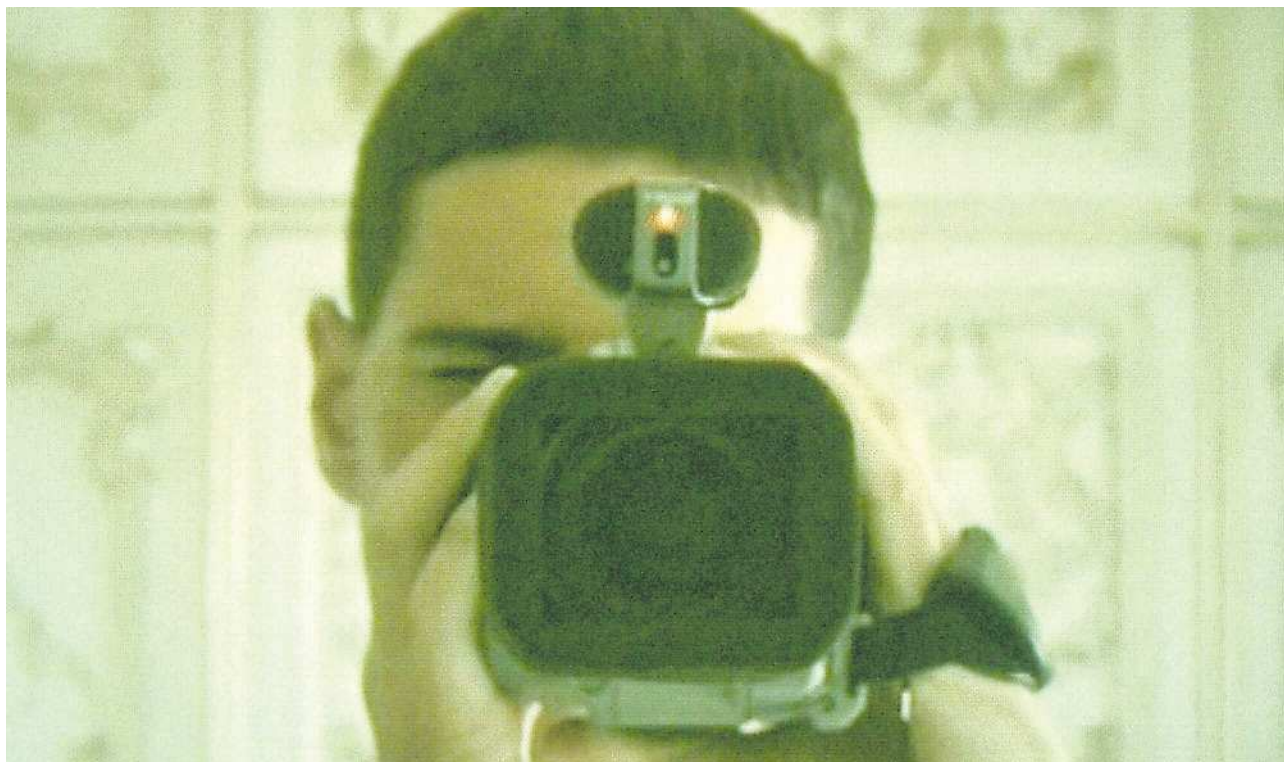


Di Leva e suo figlio voci narranti di «Una cosa vicina», esordio del regista salernitano, alle Giornate degli Autori
È la storia di un bambino: tutti i maschi della sua famiglia, compreso il padre, sono morti giovani, uccisi

Titta Fiore
Venezia

Francesco Di Leva alla Mostra è di casa, ci viene da qualche anno («almeno cinque o sei»), e non va mai via a mani vuote. L'anno scorso era al Lido con «Familia» di Costabile che gli ha fatto vincere il secondo David di Donatello, ora ci torna per «Una cosa vicina» del regista salernitano Loris G. Nese e per ricevere con altri artisti il premio Filming Italy Venice Award da Tiziana Rocca. Dice: «All'inizio il festival mi sembrava un grande frullatore di emozioni contrastanti e la penso ancora così. Ma al Lido resiste l'arte dell'incontro e per questo resta un luogo imperdibile». Nel film di Nese, passato ieri alle Giornate degli Autori nella sezione «Notti veneziane», l'attore e suo figlio Mario, che ha esordito nel cinema da bambino e oggi è un quindicenne sempre più lanciato nel settore, sono le voci narranti di una storia speciale, sperimentale nella forma, molto autobiografica nei contenuti. Unendo infatti ai linguaggi del documentario e dell'animazione diversi materiali d'archivio, il regista e sceneggiatore, bravissimo animatore, ha scelto di indagare sul suo passato raccontando degli uomini della sua famiglia, compreso il

Nese, l'autobiografia di un orfano di camorra



padre, «morti troppi giovani», uccisi, per aver fatto delle scelte sbagliate, e di «un cognome che pesa come un marchio» in città.

Com'è nato il suo coinvolgimento nel progetto, Di Leva?

