



**Colibrì film e Audioimage**  
in collaborazione con  
**Rai Cinema Vox Communication e Fermento**

*Presentano*

# I MASTRI

**Un film di  
Daniele De Michele**

Durata: 63'

ufficio stampa  
REGGI&SPIZZICHINO Communication  
[info@reggiespizzichino.com](mailto:info@reggiespizzichino.com) / [www.reggiespizzichino.com](http://www.reggiespizzichino.com)  
Maya Reggi 347.6879999/Raffaella Spizzichino 338.8800199/Carlo Dutto 348.0646089



## CAST TECNICO

Regia	Daniele De Michele
Soggetto e Sceneggiatura	Daniele De Michele
Fotografia	Mario Bucci
Aiuto Regia	Antonello Carbone
Montaggio	Paolo Turla
Color Correction	Simona Infante
Montaggio del suono e Mix	Marco Saitta
Una produzione	Colibrì Film e Audioimage
in collaborazione con	Rai Cinema Vox Communication e Fermento
e con il sostegno allo sviluppo di	Regione Campania e Film Commission Regione Campania
Prodotto da	Antonio Borrelli, Daniele De Michele e Davide Mastropaolo
Durata	63'
Ufficio Stampa	REGGI&SPIZZICHINO Communication

*Il film si avvale delle risorse del POC Puglia 2014/2020 - Asse VI - Azione 6.7., nell'ambito dell'intervento "Promuovere il Cinema 2024"*

## IL FILM

Con **"I Mastri"**, De Michele continua a studiare il patrimonio materiale e immateriale italiano attraverso un approccio antropologico. Dopo il cibo, ha perlustrato l'Italia per dieci anni alla ricerca di artigiani sparsi nella penisola, raccontando la loro strenua resistenza allo spirito del tempo che li vorrebbe prossimi all'estinzione. Sei Mastri costruiscono i loro manufatti partendo dalla materia bruta: la terra, il legno, il vetro e la pietra. La trasformano e la plasmano attraverso la forza degli elementi naturali: acqua, fuoco e aria. Due alabastrai di Volterra, una giovane liutaia napoletana, dei fabbricanti di pentole di argilla in Romagna, un costruttore di tamburi alle pendici del Vesuvio, un ragazzo senegalese che impara a fare il vetro e Murano, un maestro d'ascia veneziano. Il lavoro li porta a osservare il mondo che cambia, la chiusura delle botteghe, la produzione in serie e la fine della trasmissione dei saperi. Tutto si sintetizza in un'opera effimera e simbolica che ogni anno, da secoli, si costruisce con legno potato a Novoli, in Salento. Metafora del mito di Sisifo, della pietra che si continua a far salire nonostante tutto, perché i mastri, tenaci e orgogliosi, restano a resistere alle intemperie e a difendere l'eternità delle loro conoscenze.

## **GLI ARTIGIANI**

Clara Contadini - Napoli

Clara ha il suo piccolo laboratorio nel centro di Napoli. Bisogna andarla un po' a cercare perché non ha un vero e proprio negozio. La sua forza è il passaparola tra musicisti. È il miglior strumento per valutare se si è bravi o no.

Moulaye Niang - Murano

Moulaye ha aperto la sua bottega il "Muranero" nel quartiere Castello di Venezia. Passa molto tempo da Perla e famiglia per prendere il vetro e per ritrovare ispirazione nella sua amata Murano. I suoi lavori sono esportati in tutto il mondo.

Luca Casaril - Venezia

Luca e il maestro d'ascia che lo accompagnano sono ancora lì, nonostante tutto. Il cantiere resiste, probabilmente perché non converrebbe veramente a nessuno non avere un cantiere che ripari le barche dentro Venezia.

Antonio (Tonino 'o Stocco) e Raffaella Esposito - Mariglianella

Tonino e Rafilina restano i maestri nella costruzione dei tamburi napoletani. Sono ispiratori della riscoperta della cultura musicale, culturale e gastronomica napoletana, grazie alla loro grande accoglienza.

Stefano e Mario Simoncini - Volterra

Mario purtroppo non c'è più. Resta Stefano a presidiare la bottega e a fornire la cooperativa degli Alabastrai di Volterra. Parte del tempo lo occupa per militanza all'Arci Garofano dove cucina tutti i giovedì.

Maurizio Camilletti e Rosella Reali - Montetiffi

Maurizio e Rosella continuano a fare le loro teglie. Alcune aziende producono teglie di argilla, ma nessuna azienda rispetta le regole e gli insegnamenti degli anziani di Montetiffi. Loro restano gli ultimi eredi di questa grande cultura.

I costruttori e i volontari della Focara - Novoli

La Focara c'è stata, c'è e ci sarà sempre e per sempre. La si fa da tempi immemori e anche nell'anno della pandemia hanno trovato il modo di farne una. Maestro Renato continua a farla, costeggiato da Claudio, il suo allievo.

## **NOTE DI REGIA**

È dal 2017 che giro l'Italia in lungo e in largo alla ricerca di mastri, nello stesso modo in cui a suo tempo sono andato alla ricerca di contadini. In queste ricerche ho fatto esperienza di uno stupore e un incanto nel ritrovare intatte culture millenarie, ma anche di una grande frustrazione, mia e di chi quelle culture le incarna, nel vederne altrettante in pericolo.

