	12.10	INT	PPP	eye level	50mm	static	OLIVE	<i>Olive guarda Terri.</i>
	12.11						stessa inquadratura di 12.9	
59	12.12	INT	MB	high	24mm	static	OLIVE & CAMERIERA	<i>Olive trattiene il piatto. (cc)</i>
60	12.13	INT	PP	low	35mm	static	TITOLARE	<i>Titolare, furioso, guarda Olive.</i>
61	12.14	INT	TOT	high	35mm	static	OLIVE & CAMERIERA	<i>Terri lancia salsa a Olive.</i>
62	12.15	INT	DETT	high	35mm	static	Piatto Cayeron	<i>Olive mette la salsa sul piatto.</i>
63	12.16	INT	MF	eye level	35mm	static	TITOLARE & CAMERIERA	<i>Titolare spinge fuori Cameriera.</i>
64	12.17	INT	TOT	eye level	24mm	static	Oblò	<i>Titolare, Olive e Terri guardano fuori.</i>





## SCENA 13 - "Il boccone della verità."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
65	13.1	INT	P.O.V.	level	24mm	static	CAMERIERA & M.C.	<i>Cameriera serve Cayeron a M.C.</i>
66	13.2	INT	PA -> MB	eye level	35mm	trucking	M.C. & CAMERIERA	<i>Cameriera se ne va, M.C. guarda Cayeron.</i>
67	13.3	INT	TOT	eye level	24mm	static	Oblò	<i>Tutti guardano fuori. (come 12.17)</i>
68	13.4	INT	PP	eye level	50mm	static	MYSTERY CLIENT	<i>M.C. mangia Cayeron.</i>

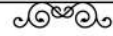
## SCENA 14 - "Il dolce non era all'altezza."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
69	14.1	INT	MB	eye level	35mm	static	CAMERIERA	<i>Cameriera parla con Cliente 4. (c)</i>
70	14.2	INT	MB	eye level	35mm	static	CLIENTE 4	<i>Cliente 4 parla con Cameriera. (cc)</i>
71	14.3	INT	CM	eye level	24mm	static	CAMERIERA	<i>La Cameriera rimane spiazzata.</i>

## SCENA 15 - "Dessert e servizio mediocri."

SHOT #	NAME	INT / EXT	TYPE	ANGLE	LENS	MOVEMENT	SUBJECT	ACTION
72	15.1	EXT	MB	low	35mm	static	CLIENTE 4	<i>Cliente 4 scrive su tablet. (c)</i>
73	15.2	EXT	DETT	high	50mm	static	Tablet	<i>Cliente 4 compone recensione. (cc)</i>
74	15.3	INT	DETT	level	35mm	static	Padentola	<i>La padentola svampa in cucina.</i>



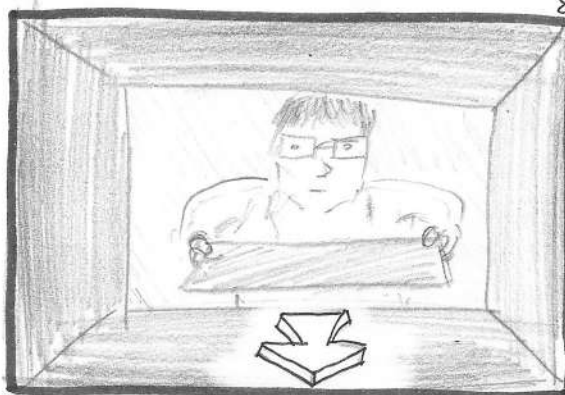
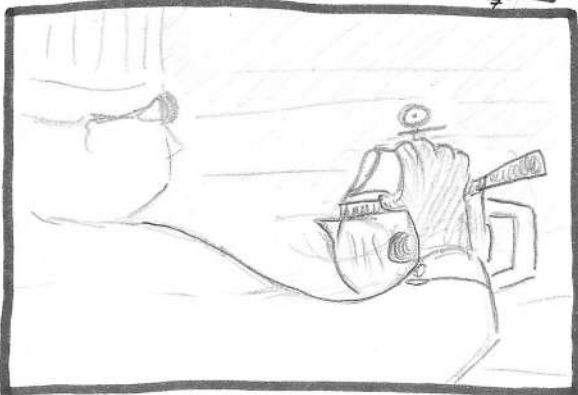
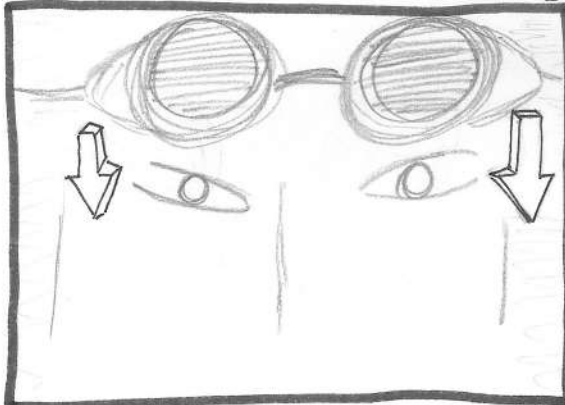
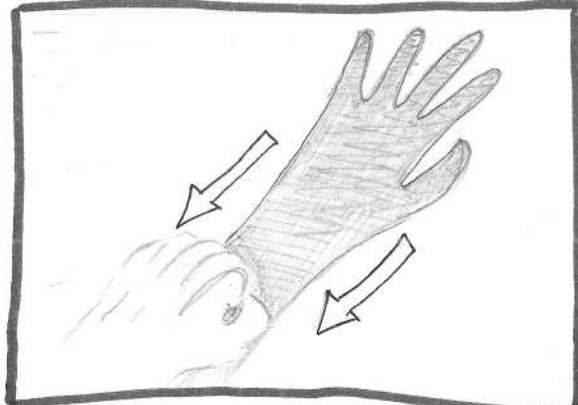
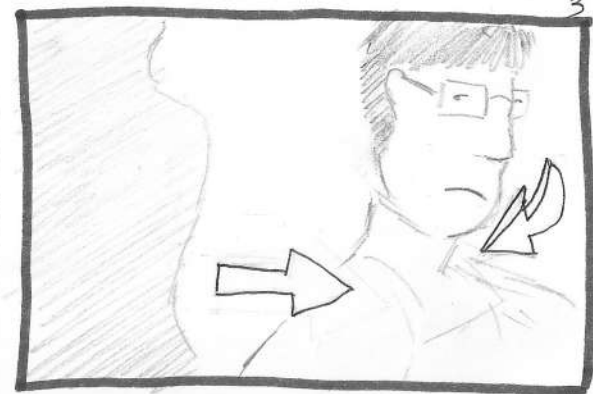
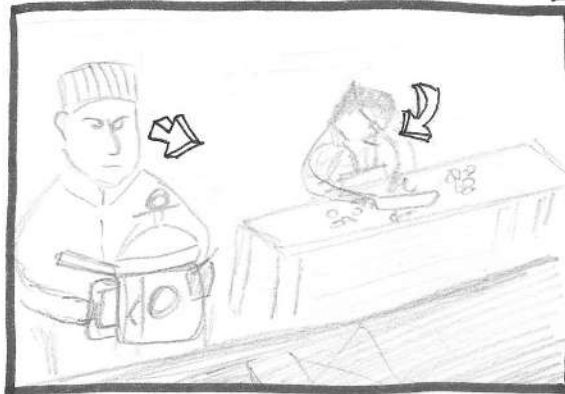
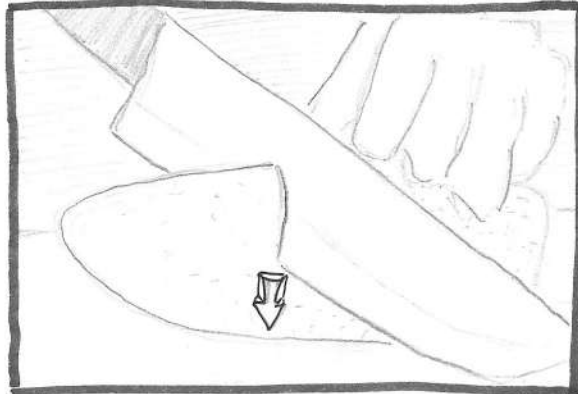