«Con Loris avevamo già realizzato il corto "Z.O.", era nata una bella amicizia. Mi ha fatto piacere essergli al fianco in questo progetto e dare la voce a un dramma fa-

TRA DOCUMENTARIO ED ANIMAZIONE: «SUO PADRE HA FATTO DELLE SCELTE SBAGLIATE IL REGISTA HA CREATO IL PROPRIO DESTINO»

miliare che lo coinvolgeva così profondamente. Suo padre ha fatto delle scelte sbagliate e ha lasciato la famiglia nelle mani del destino, lui se l'è preso il suo destino, andandosene e creandosi altrove un'esistenza diversa. Ora vive a Milano, ha aperto una sua casa di produzione, ed è anche un bravissimo disegnatore, un'arte che mi affascina».

Le piace l'animazione?

«Mi mancano le basi. Da bambino non vedevo i cartoni animati, giocavo a pallone in strada, avevo la faccia a forma di Supersantoso».

Le piace sperimentare al cinema?

«Mi piace supportare progetti di qualità, che contengono una visione. Sulla sua storia Loris avrebbe potuto realizzare un film o una miniserie per una tv generalista, gliela avrebbero presa senza problemi, invece ha voluto fare un percorso artistico importante senza avere la presunzione di raccontare in maniera lineare. L'ho appoggiato con grande amore nella sua idea».

Come gliel'ha spiegata, quali indicazioni le ha dato?

«Mi ha detto, semplicemente, che avrebbe voluto che la sua storia fosse raccontata con la mia voce. "Mi serve quel mix di gentilezza e di forza che solo tu mi puoi dare". È curioso, ma la mia voce ha un timbro, una riconoscibilità particolari, poteva essere la mia condanna, invece è stata la mia fortuna di attore».

Lei di San Giovanni a Teduccio, Napoli Est, Nese di Salerno.

«Sentiamo entrambi la necessità di un racconto diverso delle nostre città, e questo ci accomuna. Io ho fatto a me stesso una promessa: nei miei lavori non mancherà mai il luogo in cui vivo».

E ora che farà?

«Ho tanti progetti in cantiere, compreso il debutto nella regia con un film ispirato al libro di Alessio Forgiione "Napoli mon amour"».



NELLE SALE ENTRO LA FINE ANNO
Due immagini da «Una cosa vicina». Sopra, Francesco Di Leva



© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MATTINO

GENERAZIONE PIZZA

GIOVANE PIZZAILO DELL'ANNO DEL MATTINO

Arriva il terzo concorso dedicato ai giovani pizzaioli al lavoro dai 18 ai 30 anni.

Hai un'età non inferiore a 18 anni e non superiore a 30 anni compiuti? Questo concorso è stato pensato per te: potrai diventare il vincitore della terza edizione per essere un grande campione di domani come i grandi maestri che hanno cambiato la storia della pizza.

Per partecipare è semplice: devi mandare una mail entro e non oltre il 30 Settembre 2025 all'indirizzo di posta elettronica nuovitalenti@ilmattino.it

Metti nome e cognome, luogo e data di nascita, il tuo numero di telefono e indirizzo email, il curriculum con l'elenco delle esperienze professionali con relativi nomi dei ristoranti/pizzerie, una foto in alta risoluzione e in abito da lavoro. Non dimenticare di autorizzare il trattamento dei tuoi dati personali. Le domande prive dei dati sopra indicati o pervenute oltre il 30 Settembre 2025 non saranno prese in considerazione.

Alla fine di questo primo passaggio sarete solo cinquanta ad essere selezionati.

Dal 1 al 15 Ottobre 2025 ti verrà chiesto un breve video, non più di tre minuti in formato MP4 con inquadratura verticale, in cui devi realizzare e presentare una pizza pensata e creata da te e che abbia come tema i prodotti del proprio territorio, che sia ispirata ai principi della salubrità del cliente e della compatibilità ambientale.

Attento, però, il video non deve aver contenuti pubblicitari, musiche o marchi commerciali, altrimenti sarai escluso dalla gara. Se fai un buon lavoro sarai selezionato fra i dieci finalisti che il **1° dicembre 2025 parteciperanno alla competizione dal vivo a Napoli**, la capitale mondiale della pizza, per competere al titolo di miglior Giovane Pizzaiolo 2025 del Mattino.

I lettori de Il Mattino potranno esprimere il loro voto attraverso la pagina ufficiale del contest sul sito ilmattino.it. Il video che avrà raccolto più voti, consentirà all'autore di accedere, come undicesimo partecipante alla finale.

I concorrenti finali saranno avvertiti entro il 10 novembre 2025.

Un'emozione da vivere fino in fondo mettendo in gioco due pizze: una classica e la tua. E allora, cosa aspetti? Iscriviti subito e partecipa. **Leggi il regolamento su mattino.it!**

Main Partner



Premium Partner



IL MIO SAN MARZANO

Media Partner

MoltoFood

Diventa Giovane Pizzaiolo 2025 del Mattino, il quotidiano di Napoli, la città della pizza, il più diffuso e letto al Sud.