

L'OTTAVA EDIZIONE DEL FESTIVAL DI CINEMA E CIBO

Pellicole per i nostri denti

Offre davvero "pane per i nostri denti" (parafrastrandone il titolo: "Abbiamo pane per i vostri denti") l'ottava edizione del Festival "di cinema e cibo" Tuttinellostessopiatto, promosso dalla cooperativa Mandacarù e da Altromercato. Dal 9 al 27 novembre la rassegna, che è anche concorso internazionale, si propone come occasione di incontro con il cinema e la cultura di Europa, Africa, Asia e America Latina, attraverso i temi del cibo, della biodiversità, della sovranità alimentare, dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile.

Le pellicole proposte in sala a Trento e a Rovereto raccontano il presente, mettendo a fuoco nuovi fenomeni che spesso sfuggono all'informazione mainstream e svelando aspetti talora nascosti del complesso sistema agroalimentare che intreccia Nord e Sud del mondo.

"Mandacarù otto anni fa ha investito in questo evento - spiega la presidente della cooperativa, Piera Sterlini - perché ritiene importante stimolare il dibattito sul tema del cibo e far conoscere l'impatto delle produzioni agroalimentari sull'ambiente e sui lavoratori".

"Le opere che presentiamo sono 32, tra film, documentari, fiction, corti d'animazione", spiega Beatrice De Blasi che cura la direzione artistica del Festival (sua, insieme a Francesca Melis, la selezione delle opere).

Per non perdersi, la rassegna è articolata in quattro focus tematici.

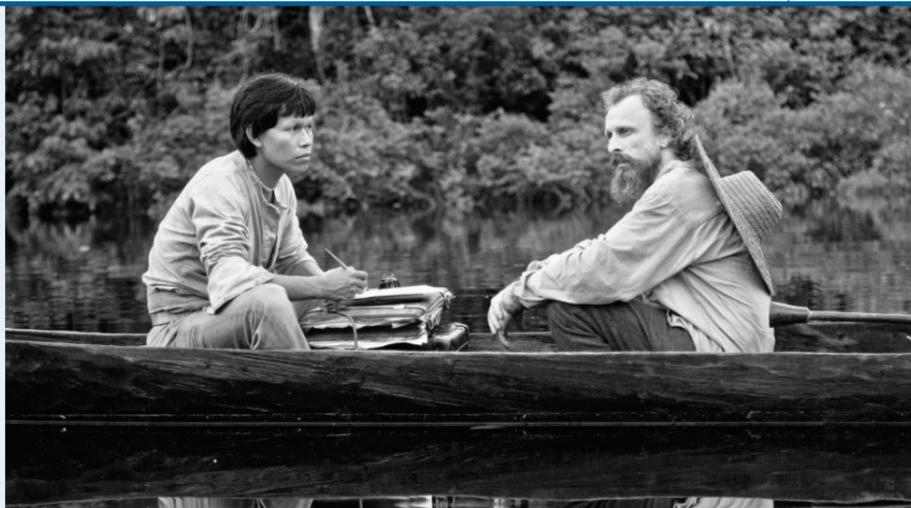
Il focus "Orizzonti latini" perlustra le cinematografie del Sud America offrendo una selezione delle migliori produzioni dell'ultimo biennio ed è la vera novità di questa edizione 2016, spiega De Blasi. "Abbiamo voluto scandagliare la realtà dell'America Latina, con

"Tuttinellostessopiatto", promosso da Mandacarù e Altromercato, indirizza lo sguardo in particolare sulle cinematografie del Sud America

le sue grandi trasformazioni in corso, dal punto di vista sia politico sia sociale: otto film documentari le raccontano, approfondendo un tema attuale come il faticoso processo di pace in Colombia".

"Cibo e diritti umani" propone testimonianze, storie di denuncia e di speranza che invitano a riflettere sulle responsabilità collettive, sui soprusi e sulle battaglie per eliminarli, sul benessere e sulla felicità. "La salute nel piatto" ci ricorda che parlare di cibo oggi vuol dire parlare di scienza e di piacere, di salute e di cultura, di tecnologia e di tradizioni. E dice l'importanza di capire come l'uomo ha modificato la natura per nutrirsi, ma anche come gli alimenti, le tecniche per coltivarli, conservarli e cucinarli hanno modificato la nostra esistenza.

"Le culture del cibo" infine aprirà una finestra sulle diverse tradizioni gastronomiche: per molti popoli alcuni cibi sono tabù, altri sono



Conservazione dell'ambiente e diritti dei lavoratori nei film proposti, come i due sull'Amazzonia: "El abrazo de la serpiente" di **Ciro Guerra** (il 10 novembre alle 21 al cinema Astra), sopra, e "When Two Worlds Collide" di **Heidi Brandenburg** e **Mathew Orzel** (il 17 novembre alle 21 al cinema Astra)



banditi dalle usanze religiose, altri ancora sono stati vietati a seguito di norme igieniche. E ci sono alimenti che vengono giudicati "immangiabili" o disgustosi solo perché non si è abituati a mangiarli.