Quello che mi interessava raccontare erano storie di mastri artigiani e delle loro botteghe, che erano laboratori di ricerca, identità, sperimentazione acquisite di generazione in generazione. Dopo aver girato la penisola in lungo e largo e incontrato decine di mastri, ho osservato che a caratterizzarli fosse la non serialità e il voler instillare nell'opera il loro personale tocco, ma con il tempo mi sono accorto che stavo cercando altro.

Ciò che mi aveva incuriosito è che questi uomini e donne, ripetevano un gesto all'infinito, perfezionandolo sempre di più nel tempo. Il fatto che la loro attività liberatrice, dipendesse dalla reiterazione del gesto, mi ha fatto pensare al Mito di Sisifo, condannato dagli Dei a portare e riportare all'infinito un masso sulla montagna per pagare il pegno di aver cercato la propria libertà.

C'era un secondo aspetto, che balzava all'occhio. Come l'uomo si prepara a sfidare il tempo? Quel bagaglio di ricordi, conoscenze, sfrontatezze vissute a cosa gli sono servite? A osservarli bene, i vecchi mastri, sceglievano in fondo quello che era più vicino a loro da giovane. Il più inquieto, ribelle, non salvabile per la società, loro se lo mettevano di fianco e lo facevano diventare uomo, ancor più che artigiano. Per loro, l'essenza del mastro non finisce quando va via, ma se smette di insegnare. Come se la sua esistenza fosse parte di una secolare staffetta in cui una comunità protegge i suoi saperi nel tempo.

Mi venne in aiuto la ricerca che facevo da un decennio sulla Focara di Novoli, in Puglia dove da secoli si costruisce ogni anno, nell'arco di un mese, una gigantesca montagna di tralci di vite, sovrapposte le une alle altre, che viene bruciata come buon augurio per la primavera che arriva. Questo monumento di venti metri di diametro, venticinque di altezza. è costruito dal maestro Renato e il suo allievo, Claudio, si occupano assieme a decine di volontari. Dentro questa Focara, questo totem, si racchiudevano i gesti, i segni, individuali e collettivi che la comunità doveva conservare.

Questo film voleva essere una ricerca antropologica sul mondo artigiano, ma nel tempo si è trasformato in una ricerca su cosa caratterizza l'essere umano, sul senso che l'uomo dà al suo passaggio sulla terra: il tempo che passa, la realizzazione di sé stessi, la propria eredità.

Più che mettersi alla ricerca dei motivi e delle cause che determinano la scomparsa dei mastri, il film si interroga sulla possibilità e il senso di tramandare alle future generazioni arti che la storia e l'economia fanno sì che non abbiano più ragione di esistere.

Ciò che emergerà lungo il cammino è che questa ricchezza è prima di tutto una ricchezza di sguardi sul mondo. L'unicità dei personaggi raccontati, infatti, risiede nella loro capacità di dare concretezza a quegli sguardi nell'incontro con la materia, che, prima ancora che da una tecnica, viene di fatto plasmata da una visione del mondo. Se scompaiono i mastri, non scompaiono prodotti, scompaiono mondi.

## **BIOGRAFIA DEL REGISTA**

**Daniele De Michele** è autore dei film *“I Villani”* che ha partecipato alla Mostra del Cinema di Venezia 2018, *“Naviganti”*, presentato alle Giornate degli Autori di Venezia 2021 e di *“Geants dans ma cité”* (2024) realizzato per France Télévision. In televisione collabora assiduamente con Geo and Geo (RAI3), La Prova del Cuoco (Rai 1) e la rete LaEffe.

In radio è spesso invitato come opinionista a Fahreneth (Radio3), Caterpillar (Radio 2), Decanter (Radio 2) e Capital in The World (Radio Capital).

Per Treccani e Corriere della Sera ha curato la serie web-tv *“Le nonne d’Italia in cucina”*, viaggio nelle venti regioni italiane incontrando nonne in cucina.

Nel 2024 ha pubblicato *“Il pranzo della domenica”* (Il Saggiatore), nel 2014 *“Artusi Remix”* (Mondadori), ed inoltre: *“Food sound system”* (2006) e *“Wine Sound System”* (2009) per Kowalski-Feltrinelli; *“La Parmigiana e la Rivoluzione”* (2011) per Kurumuny.

## **COLIBRÌ FILM**

La Colibrì Film s.r.l. è una società di produzione italiana creata nel 2015 da un gruppo di professionisti del settore audiovisivo dediti al documentario di creazione, considerato la forma narrativa per eccellenza del presente e del futuro. Nel corso della sua esperienza ha prodotto e distribuito documentari circuitati e premiati in festival di livello internazionale, acquisiti da tv quali Rai Cinema, Sky, Al Jazeera Balkans, CBC Radio Canada, France 3, TV5 Monde e Ceska Televize.

Attualmente è impegnata nello sviluppo e nella produzione di 6 documentari e 1 un film di finzione.

## **AUDIOIMAGE**

Audioimage è una società audiovisiva indipendente il cui obiettivo è sviluppare e produrre documentari e film d'autore. Nata a Napoli come team specializzato in musica per immagini, ha iniziato a sviluppare progetti con uno sguardo rivolto al mondo. Tra le ultime produzioni annovera: *“Querido Fidel”* di Viviana Calò (2021 - Miglior Regia al Bifest), *“Naviganti”* di Daniele De Michele (2021- Selezione ufficiale alle Giornate degli Autori e Isola Edipo; Premio del Pubblico Salina Doc fest), *“La guerra che verrà”* di Marco Pasquini (2021 – Concorso ufficiale Festival dei Popoli) e *“James”* di Andrea Della Monica (2020 - Selezione ufficiale alle Giornate degli Autori).