# Storyboard



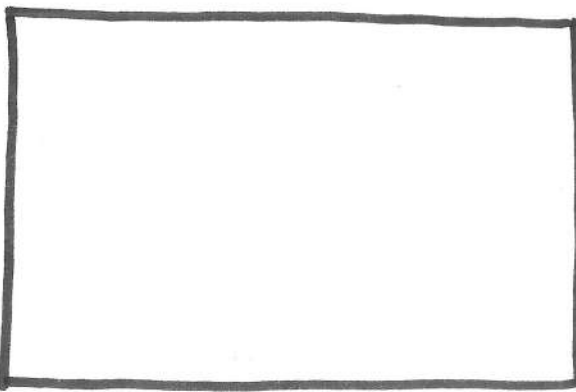
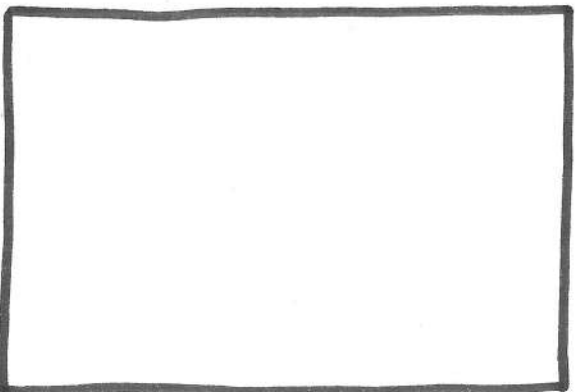
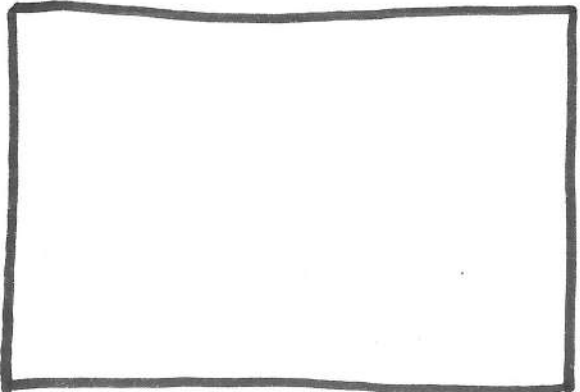
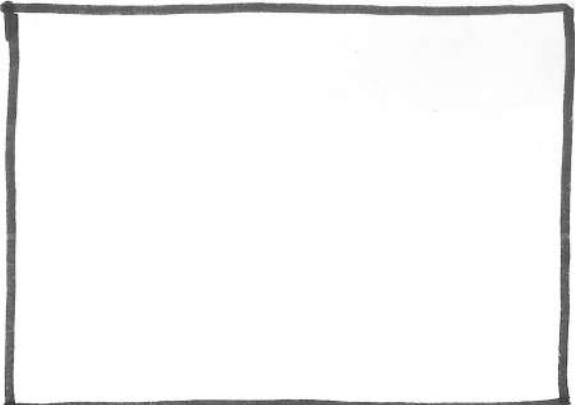
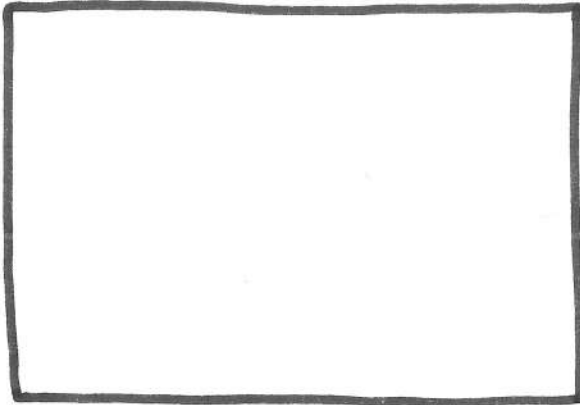
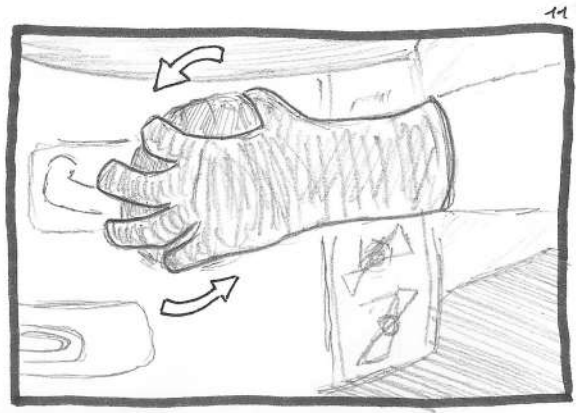
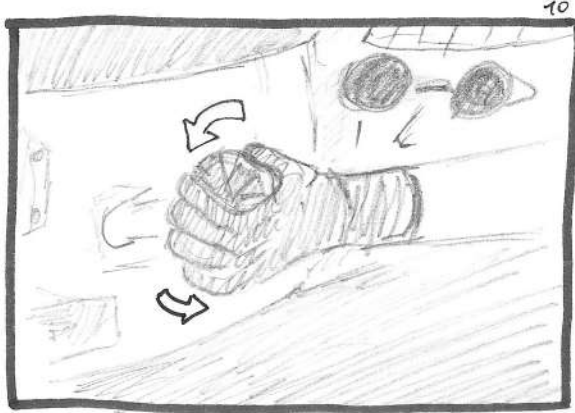


SCENA 7 - MONTAGGIO IMMAGINI: "OLIVE E TERRI CUCINANO LA CAYRON." / 4/8 pps - 40sec



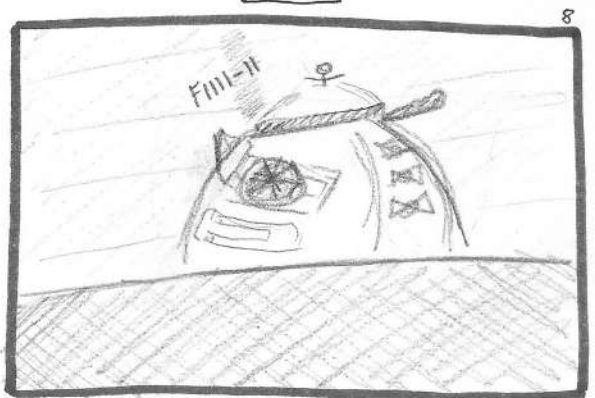
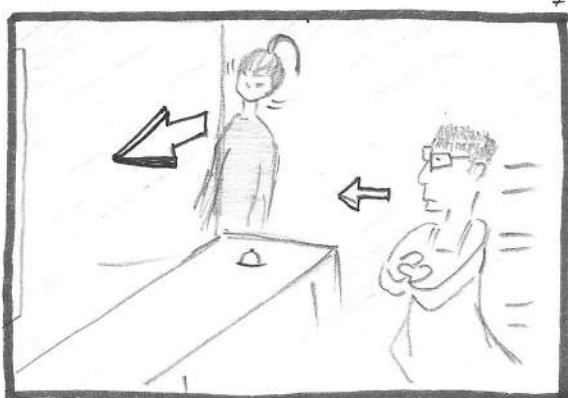
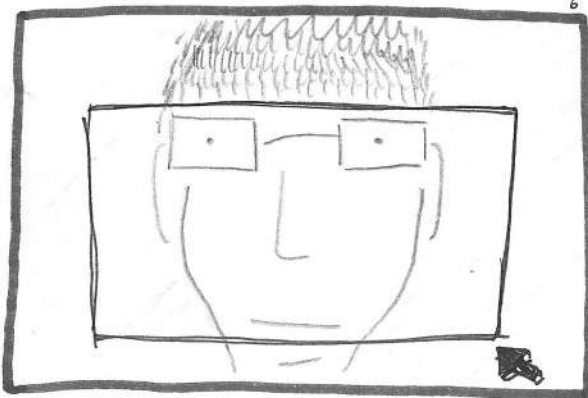
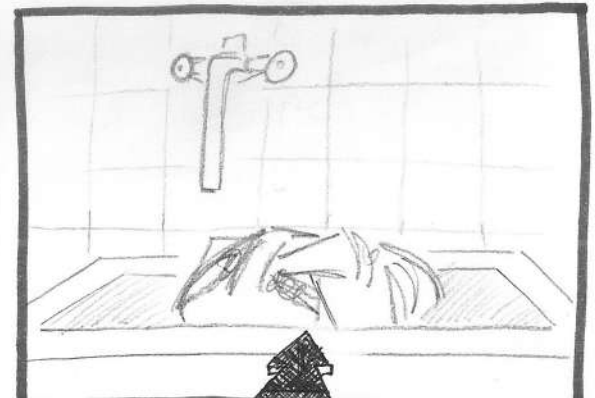
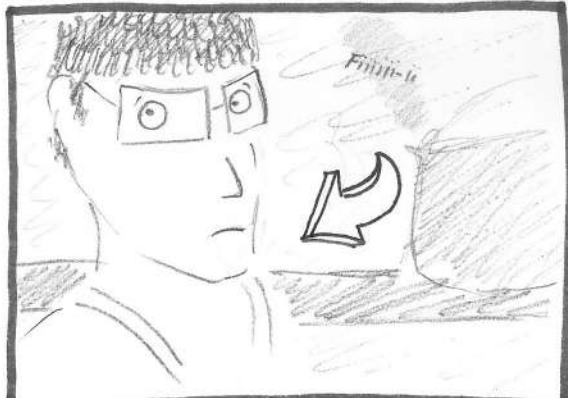
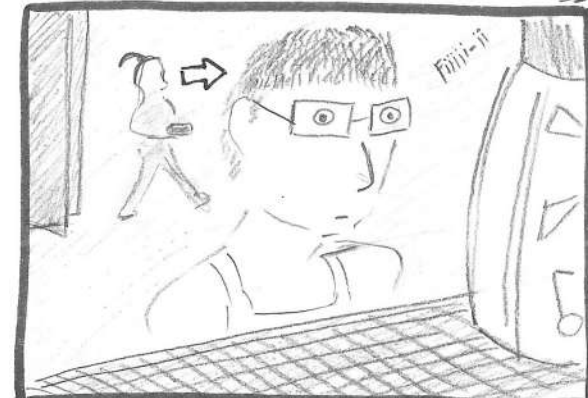
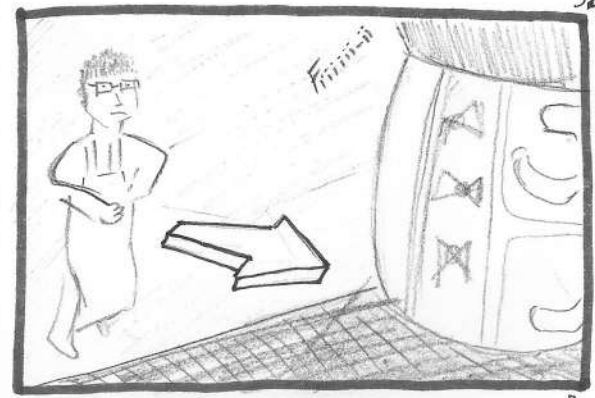
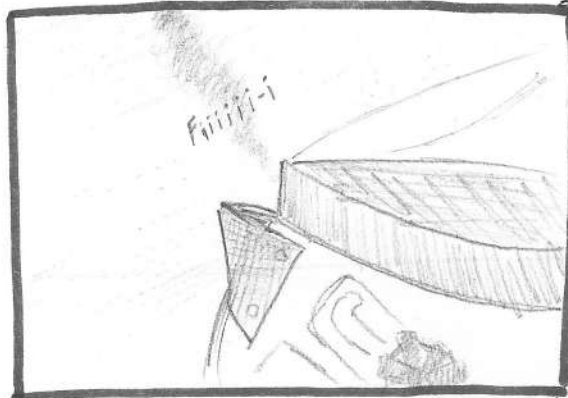
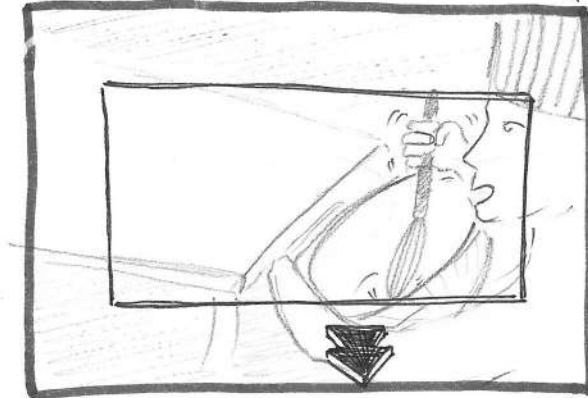
7-1