Ma il Festival prende gli spettatori non solo per la qualità delle pellicole proposte, ma anche - letteralmente - per la gola, con le degustazioni - ispirate ai film e ai documentari

in programma - che intrecciano i sapori del Commercio Equo e di "Solidale Italiano" con i saperi delle produzioni enogastronomiche di eccellenza del Trentino. Mentre alle scuole è dedicato il programma didattico "Schermi e lavagne" che fino a dicembre offre proiezioni gratuite con corti di animazione, film e documentari per bambini e ragazzi dai 6 ai 18 anni. Per informazioni: tel. 0461.232791, festival@tuttinellostessopiatto.it, www.tuttinellostessopiatto.it.

Le proiezioni

Dal 9 al 27 novembre in sala: a Trento al cinema Astra il mercoledì e il giovedì, dalle 19 in poi, al teatro Sanbàpolis il sabato dalle 18.30 in poi e la domenica dalle 10.30 alle 12.30; a Rovereto allo SmartLab il venerdì, dalle 19 in poi.

L'INCHIESTA DI LIBERTI LUNGO LA FILIERA DI QUATTRO PRODOTTI ALIMENTARI

I voraci signori del cibo

Se n'è parlato nella serata di apertura del Festival

Tuttinellostessopiatto, che ha acceso una luce sui giochi di potere che regolano il mercato agroalimentare mondiale

Ci stanno un maiale cinese, un pomodoro italiano, un sacco di soia brasiliano e un tonno dei Paesi Baschi. No, non è l'inizio di una barzelletta, ma la realtà di un mercato agroalimentare mondiale che scommette sull'aumento della popolazione mondiale per macinare profitti. A spese dell'ambiente e dei diritti dei lavoratori. Lo racconta, con brio e ricchezza di dati, l'inchiesta globale, frutto di due anni di lavoro, di Stefano Liberti "I signori del cibo" (minimum fax, 327 pagine, 19 euro).

Giornalista e regista - con Andrea Segre, ha firmato il pluripremiato documentario "Mare chiuso" sulla sempre attuale tragedia dei respingimenti in mare dei migranti in fuga da guerre e fame -, Liberti ha aperto mercoledì 9 novembre sera al teatro Sanbàpolis l'ottava edizione del festival "di cinema e cibo" Tuttinellostessopiatto, promosso dalla cooperativa Mandacarù e da Altromercato. Sollecitato dalle domande di Augusto Goio, redattore di Vita Trentina, Liberti ha ripercorso la filiera di quattro prodotti alimentari - la carne di maiale, la soia, il tonno in scatola e il pomodoro concentrato, appunto - per osservare cosa accade in un settore divorato dall'aggressività della finanza che ha deciso di trasformare il pianeta in un gigantesco pasto. Lo ha fatto attraverso le vicende del basco Juan



Miguel, pescatore ragazzino di tonni pinna gialla africani; del cinese Wan, da semplice impiegato a presidente della più grande azienda di trasformazione di carne di maiale della Cina; dell'americano Don, ex allevatore che oggi combatte l'industria della carne che inquina il North Carolina; del brasiliano Otaviano, proprietario terriero imprenditore e politico che da agricoltore si è fatto brillante e cinico uomo d'affari; del cinese Mr. Li il cui sogno è quello, un giorno, di "pomodorare" il mondo. Personaggi in cerca d'affari, le cui storie raccontano bene cosa sia oggi il settore agroalimentare mondiale e quali capitali spropositati muova, ma anche quali contraddizioni lo attraversino e quali danni sia capace di causare. "Non c'è nulla di locale, niente di fresco", la sintesi di Liberti. Tutto proviene da decine di migliaia di chilometri di distanza. Tanto da spingere il leader del Mst - Movimento Sem Terra - brasiliano, Joao Pedro Stedile (dalle lontane origini trentine), fiero oppositore del sistema della monocoltura e instancabile nella denuncia delle

La deforestazione - legale e illegale - è spinta dall'espansione dell'agrobusiness. Accanto al titolo, la copertina del libro di Liberti

grandi ditte dell'agrobusiness, a dire: "Bisognerebbe tornare ai vecchi tempi, in cui in ogni posto si mangiavano i prodotti del luogo, nella stagione giusta". A migliaia di chilometri di distanza, gli fa eco Wen Tiejun della Renmin University di Pechino, uno degli esponenti più noti, osserva Liberti, della "Nuova sinistra", che di fronte all'attuale modello di produzione abbraccia la soluzione che prospettano tutti i sostenitori della piccola agricoltura incontrati da Liberti nel suo giro del mondo... in quattro alimenti: gli allevamenti intensivi non sono sostenibili, occorre invertire la rotta. Il mondo, rimarca Liberti, è di fronte a una svolta.

