

PROGRAMMAZIONE SLOW FOOD ON FILM AL SALONE DEL GUSTO

Giovedì 21 ottobre 2010

Sala Gialla

20.30

Come si deve

di Davide Minnella
Italia, 2010, 14', col.

Un'anziana e bravissima cuoca, ormai prossima alla pensione, decide di trasmettere i suoi segreti culinari a chi più saprà farne tesoro. Teresa è la sua erede e dovrà imparare ad esaudire le richieste più varie. Il valore delle sue portate sarà fondamentale per i clienti, che non avranno più la possibilità di riassaggiare tali delizie.

A seguire

Le Quattro Volte

di Michelangelo Frammartino
Italia/Germania/Svizzera, 2010, 88', col.

Un paese calabrese abbarbicato su alte colline da cui si scorge il mar Ionio in lontananza, un posto dove il tempo sembra essersi fermato, dove le pietre hanno il potere di cambiare gli eventi e le capre si soffermano a contemplare il cielo.

Qui vive i suoi ultimi giorni un vecchio pastore. È malato. Crede di trovare la medicina giusta nella polvere raccolta dal pavimento della chiesa, che beve sciolta nell'acqua ogni sera. Nello spiazzo di terra nera di un ovile, una capra dà alla luce un capretto bianco. Il disagio della vita dura pochi istanti: gli occhi si aprono subito, le zampe già reggono il peso del corpo. Lo schermo è riempito da questa nuova presenza. Il capretto cresce, si irrobustisce, inizia a giocare. Il giorno della sua prima uscita inavvertitamente resta indietro rispetto al resto del gregge e si perde nella vegetazione, fino a quando esausto si abbandona ai piedi di un maestoso abete.

Il grande albero oscilla nella brezza montana. Il tempo passa, le stagioni cambiano in fretta, il grande abete bianco con loro. Il suono della sua chioma riempie il silenzio. All'improvviso un rumore meccanico.

L'abete giace al suolo. È stato mutilato, ridotto al suo scheletro. Il suo legno bianco viene trasformato in carbone attraverso il lavoro antichissimo dei carbonai locali. Lo sguardo si

perde nel fumo della cenere.

Una visione poetica sui cicli della vita e della natura, sulle tradizioni dimenticate di un luogo senza tempo. Un film di fantascienza senza effetti speciali, che accompagna lo spettatore in un mondo sconosciuto e magico, alla scoperta del segreto di quattro vite misteriosamente intrecciate l'una nell'altra.

Venerdì 22 ottobre 2010

Sala Gialla

20.30

Serata per Angelo Vassallo

Per non dimenticarne l'esempio, la rete di Cittaslow e Slow Food si incontrano nel nome di Terra Madre, ricordando il Sindaco di Pollica ucciso nella notte fra il 5 e il 6 settembre scorsi.

http://www.salonedelgusto.it/pdf/calendario_conferenze_sdg2010_ita.pdf

Città Slow Pollica

di Piero Cannizzaro

Italia, 14', col.

Città Slow Bra

di Piero Cannizzaro

Italia, 14', col.

La nostra è un'epoca in cui con molta semplicità è possibile scaricare da Internet saperi, informazioni, conoscenze. Tutto tende a globalizzarsi e a fondere e a livellare culture, socialità, comportamenti. Proprio per questo sempre più persone sono alla ricerca di luoghi vissuti da uomini curiosi del tempo ritrovato, ricche di piazze, di teatri, botteghe, caffè, ristoranti, architetture, suoni, luoghi dello spirito, di artigiani appassionati del proprio lavoro, dove l'uomo sa ancora riconoscere il lento, benefico succedersi delle stagioni, ritmato dalla genuinità dei prodotti, rispettosi del gusto e della salute, della bellezza, della solidarietà, dell'amicizia, della spontaneità del vivere insieme.

Un viaggio di Piero Cannizzaro in alcune tra le più significative Città che hanno aderito al movimento internazionale Città Slow, attraverso luoghi, atmosfere e voci di persone che hanno fatto del loro "vivere con lentezza" una scelta di vita.

Sabato 23 ottobre 2010

Sala Gialla

20.30

Tuber – La saga del pico bianco

di Fabio Donatini e Marco Zuin
Italia, 2010, versione di 20', col.

Il *Tuber*, molti dicono, è tra le pietanze una delle più prelibate. Raro ed enigmatico, nasce dal buio delle terre italiane e vola oltreoceano. Tra battute illegali e intrighi internazionali, menzogne e piccole invidie emerge il volto inaspettato ma concreto del mondo del tartufo. Oltre ristoranti di lusso, ricette succulente, ricche aste internazionali e bucoliche passeggiate di pensionati di provincia.

Una saga *noir* che attraversa slealtà tra vicini di casa, avvelenamenti alla stricnina e sgambetti tra aziende di import/export: il *Tartufo* è un'antica gioia del palato, il *Tuber* è l'avidità tra gli esseri umani.

A seguire, In collaborazione con Cinemambiente

Il suolo minacciato

di Nicola Dall'Olio
Italia, 2009, 47', col.

Negli ultimi anni, nella pianura padana, si sono perduti migliaia di ettari di suolo agricolo a causa di una dilagante espansione urbana. Nella sola Food Valley parmense, lo sprawl urbano consuma un ettaro di terreno al giorno minacciando le produzioni agroalimentari d'eccellenza che lì sono nate (come il parmigiano o il culatello). Un tema di cui, grazie a esperti come Luca Mercalli e Carlo Petrini, si analizzano costi e cause per poi proporre modelli alternativi di sviluppo urbano e di governo del territorio ispirati alle esperienze maturate in altri paesi, come la Germania e la Francia, ma anche in piccoli comuni italiani come Cassinetta di Lugagnano (Milano).

L'autore sarà presente alla proiezione

Domenica 24 ottobre 2010

Sala Gialla

20.30

Dove osano le mucche

di Marco Landini, Cristina Donno

Italia, 2010, 13', col.

Marianna, la casara, e Quinto, il pastore hanno scelto di vivere i ritmi dell'alpeggio a 1900 metri nel Canton Ticino. Una scelta di vita raccontata con semplicità e saggezza. Il cortometraggio segue le attività dell'alpeggio e della lavorazione del latte.

A seguire, *In collaborazione con il Film Festival della Lessinia*



Film Festival della Lessinia

Il était une fois...les délices du petit monde

di Joseph Péaquin

Italia, 2006, 63', col.

In un paesino della Valle d'Aosta una coppia di pensionati sposati da cinquantatré anni, condividono la passione per la cucina di montagna. Insieme coltivano patate e fagioli, vanno in cerca di erbe e castagne nei boschi circostanti. Questo amore per le pietanze insieme semplici e creative si trasmette anche ai nipoti, Paul e Sofia, che partecipano alla preparazione dei piatti e alla raccolta degli ingredienti. Joseph Péaquin dimostra quanto il rapporto che intratteniamo con la cucina e l'alimentazione rispecchi la nostra relazione con il mondo circostante, con gli altri e con la nostra identità.