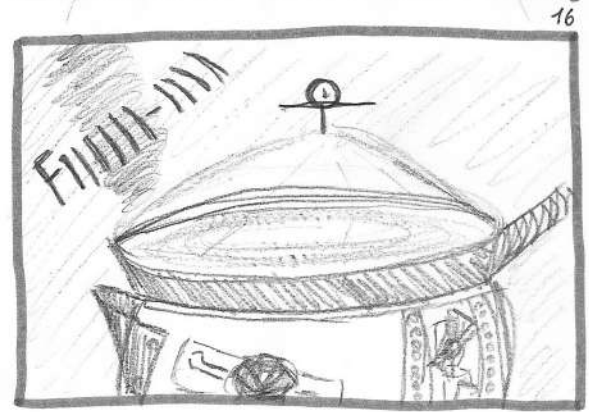
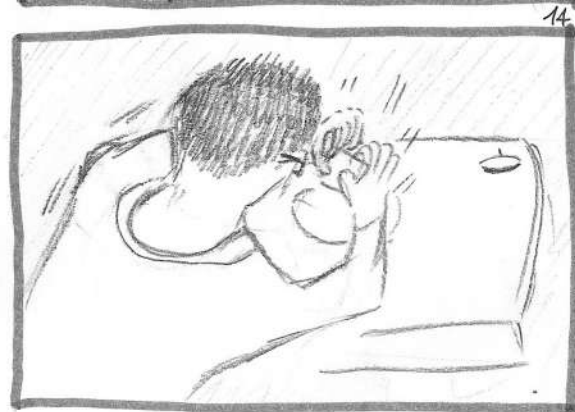
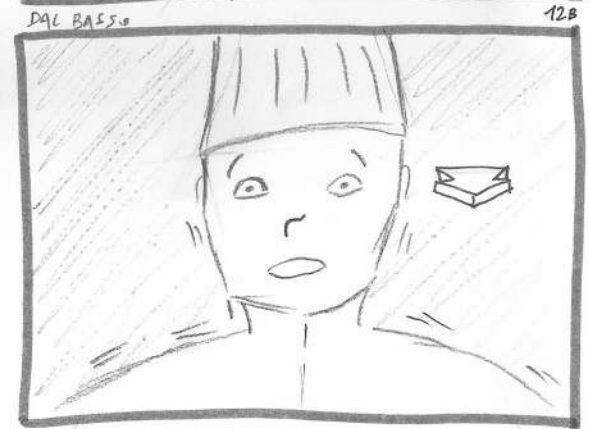
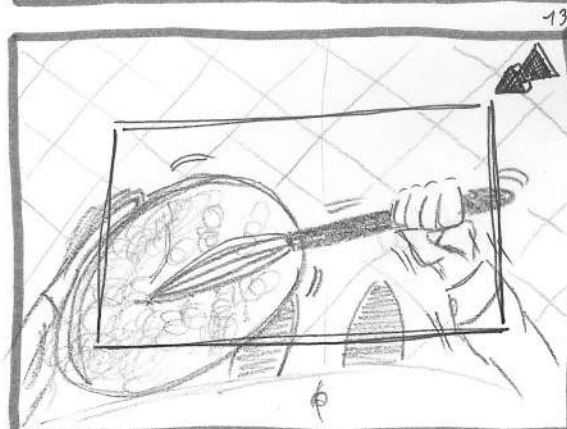
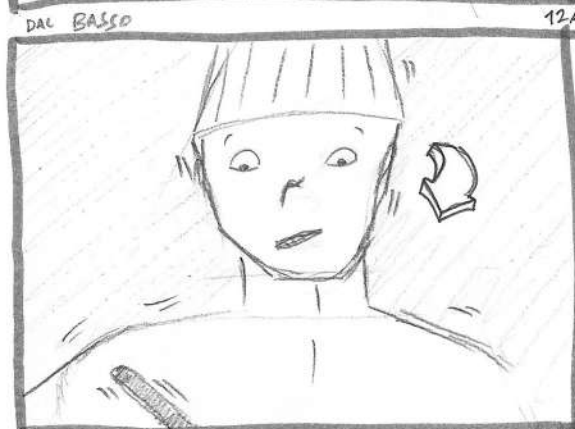
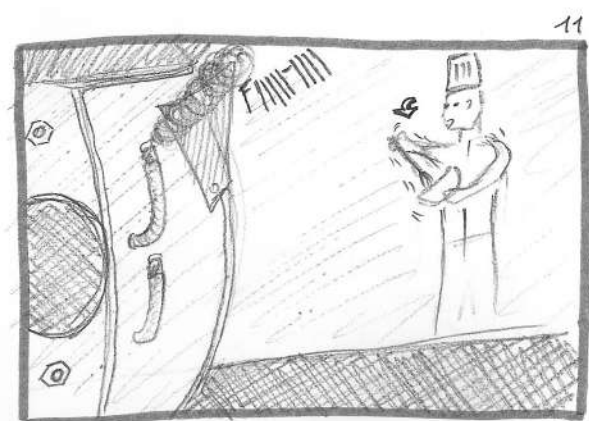
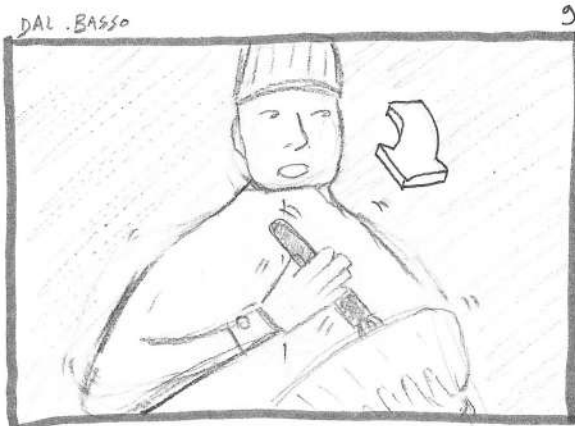






