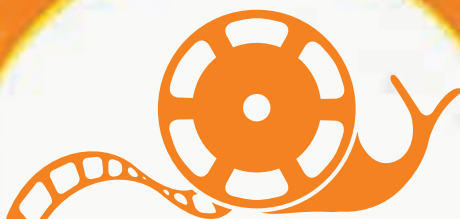



Slow Food®

 CINETECA
BOLOGNA


COMUNE DI BOLOGNA

FESTIVAL INTERNAZIONALE DI **CINEMA E CIBO**



Slow Food
ON FILM

BOLOGNA 7-11 MAGGIO 2008

proiezioni 🎬 cene 🍴 concorsi 🏆 degustazioni 🍷 eventi speciali 🎉

PROGRAMMA

LOCATIONS

INFO: SlowFood on Film, ufficio accreditati cinema Lumiere, +39 051 2194814
guestslowfoodonfilm@comune.bologna.it



LOCATIONS

- 1 Cinema Lumière**
Sala Scorsese e Sala Officinema/Mastroianni
via Azzo Gardino, 65
- 2 Biblioteca Renzo Renzi**
via Azzo Gardino, 65
- 3 Dipartimento di Musica e Spettacolo**
via Azzo Gardino, 65
- 4 Centro Sociale Anziani Costa**
via Azzo Gardino, 48
- 5 MAMbo**
Museo d'Arte Moderna di Bologna
via Don Minzoni, 14
- 6 Dipartimento di Discipline della Comunicazione**
via Azzo Gardino, 23
- 7 Cineteca di Bologna - Sala Cervi**
via Riva Reno, 72
- 8 Cinema Arlecchino**
via Lame, 57



IL PROGRAMMA IN BREVE

Slow Food on Film è un festival internazionale di cinema e cibo promosso dal movimento Slow Food e dalla Cineteca del Comune di Bologna.

Slow Food on Film promuove una nuova consapevolezza critica nella cultura alimentare, mostrando film, cortometraggi, documenti e serie tv che sviluppino un discorso originale sul cibo (pulsioni, perversioni, implicazioni identitarie e affettive), sui problemi dell'agroalimentare (effetti economici, sociali e ricadute ambientale) e sulla memoria gastronomica come patrimonio da salvare.

UN FILM NEL PIATTO

Cinema Arlecchino – MAMbo

Dal 7 al 10 maggio Slow Food on Film propone quattro serate dal menù speciale: un film al cinema Arlecchino + 1 piatto a tema (a cura di Slow Food Emilia Romagna) al MAMbo, il tutto a 10 euro (8 per i soci Slow Food e soci COOP). Quattro serate per divertirsi, riflettere, discutere, e degustare.

BFF – BEST FOOD FEATURE

Cinema Lumière – Cinema Arlecchino

Un premio internazionale aperto a 5 lungometraggi di finzione sul cibo della stagione cinematografica 2006/07. Una giuria di professionisti internazionali del cinema e della gastronomia, la Food & Film Academy, assegnerà la Chiocciola d'Oro al miglior film.

DOCS COMPETITION

Cinema Lumière

Concorso internazionale per documentari. Questa sezione di Slow Food on Film cambierà il vostro modo di guardare al cibo che mettete nel piatto. I danni dell'agroindustria, la depredazione dei mari, la schiavitù dei contadini, sono solo alcuni degli aspetti raccontati dai 26 documentari in concorso – tra lunghi e corti – da 15 paesi. Due premi: Chiocciola d'oro e 5.000 EURO al miglior documentario e 2.000 EURO al miglior documentario breve (max 35').

SHORTS COMPETITION

Cinema Lumière

Concorso internazionale per cortometraggi di finzione e di animazione a tema. Ovvero, il racconto del cibo declinato dalla grammatica irriguardosa, effervescente e irregolare del cortometraggio, in una selezione di 28 titoli da 15 paesi. Al vincitore la Chiocciola d'oro e un premio in denaro di 5.000 EURO.

BEST TV SERIES

Cinema Lumière

Il Premio *Best Tv Series* dà un riconoscimento a quella serie tv (fiction o documentaristica) che, nel vastissimo panorama internazionale, si sia distinta per una rappresentazione della gastronomia consapevole, intelligente, culturalmente rilevante.

