



TUTTI NELLO STESSO PIATTO

Festival Internazionale di Cinema Cibo & VideoDiversità

VI edizione
5-29
NOVEMBRE
2014



TRENTO

Film, documentari,
corti di animazione

TUTTI NELLO STESSO PIATTO
FESTIVAL INTERNAZIONALE
DI CINEMA CIBO & VIDEO DIVERSITÀ

altr@pec.univr.it

PARTNER



CON IL SOSTEGNO E PATROCINIO DI



PROVINCIA AUTONOMA SUDTIROLI
SÜDTIROLER SÜDPROVINZ
AUTONOME SÜDTIROLER SÜDPROVINZ
SÜDTIROLER SÜDPROVINZ



Con il patrocinio della Presidenza del
Consiglio della Provincia Autonoma di Trento



COMUNE DI TRENTO

CON IL CONTRIBUTO DI





UN FESTIVAL PER IL GUSTO DI SAPERE.

Il Festival **Tutti nello stesso piatto** organizzato da **Mandacarù Onlus** e **Altromercato** è un'occasione di incontro con il cinema e la cultura di Europa, Africa, Asia e America Latina, con i loro cineasti e protagonisti, attraverso i temi del cibo, della biodiversità, della sovranità alimentare, dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile.

Un Festival di Cinema e Cibo per raccontare il nostro presente, mettere a fuoco nuovi fenomeni che spesso sfuggono all'informazione ufficiale, rivelare la realtà complessa del sistema agroalimentare da Nord a Sud del mondo.

Cibo Popoli Territori, la Cultura che Nutre è il focus per il 2014 come tema in preparazione di Expo 2015.

Cibo come nutrimento e consumo responsabile ma anche come forma di socialità, scambio di culture, storia di intrecci, incontri e contaminazioni tra popoli.

Territorio come confine, spazio all'interno del quale si sviluppano le vite e le attività umane, terra e ambiente da tutelare, da seminare e raccogliere, spazi da progettare a misura d'uomo.

Il cibo come filo conduttore per raccontare mondi lontani, culture, emergenze sociali e ambientali.

Il Festival **Tutti nello stesso piatto** promuove una riflessione sul cinema inteso non come semplice visione, ma come strumento

per meglio comprendere la realtà, come officina in cui si possano ricostruire percorsi che abbiano un impatto costruttivo sull'esperienza personale.

Cambiare si può, anche andando al cinema. Questo è l'impegno di Mandacarù e Altromercato con il Festival: ristabilire il flusso di conoscenza tra consumatore e cibo.

Il mostrare, il documentare, il raccontare il processo di produzione che sta dietro il cibo è - oggi più che mai - un atto culturale. È qui che risiede l'urgenza di **Tutti nello stesso piatto**.

Altromercato è la maggiore organizzazione di commercio equo e solidale in Italia. **Altromercato** è un soggetto guida, a livello nazionale e internazionale, nella promozione e nella realizzazione di iniziative di economia solidale per l'autosviluppo dei popoli, contadini e artigiani soprattutto, nel Sud del mondo. **Altromercato** è un Consorzio non profit di Botteghe del Mondo, i cui soci sono circa 117 cooperative e associazioni attive nel commercio equo e solidale.

Mandacarù Onlus attraverso il commercio equo con il Sud del mondo, la finanza solidale e numerose attività educative e culturali, propone di creare e diffondere scambi economici e investimenti finanziari che mettono al centro la dignità di ogni persona, nella convinzione che i consumi e le scelte economiche quotidiane possono diventare strumenti concreti di cambiamento, verso un mondo più giusto per tutti. Attualmente **Mandacarù** conta oltre 2.300 soci e, grazie al sostegno di centinaia di volontari, gestisce undici botteghe del commercio equo e solidale in Trentino.



TEATRO SANBÀPOLIS

Via della Malpensada, 82 - Trento

Grazie al partenariato ormai quinquennale con l'Opera Universitaria di Trento, il Teatro Sanbàpolis quest'anno affianca lo storico **Cinema Astra** come sede delle proiezioni del Festival **Tutti nello stesso piatto**.

Sanbàpolis è uno spazio teatrale polivalente per rappresentazioni, sperimentazioni artistiche, proiezioni cinematografiche.

Con un volume di 4 mila metri quadrati, ha una gradinata di 240 poltrone fisse, ma estensibili fino a 400 posti con l'utilizzo di sedute mobili.

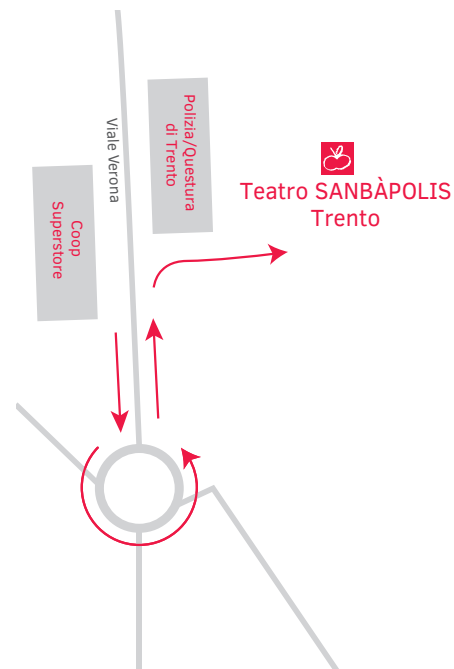
La collaborazione tra Opera Universitaria e Festival **Tutti nello stesso piatto** si inserisce nella cornice degli eventi culturali di **Università Autunno** e si propone di offrire momenti e occasioni di scambio e d'integrazione tra il mondo accademico, i giovani e i cittadini, presso il Teatro Sanbàpolis.



foto Marco Comuzzi

evento inserito nell'ambito di

Università ²⁰¹⁴ **a**utunno



Il Teatro dispone di un parcheggio gratuito interrato da 141 posti per il pubblico.



FILM NEL PIATTO

Al Festival **Tutti nello stesso piatto** gli spettatori si prendono anche per la gola!

Buone per chi le produce e buone per chi le consuma, le degustazioni al Festival, realizzate in collaborazione con **Slow Food Trentino**, sono giocosamente ispirate ai film e documentari in programma. I sapori del Commercio Equo e di Solidale Italiano intrecceranno i saperi delle produzioni enogastronomiche di eccellenza del Trentino. Al **FILM NEL PIATTO** partecipano:



Cantina Aldeno Sca

Via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN) | t. 0461 842511
info@cantinaaldeno.com | www.cantinaaldeno.com

La Cantina Aldeno S.c.a. è una cooperativa fondata nel 1910 con sede ad Aldeno (TN). Ad oggi la Cantina lavora le uve di 413 soci conferenti che lavorano ca. 300 ettari di vigneti collocati tra Trento e Rovereto spaziando dai fondovalle alle colline e pendici montane su entrambi i versanti della valle dell'Adige. Nell'ultima vendemmia ha trasformato 29.500 quintali di uva di cui il 66% a bacca bianca ed il 34% a bacca rossa. I vitigni bianchi sono: Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Moscato giallo. I vitigni rossi sono: Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Schiava, Lagrein e Teroldego. La Cantina Aldeno è stata la prima Cantina Cooperativa del Trentino a certificarsi come operatore Bio - Bio Vegan e la prima anche a commercializzare il vino Bio in bottiglia. Attualmente la produzione Bio interessa quattro tipi di vino: Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Nero e Cabernet.

RISTORANTE



Ristorante Boivin

Via Garibaldi, 9 - Levico Terme (TN) | t. 0461 701670
info@boivin.it | www.boivin.it

La parola boivin non è un'invenzione di famiglia, ma nel dialetto locale indica il luogo dove il mosto "bolle", cioè fermenta. Negli anni '60, il papà Gian-

carlo risanò stalle e avvolti dell'antica casa di famiglia per dare vita al Boivin, locale in cui passare la notte bevendo vino e mangiando speck e schüttelbrot (all'epoca andavamo a comperarlo dai contadini sull'Alpe di Siusi). Da allora sono cambiate molte cose, ma l'idea di partenza ha continuato a fare da filo conduttore tra i vari episodi della vita del locale: un luogo conviviale, un luogo che privilegia il rapporto con i vini e i cibi della regione, un luogo in cui l'arte di accogliere e prendersi cura dell'ospite viene coltivata da cinque generazioni.



Azienda Agricola Francesco Poli

Fraz. Santa Massenza, 36 - 38070 Vezzano (TN)
t. 0461 864102/340090

Situata nel cuore della Valle dei Laghi, Santa Massenza è un confine e, come tutti i confini, unisce: il clima del sud incontra quello continentale, le piante mediterranee convivono con quelle alpine dando vita a un territorio incredibilmente unico.

È in questo piccolo borgo, dove da generazioni si tramanda la tradizione viticola e distillatoria, che è situata l'Azienda Agricola e la Distilleria di Francesco e Alessandro Poli. Cinque generazioni di tradizioni e di gestualità che si tramandano con lo scorrere del tempo arricchite da innovazioni rispettose di questo patrimonio. Un secolo di storia che oggi Alessandro Poli condivide con passione con la propria famiglia. Dal 1998 i vigneti sono coltivati in agricoltura biologica. Si utilizzano preparati e tecniche biodinamiche che permettono di migliorare la fertilità del terreno e avere delle vigne in equilibrio per un frutto integro e vini che siano la vera espressione del territorio.



Le Formichine

Via della Gora, 12 - Rovereto (TN) | t. 0464 437423
info@gastronomiaformichine.it

Il "lavoro da formichine" ricorda quello di molte donne: umile, tenace, costruttivo, anche se non appariscente, che fa tesoro di un granellino alla volta.

Nella nostra cucina e ristorante accanto a Max Arer, cuoco dell'Alleanza di Slow Food, accogliamo donne svantaggiate che vogliono inserirsi nel mercato del lavoro e si avvicinano ai mestieri di cuoca, barista e cameriera, attraverso un percorso di tirocinio formativo retribuito. Grazie al nostro staff, l'impegno delle formichine diventa professionalità che si trasforma nel cibo che serviamo ogni giorno. Ci occupiamo di ristorazione scolastica, catering e organizzazione di feste presso la nostra sede. Da quest'autunno abbiamo aperto un nuovo bar ristorante in cui offriamo ai nostri clienti un servizio BUONO e SOLIDALE!



Cantina Sociale di Trento le Meridiane Sca
Via dei Viticoltori, 2-4 - Trento | t. 0461920186
www.cantinasocialetrento.it

Il 17 ottobre 1956 fu registrato a Trento l'atto notarile con cui 11 agricoltori della città decisero di costituire la Cantina Sociale di Trento con la consapevolezza che l'unione di più forze avrebbe consentito, anche ai più piccoli tra loro, di affrontare adeguatamente il mercato e condividere un profitto.