SCENA 8 - "LA MALEDIZIONE DELLA MAIONESE" / 1pgs - 1min



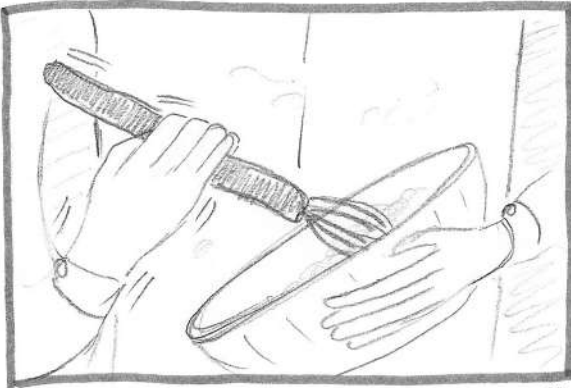


8-2

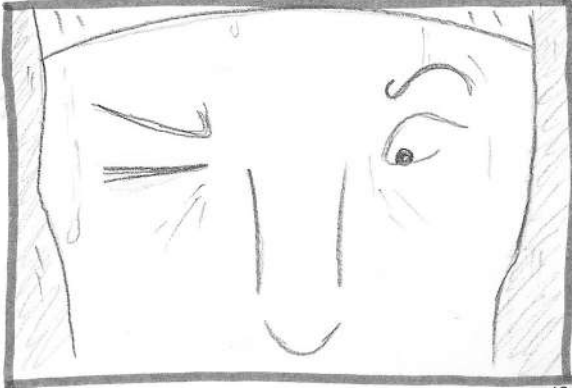




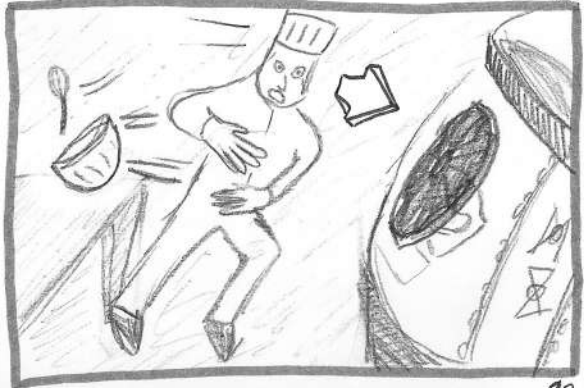
17



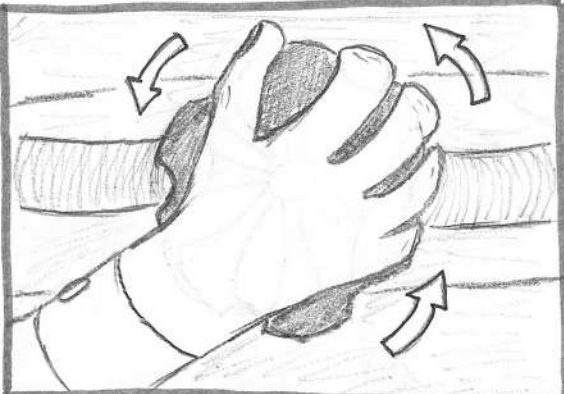
15B



18A



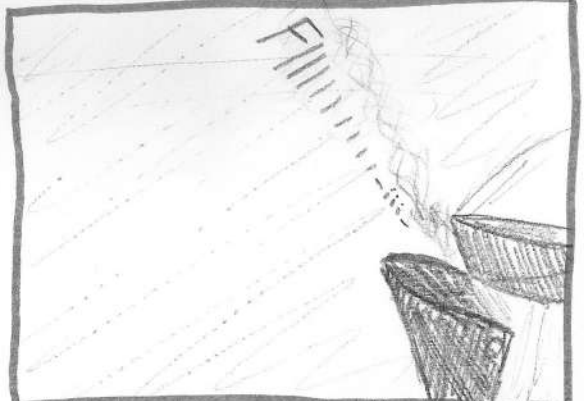
19



18B



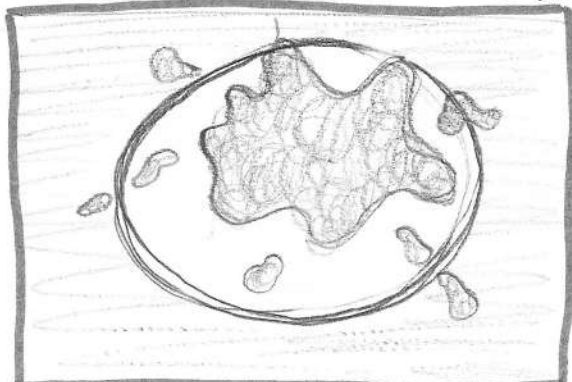
20



21



22



8-3





SCENA 9 - "SGUARDI IMBARAZZANTI." / 2/8 pgs - 15 sec

DAL BASSO

2A

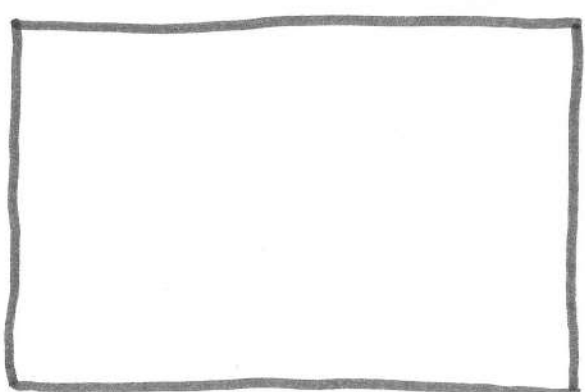
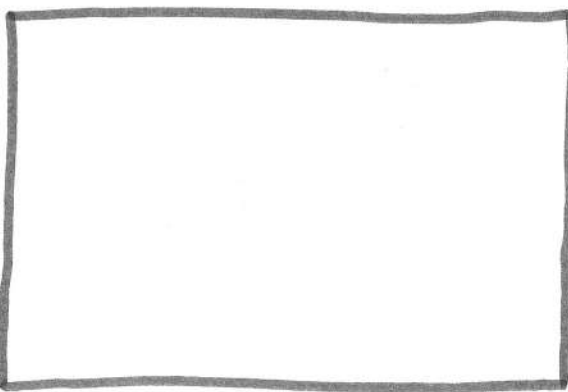
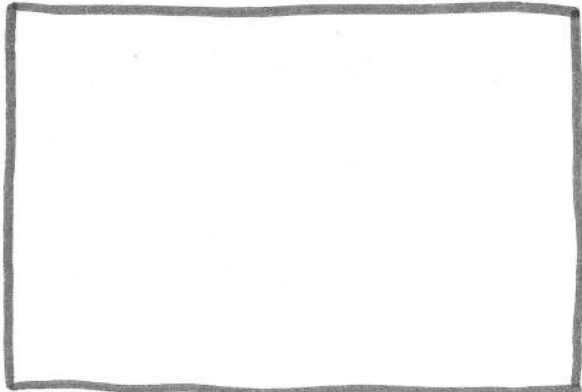
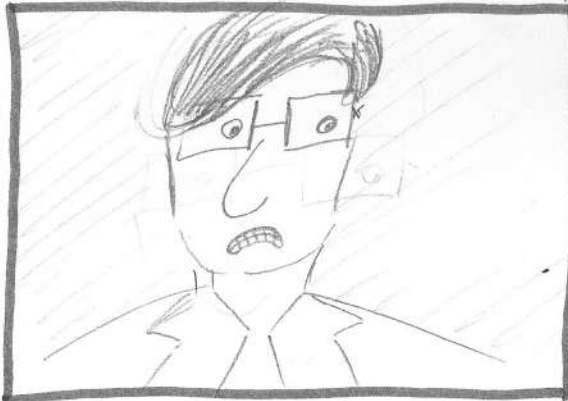
DALL'ALTO

3



2B

4

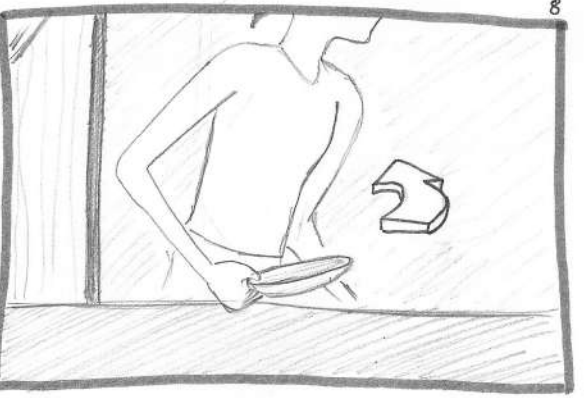
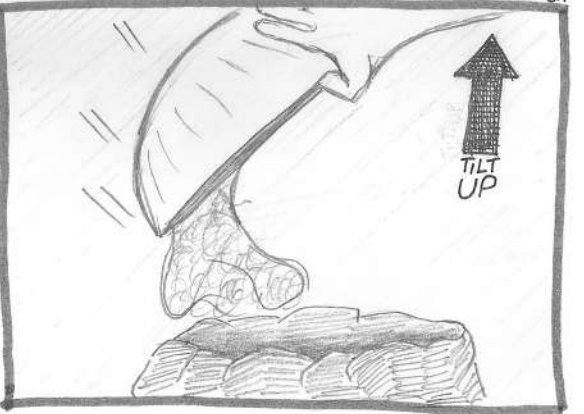
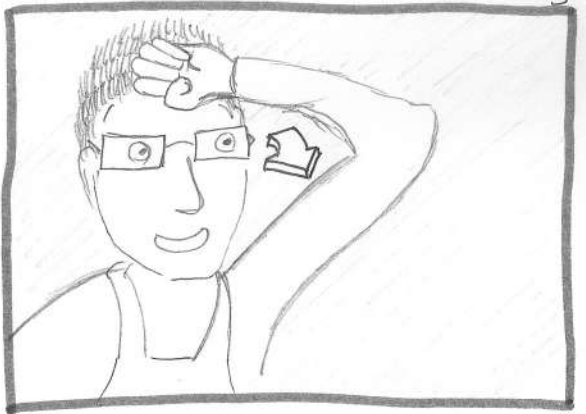
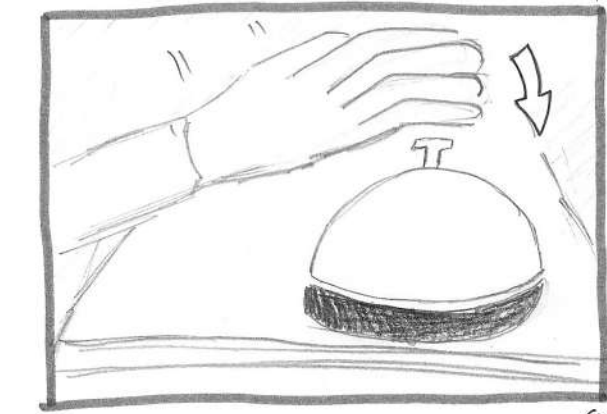
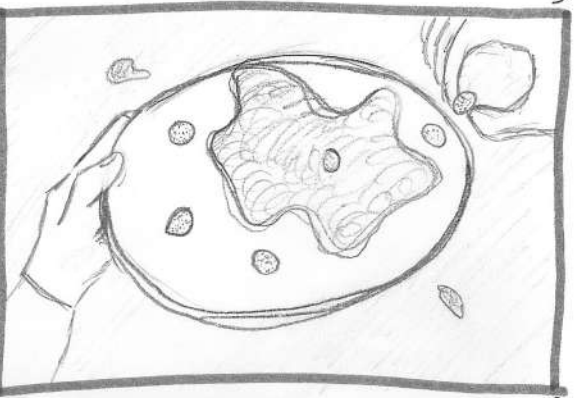
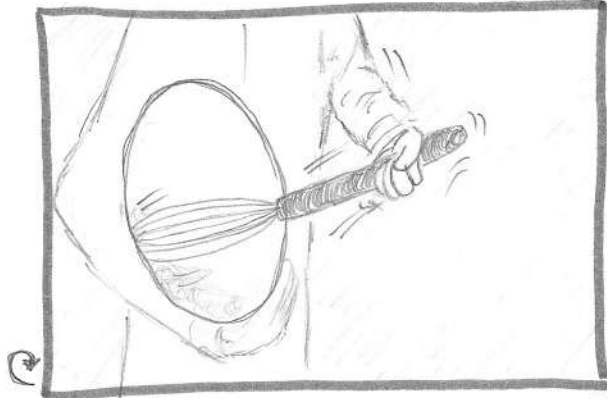