EVENTI SPECIALI

Cinema Lumière

Storia di Terra e di Rezdore, un eccezionale documento sulla cultura contadina dell'Emilia, inaugura il Festival con la partecipazione di **Luciana Littizzetto**, *McLibel*, il documentario anti-McDonald's dà inizio alla serie *Un Film nel Piatto*. Sarà poi la volta di *Food Fight*, documentario sulla green-revolution della gastronomia americana, commentato in sala da **Alice Waters**, chef e vice-presidente internazionale Slow Food. *The burger and the king* racconta la passione di Elvis per il cibo e *Alla ricerca del grande fiume* narra il viaggio sul Po degli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche.

FOCUS D'AUTORE

Cinema Lumière

Una serie di incontri e proiezioni con protagonisti della cultura, del cinema e del mondo contadino. Programmi speciali su: Otar Iosseliani, Luciano Emmer, Elio Piccon, Vittorio De Seta.

IL PROGRAMMA IN BREVE

IL MONDO PERDUTO

Cinema Lumière

Documentari brevi che raccontano un paese che non c'è più. È l'Italia contadina con la sua cultura della sopravvivenza ricca di artigiana saggezza, di tecniche di produzione particolarissime e di saperi tramandati da genitori a figli.

OTRA COMIDA

Cinema Lumière

Quattro lungometraggi dove l'elemento cibo viene trattato in modo trasversale, provocatorio o solo evocato.

RICETTE DA RIDERE

Cinema Lumière

Aldo Fabrizi, Ugo Tognazzi, Vito, Andy Luotto, cuochi molto speciali. Sarà proprio Vito a presentare al pubblico in sala alcuni estratti dai più famosi programmi culinari della tv del passato.

SEQUENZE A TAVOLA

Un grande blob, composto da una selezione delle più famose sequenze a tavola della storia del cinema, da *Viridiana* di Luis Bunuel a *La bella e la Bestia* di Walt Disney, verrà proiettato in vari luoghi del festival e in sala, al Cinema Lumière.

FUORISCHERMO

Tutto ciò che non è proiezioni in sala

IL CONVEGNO

CIBO IN TV: COME SI SERVE?

Aula A – Dipartimento di Comunicazione

Un confronto internazionale sul successo della food television attraverso esempi e testimonianze.

LABORATORI DEL GUSTO

Biblioteca Renzo Renzi – Cinema Lumière

Tre incontri VENERDÌ, SABATO e DOMENICA pomeriggio con degustazioni a cura di Slow Food Bologna e Slow Food Emilia Romagna.

IL PRANZO E LA CENA DEL FESTIVAL

Centro Anziani Costa – Biblioteca Renzo Renzi

Pranzo inaugurale con Luciana Littizzetto e le rezdore e cena di chiusura con i ristoranti chiocciolati della regione.

FARMERS' MARKET

Via Azzo Gardino

Il 9 e il 10 maggio dalle 9 alle 20 di fronte al Cinema Lumière un mercato con vendita diretta di prodotti tradizionali e locali. A cura del Gruppo d'azione Locale BolognAppennino e della provincia di Bologna - Assessorato all'Agricoltura.

APERITIVI SLOW

Cortile Lumière

Tutte le sere alle 19 appuntamento nel cortile del Lumière per l'aperitivo musicale al bar allestito da Babette

THE PROGRAM IN BRIEF

Slow Food on Film is an international festival of Cinema and Food promoted by the Slow Food movement and Cineteca di Bologna.

Slow Food on Film aims at promoting a new critical awareness of food culture through the screening of films, short films, documentaries and TV series that focus on food-related issues (drives, perversions, identity and emotional implications) in an original way, as well as on the agricultural and food industry's repercussion on society and the environment, and on gastronomic memory as a common heritage to be safeguarded.

FILM ON A PLATE

Cinema Arlecchino – MAMbo

From 7 to 10 May, Slow Food on Film presents four special food and film evenings: a movie at the Cinema Arlecchino plus a themed dish (from Slow Food Emilia Romagna) at MAMbo, for just 10 euros (8 for Slow Food members). Four evenings to enjoy, reflect, discuss and taste.

BFF - Best Food Feature

Cinema Lumière – Cinema Arlecchino

An international prize open to five feature films about food from the 2006/07 movie season. Cinematic and culinary experts from around the world, the Food & Film Academy, will assign the Chiocciola d'Oro (the Golden Snail) to the best film.

