

## EVENTI EXPO DAYS

### Sezione Speciale: *Films That Feed*

in collaborazione con ACRA-CCS

Per l'Expo 2015, l'Italia e Milano hanno scelto come tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". L'alimentazione è l'energia vitale del pianeta, necessaria per uno sviluppo sostenibile basato su un corretto e costante nutrimento del corpo, sul rispetto delle pratiche fondamentali di vita di ogni essere umano.

Il tema del cibo non è una novità nel mondo dell'intrattenimento. In tutta Europa è scoppiata la passione culinaria, e l'offerta food è diventata garanzia di successo negli eventi e nei palinsesti televisivi, ormai saturi di programmi e di reality di cucina. Negli ultimi anni abbiamo assistito all'invasione sugli schermi di cucine più o meno illustri, il cui successo si può spiegare in tanti modi: la crisi che induce a consumare i pasti a casa e aguzzare l'ingegno, l'espressione di un'arte alla portata di tutti, una reazione "sana" alla vacuità del resto della programmazione. Chef e food design hanno spopolato al Salone del Mobile milanese ad aprile, per non parlare dell'attenzione rivolta a Vinitaly e alle aperture dei nuovi supermercati del gusto Eataly. Se continuiamo di questo passo, arriveremo al 2015 con una sorta di nausea da "food".

Non è questo l'approccio al tema che ci interessa.

L'aspetto più interessante della mission di Expo è il ritorno alla centralità dell'uomo, alla semplicità dell'esistenza nella salvaguardia delle tradizioni o nelle sperimentazioni e innovazioni per un futuro sostenibile.

Nello scorso ottobre, in occasione dell'International Participants Meeting (Ipm), siamo stati invitati a una tavola rotonda che aveva l'obiettivo di riflettere sul ruolo che l'Africa dovrebbe avere durante l'Esposizione Universale del 2015 per far ascoltare la sua voce, proporre le sue *best practices* e promuovere iniziative che possano concretizzarsi durante l'Expo del 2015.

La nostra risposta è stata questa sezione cinematografica che vuole dare voce al cinema d'autore, alla creatività dei registi – la maggior parte provenienti da Africa, Asia e America Latina – per volgere uno sguardo non convenzionale, con tempi e spazi soggettivi, con glamour ma non solo, con contaminazioni di approcci, nel rispetto di tradizioni e innovazioni, sui temi del cibo e dell'alimentazione, dalle eccellenze della gastronomia alla sicurezza alimentare, dalla produzione agricola sostenibile alla preservazione dell'ambiente e delle risorse idriche.

Abbiamo diviso l'offerta cinematografica in menu, come piatti da assaggiare con cura e da consumare con calma.

Alessandra Speciale

#### **Menu contadino:**

##### ***A galinha que burlou o sistema di Quico Meirelles, Brasile 2012, 15'***

Galline alla riscossa contro gli allevamenti intensivi. Storia di una gallina che prende consapevolezza del suo destino crudele di pollo da ingrasso e decide di cambiare il corso degli eventi scegliendo la libertà. Tragicomico racconto in ripresa dal vero e animazione che punta il dito contro le atrocità cui sono sottoposti gli animali negli allevamenti intensivi.

##### ***No hay lugar lejano di Michelle Ibañez, Messico 2012, 82'***

Mogotavo è un luogo di straordinaria bellezza nello stato di Chihuahua, nel Messico nord-occidentale. Ma è anche e soprattutto una comunità che rischia di scomparire, perché il capitalismo ha le sue regole, e i paradisi naturali sono prima di tutto potenziali ricchezze da sfruttare, senza pensare troppo che sono abitati da persone nate e cresciute tra quelle montagne, e che una volta comprato il terreno non è facile sradicare vite umane. E ora, mentre un grande albergo è in fase di espansione e la funivia attrae lo sguardo dei bambini del villaggio, c'è chi è disposto a resistere fino alla fine.

