

COMUNICATO STAMPA



20 MARZO 2019

LA LUNGA VIA VERSO LA MAESTRIA TAKUMI

- Il documentario di Lexus sulla maestria artigianale giapponese
- La sopravvivenza dell'artigianato nell'era dell'intelligenza artificiale
- Quattro giapponesi dedicano la loro vita alla loro professione
- Documentario dal 19 marzo 2019 su Amazon Prime Video

Safenwil. Chi in Giappone può fregiarsi del titolo di maestro artigiano Takumi, possiede capacità artigianali e artistiche molto particolari, abbinate a un eccezionale senso della perfezione e a una spiccata passione per il proprio lavoro. In Giappone si è considerati «maestri» solo dopo aver affinato le proprie abilità durante 60000 ore, ossia dopo 30 anni di lavoro, composti da 250 giorni di lavoro di otto ore. In occasione del 30° anniversario del brand, Lexus propone un documentario in cui segue le tracce dei maestri artigiani Takumi nell'era dell'intelligenza artificiale.

In Occidente si stima in generale che, in un determinato settore specialistico, il passaggio da persona mediamente dotata a esperto richieda 10000 ore di lavoro. Un nuovo affascinante documentario commissionato da Lexus e realizzato da Clay Jeter, regista della serie «Chef's Table» fornisce uno spaccato sul mondo della maestria artigianale Takumi. Il documentario sarà disponibile nel mondo intero a decorrere dal 19 marzo 2019 su Amazon Prime Video.

La maestria artigianale dell'uomo scomparirà allorché l'intelligenza artificiale sopraffarà l'uomo? Oppure questo patrimonio culturale sopravvivrà e risulterà più prezioso che mai? Il film si interroga sulla percorribilità di un percorso che consente di acquisire straordinarie capacità in un mondo costantemente alla ricerca di scorciatoie.

«Takumi - una storia di 60000 ore sul futuro della maestria artigianale» accompagna quattro giapponesi che hanno dedicato la propria vita al lavoro: un cuoco insignito di due stelle Michelin, un'artista del tradizionale intaglio della carta, un maestro di finiture di veicoli e un falegname di una delle imprese di costruzioni più vecchie del mondo.

Il documentario, che ha festeggiato la prima al Festival del film DOC NYC a New York, si distingue per una particolarità: accanto alla normale versione di 54 minuti, ve n'è un'altra online (www.takumi-craft.com) un cosiddetto «taglio di 60000 ore» in cui lo spettatore è testimone di infinite ripetizioni con cui gli artigiani affinano instancabilmente la loro arte. Le ore diventano giorni, i giorni settimane, mesi e anni e in tal modo il medium diventa il messaggio di sé stesso.

Il narratore è Neil MacGregor, ex-direttore del British Museum di Londra. Nell'intervista ad esperti internazionali di maestria artigianale e di intelligenza artificiale, il film si interroga sul modo in cui la società riconosce l'artigianato creato dalle persone e su come sia possibile tutelarlo, mentre si sviluppano nel contempo macchine capaci di lavorare a una velocità e precisione mai sperimentata finora.

«Oggi giorno manca spesso un'autentica attenzione, poiché pensiamo tutti di non disporre di tempo a sufficienza» afferma Nora Atkinson, curatrice di capolavori d'artigianato al Smithsonian American Art Museum

di Washington. «La cerchia di artigiani che investe realmente migliaia di ore nel perfezionamento della propria arte è destinata a restringersi.»

Gli esperti stimano che entro il 2050 le macchine saranno più performanti dell'uomo in praticamente tutti i settori. «Ci troviamo già nel mezzo di questo processo», afferma Martin Ford, autore di «Il futuro senza lavoro. Accelerazione tecnologica e macchine intelligenti. Come prepararsi alla rivoluzione economica in arrivo». Secondo Ford non si è mai assistito prima d'ora a un cambiamento così veloce: «Nei prossimi 10 anni vivremo 10000 anni di progresso».

«L'essenza del Takumi risiede nella profonda comprensione di ogni minima sottigliezza di una determinata arte artigianale» afferma Nahoko Kojima, artista dell'intaglio della carta. «Per poter concentrarsi profondamente durante innumerevoli ore, lo spirito deve essere libero. Ciò non è semplicemente possibile, prima di avere interiorizzato l'arte».

«Dalla fondazione di Lexus 30 anni fa, la filosofia Takumi rappresenta fisicamente e filosoficamente il nucleo della marca», sottolinea Spiros Fotinos, Head of Global Brand in Lexus International. «I nostri maestri Takumi hanno un'esperienza di oltre 60 000 ore - pari ad oltre 30 anni - nello sviluppo della loro arte artigianale. Per festeggiare l'anniversario della nostra marca, vogliamo cogliere l'essenza del Takumi e di un viaggio di 60 000 ore in un film.»