9-7





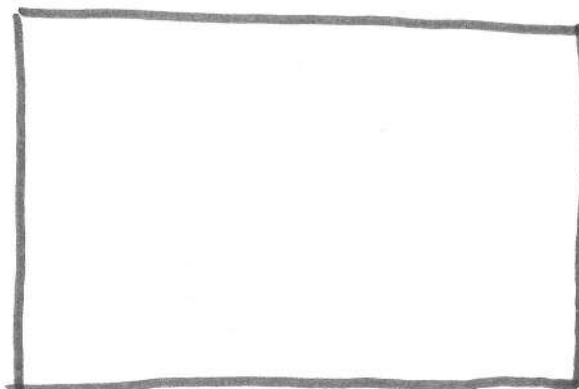
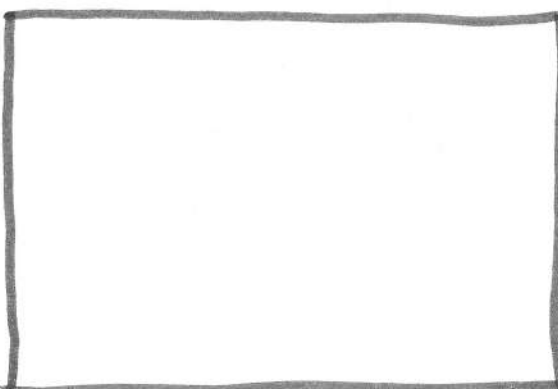
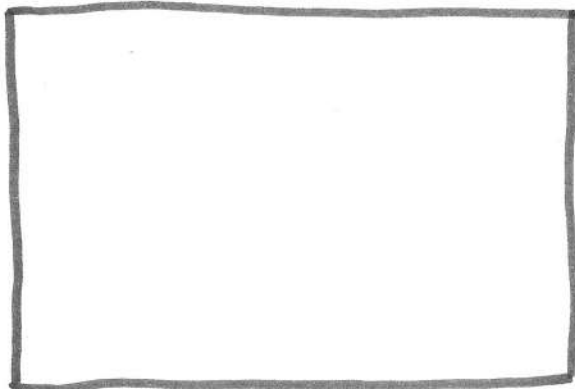
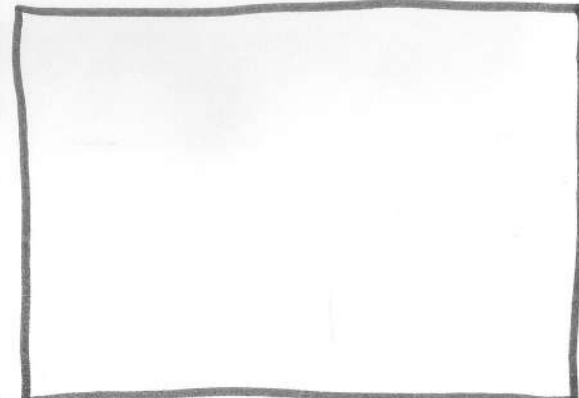
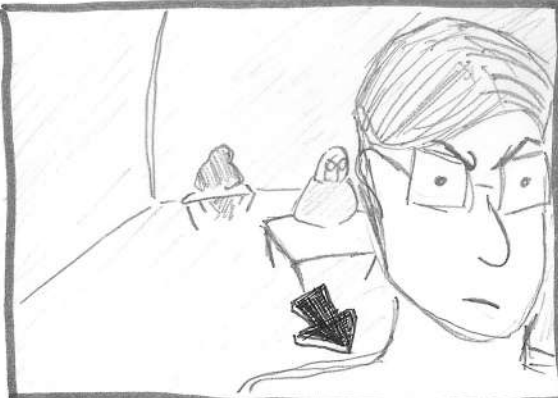
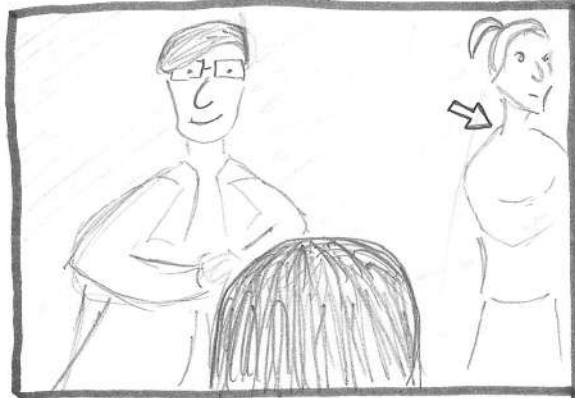
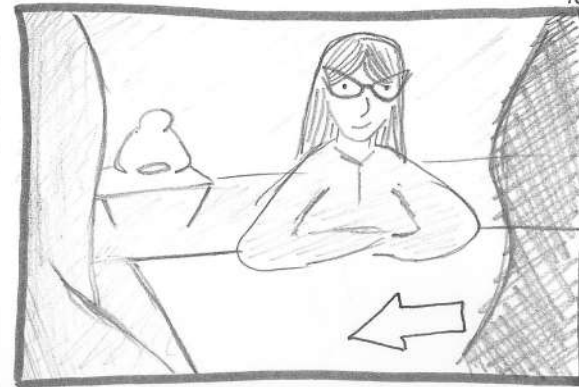
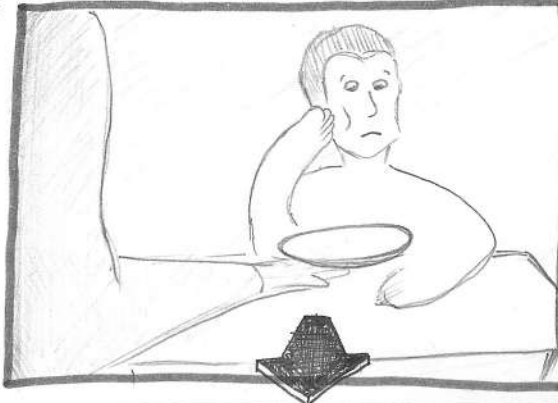
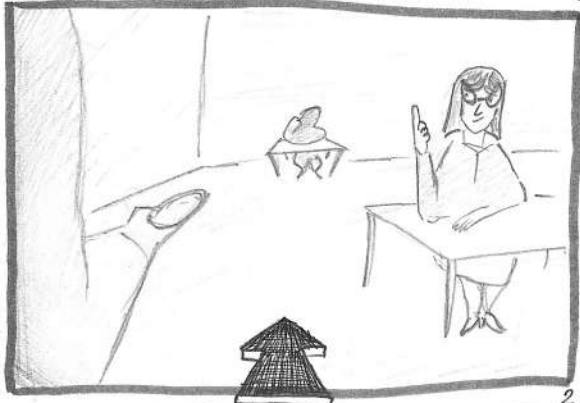
SCENA 10 - "PIANTALA CON STO CHEF!" / 4/8 PPS - 30 sec



10-1



SCENA 11 - "LA FRETTA DEL CLIENTE" / 3/8 pgs - 30 sec

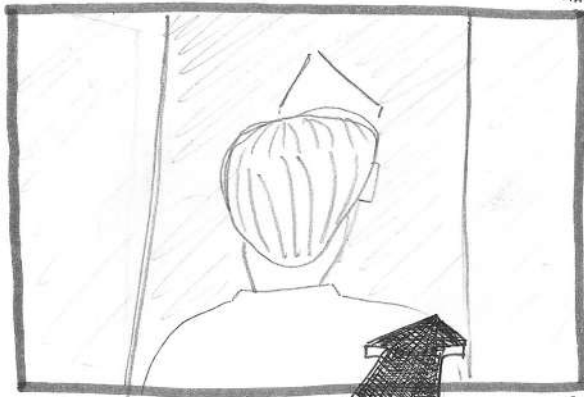


11-1



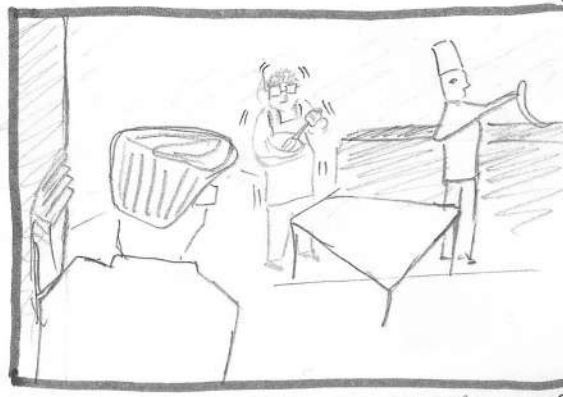


SCENA 12 - "DOVETE SERVIRE!" / 1/4 pgs - 1, 10 min



1A

3



1B

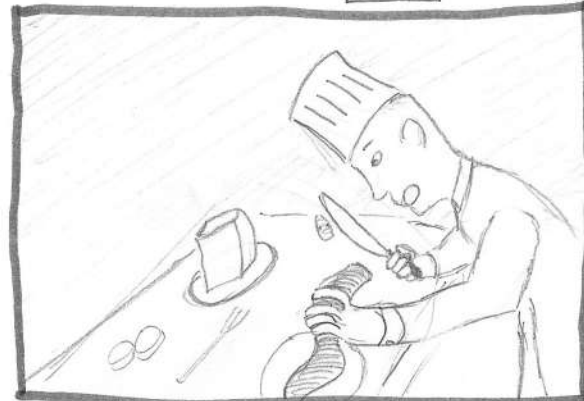
DAL BASSO

2B



DAL BASSO

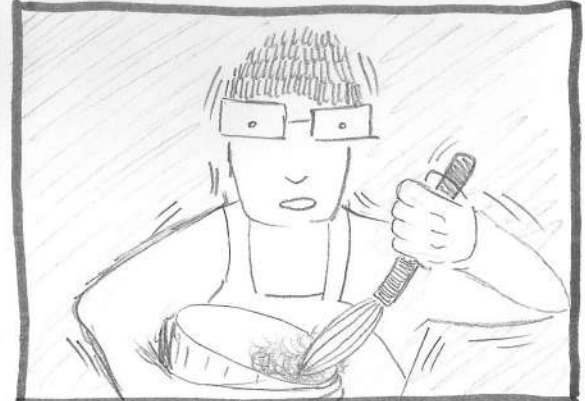
2A



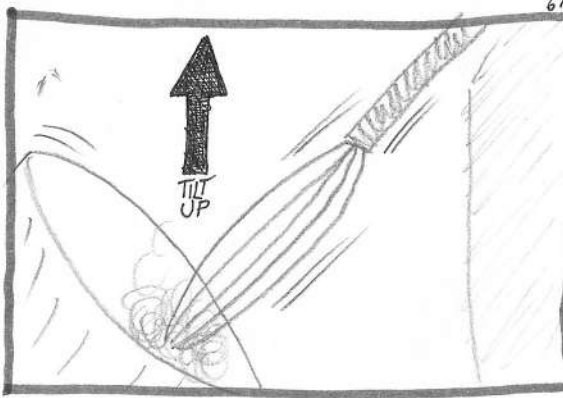
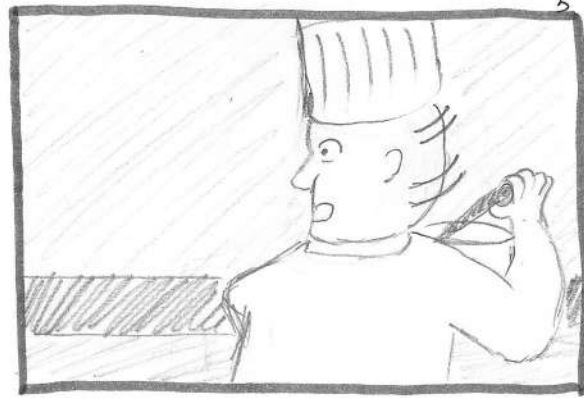
5