Oggi la nuova struttura, ultimata nel 2009, è caratterizzata da forti criteri di ecosostenibilità, risponde alle esigenze di una produzione sempre più compatibile con l'ambiente e, come un tempo, continua a tutelare e promuovere la tipicità dei vini trentini.

Le famiglie socie e proprietarie della Cantina Sociale di Trento gestiscono il prezioso territorio vitato che si estende intorno al capoluogo, sulle colline che adornano la città. Ciascun Socio possiede una radicata cultura vitivinicola che si è trasmessa negli anni da padre in figlio, e coltiva circa 1,5 ha di vigneto, una misura che senz'altro permette un approccio attento alla viticoltura e in grado di esprimere un sentimento profondo e diretto con il territorio.



Ristorante Locanda delle Tre Chiavi

Via Vannetti, 8 - Isera (TN) | t. 0464 423721
info@locandadelletrechiavi.it | www.locandadelletrechiavi.it

La Locanda delle Tre Chiavi è nata il 6 dicembre 1997, nei locali prima Cantine Spagnoli, dall'idea di ristorazione come espressione culturale di Sergio Valentini e della sua compagna Annarita.

Mangiare slow, menu km 0 e valorizzazione dei prodotti del territorio sono la filosofia che sta alla base della locanda, con l'obiettivo di dare visibilità e occasioni di sviluppo a tutti gli operatori coinvolti nella filiera enogastronomica della Vallagarina, per riscoprire e valorizzare una nuova identità territoriale, attraverso cui veicolare una proposta globale di territorio, cultura, tradizione e sviluppo economico della Vallagarina.

Maso Cantanghel

Maso Cantanghel sas di Simoni Federico Società Agricola

Via Carlo Sette, 21 - 38015 Lavis (TN)

t. 0461 246353 | info@masocantanghel.eu
wordpress.masocantanghel.eu/wordpress

Maso Cantanghel è una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina. L'ambiente di media-alta collina, in cui si trovano i vigneti a Civezzano, la na-

tura del terreno e l'esposizione al sole, uniti a una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità.

A ciò si sono uniti la razionale tecnica viticola, la sistemazione del terreno, la scelta di cloni e portainnesti, la forma d'allevamento e una scrupolosa e attenta tecnica enologica. Un impegno e una passione che giorno dopo giorno si rinnovano e trovano nutrimento ed energia in questo progetto.

Abbiamo abbracciato i principi dell'agricoltura biologica perché amiamo la nostra terra e, così ricca come la coltiviamo oggi, la vogliamo lasciare ai nostri figli, consapevoli del delicato equilibrio naturale cui dedichiamo il nostro lavoro affinché venga preservato, elevando la qualità produttiva e rendendo i terreni sempre più fertili.



Osteria del Filò

Viale Merlonga, 48/A - Smarano (TN)
t. 0463 538057

osteria.coredov@virgilio.it | www.ostariadelfilo.it

Il ristorante Osteria del Filò, nato nel 2001, fa parte delle Osterie Tipiche Trentine. È gestito dai due soci Paolo Cescatti e Stefano Rizzardi, si trova a Smarano (Valle di Non), immerso nel verde, sul limitare di un bosco dove si può godere di un panorama mozzafiato.

Il ristorante propone piatti stagionali con particolare attenzione ai prodotti del territorio e alla qualità degli stessi, paste fatte in casa spesso con farine integrali e cucina tipica preparata dallo chef Paolo; abbinati a un'ampia lista di vini nella scelta dei quali vi potrà guidare l'oste Stefano.



Osteria Storica Morelli

Piazza Petринi, 1 - Canezza di Pergine (TN)
t. 0461 509504 | info@osteriastoricamorelli.it
www.osteriastoricamorelli.it

L'Osteria Storica Morelli trae ispirazione nella sua proposta dalla valorizzazione dei prodotti tipici dei piccoli produttori locali.

Il connubio tra materie prime di qualità superiore e approvvigionamenti a km 0 consentono di poter proporre menù legati alla territorialità, alla stagionalità e alla tradizione della cucina regionale.



Revi

Revi Azienda Vinicola del Revi S.a.s.

Via Florida, 10 - 38060 Aldeno (TN) | t. 0461 842557
info@revispumanti.com | www.revispumanti.com

È nel 1982 che Paolo Malfer, dopo anni di verifiche e prove con cui ha perfezionato le tecniche di produzione studiate sui libri di scuola, decide di fondare Revi, azienda vinicola che trova nelle bollicine la propria ispirazione.

Il nome Revi deriva dal toponimo della zona di produzione; zona che secondo la leggenda era votata alla coltivazione di una vite dalla quale si otteneva un vino superiore, regale: il "Re vin", Revi.

Con estrema attenzione alla ricerca della massima qualità e mantenendo sempre un forte legame con il territorio trentino, Revi produce unicamente TRENTODOC, le bollicine trentine.

Negli anni la passione che ha portato alla nascita dell'azienda ha contagiato anche i familiari e grazie a una stretta collaborazione si è assistito a un incremento delle bottiglie e delle tipologie di TRENTODOC prodotte.

Oggi Revi conferma la propria missione a essere sinonimo di eccellenza nella produzione del TRENTODOC.



Cantina
ROTALIANA

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Sca

Via Trento, 65/b - 38017 Mezzolombardo (TN)
t. 0461 601010

www.cantinarotaliana.it

Da oltre 80 anni, la cantina coltiva il Teroldego nel cuore della Piana Rotaliana, splendido giardino vitato ai piedi delle Dolomiti trentine.

Solo dalle uve vendemmiate in quest'area nasce la selezione Teroldego Rotaliano DOC: l'Etichetta Rossa, giovane e fruttato, il Riserva, morbido e di grande equilibrio e il Clesuræ, vino che ben sa esprimere tutte le potenzialità del Teroldego dopo lunghi mesi di maturazione in legno piccolo e bottiglia.

Ma Rotaliana è sinonimo anche di eleganti vini bianchi. Dallo Chardonnay e il Pinot Grigio delle nostre valli, al Müller Thurgau, oro delle colline trentine; dai profumatissimi Moscato Giallo e Gewürztraminer al vibrante TRENTODOC Redor. La storia della cantina incontra quella di questo metodo classico nei primi anni 2000 quando l'enologo Pilati matura l'idea di dar vita a un prodotto capace di valorizzare le peculiarità di queste uve.

Una materia prima di eccellente qualità, proveniente dalle valli trentine più fresche e soleggiate, dove le viti danno il meglio di sé. Dalle loro uve, delicate e fragranti, nel 2006 nasce Redor, TRENTODOC forte e romantico come la sua terra.



Ristorante Wine Bar Perbacco

Via Emanuele De Varda, 28 - Mezzolombardo (TN)
t. 0461 600353

babaor@tiscali.it | www.ristorante-perbacco.com

Il Ristorante Wine Bar Perbacco a Mezzolombardo è situato nella vecchia borgata, vicino a un'antica chiesa nello storico rione del "Borghèt", uno dei più suggestivi borghi antichi del Trentino.

Ogni mese viene proposto un nuovo menù legato alla stagionalità e territorialità dei prodotti.

Questo perché l'idea di cucina del Ristorante Wine Bar Perbacco ricerca estro e innovazione ma ha le sue radici nella tradizione gastronomica trentina di cui vuole rappresentare un'evoluzione.



Azienda agricola Zeni Roberto

Via Stretta, 2 - 38010 Grumo, San Michele a/A (TN)

t. 0461 650456

info@zeni.tn.it | www.zeni.tn.it | Twitter: @Zeni_az_agr

L'Azienda Agricola Zeni, grazie alla sua decennale esperienza nata da più di cento vendemmie, ripone le proprie pietre miliari su alcuni concetti fondamentali: il terreno come elemento in grado di conferire la vera anima dell'uva e quindi del vino; la figura del vignaiolo in grado di trasmettere e valorizzare quello che il connubio uomo, terra e vite è in grado di offrire; una vinificazione attenta e puntuale in grado di valorizzare le caratteristiche varietali delle uve oltre che un affinamento ragionato in grado di evolvere il vino arricchendolo di profumi terziari.

La conduzione a biologico dell'intera superficie vitata di proprietà garantisce l'ottenimento di vini molto espressivi rispettando il territorio e il consumatore.

Infine il ciclo aziendale ripone l'attenzione nel garantire alla vinaccia di uva bianca e uva rossa di dare libero sfogo della propria freschezza e profumi negli alambicchi per dare origine a una grappa trentina di monovitigno delicata, fruttata e con una piacevolezza unica.

MERCOLEDÌ | TEATRO 5 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

ore
20.30 **Conferenza di inaugurazione Festival
IL LATO OSCURO DEI POMODORI ITALIANI**

Braccianti immigrati pagati una miseria e sovvenzioni europee per fare concorrenza sleale. Così le conserve italiane invadono il Ghana e danneggiano la sua economia.

The Dark Side of the Italian Tomato, è un web-documentario di Mathilde Auvillain e Stefano Liberti che getta luce sulla sconvolgente connessione tra l'esportazione dei pomodori dall'Italia all'Africa e l'arrivo di migranti in Europa, vittime di una concorrenza sleale. L'inchiesta, tradotta in italiano per Internazionale, è stata pubblicata in inglese su Al-Jazeera, in francese su Radio France Internationale, in spagnolo su El Pais e nell'edizione tedesca di Le Monde Diplomatique.



Illustrazione Isacco Chiaf



Mathilde Auvillain

Giornalista francese, corrispondente in Italia dal 2006 di BFM TV, Radio France, Ouest France e altre testate internazionali, co-autrice del web-documentario *The Dark Side of the Italian Tomato* (2013), inchiesta multimediale pubblicata su Al-Jazeera, Radio France Internationale, El Pais e Internazionale.



Stefano Liberti

Stefano Liberti è un giornalista e regista italiano. Ha lavorato per la trasmissione *C'era una volta di Rai3*. Ha diretto il documentario *L'inferno dei bimbi stregoni*, vincitore del premio L'Anello Debole nel 2010, ha co-diretto con Andrea Segre il film *Mare chiuso* (2012) e con Enrico Parenti il film *Container 158* (2013). Nel 2009 ha vinto il premio Indro Montanelli con il libro *A sud di Lampedusa. Cinque anni di viaggi sulle rotte dei migranti* (Minimum Fax 2008). Per altri suoi libri ha ricevuto il premio Marco Luchetta e Guido Carletti per il giornalismo sociale. È autore di *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo* (Minimum Fax 2011).