Il documentario è stato realizzato da The&Partnership London ed è disponibile su Amazon Prime Video, Amazon Instant, Google Play e iTunes.

GLI ARTISTI NEL FILM

SHIGEO KIUCHI

Il primo ritratto del documentario è dedicato al falegname Shigeo Kiuchi. Il 67enne è stato formato da suo madre all'arte del «Miyadaiku», un'antica forma giapponese di carpenteria. «Mi considero un guardiano di quest'arte» spiega Shigeo Kiuchi. «L'ho imparata da mio padre che lavorava qui davanti a me, e ora tramando le mie capacità alle prossime generazioni». Shigeo Kiuchi lavora per Kongō Gumi a Osaka, un'azienda fondata nel 578 per la costruzione dei templi, nella quale è entrato in giovane età come apprendista. Non intende proprio smettere di lavorare: «I falegnami non vanno in pensione». Eppure, alla luce della storia dell'azienda, considera la sua attività di tutta una vita come un semplice «istante».

Kongō Gumi è l'azienda più antica tuttora attiva al mondo. È stata fondata allorché il principe Shotoku commissionò il primo tempio buddista del Giappone. L'azienda appartiene sempre alla stessa famiglia, giunta alla 41ª generazione.

HISATO NAKAHIGASHI

Hisato Nakahigashi gestisce il «Miyamasou», un ristorante insignito di due stelle Michelin a Kyoto. È un cuoco «Kaiseki» alla quarta generazione. Il Miyamasou è stato fondato da suo bisnonno come locanda per pellegrini che visitavano il tempio del dodicesimo secolo, con cui il ristorante condivide un terreno. La svolta nella carriera di Hisato sopraggiunge dopo aver percorso 20 000 ore lungo il suo cammino Takumi e dopo la morte inattesa del padre a 55 anni» racconta il regista Clay Jeter. «Hisato aveva ulteriormente affinato la sua abilità artigianale in raffinati ristoranti oltremare. Dopo la notizia della morte decise di tornare in patria e accettare l'eredità. Ha trasformato il ristorante in qualcosa di molto particolare.»

Ogni mattina Hisato Nakahigashi si procura gli ingredienti per i piatti che serve ai suoi venerati ospiti. Pesca nel fiume, va alla ricerca di erbe locali e di verdure di montagna e ringrazia sempre la natura per il cibo che gli dona. Questa devozione fa parte del Kaiseki, un menu tradizionale giapponese di numerose portate, destinato non solo a soddisfare i desideri degli ospiti, ma addirittura a superarli.

NAHOKO KOJIMA

Il terzo ritratto principale del documentario è dedicato a Nahoko Kojima. Anche se ha solo 37 anni, ha dedicato già 60000 ore alla sua arte artigianale. Sin dall'età di cinque anni seguiva lezioni private di «Kirie», l'arte dell'intaglio della carta giapponese, alla quale ha dedicato in seguito tutta la sua formazione. All'età di 18 anni si trasferisce a Tokio e nel 2004 termina gli studi all'istituto Kuwasawa ottenendo il diploma in design. Per poco tempo lavora a Tokyo come grafica, prima di recarsi a Londra per proseguire gli studi d'arte. Pochi anni dopo realizza la sua prima esposizione di intaglio della carta. Nel 2012 la sua opera «Cloud Leopard» è stata presentata alla Galleria Saatchi - si tratta di una scultura che ha richiesto cinque mesi di lavoro, interamente intagliata in un unico foglio di carta nera. Il processo di lavoro inizia sempre con accurati disegni e con diverse prove su fogli di carta di dimensioni inferiori. Il suo metodo è estremamente intenso e richiede la massima concentrazione. Un errore diventa infatti un danno irreparabile. Si avvale di lamette-scalpello più sottili di una normale lama, che sostituisce ogni tre minuti.

Nel 2013 Nahoko Kojima è stata insignita del Jerwood Makers Open Award per «Byaku», l'orso polare che nuota. Nel 2018 ha presentato la sua finora più grande sfida ed ha creato la scultura di una balenottera azzurra «Shiro» della lunghezza di 32 metri. Il documentario mostra il suo modo di lavorare. Kojima vive oggi prevalentemente a Londra, ma nel 2016 in una cerimonia a Toyio ha preso in consegna l'ambito Kuwasawa Award per le sue prestazioni artistiche.

