

COMUNICATO STAMPA

Il Museo Nazionale del Cinema presenta al Cinema Massimo

Aspettando Salone del Gusto e Terra Madre Riflessioni tra cinema e cibo

Cinema Massimo, 19 - 20 Ottobre 2010 (Sala Tre)

Il Museo Nazionale del Cinema e Slow Food Italia presentano, nei giorni **19 e 20 ottobre 2010**, nella Sala Tre del **Cinema Massimo**, una due giorni dal titolo **ASPETTANDO IL SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE. Riflessioni tra cinema e cibo**. La manifestazione, alla sua prima edizione, è dedicata al **Salone del Gusto** e a **Terra Madre**, e si propone di *avvicinare* il pubblico, anche fisicamente, alle tematiche, problematiche e eventuali possibili soluzioni che ruotano intorno agli argomenti legati all'universo del cibo e che dal 21 al 25 ottobre 2010 verranno dibattuti al Salone del Gusto (www.salonedelgusto.it) e a Terra Madre (www.terramadre.org).

Il programma comprende la proiezione sul grande schermo di una decina di cortometraggi (la sera del 19 ottobre) e cinque documentari lunghi (il pomeriggio del 19 e del 20 ottobre). In conclusione, **mercoledì 20 ottobre 2010 alle ore 21.00** nella **sala 3** del **Cinema Massimo**, la proiezione dell'ultimo documentario del Maestro **Ermanno Olmi** dal titolo **Le rupi del vino**. Il film verrà preceduto da una videopresentazione del regista realizzata da **Gian Luca Farinelli** (direttore della Cineteca di Bologna) che, alla presenza del presidente di Slow Food Piemonte **Bruno Boveri**, presenterà in anteprima anche il cofanetto DVD + Booklet **Le rupi del vino**, realizzato dalle Edizioni Cineteca di Bologna. Ingresso € 4,00.

Ermanno Olmi

Le rupi del vino (Italia 2009, 54', col.)

"Cinque sono i motivi per bere: l'arrivo di un amico, la bontà del vino, la sete presente e quella che verrà, e qualunque altro...". Ermanno Olmi torna al documentario e intraprende un viaggio tra valli, rupi, tradizioni e cultura della Valtellina. Le rupi del vino, in Valtellina, sono quei terrazzamenti abbarbicati sui pendii delle montagne, ancor oggi ricavati con il lavoro manuale, secondo una tradizione del 1400. È lì che crescono i vitigni di vini prelibati. I testi del documentario sono tratti dai Ragionamenti d'agricoltura manoscritto di Pietro Ligari e L'Avventura in Valtellina di Mario Soldati.

Per quest'occasione Slow Food ha selezionato tre ristoranti nelle immediate vicinanze del Cinema Massimo, tutti raggiungibili a piedi e caratterizzati da cucina del territorio e utilizzo di prodotti dei Presìdi Slow Food che offriranno a chi presenterà il biglietto d'ingresso della rassegna, nei giorni 19 e 20 ottobre, uno sconto del 10 per cento. I ristoranti sono:

Sotto la Mole - via Montebello 9 - Tel. 011-8179398 (chiusura cucina ore 23)

Le Vitel Etonné - via San Francesco da Paola 4 - Tel. 011-8124621 (chiusura cucina ore 23.30)

La Via del Sale - via San Francesco da Paola 2 - Tel. 011-888389 (chiusura cucina ore 24)

Inoltre, al primo piano del **Cinema Massimo**, saranno presenti uno stand del **Birrificio Torino** (il giorno 19) e i vini del **Consorzio Valtellina** (il giorno 20).

Presentando il biglietto del Salone del Gusto 2010 alla biglietteria del Museo Nazionale del Cinema, sarà possibile usufruire del biglietto a tariffa ridotta per il Museo o del biglietto cumulativo per il Museo + Ascensore panoramico a partire dal 21 ottobre e per tutto il mese di novembre. Viceversa presentando alla biglietteria del Salone del Gusto il biglietto del Museo (nei giorni dal 21 al 25 ottobre 2010) si potrà usufruire dello sconto del 20% per il Salone.

Museo Nazionale del Cinema

Ufficio Stampa: Veronica Geraci (responsabile), Helleana Grusso
tel. 011 8138.509-510 - email: ufficiostampa@museocinema.it

PROGRAMMA DELLE PROIEZIONI

- MAR 19, h. 16.30

Ana Husman

Rucak (Lunch)

Croazia 2008, 17', col., v.o. sott.it.

Le regole per un corretto comportamento che si trovano nei libri di galateo favoriscono la comunicazione e aiutano le persone a capirsi. Il loro modello si trova nella civilizzazione occidentale, e osservarle ci permette di discernere facilmente chi è civilizzato da chi non lo è.

Sc.: A. Husman; Fot.: Ivan Slipcevic; Int.: Maja Bosnic, Nenad Borovcak, Ognjen Brborovic.

- MAR 19, h. 16.50

Martin Hablesreiter/Sonja Stummerer

Food Design

Austria 2008, 52', col., v.o. sott.it.

Il suono di una salsiccia al morso: quando la croccantezza produce il suono giusto, si pensa immediatamente che il prodotto sia buono. Il documentario televisivo *Food Desing* mostra come la forma, il colore, l'aroma, il suono, influiscano sulla progettazione del cibo industriale. Possono i cibi industriali essere considerati oggetti di design allo stesso modo di una caffettiera Alessi o di una Ferrari?