GIOVEDÌ | **TEATRO** 6 NOVEMBRE | **SANBÀPOLIS**

ore 18.30 **LA DEUTSCHE VITA**

regia Alessandro Cassigoli & Tania Masi
produzione Alessandro Cassigoli & Tania Masi
paese Germania | lingua Italiano e Tedesco
sottotitoli Italiano | durata 60'

A Berlino fa freddo, si parla tedesco e si è lontani dalla mamma: nonostante questo, la capitale pullula di giovani italiani, lavoratori, studenti e artisti che hanno deciso in massa di trasferirsi là per diversi mesi o diversi anni, in un'onda migratoria anomala che continua a stupire per quantità e qualità. Già, perché nel freddo nord può capitare di costruirsi carriera, amici, amori... Si dice che dopo sette anni di vita all'estero si prenda coscienza della condizione di emigrati e cominci la crisi di identità: da questa premessa parte il film per intraprendere un viaggio comico, tenero, drammatico nelle storie della comunità italiana a Berlino, tra integrazioni riuscite e difficili utopie di riscatto. Lontano dai soliti reportage sociali con i loro toni solenni, ne *La Deutsche Vita* possiamo sbirciare una coloratissima comunità italiana, sia frenetica che eroica, sopravvissuta ad anni di freddo, inverni grigi e caffè annacquati.



ore 19.30 **MARMATO**

Mondovisioni - I documentari di Internazionale

regia Mark Grieco
produzione Stuart Reid, Mark Grieco
compositore Todd Boekelheide
sound design Bob Edwards
paese Colombia/Stati Uniti
lingua Inglese e Spagnolo
sottotitoli Italiano | durata 87' | anno 2014

Il villaggio colombiano di Marmato si trova al centro della nuova corsa mondiale all'oro, con il suo giacimento da 20 miliardi di dollari. Da 500 anni gli abitanti vivono del lavoro in miniera, ma l'arrivo di una multinazionale canadese rischia di distruggere le loro case e il loro sistema di vita. Per sei anni il regista Mark Grieco ha seguito la lotta delle comunità locali contro l'azienda mineraria, sostenuta dal governo di Bogotà, che dopo aver promesso sviluppo e benessere sta portando disoccupazione e violenza.



Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



CineAgenzia
GUARDA FUORI

Internazionale

ore
21.00

FILM NEL PIATTO Tomato Soup & Involtini Primavera

interpretato dall'*Ostaria del Filò* di Smarano

in abbinamento una degustazione curata dall'*Azienda agricola Zeni*



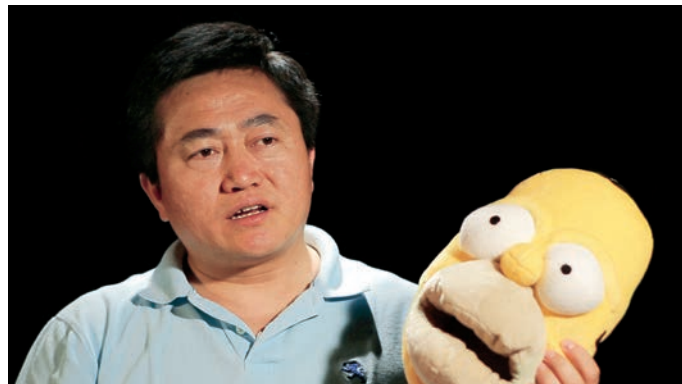
Free China, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore
21.15

FREE CHINA: THE COURAGE TO BELIEVE

diretto/scritto/prodotto da Michael Perlman (World2Be Productions)
produttore esecutivo Kean Wong (NTD Television) | compositore Tony Chen
paese USA (New York) | lingua Inglese e Cinese | sottotitoli Italiano
durata 53'30"

Il destino di una donna di Pechino e di un uomo di New York diventano inestricabilmente legati a causa di una fede comune. Madre e cittadina modello, Jennifer Zeng è stata imprigionata per la sua fede. Mentre sopporta torture fisiche e mentali, ha dovuto fare una scelta: tenere duro e languire in prigione o rinnegare il proprio credo in modo da poter raccontare la sua storia al mondo intero? A un mondo di distanza, Dr. Charles Lee, un uomo d'affari cino-americano, ha voluto fare la sua parte per fermare la persecuzione in Cina. Tuttavia, non appena sceso dall'aereo in Guangzhou, è stato trascinato via dalla polizia cinese e condannato a tre anni di rieducazione in un campo di lavoro. Co-prodotto da NTD Television, *Free China: il coraggio di credere* è un nuovo film documentario di



Michael Perlman, il pluripremiato regista di *Tibet: al di là della paura*. Nel raccontare le coraggiose storie di Jennifer Zeng e Charles Lee, che sono stati perseguitati dal governo cinese per il loro credo spirituale nell'antica pratica di meditazione del Falun Gong, il film espone le diffuse violazioni dei diritti umani che ancora oggi accadono in Cina. Esamina le condizioni nelle prigioni di rieducazione cinesi, la brutalità di uno Stato autoritario contro cento milioni di praticanti del Falun Gong, e lo sforzo da parte di persone di coscienza per fermare la persecuzione.

Al termine della proiezione Valentina Masetti di Epoch Time Italia.



Proiezione in collaborazione con NTD

New Tang Dynasty (NTD) Television è stata fondata nel 2001 da un gruppo di cinesi residenti in America. Riconoscendo nella grave censura sui media da parte del governo di Pechino la causa di una situazione pericolosa per la Cina e per l'Occidente, queste persone hanno avuto la coraggiosa idea di infrangere il controllo dei media statali da parte della Cina e hanno offerto al popolo cinese informazioni veritiere e senza censura.

VENERDÌ | TEATRO 7 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

ore 18.30 **HAVE YOU SEEN THE ARANA?**

regia e sceneggiatura Sunanda Bhat | direttore fotografia Saumyananda Sahi
musiche Christopher Burchell | sound editor P M Satheesh
produttore Arun P.A. & Sibi Pulpally | lingua Malayalam | sottotitoli Inglese
durata 73'

In un mondo che diventa sempre più dinamico e dal futuro più incerto, il film esplora gli effetti di un ecosistema in rapido mutamento sulla vita della gente e sui suoi mezzi di sussistenza. Ambientato nel Wayanad, catena montuosa occidentale del Sud dell'India, il documentario ci guida in un viaggio attraverso una regione che sta assistendo a un rapido cambiamento in nome dello "sviluppo". Le preoccupazioni di una donna sulla scomparsa delle erbe medicinali dalla foresta, l'impegno di un contadino a coltivare varietà tradizionali di riso e ancora la lotta per la sopravvivenza di contadini convertiti alla monocultura da esportazione, ci offrono uno sguardo nuovo nelle relazioni tra la gente, la conoscenza del sistema e l'ambiente. Mentre le colline si appiattiscono, le foreste spariscono, il film ci ricorda il pericolo insito in un futuro incerto in cui sono cancellate le diversità.



ore 19.45 **SEEDS OF TIME**

regia Sandy McLeod | produzione Hungry, Fork Films, Isotopefilms | paese USA, Danimarca, Italia, Norvegia, Perù, Russia | lingua Inglese e Quechua | sottotitoli Italiano | durata 77'

Grosse nubi si addensano minacciose all'orizzonte. Cary Fowler, pioniere della diversità genetica in agricoltura, lotta contro il tempo perché ci sia un futuro per il nostro cibo. L'agricoltura è minata alle fondamenta. Dal 1800 a oggi, il 93% delle varietà colturali è andato perduto. La perdita di diversità degli ultimi 80 anni ha lasciato l'umanità priva di difese nell'evenienza di raccolti attaccati da malattie e parassiti, o sofferenti per i cambiamenti climatici. Sempre più spesso, sui giornali, leggiamo di rivolte e scontri innescati dalle carestie dovute alla perdita dei raccolti, e degli effetti sempre più incalzanti dei cambiamenti climatici che gli agricoltori di tutto il mondo sono costretti a fronteggiare. Ma il viaggio di Fowler, come pure il nostro, non è che all'inizio. Da Roma, alla Russia, fino a un'isoletta sperduta al di sotto del Circolo Polare Artico, l'appassionato viaggio personale di Fowler potrebbe essere la chiave per la salvezza dell'unico bene del quale non possiamo fare a meno: i semi.



Al termine della proiezione intervengono Giandomenico Cortiana, presidente associazione Filiera corta Bio dei cereali antichi e Luisa Calcina, responsabile dell'area Qualità a Sviluppo Prodotti di Altromercato.



Seeds of Time, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinlostessopiato.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore
21.00 **FILM NEL PIATTO** Trionfo di **Solidale Italiano**
e crostata al farro monococco

a cura Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici
in abbinamento una degustazione curata dall'azienda Revi

**SOLIDALE
ITALIANO**
alt@mercato

Progetto Solidale Italiano

Solidale Italiano Altromercato è un progetto nato per valorizzare i prodotti contadini e artigianali italiani attraverso i principi e i valori del Commercio Equo e Solidale.

In particolare le fette biscottate biologiche Solidale Italiano Altromercato sono realizzate artigianalmente con farina integrale di farro monococco, lievito di pasta madre e farina di riso.

Il farro monococco, detto farro piccolo, è una delle specie più antiche di frumento coltivate dall'uomo ed è stato per secoli la base della dieta quotidiana. Possiede infatti un alto tenore di proteine, contenendo tutti gli 8 amminocidi essenziali, ed è un'ottima fonte di magnesio, fosforo e calcio.

Questo particolare cereale è stato "ritrovato" grazie al lavoro di A.Ve.Pro.Bi. (Associazione Veneta dei Produttori Biologici e Biodinamici), con un progetto dedicato proprio al recupero dei cereali antichi.

La filiera delle fette biscottate è interamente in Veneto: il farro è raccolto dai soci di A.Ve.Pro.Bi., è macinato da Antico Molino Rosso a Buttapietra (VR) e panificato a mano da Ceres a Verona, laboratorio artigiano che impiega anche personale svantaggiato.



foto Aldo Pavan

ore
21.15 **CONCERNING VIOLENCE**

Mondovisioni - I documentari di Internazionale

regia Göran Hugo Olsson | produzione Annika Rogell, Tobias Janson
lingua Inglese, Francese, Makonde, Portoghese, Svedese | sottotitoli Italiano
durata 85'

I dannati della terra di Frantz Fanon è un testo fondamentale della lotta anticoloniale. Il documentario di Göran Hugo Olsson ne propone una rilettura attraverso il montaggio di filmati d'archivio sui movimenti di liberazione africani. Scandito dalla voce della cantante e attivista Lauryn Hill, e con una prefazione della studiosa postcoloniale Gayatri Chakravorty Spivak, il film solleva questioni scottanti sulla violenza e l'oppressione nei rapporti tra Europa e Africa, di grande attualità anche a cinquant'anni dalla pubblicazione del testo di Fanon.



Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



CineAgenzia
GUARDA FUORI

Internazionale

MERCOLEDÌ | CINEMA
12 NOVEMBRE | ASTRA

ore **18.30** | **I CAVALIERI DELLA LAGUNA**

scritto e diretto da Walter Bencini | con Alfredo Solimeno, Enzo Lupo, Franco Lupo, Francesco Mengoni, Gabriele Lubrano, Giancarlo Lombardini, Giuliano Barozzi, Marco Giudici, Maurizio Schiano, Sergio Amenta
fotografia e montaggio Walter Bencini | fonico Valter Neri
musiche Musicmedia edizioni musicali | prodotto Insekt Film
paese Italia | lingua Italiano | sottotitoli Inglese | durata 100' | anno 2014

La storia di una comunità di pescatori che per continuare a esistere ha saputo rinnovarsi guardando al passato.