KATSUAKI SUGANUMA

Il documentario presenta anche un maestro Takumi attivo in Lexus: Katsuaki Suganuma lavora per l'azienda da oltre 32 anni ed è responsabile del controllo finale della qualità della produzione. Da allora ha vissuto innumerevoli evoluzioni tecniche, ed è la prova vivente che le persone continuano a svolgere un ruolo decisivo nella costruzione di automobili. Il documentario porta gli spettatori dietro le quinte dell'immenso stabilimento Lexus a Tahara, che si estende su quattro milioni di metri quadrati. Lo stabilimento di produzione nella prefettura di Aichi è considerato uno dei più evoluti al mondo. Katsuaki Suganuma vi lavora come maestro Takumi, uno dei «guardiani» che monitora ogni fase della produzione di un nuovo modello Lexus.

La mentalità orientata all'artigianato di Lexus è una filosofia che caratterizza l'intera azienda. Il maestro Takumi è inoltre responsabile della trasmissione di questa maestria alle generazioni successive. Essi formano i colleghi più giovani per assicurare che conoscenze specialistiche, tradizione e spirito Takumi vengano tramandati ai nuovi talenti. Ed è ciò che rende Lexus così unica.

I REALIZZATORI DEL FILM

CLAY JETER - sceneggiatore e regista

Il regista americano Clay Jeter ha partecipato a progetti quali la serie «Chef's Table», prima serie di documentari prodotta da Netflix, che ha ottenuto la nomination agli Emmy. Nei sei episodi - realizzati tra il 2015 e il 2018 - ha sviluppato uno straordinario e avvincente stile che attraversa tutti i suoi lavori. Una sua precedente opera, il lungometraggio «Jess + Moss», ha debuttato al Sundance Film Festival 2011.

DAVE BEDWOOD - sceneggiatore

Il copywriter Dave Bedwood ha fondato nel 2014 con tre colleghi l'agenzia «Lean Mean Fighting Machine», che quattro anni più tardi è stata insignita «agenzia dell'anno» ottenendo il Cannes International Advertising Award. Bedwood ha vinto svariati premi con clienti quali Emirates, Virgin, Samsung, The Guardian e Lexus.

RUPERT MACONICK – produttore

Rupert Maconick vanta una lunga serie di produzioni di successo con registi di lungometraggi e documentari. Nel 1994 ha fondato Saville Productions e ha prodotto documentari e lungometraggi di registi pluripremiati. Tra questi vi sono Martin Campbell («Casino Royale»), Fernando Meirelles («City of God»), Stephen Daldry («The reader- A voce alta»), Spike Lee («Inside Man») e Wim Wenders («Paris, Texas»).

ALTRI ESPERTI

NORA ATKINSON

Nora Atkinson è considerata una rinomata esperta americana nel settore dell'artigianato d'arte nelle culture moderne. Attualmente lavora come curatrice di capolavori artigianali al Smithsonian American Art Museum a Washington DC. Solo di recente è stata premiata come miglior curatrice 2018 transfrontaliera (Best Boundary-Pushing Curator) dal «Washingtonian Magazine» per una serie di esposizioni estremamente apprezzate. Il film segue Nora Atkinson a Washington.

MARTIN FORD

Martin Ford è futurista e autore. Si è specializzato sull'influenza sociale ed economica dell'intelligenza artificiale e dei robot. La sua opera più recente «Il futuro senza lavoro. Accelerazione tecnologica e macchine intelligenti. Come prepararsi alla rivoluzione economica in arrivo» (titolo originale: «Rise of The Robots: Technology and The Threat of a Jobless Future»), è stato il bestseller del New York Times e nel 2015, anno in cui è stato pubblicato, ha vinto il premio di libro dell'anno del Financial Time e di McKinsey Business.

JON BRUNER

Jon Bruner è giornalista e programmatore. Gestisce il programma «Digital Factory» in Formlabs, un'azienda che produce stampanti 3D professionali. Prima di arrivare in Formlabs, si è occupato di pubblicazioni su dati, intelligenza artificiale, hardware, internet delle cose, fabbricazione ed elettronica, nonché insieme a Joi Ito della sovrapposizione tra software e mondo fisico. Nell'affascinante raffronto con Martin Ford, Jon Bruner è un ottimista. Come futurista è affascinato dalle possibilità che si schiederanno alle persone, allorché l'intelligenza artificiale assumerà determinati compiti e lavori.

NARRATORE

NEIL MACGREGOR

Neil MacGregor è un esperto di storia dell'umanità molto stimato, è stato per molti anni direttore della National Gallery e del British Museum a Londra e nel 2015 è stato eletto intendente del Forum Humboldt di Berlino. MacGregor ha raccontato la storia del mondo in base a oggetti e all'artigianato realizzati dagli uomini. «Una storia del mondo in 100 oggetti» è il suo libro più venduto, accompagnato da un'omonima esposizione e da un podcast con lo stesso titolo.

Contatto:

A disposizione dei media:

Konrad Schütz
Responsabile PR/eventi e sponsoring
Tel. 079 798 75 99
konrad.schuetz@lexus.ch

Maggiori informazioni su:

www.lexus-media.ch
www.lexus.ch