Segreteria Festival - Bureau du Festival - Secretariat of Festival

Via G. Lazzaroni, 8 – 20124 Milano - Tel. +39.026696258 – FAX +39.0266714338

[www.festivalcinemaaficano.org](http://www.festivalcinemaaficano.org) – [festival@coeweb.org](mailto:festival@coeweb.org)

***Terre verte, di Boubacar Gakou Mali 2011, 52'***

Un film che fa parlare chi non ha mai voce: i contadini dell'Africa. Girato da un regista africano che parla la loro stessa lingua e ci restituisce tutta l'amezza e la disperazione di generazioni di contadini maliani che coltivano da sempre le fertili rive del Niger e da sempre lottano per il diritto alla terra e alla sicurezza alimentare. Oggi sorgono nuovi cantieri, come quello libico di Malibya, che costringono villaggi interi a evacuare, spossando i coltivatori dei loro terreni, e interessi internazionali (soprattutto cinesi) impongono coltivazioni intensive. Oumar racconta: «Almeno un tempo di notte si dormiva con la pancia vuota ma la mente era sgombra dall'angoscia dei debiti...».

**Menu creativo:**

***Agua bendita di Octavio Guerra, Spagna/Costa Rica 2013, 82'***

Caño Castilla è un villaggio di rifugiati nicaraguensi in Costa Rica dove gli uomini sono costretti a emigrare per la mancanza di acqua nei mesi estivi. Per risolvere il problema e indurre le autorità a costruire un nuovo acquedotto, il maestro del villaggio propone di fare pressione con un metodo alternativo: una rappresentazione teatrale che sensibilizzi sull'importanza dell'acqua. Tutta la comunità del villaggio, vecchi e giovani, s'impegna con serietà – e anche molto divertimento – nella realizzazione e interpretazione della pièce.

***Canicula, di José Alvarez Fernandez, Messico, 2011, 65'***

Il film ci porta una visione diversa della vita messicana. La popolazione Totonaca vive in una dimensione senza tempo, come la foresta che circonda il villaggio di Zapotal. Le tradizioni e i riti ispirati alla terra e agli spiriti si fondono nel rispetto della natura e dell'uomo. Dalle tradizioni nascono anche forme di espressione artistica, come la creta che unisce l'acqua e la terra, il sapiente impasto di acqua e farina che produce deliziose tortilla e il maestoso rito religioso dei "voladores", giovani che si sospendono a testa in giù da un palo alto per "volare nel vento".

**Menu dessert:**

***The Chocolate Farmer di Rohan Fernando, Canada/Belize, 2011, 71'***

Eladio Pop, discendente diretto degli antichi Maya, vive con la moglie e quindici figli in una foresta lussureggiante in una zona remota del sud del Belize. La coltivazione del cacao, che per suoi antenati era prezioso come l'oro, costituisce la sua unica ricchezza, ma l'uomo si trova faccia a faccia con i dilemmi morali di tutto il marchio di "Fair Trade" nel settore multimiliardario del cioccolato. Un anno nella vita della famiglia Pop, che lotta per preservare i suoi valori in un mondo che sta cambiando.

***Macaron de caza, di Pep Gatell, Manel Raga, Spagna, 2012, 4'***

Una ricetta con il sangue, ingrediente molto speciale, che rimanda a tradizioni antiche. Una donna selvaggia che caccia nella foresta richiama il passato, mentre il raffinatissimo chef Mugaritz prepara il macaron. Chi sogna chi? Alla base una ricetta molto particolare...

***Semisweet: Life in Chocolate, Michael Allcock, Canada/Usa/Francia/Costa d'Avorio, 2012, 59'***

Patrick, maître chocolatier francese, è diventato famoso per le sue sculture giganti in cioccolato; Ron e Nadine sono due canadesi devoti al cioccolato puro della tradizione azteca, un elisir di lunga vita; Hershey in Pennsylvania ospita dal 1903 una delle fabbriche di cioccolato più famose al mondo, ora diventata un parco a tema; in Costa d'Avorio, dove si produce la maggior quantità di cacao al mondo, i coltivatori, spesso bambini, neppure conoscono il gusto del cioccolato. Eccellenza artistica, deriva new age, sfruttamento turistico e sfruttamento minorile, le mille facce del cioccolato in un film che sa coglierne tutti gli aspetti con acume e ironia.