Un viaggio umano e poetico all'interno della comunità dei pescatori della laguna di Orbetello, per scoprire attraverso le storie dei protagonisti l'avanguardia di un nuovo modo di pescare, di una filosofia di produzione di cibo attenta alla qualità organolettica, nel rispetto dell'ambiente e di chi ci lavora.

La tradizione, la tecnologia, l'uomo e la natura, la passione e i conflitti.

Uomini burberi che a volte ci divertono e a volte un po' ci rattristano, uomini che sanno ridere di sé e anche della loro situazione, che sanno raccontarsi senza pudori, con tutte le loro contraddizioni individuali.

Eroi sospesi tra il destino di un tramonto e l'ostinata e poetica volontà di non darsi per vinti, di continuare a essere quella storia che è anche la storia familiare, dei padri e dei nonni.

La logica delle realtà locali come questa, in un mondo globalizzato fatto di cifre astronomiche, può sembrare insignificante, anacronistica, ep-



pure è l'unica via percorribile, se si vuole ritrovare un rapporto armonico con la nostra madre terra.

Al termine della proiezione interviene il regista Walter Bencini.



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo

ore
20.45

LA NOSTRA TERRA

con intervento di *Libera*

con Stefano Accorsi, Sergio Rubini, Maria Rosaria Russo, Iaia Forte, Nicola Rignanese, Massimo Cagnina, Giovanni Calcagno, Giovanni Esposito, Silvio Laviano, Michel Leroy | con l'amichevole partecipazione di Bebo Storti, Debora Caprioglio | e con Paolo De Vita, Tommaso Ragno

La Nostra Terra è la storia di una strana antimafia, fatta piantando pomodori.

E di qualcosa che viene prima: la terra. Quella che ci ospita, ci nutre e ci seppellisce. Nicola Sansone è proprietario di un podere nel Sud Italia che viene confiscato dallo Stato e assegnato a una cooperativa, che però non riesce - per celati o dichiarati boicottaggi - ad avviare l'attività. Per questo viene mandato in loro aiuto Filippo (Stefano Accorsi), un uomo che da anni fa l'antimafia lavorando in un ufficio del Nord, e quindi impreparato ad affrontare la questione "sul campo". Numerosi sono gli ostacoli che Filippo incontra, e spesso deve resistere all'impulso di molare tutto: lo trattengono il senso di sfida e le strane dinamiche di questa cooperativa di insolite persone cui inizia ad affezionarsi, in particolar modo Cosimo (Sergio Rubini), l'ex fattore del boss, e Rossana, la bella e determinata ragazza che forse ha un passato da riscattare. In un ribaltamento di ruoli, tra sabotaggi e colpi di scena, non appena le cose iniziano ad andare quasi bene, al boss Nicola Sansone vengono concessi i domiciliari. Riuscirà l'antimafia a trionfare?



Al termine della proiezione interviene Chiara Simoncelli, coordinatrice di Libera Trentino.



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.



Proiezione realizzata in collaborazione con Libera Trentino.

"Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie" è nata il 25 marzo 1995 con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alle mafie e promuovere legalità e giustizia. Attualmente Libera è un coordinamento di oltre 1.500 associazioni, gruppi, scuole, realtà di base, territorialmente impegnate per costruire sinergie politico-culturali e organizzative capaci di diffondere la cultura della legalità. La legge sull'uso sociale dei beni confiscati alle mafie, l'educazione alla legalità democratica, l'impegno contro la corruzione, i campi di formazione antimafia, i progetti sul lavoro e lo sviluppo, le attività antisura, sono alcuni dei concreti impegni di Libera.

GIOVEDÌ | **TEATRO** 13 NOVEMBRE | **SANBÀPOLIS**

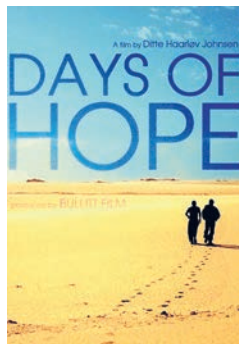
ore **18.30** *Mondovisioni - I documentari di Internazionale*

DAYS OF HOPE

regia Ditte Haarløv Johnsen
produzione Bullitt Film ApS
suoni Frank Mølgaard Kundsén, Sylvester Holm
musiche Davide de Rossi
paese Danimarca
lingua Inglese, Francese, Svedese, Danese
Bambara, diversi dialetti Africani
sottotitoli Italiano | durata 74'

Ogni anno migliaia di africani tentano di raggiungere l'Europa in cerca di una vita migliore. Harouna ha lasciato a casa la sua ragazza e un figlio, ma è rimasto bloccato in Mauritania. Thelma è stata abbandonata da bambina in Ghana, e ora - 12 anni dopo - ritrova la madre in Danimarca e scopre una vita molto diversa da quella che immaginava. Austin ha superato il Mediterraneo e, dopo essere stato trattenuto al Cie di Siracusa, è arrivato a Copenaghen, dove vive di espedienti. Il racconto intimo delle vite dei migranti, oltre le statistiche sull'immigrazione e i titoli sulle tragedie nel Mediterraneo.

Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



ore **19.45** **NO LAND NO FOOD NO LIFE**

regia Amy Miller
produzione: Catherine Drolet, Films de l'Oeil
musica Benoit Groulx | paese Canada
lingua Francese | sottotitoli Italiano | durata 75'

No Land No Food No Life è un film di forte impatto che indaga sull'agricoltura familiare e sull'urgenza di porre fine al land grabbing da parte delle multinazionali. Questo documentario dà voce ai diretti interessati con una combinazione di storie personali e fotografate verità delle comunità che si battono per mantenere il controllo della loro terra.



No Land No Food No Life, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore **FILM NEL PIATTO** Terra Creola

21.00 interpretato da Max Arer del *Bar Ristorante Le Formichine*
in abbinamento una degustazione curata dall'*Azienda Francesco Poli*
Vignaioli a S. Massenza

ore **WANGKI - IL SILENZIO DELLE SIRENE**

21.15 regia Joana de Freitas Ginori & Matteo Vieille Rivara
produzione Giorgio Ginori, Maiora Film | paese Italia
musiche Attilio Foresta Martin | lingua Spagnolo | sottotitoli Italiano
durata 51'

Wangki è il fiume che separa l'Honduras dal Nicaragua, una terra di confine dell'America Centrale, dove vive il popolo Miskito. I protagonisti narrano le loro vite attraverso scorcii di vita collettiva, flagelli ambientali, memorie della guerriglia, lotte per i diritti umani e conservazione delle tradizioni. Il film testimonia la battaglia quotidiana di coloro che credono che preservare l'equilibrio tra l'uomo e la natura sia l'unico modo per costruire il futuro. Cosa succede se le sirene del Wangki smettono di cantare?



Al termine della proiezione intervengono i registi Joana de Freitas Ginori & Matteo Vieille Rivara.



VENERDÌ | TEATRO
14 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

ore *Mondovisioni - I documentari di Internazionale*

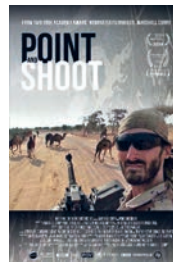
18.30 **POINT AND SHOOT**

regia e produzione Marshall Curry | musiche originali James Baxter
lingua Inglese | sottotitoli Italiano | durata 82'

Matt VanDyke è un timido ragazzo di 27 anni, affetto da disturbo ossessivo-compulsivo, che nel 2006 lascia Baltimora per intraprendere un "corso intensivo di virilità": compra una moto e una videocamera e comincia un viaggio attraverso Nordafrica e Medio Oriente.

La sua amicizia con un giovane libico lo porterà anni dopo a unirsi alla rivoluzione contro Gheddafi, con un'arma da fuoco in una mano e la videocamera nell'altra. Matt combatte e filma il conflitto dalla prima linea, finché non viene arrestato e recluso in una prigione segreta dalle forze governative.

Ma nemmeno questo basterà a fermarlo.



Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



CineAgenzia
GUARDIA FUORI

Internazionale

ore
20.00

A TUTTO CORTO

THE BARREL

regia Anabel Rodríguez Rios | produzione Sepp R. Brudermann
paese Venezuela | lingua Spagnolo | sottotitoli Italiano | durata 11'

Luis ha 13 anni e vive in un villaggio galleggiante nel lago di Maracaibo, una delle principali riserve di petrolio in Venezuela. Ciò che vuole, più di ogni altra cosa, è un barile di petrolio in modo che possa costruire una barca e fare una gara che lo vedrà accettato dai ragazzi più grandi. In questo cortometraggio, attraverso gli occhi di un bambino, possiamo osservare la vita nel villaggio galleggiante e il divertimento nel costruire una barca per prendere parte alla gara; ma quali sono le sfide che implica crescere in quel villaggio?

VIGIA

regia Marcel Barelli | produzione Nadasdy Film/RSI/Foliascope
paese Svizzera | musiche Pilon studio son | lingua Italiano, dialetto ticinese
sottotitoli Inglese | durata 8'

«Mio nonno mi racconta una storia che si è inventato e mi chiede di trasformarla in film».

Il nonno racconta al regista la storiella di un'ape che, a causa dell'inquinamento, dei pesticidi e delle altre sostanze tossiche che stanno distruggendo la sua specie e non solo, decide di lasciare il suo alveare e di cercare un luogo più piacevole in cui vivere.

3 ACRES IN DETROIT

regia Nora Mandray | produzione Nora Mandray, Helene Bienvenu
musiche Brandon Jones | paese US, Francia | lingua Inglese | durata 12'

Donnie e Fred non sanno nulla sull'agricoltura urbana fino a quando non acquistano un appezzamento di terreno. Questo bellissimo ritratto esamina due improbabili personaggi, che tentano di trasformare uno

dei più abbandonati terreni di Detroit in una bella serra a tre livelli. Armati di utensili e spiriti implacabili, i due piantano i semi del cambiamento nel tentativo di far rinascere Detroit.