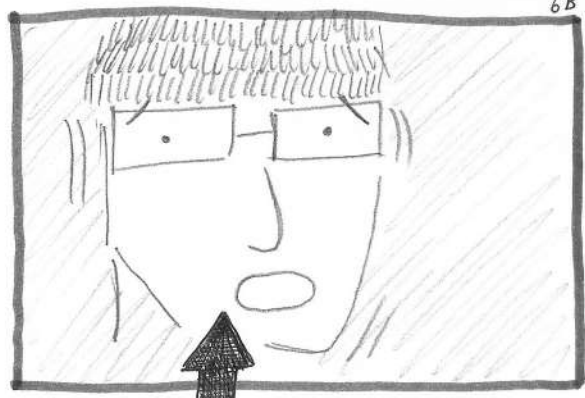
4



6B



6A



12-7





DAI BASSO



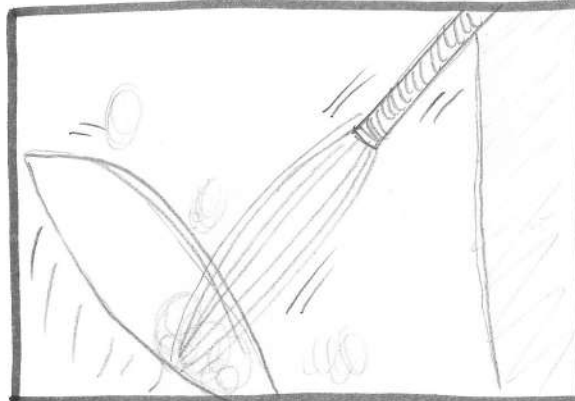
7



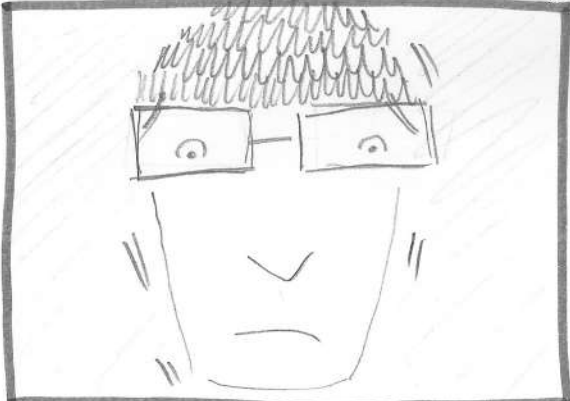
8



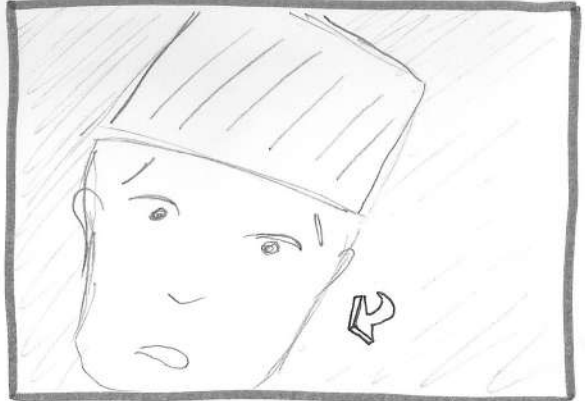
9



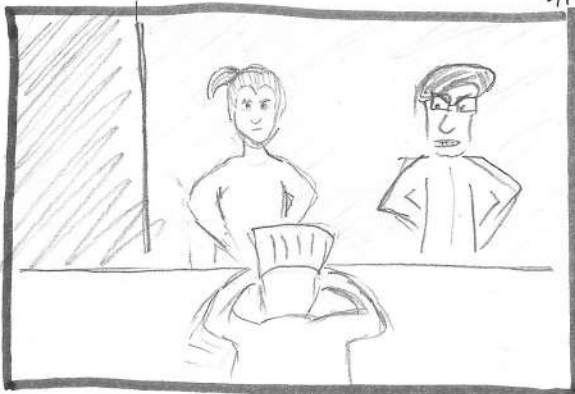
6A



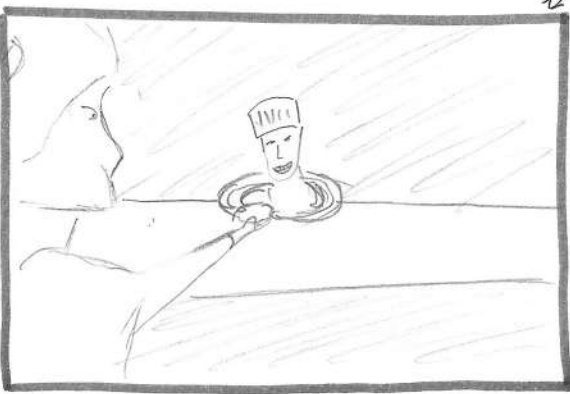
6B



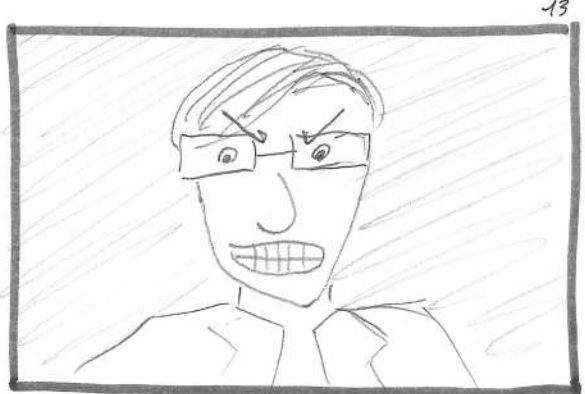
10



11



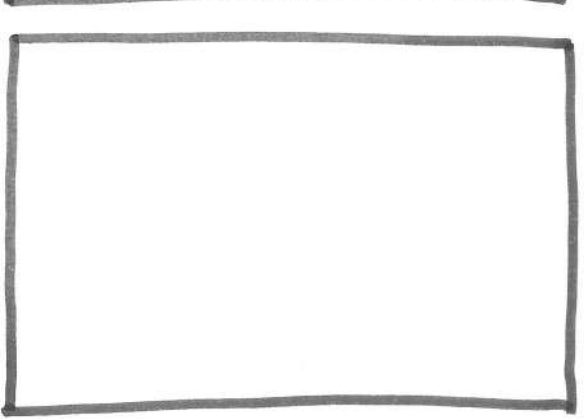
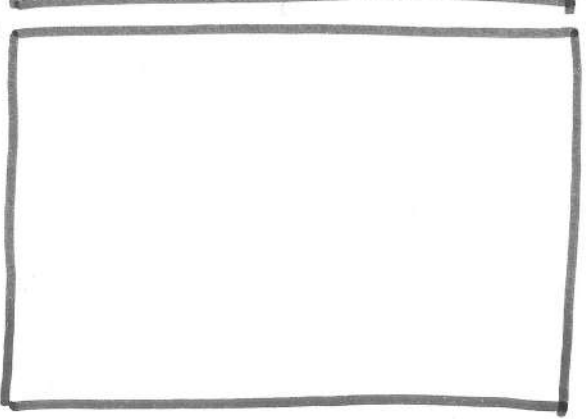
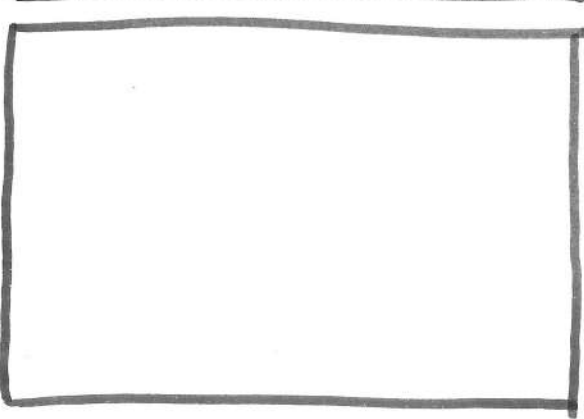
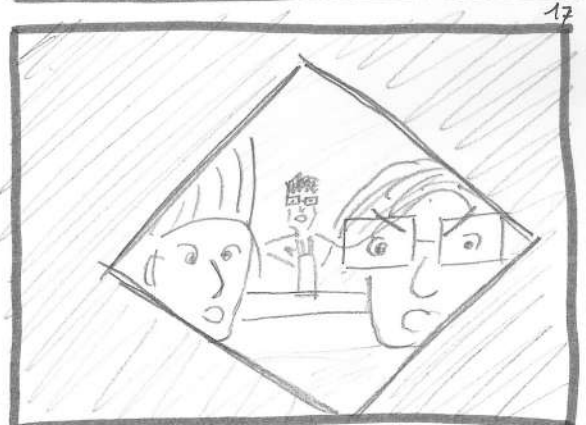
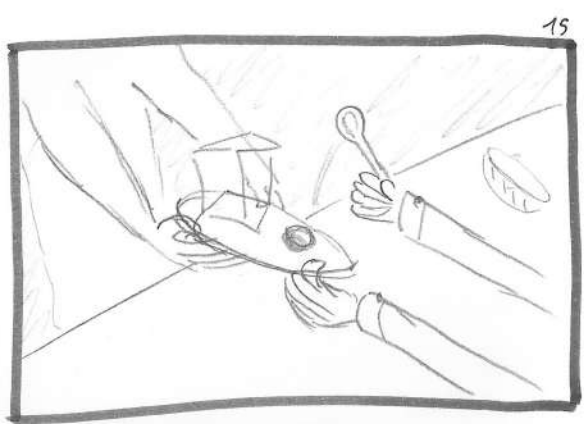
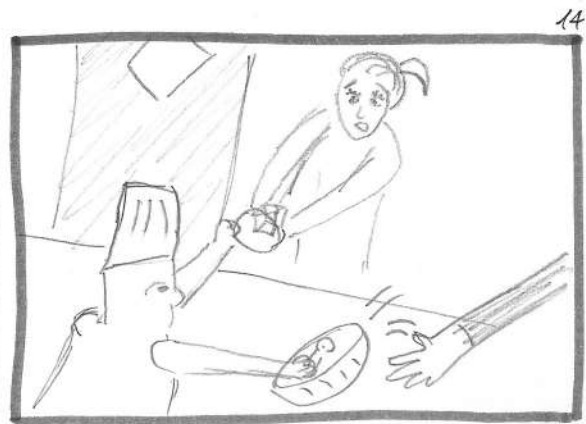
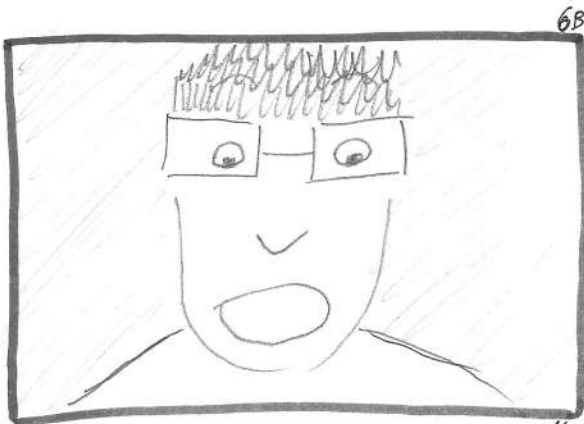
12