DOCS COMPETITION

Cinema Lumière

International competition for documentaries. This section of Slow Food on Film will change how you look at the food on your plate. The harm caused by the agricultural industry, the plundering of the seas' resources, the enslavement of farm workers: these are some of issues dealt with in the 26 competing documentaries – both full-length and short – from 15 different countries. Two prizes: the Chiocciola d'Oro (the Golden Snail) and 5,000 euros for the best documentary, and 2,000 euros for the best short documentary (under 35 minutes).

SHORTS COMPETITION

Cinema Lumière

International competition for fictional and animated short films on a food theme. Stories about food are told in the irreverent, effervescent and unorthodox style of short films, with a selection of 26 films from 15 different countries. The winner of the Chiocciola d'Oro (the Golden Snail) will receive 5,000 euros.

BEST TV SERIES

Cinema Lumière

The *Best TV Series Prize* will recognize the television series (fiction or non-fiction) which has risen above the enormous mass of food TV around the world to represent gastronomy in a way which is sensitive, intelligent and culturally relevant.

SPECIAL EVENTS

Cinema Lumière

Storie di Terre e di Rezdore, an exceptional documentary about the small-scale farming culture in the Italian region of Emilia, will inaugurate the Festival, with the participation of Luciana Littizzetto. *McLibel*, a documentary on the legendary McDonald's lawsuit, will kick off the "Film on a Plate" series. Next up, *Food Fight*, a documentary on American gastronomy's green revolution, with Alice Waters present for comments and discussion. *The Burger and the King* explores Elvis's passion for food, and *Discovering the Great River* tells of the University of Gastronomic Sciences students' journey down the River Po.

FOCUS ON FILMMAKERS

Cinema Lumière

A series of encounters and special screenings with leading lights from the world of culture and film relating to farming and the countryside. Focus on: Otar Iosseliani, Luciano Emmer, Elio Piccon and Vittorio De Seta.

THE PROGRAM IN BRIEF

THE LOST WORLD

Cinema Lumière

Short films documenting a country which no longer exists, the old rural Italy with its culture of survival rich in artisanal wisdom, rare production techniques and knowledge passed on from generation to generation.

OTRA COMIDA

Cinema Lumière

Four feature films in which the idea of food is interpreted in an oblique, provocative or evocative way.

RECIPES FOR LAUGHTER

Cinema Lumière

Aldo Fabrizi, Ugo Tognazzi, Vito and Andy Luotto, Italian comedians and actors transformed into very special cooks. Vito himself will present some extracts from some of the most famous culinary TV programs of the past.

MONTAGE AT THE TABLE

A montage of some of the most famous meal scenes from the history of cinema, from Luis Buñel's *Viridiana* to *Beauty and the Beast* from Walt Disney, projected in various sites around the festival and in the Cinema Lumière.

OFF-SCREEN

Slow Food on Film is not just screenings, but also an international panel discussion, taste workshops, dinners, lunches, meetings, seminars and more.

DISCUSSION

FOOD ON TV: HOW IS IT SERVED?

Room A – Department of Communication Sciences

An international look at the success of food television with examples and reports.

TASTE WORKSHOPS

Renzo Renzi Library - Cinema Lumière

Three tastings on Friday, Saturday and Sunday afternoons organized by Slow Food Bologna and Slow Food Emilia-Romagna.

FESTIVAL LUNCH AND DINNER

Centro Anziani Costa – Biblioteca Renzo Renzi

Inaugural lunch with Luciana Littizzetto at the Centro Anziano Costa and closing dinner at the Quarto Spazio of the Music and Performing Arts Department.

FARMERS' MARKET

Via Azzogardino

On 9 and 10 May from 9 am to 8 pm in front of the Cinema Lumière there will be a market with direct sales of traditional and local products. Organized by local action group BolognAppenninot.

SLOW APERITIVO

Lumière Courtyard

Every evening at 7 pm, come to the Lumière courtyard for a musical aperitivo. Bar run by Babette

CREDITS

Cineteca del Comune di Bologna, Comune di Bologna e Slow Food.
Festival promosso da: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Ministero per i Beni e le Attività Culturali – Direzione Generale per il Cinema, Regione Emilia Romagna – Assessorati alla Cultura, Ambiente e Agricoltura, Provincia di Bologna – Assessorato all'Agricoltura, Alma Mater Studiorum – Università di Bologna, Consorzio Università – Città.