GODKA CIRKA

regia Antonio Tibaldi & Alex Lora | produzione Francis Mead
musiche Lamar Daughma | paese Somalia, Italia, Spagna, Usa
lingua Somalo | sottotitoli Inglese e Italiano | durata 10'

La giovane Alifa guarda in alto il cielo somalo, pensa alla sua vita da pastorella. Pensa alla sua mamma, anche lei pastora, alla zia che l'ha cresciuta e alla nonna che spera di rivedere. Sa però che il giorno che cambierà finalmente la sua vita è vicino. Questo corto cerca di evidenziare la realtà delle donne somale, le loro condizioni di vita accanto alla particolare situazione di pastorella, il tutto raccontato dal punto di vista della piccola Alifa.



ore
20.45

FILM NEL PIATTO UNTO WADAGIR

a cura di UNA SCUOLA PER LA VITA



Doro (Spezzatino di pollo speziato) con Angera (omelette alla farina di granoturco) e Bejye (Falafel Somalo). Costo del piatto 5 euro, il ricavato verrà interamente devoluto al progetto di raccolta fondi per la grave carestia che sta colpendo la Somalia. È richiesta la prenotazione entro il 13 novembre scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it o telefonando al 346.0004418



UNA SCUOLA PER LA VITA

L'associazione UNA SCUOLA PER LA VITA onlus ha lo scopo di sostenere progetti in Somalia, paese devastato da lunghi anni di guerra civile fra clan. La sua missione è quella di contribuire alla realizzazione del fondamentale diritto all'istruzione e all'educazione, presupposto per la crescita e lo sviluppo integrale di ogni persona umana ed elemento indispensabile per l'affermazione della cultura della solidarietà e della pace fra i popoli, ispirando le proprie scelte e finalità al valore del rispetto integrale della persona, senza distinzione di sesso, religione, cultura e tradizioni. Contatti www.unascolaperlavita.org segreteria@unascolaperlavita.org

La vita nella "Terra dei fuochi" continua ogni giorno; più di un milione di persone vive nelle province tra Napoli e Caserta, zone ora conosciute per il problema dello sversamento dei rifiuti tossici. Il medico Antonio Marfella e il parroco di Caivano Maurizio Patriciello, simboli della lotta contro l'inquinamento illecito del territorio, narrano la loro esperienza di vita in questa terra martoriata; alle loro voci famose si affiancano quelle di altre persone: un'attivista, un fotoreporter, un agricoltore, una madre, un ragazzo con il proprio padre, infine una giovane donna, che hanno visto le loro esistenze intrecciarsi con i problemi conseguenti l'intombamento dei rifiuti tossici. *Ogni singolo giorno* inverte il punto di vista che fino ad ora i media hanno adottato: il protagonista vero è l'uomo non il rifiuto e il suo carico di morte. Il cittadino campano, la sua voglia di reazione ai problemi e la necessità di rimpossessarsi di un territorio martoriato, queste le linee guida del documentario.

ore 21.00 OGNI SINGOLO GIORNO

regia Thomas Wild Turolo
produzione Rosario Bianco e Rogiosi Editore
paese Italia | musiche Foja | lingua Italiano
sottotitoli Inglese | durata 53'



Al termine della proiezione interviene il regista Thomas Wild Turolo.

MERCOLEDÌ | CINEMA 19 NOVEMBRE | ASTRA

ore 18.30 RESISTENZA NATURALE

regia Jonathan Nossiter | nazione Italia, Francia
lingua Italiano | durata 85'



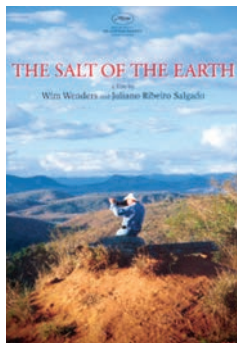
Dieci anni dopo *Mondovino*, Jonathan Nossiter racconta l'urgenza e le sorprese di una nuova resistenza italiana: nel vino, nell'agricoltura e nel cinema. Scopre un movimento di vignaioli e agricoltori "naturali" che ci offrono speranza e gioia tramite la loro ribellione contro un sistema politico-economico fallito che omologa e avvelena la produzione agroalimentare. Vivendo come molti di noi sognerebbero, quattro vignaioli emblematici, nuovi contadini in fuga dalla città, lottano per l'autenticità, la biodiversità e la libertà. E il vino, con la sua forza vera e simbolica nella nostra cultura, diventa portavoce di una denuncia che riguarda tutta la catena di produzione alimentare. Ma l'impegno di Corrado Dottori, Elena Pantaleoni, Giovanna Tiezzi e Stefano Bellotti si rispecchia anche nel lavoro del loro amico Gian Luca Farinelli della Cineteca di Bologna, che restituisce la vitalità del passato cinematografico al pubblico di oggi. Così, i ribelli del vino naturale (e del cinema), uniti contro il "Nuovo Ordine Economico Mondiale", offrono un modello incantato di resistenza. Perché non c'è sostenibilità ambientale se non c'è sostenibilità culturale. *Resistenza naturale* intreccia la forza documentaria di un mondo affascinante ma nascosto con le finzioni del passato e del presente, risvegliando il ribelle sopito in ciascuno di noi.



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.


ore
20.45 **IL SALE DELLA TERRA**

regia Wim Wenders, Juliano Ribeiro Salgado
fotografia Hugo Barbier, Juliano Ribeiro Salgado
montaggio Maxine Goedicke, Rob Myers
produzione Decia Films, Solares Fondazione
delle Arti, Amazonas Images
distribuzione Officine UBU
paese Brasile, Francia, Italia | lingua Italiano
durata 100'



Da quarant'anni Salgado attraversa i continenti sulle tracce di un'umanità in pieno cambiamento. Dopo aver testimoniato alcuni tra i fatti più sconvolgenti della nostra storia contemporanea - conflitti internazionali, carestie, migrazioni di massa - si lancia adesso alla scoperta di territori inesplorati e grandiosi, per incontrare la fauna e la flora selvagge in un grande progetto fotografico, omaggio alla bellezza del pianeta che abitiamo. La sua vita e il suo lavoro ci vengono rivelati dallo sguardo del figlio Juliano Ribeiro Salgado, che l'ha accompagnato nei suoi ultimi viaggi, e da quello di Wenders, fotografo egli stesso.



 Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

GIOVEDÌ | TEATRO
20 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

ore
18.30 **THE FARMER AND HIS PRINCE**

regia Bertram Verhaag | produzione Bertram Verhaag DENKmal-Film
musiche Sami Hammi | lingua Inglese | sottotitoli Italiano | durata 52'

Bertram Verhaag ci porta in viaggio nell'Inghilterra del sud, proprio nell'azienda agricola del Principe Carlo. Il film, attraverso la testimonianza diretta del principe, racconta come sia possibile nutrire il mondo con l'agricoltura biologica e guarire un ambiente ferito. Insieme a lui il carismatico manager della sua fattoria David Wilson, che persegue questo obiettivo da 30 anni. Grazie a immagini poeticamente d'impatto, il documentario ritrae come funziona l'agricoltura biologica e i vantaggi che ne derivano.

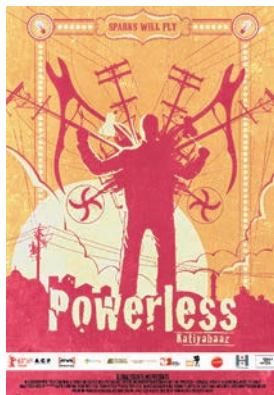


ore
19.30

POWERLESS

regia Deepti Kakkar e Fahad Mustafa
musiche Rahul Ram and Amit Kilam
(of Indian Ocean) Nora Kroll-Rosenbaum
paese India | durata 78'

Un elettricista di Kanpur in India è noto per la sua destrezza nel rubare la corrente elettrica per fornirla ai sobborghi più poveri. Sfidando scosse e blackout gestisce i precari allacciamenti illegali in modo che case, laboratori e negozi possano funzionare. L'amministrazione cittadina rinnova il giro di vite contro la pratica, ma scatena rabbia e proteste. Il caso di Kanpur, capitale indiana delle concherie, è specchio del dissesto di un paese in cui un terzo della popolazione resta priva dell'essenziale, e il resto è in balia delle interruzioni di corrente, come quella epocale che nel 2012 lasciò al buio 600 milioni di persone. *Powerless* racconta in un'ottica inedita, con due splendidi protagonisti, i retroscena di una delle economie mondiali in più rapida crescita.



ore
21.15

RAW HERRING

regia Leonard Retel Helmrich, Hetty Naaijkens-Retel Helmrich
produzione In-Soo Radstake, Esther Van Messel
musiche Vincent Rozenberg, Ranko Paukovic | paese Olanda
lingua Tedesco | sottotitoli Italiano | durata 85'

Pescato per più di mille anni, the Hollandse Nieuwe - la nuova aringa olandese - è un fenomeno che è diventato un'icona culturale nazionale. Più recentemente, questo fenomeno ha perso parte della sua importanza tanto che solo due navi pescano aringhe con la bandiera olandese. Conosciuto a livello internazionale per la trilogia pluripremiata *Eye of the Day*, *Shape of the Moon* e *Position Among the Stars*, Leonard Retel Helmrich e la sorella/collaboratrice Hetty Naaijkens-Retel Helmrich, ritorna al suo tipico approccio, con una tecnica cinematografica che implica lunghe riprese, vicino al soggetto, fatte con un movimento della videocamera flessibile e lineare. La definizione e il movimento della videocamera sono supremi, catturando e orientando le emozioni del pubblico, portando alla ribalta l'umanità e la semplicità. In questo modo *Raw Herring* è una storia toccante, raccontata dal punto di vista e dalla realtà quotidiana di pescatori di aringhe olandesi, ma che racconta anche il declino di una gloria olandese.



ore
21.00

FILM NEL PIATTO Polenta e Renga

Polenta di varietà Spin della Valsugana e aringa dei mari del Nord

interpretato dalla *Locanda delle Tre Chiavi*
in abbinamento una degustazione curata da *Maso Cantanghel*



Raw Herring, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostossopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

VENERDÌ | 21 NOVEMBRE | **TEATRO** **SANBÀPOLIS**

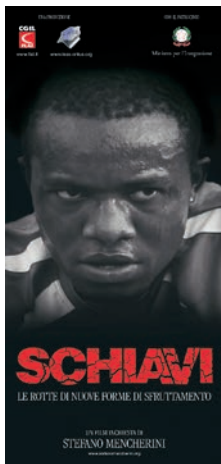
ore
18.30

SCHIAVI

Film Fuori Concorso

regia Stefano Mencherini | con la partecipazione straordinaria di Lucia Poli e Francesco Di Giacomo
musiche originali di Giuseppe Tortora
lingua Francese, Inglese, Italiano
sottotitoli Italiano | durata 67'

Il documentario *Schiavi* di Stefano Mencherini ci mostra molte cose importanti: fatti e storie che generalmente non catturano la nostra attenzione a causa di quella "globalizzazione dell'indifferenza" denunciata da Papa Francesco. Proprio le parole del Papa migrante si odono nelle prime scene di questo lavoro, mentre fluttua l'immagine della Madonna che vive nelle acque di Lampedusa per vegliare su quel mare triste che è il Mediterraneo. *Schiavi* ci svela il pezzo di storia che manca. La testimonianza dell'uomo di spalle è unica, eppure è tragicamente simile a quelle di moltissimi altri uomini e donne costretti a fuggire da guerre, dittature e carestie, che finiscono nelle mani di spietati trafficanti, nei campi di prigionia libici, torturati e abusati, usati come merce, come scudi umani, come munizioni di un dittatore che intende minacciare l'Europa inviando navi di migranti. Attraverso quel racconto si comprende chi sono i rifugiati, da quale inferno sono passati, perché provano a forzare le frontiere europee in cerca d'asilo. Spiega anche per quale ragione i più fondamentali documenti di diritto internazionale, la nostra Costituzione e molte altre Carte redatte in paesi democratici garantiscono ai profughi il diritto di chiedere e trovare protezione internazionale in territori sicuri. E allora questa storia ci spinge a chiedere con più forza corridoi umanitari affinché l'Europa sia nel senso più pieno terra di benessere e patria di diritti.