Sc.: Martin Hablesreiter, Sonja Stummerer; Fot.: Ludwig Löckinger.

- MAR 19, h. 18.30

Aaron Woolf

King Corn

Usa 2007, 90', col., v.o. sott.it.

Due ragazzi decidono di trasferirsi in Iowa dove affittano un acro di terreno per coltivarlo a granoturco, venderlo, e vedere che fine fa quell'oro giallo. Piantano un mais modificato geneticamente per resistere ad un pesticida apposito, che uccide qualunque pianta tranne il mais OGM. Quando poi provano a seguire il raccolto dopo l'immissione nel mercato alimentare, i due si scontrano con interessanti interrogativi su come mangiamo e come produciamo.

Fot.: Sam Cullman, A. Woolf, Ian Cheney.

- MAR 19, h. 20.30

La notte dei corti - Prima parte

La chaine du froid di Samuel Hercule, Métilde Weyergans (Francia 2008, 11'); *La Monique de Joseph* di Damien Chemin (Belgio 2008, 38'); *Pig Me* di AA.VV. (Danimarca 2008, 7'); *Dinner for Four* di J. Von Stieglitz-Yousufi (Germania 2008, 14'); *Supermaché, aire de pique-nique* di Laurent Sfar, Jean Guillaud (Francia 2008, 13');

- MAR 19, h. 22.30

La notte dei corti - Seconda parte

Homemade Smarties di Böller und Brot (Gran Bretagna 2007, 25'); *Thé noir* di Serge Elissalde (Francia 2007, 5'); *Le café des pecheurs* di Al Hadi Ulad Mohand (Francia 2007, 23'); *La saint festin* di Anne Laure Daffis, Léo Marchand (Francia 2007, 15'); *Lévesque et fils, maraicher(s)* di Nicolas Lévesque (Canada 2008, 19').

- MER 20, h. 16.00

Ron Colby

Pirate for the Sea

Usa 2008, 101', col., v.o. sott. it.

Il capitano Paul Watson, il più giovane membro fondatore di Greenpeace Canada, organizzò le prime campagne di protesta contro l'uccisione delle foche, delle balene e dei delfini prima di venire espulso dall'organizzazione per il suo attivismo estremista. Decise quindi di creare una propria organizzazione, la Sea Shepherd Conservation Society, con la quale cominciò ad affondare le baleniere illegali, impedendo per 10 anni la caccia alle foche in Giappone.

- MER 20, h. 18.00

Travis Rummel, Ben Knight

Red Gold

Usa 2008, 55', col., v.o. sott. it.

I fiumi Kvichak e Nushagak, habitat dei salmoni rossi, si trovano nella regione di Bristol Bay nel Sud Ovest dell'Alaska. Le compagnie minerarie Northern Dynasty Minerals e Anglo American si alleano con l'idea di costruire in questa zona le miniere più grandi del mondo. Le autorità promettono che i progetti non causeranno danni ambientali, ma le possibili ricadute sull'ecosistema locale preoccupano gli abitanti di Bristol Bay.

Sc.: T. Rummel, B. Knight; Fot.: T. Rummel, B. Knight; Int.: Peter Andrew, Dylan Braund, Mary Olympic.

- MER 20, h. 19.00

Raphaël Mathie

Combalimon

Francia 2007, 80', col., v.o. sott.it.

Jean, affascinante contadino francese vecchia maniera, sente la pressione di dover svendere tutto. Non può più lavorare come ha sempre fatto, è stato appena scaricato da una moglie africana in cerca di cittadinanza francese e i moduli per le sovvenzioni europee lo opprimono. Ora, o si intestardisce a voler vendere ciò che resta del suo bestiame o può offrire la sua fattoria ad una nuova generazione di contadini biologici.

Sc.: R. Mathie; Fot.: R. Mathie; Int.: Jean Barrès, Cécile Genestier, Sébastien Pagès.

- MER 20, h. 21.00

Ermanno Olmi

Le rupi del vino

Italia 2009, 54', col.

"Cinque sono i motivi per bere: l'arrivo di un amico, la bontà del vino, la sete presente e quella che verrà, e qualunque altro...". Ermanno Olmi torna al documentario e intraprende un viaggio tra valli, rupi, tradizioni e cultura della Valtellina. Le rupi del vino, in Valtellina, sono quei terrazzamenti abbarbicati sui pendii delle montagne, ancor oggi ricavati con il lavoro manuale, secondo una tradizione del 1400. È lì che crescono i vitigni di vini prelibati. I testi del documentario sono tratti dai *Ragionamenti d'agricoltura* manoscritto di Pietro Ligari e *L'Avventura in Valtellina* di Mario Soldati.

Il film verrà preceduto da una videopresentazione di Ermanno Olmi realizzata da Gian Luca Farinelli

RUPI DEL VINO

Un film di Ermanno Olmi

Edizioni Cineteca di Bologna

Collana Slow Food on Film

DVD e libro (54' + extra; 48 pp.)

Euro 14,90

Isbn 978-88-95862-14-9

Un film di limpido umanismo per raccontare il rapporto vivo con un territorio, una cultura del vino, una filosofia del paesaggio e del lavoro umano.

In uscita a novembre

Questo DVD è il terzo titolo, dopo *Storie di terra e di rezdore* e *Italianamericans*, della collana nata dalla collaborazione tra Cineteca di Bologna e Slow Food on Film.