Partner: Fondazione del Monte, COOP Italia e Adriatica.
Sponsor: Granarolo. Sponsor Tecnici: Gruppo Hera, PromoBologna, Aeroporto, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano, Sub-Ti.
In collaborazione con: MAMbo, Angelica, Rai Teche, Corto in Bra, Bracinetica, Anarpe (Associazione Nazionale Agenti Rappresentati Promotori Editoriali)

CINETECA DEL COMUNE DI BOLOGNA

Presidente: Giuseppe Bertolucci
Direttore: Gian Luca Farinelli
Consiglio di Amministrazione: Giuseppe Bertolucci (Presidente), Luca Bitterlin, Gian Piero Brunetta, Alberto Clò, Fabio Fefè.

SLOW FOOD

Presidente Slow Food Internazionale: Carlo Petrini
Presidente Slow Food Italia: Roberto Burdese

SLOW FOOD ON FILM 2008

Direzione artistica: Stefano Sardo
Coordinamento artistico: Luca Busso
Retrospective: Luisa Grosso

Comitato artistico: Luca Busso, Alberto Fabbri, Gian Luca Farinelli, Luisa Grosso, Stefano Sardo.

Coordinamento attività enogastronomiche: Alberto Fabbri,
Presidente Slow Food Emilia Romagna e Roberto Ferranti,
Fiduciario Slow Food Bologna

Coordinamento esecutivo: Sara Rognoni
Ufficio Stampa: Patrizia Minghetti (responsabile) in collaborazione con Andrea Ravagnan, Giulia Rovinetti (Cineteca di Bologna), Valter Musso (Slow Food)

Segreteria e Coordinamento Bando, Academy e Documentari:
Séverine Petit

Segreteria Shorts e Best Food Feature: Alessia Magnante
Coordinamento Slow Food Italia: Mauro Pizzato
Coordinamento attività convegno: Enrica Serrani e Francesca Andreoli in collaborazione con Tatiana Vecchio
Ufficio Comunicazione Slow Food: Nicola Ferrero
Coordinamento Slow Food Internazionale: Raimondo Cusmano
Segreteria generale: Silvia Spadotto e Elisa Giovannelli

Grafica: Lorenzo Osti, Marcello Petrucci (D-Sign, Bologna)
Web: Blulab, Alba

Il mondo perduto: Luisa Grosso e Andrea Meneghelli
Otra Comida: Andrea Morini
Focus d'Autore: Luisa Grosso e Anna Di Martino
Ricette da ridere e Sequenze a tavola: Luisa Grosso
Best TV Series: Marco Bolasco

Comitato convegno Cibo in TV: Cinzia Scaffidi e Fabio Merafino (Centro Studi Slow Food), Marco Bolasco, Stefania Barzini in collaborazione con Patrizia Violi, Massimo Montanari

Attività didattiche e laboratori: Valeria Cometti e Angela Berlingò con il contributo di Roberta Zandrini, Luisella Verderi, Paolo Gramigni (Slow Food), Monica Vaccari e Silvia Spadotto (Cineteca di Bologna)

Catalogo: Luisa Ceretto, in collaborazione con Lorenzo Buccella

Ospitalità: Rossana Mordini in collaborazione con Giulia Bonassi

Coordinamento pellicole: Luisa Ceretto, Anna Di Martino, Andrea Peraro

Movimento pellicole: Ornella Lamberti

Responsabili di sala: Francesca Andreoli e Chiara Seghetto

Coordinamento sale: Nicoletta Elmi

Sottotitoli: Cristiana Querzè, per Sub-ti Limited, Londra

Proiezionisti: Alessio Bovini, Carlo Citro, Stefano Lodoli, Marco Morigi

Personale di sala: Marco Coppi, Lorenza Di Francesco, Ignazio di Giorgi, Vania Stefanucci, Michela Tombolini.