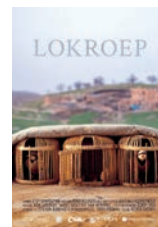
ore
19.45

A TUTTO CORTO

THE CALL

regia Reber Dosky | produzione Steven Rubinstein Malamud & Vera Frohn
musiche Wouter van Bemmel | lingua Kurdish/Turkish
sottotitoli Inglese, Italiano | durata 25'

Al fine di arrestare la resistenza curda negli anni '80 e '90, l'esercito turco distrusse e cancellò migliaia di villaggi curdi. Mandati via dalle proprie terre dalle autorità turche, Habib e la sua famiglia hanno vissuto a Istanbul per 25 anni. Sette anni fa Habib è ritornato al villaggio curdo dove è nato: Bakolini, nella Turchia orientale. La moglie e i figli non sono voluti andare con lui e sono rimasti a Istanbul. Al suo ritorno nel suo paese di origine Habib perde i contatti con i suoi figli tranne che con suo figlio Ramazan. Riuscirà Habib a convincere Ramazan a ritornare al loro villaggio?



NERUA GUGGENHEIM BILBAO, A JOURNEY TO THE ESSENCE

regia Iván Miñambres
produzione UniKo - Ixo Producciones | paese Spagna
musiche Gari | lingua Spagnolo | sottotitoli Italiano
durata 17'

Nerua Guggenheim Bilbao: un viaggio nell'essenza è un lavoro che riassume la radice e i dettagli del progetto dello chef del ristorante Nerua del Museo Guggenheim di Bilbao. È una proposta che va oltre la gastronomia, è una sorta di visione personale sul suo modo di concepire la cucina e del suo rapporto con l'ambiente circostante. Alija, fedele al suo amore nella condivisione di esperienze e conoscenze del suo ristorante, lancia questa idea con Iván Miñambres, regista del film. Un tour che mo-



stra la sua visione della gastronomia, dei prodotti, dell'ambiente, i loro processi creativi, le metodologie di ricerca, i modelli di relazioni con i fornitori, i codici dei clienti... in breve ci racconta come è creata e vissuta la passione nel soddisfare i clienti nel Nerua.



CABALLEROS DEL CAFE

regia Fleur Launspach | produzione Fleur Launspach | paese Paesi Bassi
lingua Spagnolo | sottotitoli Italiano | durata 15' | anno 2013

«Una tazza di caffè nel vostro paese costa quanto una libbra qui». Con questa frase Ivan, un colombiano agricoltore di caffè, apre il documentario *Caballeros del cafe*. La crisi del caffè in Colombia è in pieno svolgimento: gli agricoltori sono a malapena pagati per i chicchi di caffè e hanno difficoltà a sopravvivere. In questo documentario vengono rappresentati due simpatici agricoltori sulle montagne della Colombia mentre raccontano la loro storia tanto onesta quanto è lungo il giorno. Con un certo umorismo, loro guardano indietro a come funziona l'industria del caffè. Mentre raccolgono e asciugano il prezioso oro nero, ci raccontano i loro sogni e la loro realtà quotidiana.

Al termine della proiezione interviene la regista Fleur Launspach.



ore
20.45

FILM NEL PIATTO Zuppa d'orzo alla contadina

interpretato dall'*Osteria Storica Morelli*

in abbinamento una degustazione curata dalla *Cantina Sociale* di Trento



Love and Lemons, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore
21.00

LOVE AND LEMONS

regia Teresa Fabik | produzione Pontus Stoman | musiche Anders Niska e Klas Wahl | paese Svezia | lingua Svedese | sottotitoli Italiano | durata 94'

Love and Lemons è una commedia romantica sull'amore, l'amicizia e il coraggio necessario per seguire i propri sogni.

Il film è basato sull'omonimo racconto di Kajsa Ingemarsson.

Agnes è una chef e adora cucinare. Ha un buon lavoro, un fidanzato che la ama e un amico/a su cui può sempre contare.

Nello stesso giorno viene licenziata dal ristorante di lusso in cui lavora e scaricata dal fidanzato.

Perciò non ha nulla da perdere quando un amico le chiede se vuole diventare sua socia e aprire un nuovo ristorante.

Contemporaneamente riesce a innamorarsi dell'unica persona che non può conoscere la sua vera identità.



MERCOLEDÌ | CINEMA 26 NOVEMBRE | ASTRA

ore 18.30 **DOCUMENTED**

Mondovisioni - I documentari di Internazionale

regia Jose Antonio Vargas | co-regia Ann Lupo
sceneggiatura Jose Antonio Vargas
musiche Brendon Andereg
produzione Jose Antonio Vargas for Apo Productions
lingua Inglese | sottotitoli Italiano | durata 90'

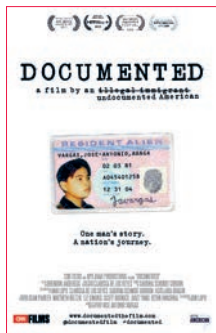
Jose Antonio Vargas è un giornalista affermato, vincitore del Pulitzer.

Nel 2011, al vertice del carriera, con un articolo sul "New York Times Magazine" ha rivelato di essere un immigrato irregolare. Arrivato bambino dalle Filippine, Vargas ha scelto di rischiare in prima persona per dare voce agli oltre 11 milioni di persone che vivono senza documenti negli Stati Uniti. Il film lo segue in questa battaglia per riformare le leggi sull'immigrazione, che lo mette in contatto con molti giovani nella sua stessa situazione. E che fa rinascere in lui, dopo più di vent'anni di silenzio, il desiderio di riprendere contatto con la madre, rimasta nelle Filippine.

Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



Internazionale



ore 20.45 **IN GRAZIA DI DIO**

regia Edoardo Winspeare
sceneggiatura Edoardo Winspeare
e Alessandro Valenti
produzione Gustavo Caputo, Alessandro
Contessa, Edoardo Winspeare per Saietta film
lingua Italiano | durata 127'

Finis Terrae. Leuca, il confine. Una famiglia che sta per perdere tutto. Quattro donne diverse tra loro ma legate in modo indissolubile alla natura e ai luoghi che amano più di qualsiasi altra cosa.

La loro casa, la terra alla quale appartengono. La crisi economica sembra distruggere tutto, compresi i legami. Ma loro non ci stanno. C'è un modo per contrastare tutto ciò. C'è da guardare davvero a ciò che si possiede. I beni dei quali, a volte, il mondo si dimentica. Per sentirsi "in grazia di Dio".



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

GIOVEDÌ | **TEATRO** 27 NOVEMBRE | **SANBÀPOLIS**

ore
18.30

Mondovisioni - I documentari di Internazionale

CHICAGOGIRL - THE SOCIAL NETWORK TAKES ON A DICTATOR

regia Joe Piscatella

produzione Joe Piscatella, Mark Rinehart
suoni Chris Knight, Robert Amjarv
musiche Huma-Huma | lingua Inglese e Arabo
sottotitoli Italiano | durata 74'

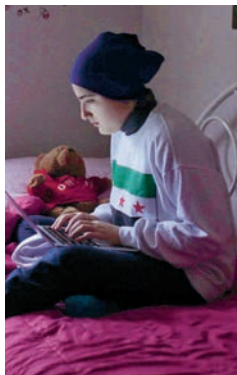
Dalla sua stanza alla periferia di Chicago una ragazza americana, figlia di esuli siriani, coordina attraverso la rete la rivolta in Siria: tramite Facebook, Twitter e Skype aiuta i compagni sul campo a fronteggiare cecchini e bombardamenti, e denuncia al mondo le atrocità commesse dal regime di Bashar al Assad.

Diffondere notizie e immagini delle violenze non basta però a scatenare la reazione internazionale e così, mentre il conflitto infuria, gli attivisti del suo gruppo dovranno decidere quale sia il modo più efficace per combattere un dittatore: i social media o gli AK-47.

Film Fuori Concorso, proiezione in collaborazione con



Internazionale



ore
19.45

GMO OMG

regia Jeremy Seifert | produzione Joshua Kunau
musiche Jubilee Singers, Daniel S. McCoy, C.A.S | paese USA
lingua Inglese | sottotitoli Italiano | durata 83'

Oggi negli Stati Uniti, attraverso il semplice atto di alimentarsi, si sta inconsapevolmente partecipando al più grande esperimento mai condotto sugli esseri umani. Si consumano alimenti geneticamente modificati su base giornaliera. I rischi e gli effetti per la salute e per l'ambiente sono in gran parte sconosciuti. Eppure in tutto il mondo sono condotti sempre più numerosi studi i cui risultati ci danno ulteriori motivi di preoccupazione. Siamo cavie ignare per la sperimentazione su larga scala delle moderne biotecnologie. *Gmo Omg* racconta la storia della scoperta degli Ogm da parte di un padre che si interroga sull'alimentazione dei suoi tre bambini. Abbiamo ancora tempo per guarire il pianeta, nutrire il mondo, e vivere in modo sostenibile. Ma dobbiamo cominciare adesso!



Gmo Omg, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore
21.15 **FILM NEL PIATTO PAPPA AL POMODORO DI PANE
DA LIEVITO MADRE, PROFUMATA ALLO ZAFFERANO,
CON OLIVE E OLIO BIO**

interpretato dal ristorante *Wine Bar Perbacco* di Mezzolombardo, in abbinamento una degustazione curata dalla *Cantina Rotaliana* di Mezzolombardo

ore
21.30 **ASPETTANDO DOMANI**

regia Marco Palombi | produzione Marco Palombi | lingua Francese/Italiano
sottotitoli Italiano | durata 40'

In un Paese come la Repubblica Democratica del Congo, paradossalmente ultimo in tutte le classifiche di sviluppo umano o economico, garantire le risorse necessarie per nutrire i 12 milioni di abitanti della capitale diviene una vera e propria sfida. Il documentario *Aspettando domani* di Marco Palombi mette in luce problematiche e contraddizioni del lungo processo di approvvigionamento alimentare nel quale è andata a inserirsi la ong COOPI, che da alcuni anni porta avanti un progetto di sviluppo agricolo nel Plateau de Bateke, un altopiano fertile a un paio d'ore di macchina dalla metropoli congolese. Aumentare la produzione agricola e migliorare la filiera commerciale dei prodotti alimentari, per ridurne e stabilizzarne i prezzi sul mercato di Kinshasa, sono le azioni fondamentali per fornire una soluzione concreta al dramma della malnutrizione nel Paese. Ed è proprio sull'importanza e sugli immediati benefici di queste attività che Marco Palombi impernia il suo docufilm: perché un futuro migliore si costruisce giorno per giorno.