**Menu gourmet (i film sono accompagnati da eventi food Cine-Chef ispirati alle cucine giapponese e peruviana):**

***Jiro Dreams of Sushi, di David Gelb, Usa /Giappone, 2011, 81'***

Viaggio, dal sapore squisito e delicato, all'interno dell'universo culinario e filosofico di Jiro Ono, lo chef giapponese più bravo del mondo. Jiro non si considera una star (pur avendo ricevuto tre stelle Michelin) ma uno *shokunin*, ossia un artigiano dalle capacità straordinarie che dedica la sua vita a compiacere il popolo

attraverso la sua arte. Il suo piccolo ristorante, Sukiyabashi Jiro, è nascosto in una stazione della metropolitana di Tokyo, conta solo dieci posti e un mese di lista d'attesa per un tavolo.

***Perù sabe: la cocina, arma social, di Jesús María Santos, Perù/Spagna, 2012, 70'***

Due famosi cuochi internazionali, lo spagnolo Ferran Adrià e il peruviano Gastón Acurio, in un viaggio "appetitoso" attraverso il Perù e la sua cucina, frutto del *métissage* di tradizioni e culture. Anziché sognare di diventare giocatori di calcio, oggi i giovani peruviani cominciano a sperare di affermarsi come chef. In tutto il Paese si contano oltre ottantamila studenti di scuole di cucina e la scuola di Pachacútec, nella periferia di Lima, è diventata il luogo simbolo della gastronomia come strumento di sviluppo e progresso.

**Menu ragazzi:**

***It's a Beautiful Day di Tonny Trimarsanto, Indonesia, 2011, 23'***

Un bimbo cantastorie anima con grande scioltezza e simpatia il racconto dell'acqua e dei pericoli che la minacciano. I variopinti disegni della tradizione indonesiana *wayang beber* lo accompagnano in questa vivace performance artistica e drammaturgica al ritmo delle percussioni, mentre la comunità del suo villaggio partecipa e commenta divertita.

***The Orange Suit di Dariush Mehrjui, Iran, 2011, 107'***

Coppia giovane con figlio, lei un genio della matematica, lui un fotoreporter. Quando lui si appassiona al Feng Shui, scopre la sua "anima green" e cambia abitudini di vita sino a farsi assumere come spazzino per contribuire alla pulizia della città. In breve diventa un'icona per tutta Teheran, figlio compreso, tranne che per la moglie che chiederà il divorzio... Commedia ecologica raccontata con ironia e garbo da uno dei pionieri del cinema iraniano e interpretata da Leila Hatami (*Una separazione*).

**Menu tradizionale:**

***Couscous Island di Francesco Amato, Stefano Scarafia, Italia/Senegal, 2013, 28'***

Nell'isola di Fadiouth, in Senegal, le donne producono il couscous di miglio, piatto tradizionale diventato Presidio Slow Food, che ha un sapore particolare perché il cereale è lavato in mare. Espressione di un ecosistema e di saperi tradizionali da salvare, il couscous rappresenta una sfida contro la povertà. Tutte le donne della comunità sono coinvolte nel progetto (cristiane e musulmane) e ci raccontano le fasi di lavorazione del miglio, mentre gli uomini, che vanno ancora a pesca con le piroghe, si lamentano dei metodi di pesca intensiva delle compagnie straniere.

***Have You Seen the Arana? di Sunanda Bhat, India, 2012, 74'***

Partendo alla ricerca di un insetto in via di estinzione, il piccolo *arana*, custode delle piante, scopriamo il fragile ecosistema del Kerala, nel sud dell'India, uno dei luoghi del pianeta con maggiore biodiversità. L'armonioso rapporto tra l'uomo e la natura, le famiglie che coltivano diverse specie di riso e ne conservano i semi, le donne guaritrici che raccolgono piante officinali: tutte queste tradizioni sono messe seriamente a rischio dai rapidi cambiamenti imposti dallo "sviluppo", che introduce l'uso di fertilizzanti e pesticidi e promuove la costruzione di resort turistici. Ci accompagnano i cantori locali dei miti della creazione, testimoni di un mondo che sta scomparendo.

***Himself He Cooks di Valérie Berteau, Philippe Witjes, Belgio/Paesi Bassi/India, 2011, 65'***

Il cibo come elemento di comunione universale oltre ogni barriera di genere, casta o religione. La cucina del Tempio d'oro di Amritsar, luogo sacro per la comunità sikh del Punjab, accoglie ogni giorno centinaia di volontari che preparano centomila pasti gratuiti. Da mattina a sera tutti i visitatori del tempio possono mangiare in comunità. Sacralità e cibo in un rito che si perpetua da secoli nella cucina più grande del mondo.