Coordinamento Biblioteca Renzo Renzi: Anna Fiaccarini, Elisa Giovannetti

Amministrazione: Davide Pietrantoni

Interprete Maura Vecchietti

Traduzione: Carla Ranicki

Volontari
Andrea Scaramuzza, Katherine Gianrusso, Lauren Cox

Ringraziamenti: Mauro Felicori, Felice Monaco, Angelo Varni, Patrizia Violi, Massimo Montanari, Andrea Segrè, Gian Mario Anselmi, Giuseppina La Face, Gianfranco Maraniello (MAMbo), Maria Vittoria Garelli, Valeria Dalle Donne, Alessandro Cavazza, Cecilia Cenciarelli, Davide Pozzi, Elena Tammaccaro (L'Immagine Ritrovata), Matteo Melotti, Lorenzo Burlando, Said Navai, Giuseppe Serenari, Marco Nannetti, Giovanna Franci, Egeria Di Nallo, Cristina Fortini (Associazione Home Food), Marcella Natale, Massimo Bergami, Sabina Morganti, Alba Frasca e tutti i lavoratori della Cineteca di Bologna e L'Immagine Ritrovata

- 16.00**
Evento Speciale
INAUGURAZIONE
SLOW FOOD ON FILM 2008
Con Sergio Cofferati, Luciana Littizzetto, Carlo Petrini e Alice Waters. Proiezione di *STORIA DI TERRA E DI REZZORE* (40')
- 18.00**
FOCUS D'AUTORE
Otar Iosseliani
JARDINS EN AUTOMNE / *Giardini in autunno*, di Otar Iosseliani, Francia/Italia/Russia, 2006, 115', 35mm, col. Incontro con **Otar Iosseliani**
- 20.15**
DOCS COMPETITION
THE PRICE OF SUGAR / *Il prezzo dello zucchero*, di Bill Haney, USA, 2006, DVCPro, 90', col. Replica giov. ore 10.15
- 22.00**
DOCS COMPETITION
ALLE RADICI DEL BAROLO / *To the Roots of Barolo*, di Matteo Belizzi, Italia/Finlandia, 2006, DVcam, 10', col.
- ALL IN THIS TEA** / *Tutto in questo tè* (Italian premiere), di Les Blank e Gina Leibrecht, USA, 2007, MiniDV, 70', col. Replica giov. ore 12.00
- 10.30**
Sala Cervi
BUONO, PULITO E GIUSTO
Laboratori di cinema e cibo per le scuole
- 12.30**
Centro Anziani Costa
PRANZO DELL'OSPITALITÀ PETRONIANA
Con le **rezdore** e **Luciana Littizzetto**
- 18.30**
Biblioteca Renzo Renzi
PRESENTAZIONE
FONDO PIERO CAMPORESI
Intervengono: **Gilberto Coffari, Gian Mario Anselmi, Massimo Montanari, Guglielmo Pescatore.**
- 19.00**
Cortile Lumière
APERITIVO SLOW
- 20.30/21.30/22.30**
Cortile Azzo Gardino
LA PARCA AGRICOLTURA
Tele - visioni di Pellegrino Artusi sulla biodiversità agricola dell'Emilia Romagna coltivata e allevata nei suoi Parchi naturali.
- 17.45**
IL MONDO PERDUTO
THE LOST WORLD
Programma 1
DAL GRANO ALLA PASTA
Dal campo al piatto il percorso del grano, l'alimento essenziale, passione e mito. Introduce: **Andrea Segrè**
- 19.45**
SHORT COMPETITION
Gruppo A
DOMINGO FRANGO ASSADO, RICE AND MEAT, LORO ROSSO, ICE-CREAM DREAM, LA PRALINE, MOUTH REVOLUTION e WEST BANK STORY (fuori concorso)
Replica giov. ore 10.00
- 21.45**
DOCS COMPETITION
SAWASIRAY-PITUSIRAY (World premiere), di Mariana Herrera Bellido, Perù, 2006, miniDV, 70', col.
- KING CORN**, di Aaron Wolf e Curtis Ellis, USA, 2007, DVCPRO, 90', col. Replica giov. ore 12.00
- 20.30**
UN FILM NEL PIATTO
Evento speciale
McLIBEL - THE POSTMAN AND GARDNER WHO TOOK ON McDONALD'S.
che hanno sfidato Mc Donald's. E hanno vinto, di Franny Armstrong, con la collaborazione di Ken Loach, Regno Unito, 2005, MiniDV, 85', col.
- a seguire**
IL PIATTO NEL FILM (MAMbo)
La Polpetta del Presidio
L'antidoto perfetto al fast food: una polpetta in umido da carne di vacca bianca modenese Presidio Slow Food

GIOVEDÌ/THURSDAY 8 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema /Mastroianni