Al termine della proiezione intervergono Franca Covini, responsabile COOPI in Repubblica Democratica del Congo, e Miriam Rossi, coordinatrice COOPI Trentino.



Evento realizzato con il sostegno di COOPI Trentino



VENERDÌ | TEATRO
28 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

ore
18.30 **FLOWERS OF FREEDOM**

regia Mirjam Leuze | produzione Mirjam Leuze | musiche Henning Hein
lingua Kyrgyz/Russo | sottotitoli Inglese e Italiano | durata 96'

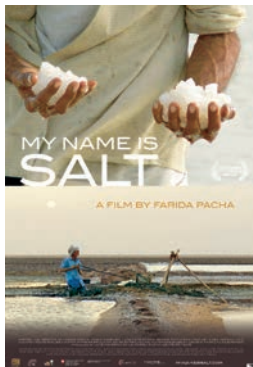
Quando Erkingul e le sue amiche si incontrano per il tè, è per parlare del prossimo raccolto e delle acque contaminate. Informazioni su dove acquistare le pecore più grasse e dove si rischia di incontrare dei blocchi stradali. In seguito a una fuoriuscita tossica, Erkingul e le sue amiche attiviste sfidano non soltanto la più grande impresa transnazionale di miniere d'oro in Kirgizstan, ma anche autorità corrotte e il regime. Il film mostra come queste donne prendono posizione per salvaguardare se stesse e il proprio stile di vita. Il documentario racconta come si organizzano a dar battaglia contro l'ingiustizia e la corruzione; tutto questo mentre si prendono cura delle loro famiglie, sostituendo i mariti assenti e sempre più preoccupate dalla costante mancanza di denaro.




ore
20.15 **MY NAME IS SALT**

regia Farida Pacha | produzione Leafbird films
musiche Marcel Vaid | paese Svizzera, India
lingua Gujarati | sottotitoli Italiano
durata 92' | anno 2013

Il deserto si estende senza fine: piatto, grigio, inesorabile. Non un albero, non un filo d'erba né una roccia. Una sola cosa abbondante: il sale. Il sale è ovunque, nascosto da un leggero strato di terra screpolata e riarsa dal sole. Questo è il Little Rann of Kutch indiano: 5.000 kmq di deserto salino. E per otto mesi all'anno, Chhanabhai e la sua famiglia vivono qui senza acqua, elettricità o viveri, raccolgono diligentemente il sale di questa terra desolata. Sotto un sole accecante, lavorano la distesa di sale perché si formino dei cristalli più grandi. Una fatica ritmata, come una danza che echeggia i miraggi dell'orizzonte infuocato. Dopo mesi di duro lavoro il sale è pronto per essere raccolto, appena prima che le piogge monsoniche arrivino ancora una volta a lavare via quello che hanno realizzato.



 *My name is Salt*, film con ingresso a pagamento (comprensivo di degustazione) al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione al medesimo prezzo. I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791. Oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ore
21.45 **FILM NEL PIATTO Bhel Puri**
lo snack vegano delle strade di Mumbai

interpretato dal ristorante *Boivin* di Levico Terme
in abbinamento una degustazione di vino vegano curata dalla *Cantina di Aldeno*

ore
22.00 **PROCLAMAZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL**

La Giuria del Festival, composta da professionisti del mondo del cinema, dello spettacolo e della cultura, proclamerà i vincitori nelle categorie di miglior cortometraggio e miglior lungometraggio.

Il pubblico voterà in sala la migliore fiction e il miglior lungometraggio.

La Giuria di **Amnesty** assegnerà un premio speciale alla migliore opera sui Diritti Umani all'interno del Festival.

Un premio speciale al miglior film sulla salvaguardia dell'ambiente sarà assegnato dalla Fondazione Cassa Rurale di Trento.

SABATO | TEATRO
29 NOVEMBRE | SANBÀPOLIS

dalle
18.30 **PROIEZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL**



SCHERMI E LAVAGNE

Film, cartoni animati e documentari per l'educazione nelle scuole

LE MATINÉE DEL FESTIVAL DEDICATE AL MONDO DELLA SCUOLA

Tutti i giorni nei mesi di novembre e dicembre proiezioni gratuite per il mondo della scuola. Corti di animazione, film e documentari per bambini e ragazzi dai 6 ai 18 anni. Gli insegnanti interessati a ricevere la selezione completa di più di 50 film, documentari e corti di animazione per le scuole elementari, medie e superiori, possono scrivere a educazione@mandacaru.it

Schermi & Lavagne è il programma didattico di cartoni animati, film e documentari opportunamente selezionati per il loro valore artistico, culturale ed educativo, rivolti alle scuole primarie e secondarie di I e II grado.

Lo strumento cinematografico, attraverso la visione delle immagini, le tecniche narrative e le storie raccontate, offre ai bambini e ai ragazzi l'occasione di ampliare il proprio sguardo e i propri punti di vista sulla complessità del mondo.

Tutte le proiezioni di **Schermi & Lavagne** sono seguite da incontri e dibattiti di approfondimento con educatori di Mandacaru. Un'occasione per gli studenti per discutere e riflettere sui temi affrontati nei film ed esprimere le proprie idee.

Alle classi e agli insegnanti vengono distribuite schede filmiche, materiali didattici e pubblicazioni inerenti alle diverse tematiche del Festival per un approfondimento del lavoro a scuola.

OBIETTIVI SPECIFICI

- stimolare la coscienza critica dei ragazzi e conferire loro nuovi strumenti di interpretazione della realtà;
- creare un'interazione efficace con il corpo docente e gli studenti;
- strutturare una modalità di fruizione cinematografica in cui l'analisi, il dibattito e il confronto riescano a valorizzare la semplice visione del film;
- avvicinare gli studenti alla conoscenza del cinema d'autore, attraverso la visione dei film;
- fornire agli studenti stimoli culturali che sollecitino la loro curiosità verso l'ambiente che li circonda, sviluppando il loro interesse nei confronti di problematiche sociali e non solo;
- avvicinare gli studenti, attraverso il cinema, a maggiori approfondimenti di tematiche sociali, storiche e/o letterarie svolte nei programmi scolastici;
- favorire la conoscenza del linguaggio cinematografico nei suoi vari aspetti.

ABILITÀ

- il cinema al cinema: sviluppare la capacità di concentrazione, di ascolto, di silenzio, che solo la visione di un film in sala, al cinema, può dare;
- promuovere capacità critiche favorendo il confronto tra film commerciali, televisione spazzatura e film d'autore;
- abituare gli studenti a parlare in pubblico, a svolgere un dibattito argomentato con i registi, gli sceneggiatori, i giornalisti, i critici cinematografici di volta in volta invitati alle proiezioni;
- realizzare collegamenti tra i diversi linguaggi: cinema, arte, letteratura.

SELEZIONE 2014 DOCUMENTARI PER LE SCUOLE SUPERIORI:

LUCCIOLE PER LANTERNE

regia Stefano e Mario Martone
produzione Vitaliana Curigliano
musiche Davide Mastropaolo
lingua Italiano, Spagnolo | sottotitoli Italiano
durata 44'



Nel 1981 Pinochet privatizza la quasi totalità delle risorse idriche in Cile. Nei trent'anni successivi i diritti per lo sfruttamento dell'acqua vengono ceduti a imprese nazionali e multinazionali interessate a produrre energia idroelettrica. Oggi sulla Patagonia cilena incombe il progetto HidroAysén che prevede la costruzione di cinque grandi dighe sui fiumi Pascua e Baker.

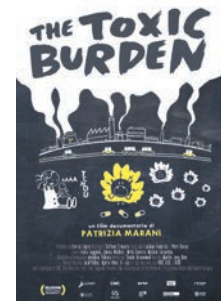
Lucciole per lanterne racconta le storie di tre donne la cui vita è stata o sarà sconvolta dalla costruzione delle dighe e, muovendosi tra passato e presente, ripercorre gli avvenimenti attraverso la loro storia di donne che, a centinaia di chilometri di distanza, provano tutte a resistere al gigante idroelettrico che sta per calpestare la loro terra, imponendo un'idea di progresso che a loro non appartiene.

THE TOXIC BURDEN - IL CARICO TOSSICO

regia Patrizia Marani | produzione Enrica Capra | paese Italia / Francia
lingua Italiano | durata 74'

Quali sono le ragioni del boom contemporaneo delle allergie, troppo numerose per essere spiegate con i tradizionali argomenti della scienza? Animata dal desiderio di scoprirlo, Patrizia Marani, giornalista e regista, lei stessa allergica, parte per incontrare alcuni tra gli scienziati all'avanguardia nel mondo in questo campo di ricerca.

Incontro dopo incontro, la sua inchiesta disegna le cause ambientali del fenomeno e le possibili strategie di protezione che sono alla portata di tutti, sollevando interrogativi radicali sulla nostra condizione di cavie da laboratorio di un esperimento chimico che da anni si svolge, a nostra insaputa, sulla nostra pelle.



CONTAINER 158

regia Stefano Liberti, Enrico Parenti
musiche Stefano Piro
suono Riccardo Spagnol
lingua Italiano, Romani | sottotitoli Italiano
durata 63'

Giuseppe si alza ogni mattina e va in giro col furgone a cercare il ferro. Remi è un meccanico senza officina: aspetta che qualcuno gli porti una macchina da aggiustare. Miriana aspetta invece che nascano le sue due gemelle. Brenda vorrebbe un lavoro ma è senza documenti: è nata in Italia, ma non ha la nazionalità. Né ha quella del suo paese di origine, il Montenegro, che l'ha "scancellata", come dice lei. Sasha, Diego, Marta, Cruis vanno a scuola ogni mattina ma non arrivano mai in tempo: il campo dove vivono è a chilometri di distanza, il pulmino rimane spesso imbottigliato nel traffico.

Attraverso le loro storie, *Container 158* racconta la vita quotidiana al "villaggio attrezzato" di Via di Salone, un campo in cui l'amministrazione di Roma ha raggruppato più di 1000 cittadini di etnia rom. Fuori dal racconto anulare, lontano da tutto e da tutti.