## **Eventi Films that Feed**

**Domenica 5 maggio - Cinema Arcobaleno**

**19.00 - Mangiar di pancia mangiar di testa**

La standardizzazione del cibo che arriva nei nostri piatti nasce fin dalla semina. Il modello di agricoltura industriale ha semplificato nel tempo il modello di produzione attorno a poche specie e varietà. Negli ultimi

50 anni è stata persa più del 70% della biodiversità agricola; sempre meno specie e varietà vegetali, significa una dieta più povera ma anche un perdita irreversibile dei saperi tradizionali. Un seme per produrre una particolare insalata, una marza per una pianta da frutto, un particolare tipo di lievito utilizzato nella vinificazione o nella panificazione non sono solo mezzi per produrre cibo ma anche un mezzo per continuare a mantenere legato l'uomo alla sua storia millenaria di pratica agricola, un patrimonio di cultura che appartiene a tutti ma primariamente ai contadini che li hanno custoditi nel tempo. Da questo sapere spesso dimenticato nasce la proposta per l'incontro "mangiato" sulla diversità agricola, la sua arte e la sua cultura.

**L'incontro sarà accompagnato da assaggi della Civiltà contadina.** Interviene: **Roberto Brioschi** del direttivo della associazione Civiltà contadina e responsabile della associazione per l'area Milano.

#### **Lunedì 6 maggio - Cinema Arcobaleno**

**18.00 - Landgrabbing Inconsapevole: il ruolo dei fondi pensionistici europei negli investimenti speculativi sulla terra nel sud del mondo.**

Il fenomeno dell'accaparramento delle terre è collegato ai processi di finanziarizzazione dei processi economici e in particolare delle commodities agricole. L'uso esclusivo di enormi superfici per rispondere alle esigenze alimentari di paesi deficitari, coinvolge molti paesi dell'Africa sub sahariana e sud-est asiatico creando situazioni di ingiustizia e rafforzando il quadro di povertà degli spazi rurali. Il sistema di sfruttamento delle terre agricole è spesso correlato al sistema di diversificazione degli investimenti dei grandi trust internazionali alcune volte compartecipati dalla raccolta dei fondi pensionistici europei. A questo uso spesso inconsapevole del sistema di protezione sociale vorremmo dedicare un incontro nell'ambito del festival che, accanto alla visione di film sul fenomeno del landgrabbing, sappia alimentare il dibattito sul ruolo dei fondi pensionistici come motore di questo fenomeno degenerare e mostri le eventuali contromisure per uso più etico, consapevole e trasparenti di questi strumenti. Sono stati invitati a partecipare: **Corrado Mandreoli** - responsabile dei fondi pensionistici CGIL, **Andrea Di Stefano** - direttore di Valori, **Patrizia Toia** - presidente della commissione sviluppo del Parlamento Europeo. Modera: **Giuseppe De Santis** - project manager settore Food security and Food sovereignty ACRA-CCS.

#### **Mercoledì 8 maggio - Cinema Arcobaleno**

**19.15 Valorizzazione di antiche tradizioni per la tutela della biodiversità e uno sviluppo rurale sostenibile.** Conversazione sui temi del film *Have you seen the Arana?* di Sunanda Bhat.

Modera **Luisella Verotta** del Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Milano e referente COE dei progetti di valorizzazione delle risorse naturali. Intervengono **Sunanda Bhat**, regista, **Marco Grandi**, responsabile dell'Ufficio Cooperazione e Solidarietà Internazionale del Comune di Milano e **Maria Pia Macchi**, focal point India COE e presidente di Magia Verde onlus.

Nell'ambito dell'incontro, presentazione delle esperienze COE nell'uso sostenibile delle risorse naturali e proiezione video del progetto *Rilancio della produzione agricola, valorizzazione della moringa ed educazione alimentare delle donne e dei giovani per la sicurezza alimentare nell'area di Tshimbulu*, co-finanziato dal Comune di Milano.

Al termine, assaggi gastronomici naturali, sani, buoni e vegani offerti da *Mens@Sana*.

#### **Venerdì 10 maggio - Cinema Arcobaleno**

**17.30 e 20.30 Eventi Cinechef** con proiezione dei film *Jiro Dreams of Sushi*, di David Gelb e *Perù sabe: la cocina, arma social*, di Jesús María Santos.