13

12-2



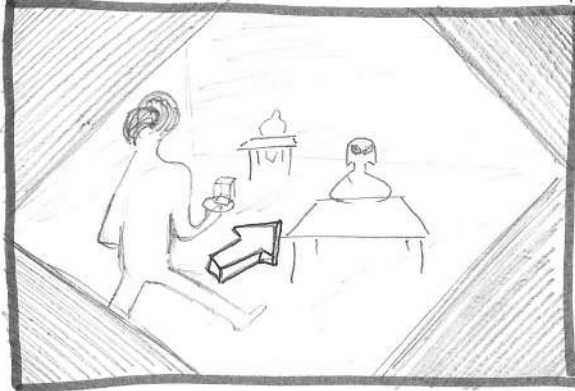


12:2

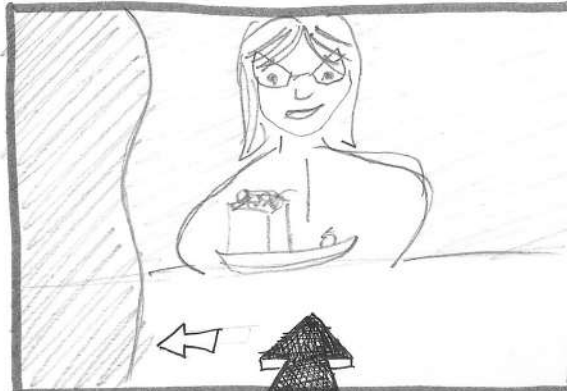




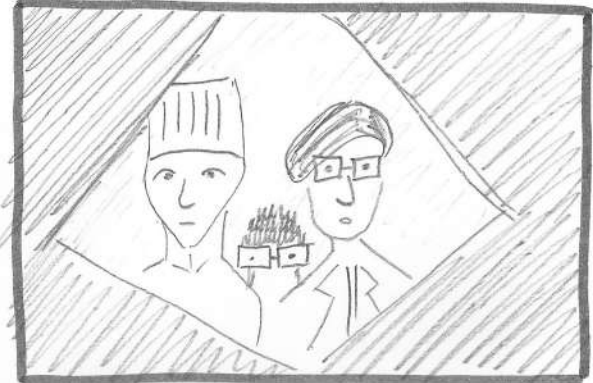
SCENA 13 - IL BOLLONE DELLA VERITA' / 3/8 Pgs - 40 sec



2B



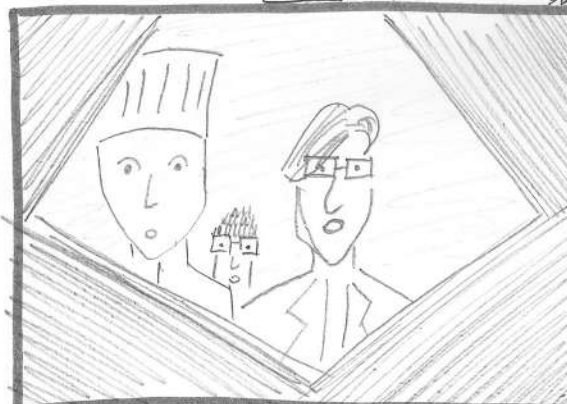
2A



3A



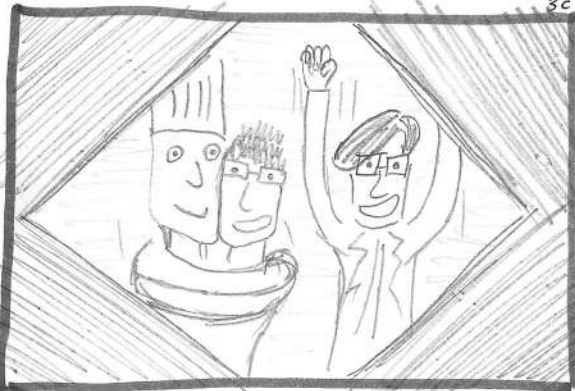
3C



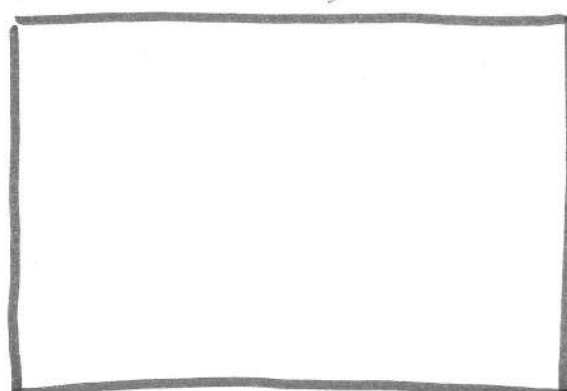
3B



4



3C

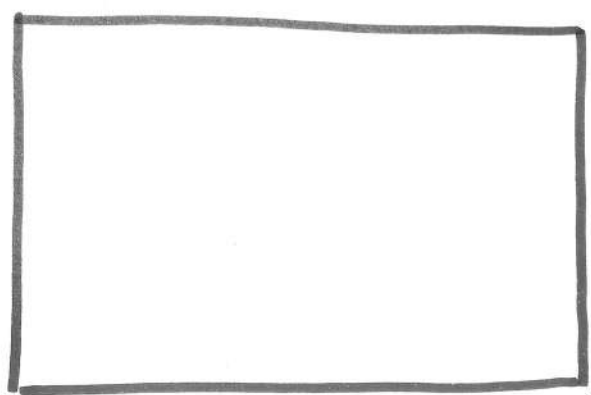
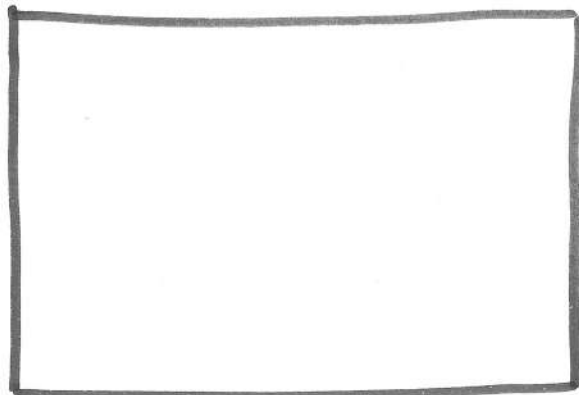
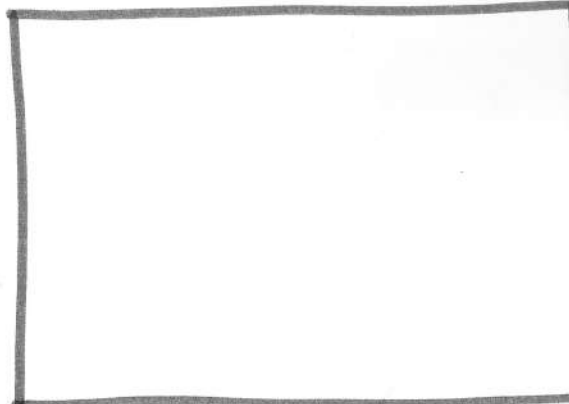
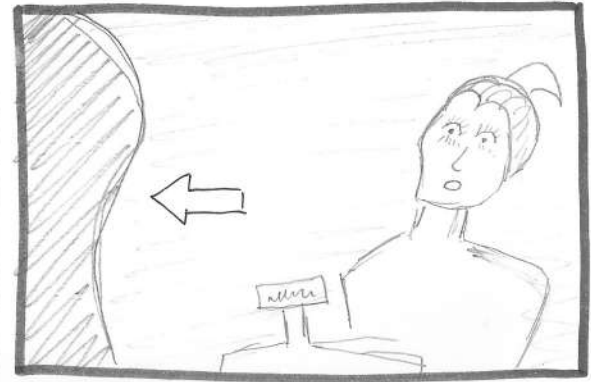
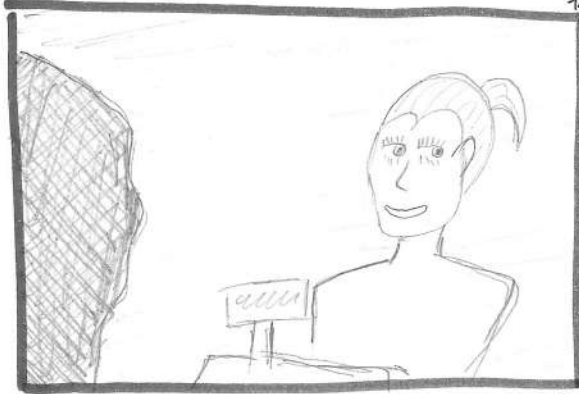


