

DATA USCITA: 30 maggio 2013

GENERE: Documentario

ANNO: 2013

REGIA: Stefano Sardo

ATTORI: Carlo Petrini

PRODUZIONE: Indigo Film e Tico Film in associazione con Element Pictures con il contributo di Ministero per i Beni e le Attività culturali Direzione Generale per il Cinema con il sostegno di Piemonte Doc Film Fund Fondo Regionale per il documentario con il sostegno di Piano MEDIA della Comunità Europea con Bord Scannán na héireann/ The Irish Film Board.

DISTRIBUZIONE: Tucker Film in collaborazione con Indigo Film

PAESE: ITALIA

DURATA: 74 MIN

TRAMA

Carlo "Carlin" Petrini fonda nel 1986 l'associazione gastronomica ArciGola, un movimento che si oppone fortemente al fast food per rivendicare il piacere di nutrirsi nel segno della tradizione e dell'appartenenza ad un territorio; tre anni dopo nasce a Parigi Slow Food, il movimento della lumachina. Dalla sua Bra, una cittadina di 27mila abitanti, parte una rivoluzione lenta che oggi esiste in 150 paesi e che trasforma per sempre la gastronomia. Slow Food Story è un documentario che racconta la storia di un gruppo di amici di provincia: una storia di grande passione per la politica, per il mondo contadino, per i sapori tradizionali. La storia di una perseverante e caparbia ricerca del piacere e del godersi la vita con semplicità,

un invito a rallentare. Una piccola comunità è riuscita a coinvolgere gran parte del globo in una lotta gioiosa che ci impegna e ci chiede di non chiudere gli occhi di fronte all'evoluzione delle dinamiche globali del sistema agroalimentare moderno e ad impegnarci per migliorare davvero il mondo.

SONO UN GASTRONOMO E SAPPIATE CHE NON È SEMPLICE ESSERLO

Sono un gastronomo. No, non il mangione che non ha il senso del limite e gode di un cibo solo quanto è più copioso o quanto più è proibito. No, non lo stolto dedito ai piaceri della tavola che se ne infischia di come un cibo è arrivato al desco.

Mi piace conoscere la storia di un alimento e del luogo da cui proviene, mi piace immaginare le mani di chi lo ha coltivato, trasportato, manipolato, cucinato, prima che mi venisse servito. Vorrei che il cibo che consumo non privi di cibo altri nel mondo. Mi piacciono i contadini, il loro modo di vivere la terra e di saper apprezzare il buono. Il buono è di tutti; il piacere è di tutti, poiché è nella natura umana. C'è cibo per ognuno su questo pianeta, ma non tutti mangiano. Chi mangia, inoltre, spesso non si preoccupa d'altro: dei contadini e della terra, della natura e dei beni che ci può offrire. Pochi conoscono ciò che mangiano e godono per tale conoscenza, fonte di piacere che unisce con un filo rosso l'umanità che la condivide.

Sono un gastronomo, e se vi vien da sorridere, sappiate che non è semplice esserlo. È complesso,

perché la gastronomia, considerata una Cenerentola nel mondo del sapere, è invece una scienza vera, che può aprire gli occhi. E in questo mondo d'oggi è molto difficile mangiare bene, ovvero come la gastronomia comanderebbe. Ma c'è un futuro, sempre, se il gastronomo avrà fame di cambiamento.

*da **Buono pulito e giusto – Principi di una nuova gastronomia**, Carlo Petrini, Einaudi 2005*

"Fondata da Carlo Petrini nel 1986, Slow Food è diventata nel 1989 una associazione internazionale. Oggi ha sedi e aderenti in oltre 150 Paesi nel mondo.

Da un'idea di Slow Food è nata Terra Madre, il meeting mondiale tra le Comunità del Cibo. L'edizione 2014 si terrà a Torino, 23-27 ottobre. Slow Food non è solamente un ente dal respiro internazionale, è il simbolo di come il fenomeno della globalizzazione possa instaurare un nuovo orizzonte di senso, universalmente riconoscibile, rispetto ai temi cruciali della esistenza dell'uomo.

Slow Food significa innanzi tutto dare importanza al cibo attraverso la tutela della diversità, gastronomica ma prima ancora ambientale, realizzata nel pieno rispetto della natura e dei ritmi delle stagioni.

Slow Food significa educazione e attenzione per la comunità, per il territorio, per l'umanità: il tutto attraverso l'apertura ad un nuovo modello di agricoltura, meno intensivo e più pulito.

I progetti e le attività Slow Food (Presidi, Terra Madre, Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish) mirano a difendere la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare.

L'Associazione Culturale Cinema Careni, vera e propria emanazione del territorio del Quartier del Piave riconosce Slow Food come un partner naturale nell'opera di tutela della specificità e di rispetto per il "locale". Il film che racconta la storia di Slow Food è un'opera che racconta il fenomeno di inevitabile crescita di un ente che si fa portatore di valori universali, valori positivi e originari, giusti e puliti!

A questi valori, da sempre, si ispira anche l'attività dell'Associazione Culturale Careni!

Buona visione.

ODE AL PANE **Pablo Neruda**

*Del mare e della terra faremo pane,
coltiveremo a grano la terra e i pianeti,
il pane di ogni bocca,
di ogni uomo,
ogni giorno
arriverà perché andammo a seminarlo
e a produrlo non per un uomo
ma per tutti,
il pane, il pane
per tutti i popoli
e con esso ciò che ha
forma e sapore di pane
divideremo:
la terra,
la bellezza,
l'amore,
tutto questo ha sapore di pane.*

*Chi non bada a ciò che mangia, difficilmente
baderà a qualsiasi altra cosa*

Samuel Johnson

L'Associazione Culturale Careni

è lieta di presentarvi