CONTAINER 158

DAUGHTERS OF THE NIGER DELTA

regia Ilse Van Lamoen | produzione MIND | paese Nigeria | anno 2012
lingua Pidgin inglese | sottotitoli Inglese e Italiano | durata 56'

Daughters of the Niger Delta è il ritratto di tre eroine che, malgrado tutto, riescono a sbarcare il lunario contro ogni pronostico. Il film racconta una storia sconosciuta del Delta del Niger, mettendo in luce la forza di donne comuni che hanno dovuto combattere contro ingiustizie di cui noi raramente veniamo a conoscenza. «Le donne devono essere i migliori capitani per navigare il Delta del Niger fuori dalle sue pericolose acque» dice una delle protagoniste del documentario.



L'ORMA DEL DINOSAURO

regia Davide Mazzocco
soggetto, sceneggiatura, fotografia e montaggio Davide Mazzocco
assistente alla regia Paula Lopes Dias
musica Antonio Raspanti, Slack
prodotto da Davide Mazzocco
luogo di produzione Italia
anno 2014
durata 32'

In Italia, ogni secondo, vengono persi 8 mq di suolo libero, un consumo che ci toglie, ogni anno, 252 kmq di suolo potenzialmente coltivabile. Nell'ultimo decennio, in Italia, la cittadinanza ha preso coscienza dell'esigenza di difendere la terra dagli assalti della speculazione edilizia, ma l'orma del "dinosaurio" per-



siste, ben oltre la sua estinzione. Le conseguenze della cementificazione, dell'impermeabilizzazione del territorio e del consumo del suolo agricolo condizionano le nostre vite quotidianamente, dal punto di vista climatico, economico, alimentare e sociale. Un documentario sul lato oscuro del progresso, arricchito dalle voci di coloro che tentano di riscrivere il senso di questa parola.

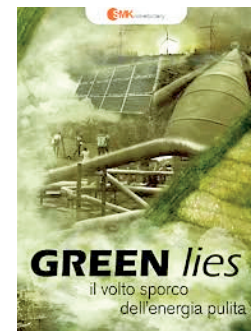
GREEN LIES - il volto sporco dell'energia pulita

regia Andrea Paco Mariani, Angelica Gentilini | produzione Smk Videofactory
musiche Claudio Cadei, Luca Figliuoli | paese Italia | anno 2014
lingua Italiano | durata 68'

L'avvento delle energie rinnovabili rappresenta un'autentica rivoluzione economica e culturale, che può liberare l'umanità dal vincolo, che dura ormai da decenni, di una produzione energetica basata sui combustibili fossili, con tutte le conseguenze geopolitiche, sanitarie ed economiche che ciò comporta.

Ma lo sviluppo delle rinnovabili in Italia tuttavia sta dimostrando alcune importanti anomalie, che rischiano di vanificare completamente quei meccanismi virtuosi che potrebbero scaturirne.

Green Lies mette in luce queste anomalie, esasperate nella maggior parte dei casi da operazioni di speculazione economica e che, di contro, hanno ricadute negative sui territori e le popolazioni locali. Siamo andati a incontrare i comitati cittadini di tre territori: Camugnano (BO) per la produzione eolica, Salento (LE) per la produzione solare e monte Amiata (Toscana) per la geotermia. Tre storie che ci aiuteranno ad addentrarci nel problema e a delinearne delle possibili soluzioni. Nella consapevolezza che le rinnovabili potranno davvero essere una rivoluzione energetica e culturale, solo se diverranno un mezzo a portata di tutti e non un beneficio per pochi.



BIO DIVER SITÀ

CONVEGNO

BIODIVERSITÀ COME
MOTORE DELLO
SVILUPPO RURALE

ESPERIENZE A
CONFRONTO
IN TANZANIA,
IN VIETNAM
E IN TRENINO

SABATO **15**
NOVEMBRE

DALLE 08.30 ALLE 14.00

MUSE
MUSEO DELLE SCIENZE

TRENTO
CORSO DEL LAVORO
E DELLA SCIENZA 3.

METTERE A CONFRONTO LE ESPERIENZE REALIZZATE IN TANZANIA E IN VIETNAM DA ORGANIZZAZIONI DI COOPERAZIONE E SOLIDARIETÀ INTERNAZIONALE IN RELAZIONE ALLA BIODIVERSITÀ E ALL'USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI CON ALCUNE INIZIATIVE MESSE IN ATTO IN TRENINO. IL CONFRONTO VUOLE OFFRIRE SPUNTI DI RIFLESSIONE SU COME LA BIODIVERSITÀ POSSA FAVORIRE LO SVILUPPO RURALE ATTRAVERSO L'USO SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI DA PARTE DELLE COMUNITÀ LOCALI IN PARTICOLARE NELLE AREE PROTETTE.

PRE
ISCRIZIONI

INVIARE UNA E-MAIL A INFO@GTVONLINE.ORG
ENTRO IL 5 NOVEMBRE

MAGGIORI INFORMAZIONI SU WWW.GTVONLINE.ORG

VISITA
ALLA SERRA
TROPICALE

IL GRUPPO DI PARTECIPANTI AL CONVEGNO POTRÀ VISITARE GRATUITAMENTE LA SERRA TROPICALE DEL MUSE, UNA VISITA PER COMPRENDERE IL VALORE DELLE FORESTE COME LUOGHI DI BIODIVERSITÀ

PROMOTORI



Gruppo Trento Volontariato



NADIR



Provincia Autonoma di Trento
UFFICIO PER LE PRODUZIONI
BIOLOGICHE

MUSE



Provincia Autonoma di Trento
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ
INTERAGENZIALE

FINANZIATORE



Provincia Autonoma di Trento
SERVIZIO SOSTENIBILITÀ
INTERAGENZIALE

Direzione Artistica Festival Beatrice De Blasi

**Comitato Organizzatore TUTTI NELLO STESSO PIATTO
Festival Internazionale di Cinema Cibo & VideoDiversità**

Gianluigi Bozza Critico Cinematografico e Giornalista
Pierantonio Sterlini Presidente Mandacarù Onlus. Esperta in educazione allo sviluppo e membro del Consiglio di amministrazione di Mandacarù Onlus
Renata Tommasini Responsabile Attività Culturali dell'Opera Universitaria di Trento
Giovanni Bridi Direttore Mandacarù Onlus
Antonio Artuso Imprenditore Cinematografico
Sergio Fant Fondatore di CineAgenzia, responsabile della programmazione del Trento Film Festival e consulente per diversi eventi cinematografici tra cui la Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia e il Locarno Film Festival
Beatrice De Blasi Direttrice Artistica Festival

Ricerca Film

Beatrice De Blasi | Kamini Vicentini | Rachel Hay

Traduzioni Sottotitoli

Federica Capitani (Inglese - Italiano)
Greta Barbieri (Inglese - Italiano)
Lucia Parato (Inglese - Italiano)
Laura Penasa (Inglese - Italiano e Tedesco - Italiano)

Traduzioni Sinossi e Assistenti programma

Laura Romano | Anna Crocetti

Post-produzione e adattamento delle versioni italiane Silvia Fessia

Cell. 339 1607075 | silvia.fessia@seiperdue.org | www.seiperdue.org/silvia.html

Ufficio Stampa Federazione Trentina della Cooperazione

Via Segantini, 10 - Trento

Sito Web Matteo Ianes

Schermi & Lavagne le matinée per le scuole:

Michela Bellini cell 349.7874523 | didattica@mandacarù.it
Beatrice De Blasi 0461.232791 | 346.0004418 | educazione@mandacarù.it

Giuria del Festival

Katia Bernardi Regista, presidente giuria
Gianluigi Bozza Critico cinematografico e giornalista
Michele Trentini Regista
Diego Cutilli Regista
Gianluca Colla Fotografo National Geographic e docente Canon Academy
Beatrice De Blasi Direttrice Artistica Festival

Giuria Amnesty International

Riccardo Noury Portavoce Amnesty International Italia
Maria Rosa Mura Ideatrice Gioco degli Specchi. Migranti Cultura Società
Emiliano Bos Giornalista e inviato della Radiotelevisione Svizzera
Marco Pertile Professore di Diritto internazionale dei conflitti armati, Università di Trento e Graduate Institute di Ginevra
Alberto Iavelli Ricercatore FBK e volontario Amnesty
Maria Cadonna Biologa e Volontaria Amnesty
Beatrice De Blasi Direttrice Artistica Festival

Segreteria organizzativa Mandacarù Onlus SCS

Via Prepositura, 32 - 38122 Trento | t. 0461.232791
www.tuttinellostessopiatto.it | www.mandacarù.it
festival@tuttinellostessopiatto.it
Facebook [Tuttinellostessopiatto Festivalinternazionale](https://www.facebook.com/tuttinellostessopiatto)

**UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE A TUTTI I VOLONTARI
CHE COLLABORANO AL FESTIVAL**

MEDIAPARTNER

allreconomia



CON LA COLLABORAZIONE DI



UN FESTIVAL ATTENTO AL PROPRIO IMPATTO

Tutti nello stesso piatto utilizza materiale di riciclo o certificato come biodegradabile; utilizza un sistema di spedizione e archiviazione in formato digitale per le opere che partecipano alla competizione. L'iscrizione con il trasferimento online dei file dei film ha permesso di ridurre i tempi e i costi di spedizione e duplicazione e di limitare l'impatto ecologico, con un abbattimento notevole delle emissioni di anidride carbonica e dell'utilizzo di materie non biodegradabili.

I supporti di grande formato sono stampati al lattice, senza impiego di solventi, e i materiali informativi su carte certificate FSC e riciclate. L'azienda incaricata ha certificato il proprio sistema di responsabilità etica e sociale secondo la norma SA8000:2008.

SEDI DI PROIEZIONE FILM E DOCUMENTARI

CINEMA ASTRA corso Buonarroti, 16

TEATRO SANBÀPOLIS via della Malpensada, 82

IL PROGRAMMA POTRÀ SUBIRE VARIAZIONI



Carta Oikos composta da 50% fibre di recupero certificate FSC® e 50% pura cellulosa certificata FSC®.

Il Forest Stewardship Council® (FSC®) è l'unico standard di certificazione forestale in grado di assicurare che il legno (o un suo sottoprodotto come la carta) provenga da foreste condotte secondo principi di buona gestione forestale, dal punto di vista ambientale e sociale, per non impoverire gli ecosistemi, tutelare la biodiversità, rispettare i diritti di possesso, gestione e conservazione delle terre e delle risorse delle popolazioni indigene e delle comunità locali.

Inchiostri con solventi a base vegetale. Involucro in mater-bi®.

L'energia utilizzata per realizzare questo fascicolo proviene al 100% da fonte rinnovabile, tracciata e garantita dall'origine grazie al sistema di certificazione GO.

SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE ALLA REALIZZAZIONE DELLA FOTOGRAFIA DELLA GRAFICA DEL FESTIVAL:
LA PESCHERIA ENZO PER LA PARTECIPAZIONE STRAORDINARIA DELL'OMBRINA E LA FIORERIA STELLA PER IL BOUQUET AI FIORI DI AGLIO ORSINO, FRAGOLE E PEPERONCINI