13-7



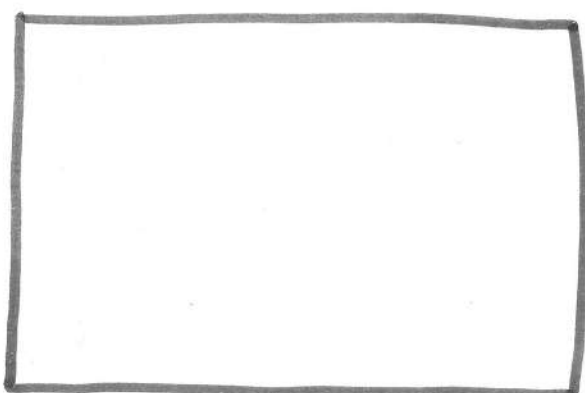
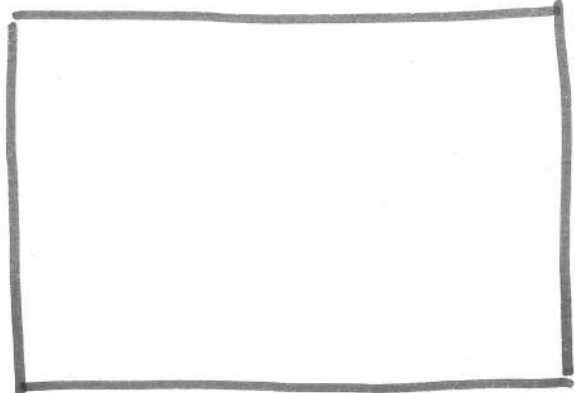
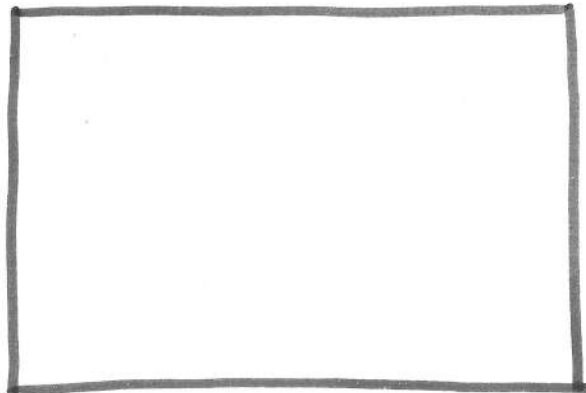
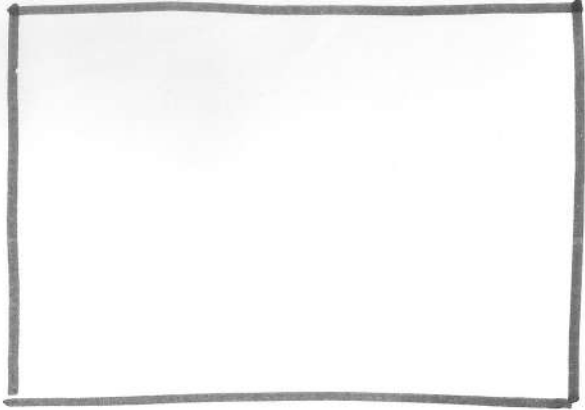
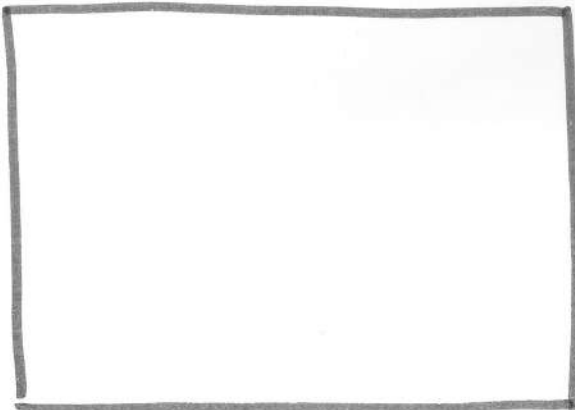
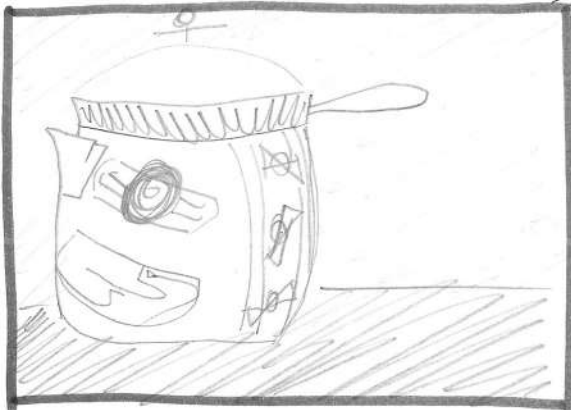
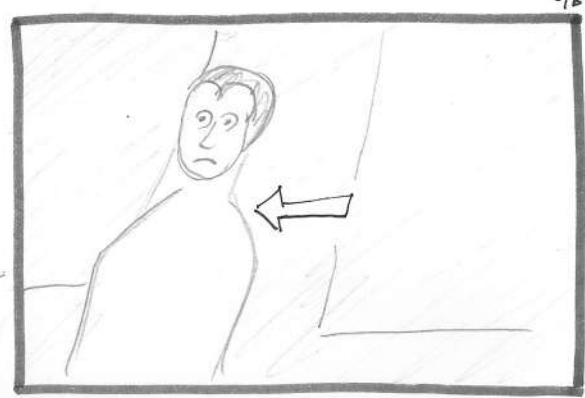
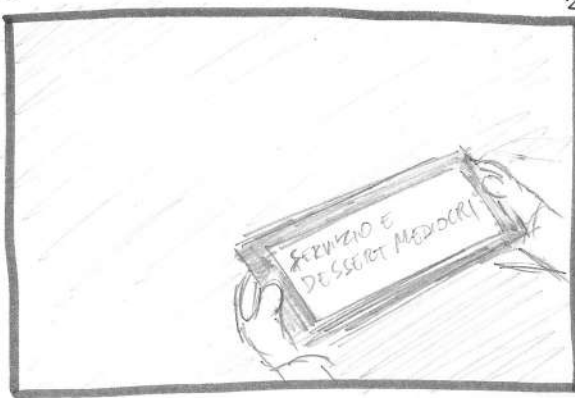
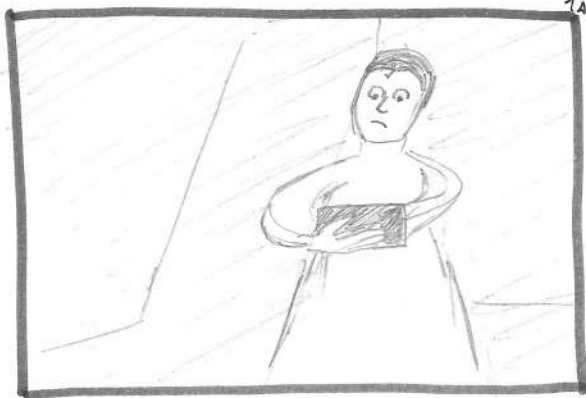


SCENA 14 - "IL DOLCE NON ERA ALL'ALTEZZA..." / 3/8 pgs - 40 sec





SCENA 1S - "DESSERT U SERVIZIO MEDIOCRİ" / 2/8 pgs - 30 sec

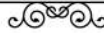


15-1





# Director's Statement



La cucina di un ristorante è un luogo frenetico che richiede precisione e un pizzico di sregolatezza.

Un cuoco è costantemente concentrato (mente e corpo) su ciò che sta facendo. Il modo per coinvolgere lo spettatore e renderlo partecipe di quel mondo e di ciò che accade al suo interno, è quello di deformare con grandangoli sia i volti dei cuochi, sia il loro ambiente, ma soprattutto, gli ingredienti che devono lavorare.

Questo anche per dare il senso di assurdità generale.

Ci sono anche momenti di estremo rush che saranno rappresentati da un montaggio metodico, sezionando la scena in vari dettagli, isolati tra loro (i passaggi della preparazione di un piatto o i momenti di suspense tra personaggi). Olive sa muoversi in cucina e la regia dovrebbe poterlo seguire in questi suoi movimenti precisi. Ciò che conta veramente è poter controllare lo spazio che ci circonda. Muoverci come (e con) Olive con la massima libertà nel minor spazio possibile e con la massima precisione possibile.

La cucina è il regno di Olive ed è per questo che non è la classica “sala operatoria” per il cibo. È il posto in cui si sente a casa e l’unico luogo che ama. Nonostante sia molto ordinata, si percepisce calore (non solo dei fornelli) e una cura amorevole anche per tenere a bada un luogo che lo fa sentire vivo ma che, per molti versi, gli è ostile.

In totale contrapposizione è, invece, la sala del ristorante, nella quale l’apparenza regna sovrana e l’impostazione generale è molto più delicata ed elegante. Tutto è più fermo e meno animato e le forme sono ammorbidite (e appiattite) da una minore profondità di campo ma il tutto è effettivamente percepito come più rigido e distaccato.

L’intero corto, come molte ricette, si basa sui contrasti: più se ne creano e più riusciamo ad amalgamarli bene per bilanciarli e non sembrare slegati tra loro.

Più un piatto è ben equilibrato e saporito, più sarà buono.



# Olive à la Coque

## INFORMAZIONI

Scritto e diretto da:

Tommaso Beneforti e Luca Bertelli

Genere: commedia

Durata: 10min

Paese: Italia

## SINOSI

Olive Ardent è un giovane chef talmente virtuoso da avere inventato un piatto quasi impossibile da cucinare. Per pranzo, un cliente incaricato di valutare la qualità del ristorante, ordina proprio il piatto dello chef. L'impazienza del titolare e la distrazione dell'aiuto cuoco Terrì, saranno i più grandi ostacoli di Olive.

## IL CORTOMETRAGGIO

Il Cinema e la Cucina si somigliano da sempre. Entrambi trasmettono emozioni e sensazioni. Entrambi sono consumati e apprezzati in tutto il mondo ma non compresi nella loro ideazione. Ma soprattutto, entrambi sono il prodotto di qualcuno con una storia da raccontare e qualcosa di importante da dire.

## BIOGRAFIA DELL'AUTORE

Nato a Pistoia il 6 dicembre 1992, Tommaso Beneforti ha sempre coltivato la sua passione per il Cinema, studiando regia e sceneggiatura e dirigendo cortometraggi tra cui "*Nostro Cinema*", "*Tutto si sistemerà*" e "*Regression*".