Fuori Schermo

10.00

DOCS COMPETITION - Replica

THE PRICE OF SUGAR / Il prezzo dello zucchero, di Bill Haney, USA, 2006

12.35

DOCS COMPETITION - Replica

ALLE RADICI DEL BAROLO / To the Roots of Barolo, di Matteo Bellizzi, Italia/Finlandia, 2006

ALL IN THIS TEA / Tutto in questa tè (Italian premiere), di Les Blank e Gina Leibrecht, USA, 2007

15.00

IL MONDO PERDUTO

THE LOST WORLD

Programma 2

MIGRAZIONI

Il viaggio di donne e uomini (e animali) verso terre più fertili

16.15

Serie TV. **Cooking in the danger zone**, di Marc Perkins, BBC con Stefan Gates, Regno Unito, 2007, 87

18.00

EVENTO SPECIALE

FOOD FIGHT!, di Chris Taylor, USA, 2007, DVDpro, 83', col. Incontro con

Alice Waters e Chris Taylor

10.00

SHORT COMPETITION

Gruppo A - Replica

DOMINGO FRANGO ASSADO, RICE AND MEAT, L'ORO ROSSO, ICE-CREAM DREAM, LA PRALINE, MOUTH REVOLUTION e WEST BANK STORY (fuori concorso)

12.00

DOCS COMPETITION - Replica

SAMASIRAY-PITUSIRAY (World premiere), di Mariana Herrera Bellido, Perù, 2006

KING CORN, di Aaron Wolf e Curtis Ellis, USA, 2007

14.30

SEQUENZE A TAVOLA

Un grande blob, composto da una selezione delle più famose sequenze a tavola della storia del cinema, da *Viridiana* di Luis Bunuel a *La bella e la Bestia* di Walt Disney

16.00

OLTRA COMIDA

TACHIGUI: LE STRAORDINARIE VITE DEI MAESTRI DEL FAST FOOD / Tachigui ret-sundei, di Oshii Mamoru, Giappone, 2006, 35mm, 104', col.

8.30

Sala Cervi

BUONO, PULITO E GIUSTO
Laboratori di cinema e cibo per le scuole

17.00

LABORATORIO SUL CIBO
Con Vito

Cinema Arttecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema / Mastroianni

Fuori Schermo

20.00

UN FILM NEL PIATTO

Best Food Feature

SIK-GAEK / *Le grand chef* (Italian premiere), di Jeon Yun-Su, Corea del Sud, 2007, 35mm, 113', col.
Introduce Jeon Yun-Su

a seguire

IL PIATTO NEL FILM (MAMbo)

Stasera niente sushi. Il pesce nella cultura bolognese

Ovvero, un contro-omaggio ai maestri orientali, a base di pesce azzurro e pesce veloce del Baltico.

20.15

DOCS COMPETITION

CRY SEA / *Un mare di lacrime*, di Cafì Muhamud e Luca Cusani, Italia, 2007, MiniDV, 55', col.

SADOT ADUMIM / *Strawberry Fields*

Campi di fragole, di Ayelet Heller, Israel, 2006, DVcam, 60', col.
Replica ven. ore 10.00

22.30

BEST FOOD FEATURE

MALOS HABITOS / *Bad habits* / *Cattive abitudini*, di Simón Bross, Messico, 2007, 35mm, 103', col.

18.45

FOCUS D'AUTORE

Elio Piccon

Introduce: **Natalia Piccon**
Estratti dal **PINOCCHIO** di Comencini
CAVALLI CIECHI (Elio Piccon, prod Corona, 1967, 12')
IL PANTANO (Elio Piccon, prod Corona, 1967, 12')
IL CAMPO (Elio Piccon, prod. Guido Rossi, 1968, 14')

20.45

SHORT COMPETITION

Gruppo B

ALICE OU LA VIE NOIR ET BLANC, A FILM FROM MY PARISH – 6 FARMS, PLAC. BOOMRANG, COFFEE & ALLAH, OPEN SESAME, AMATRICIANA, DONG-MOOL-NONG-JANG
Replica ven. ore 10.15

22.45

DOCS COMPETITION

EL POLLO, EL PEZ, EL CANGREJO
REAL / The Chicken, the Fish and the King Crab / *Il pollo, il pesce, il granchio reale* (Italian premiere), di Jose Luis Lopez Linares, Spagna, 2006, HDcam, 87', col.
Replica ven. ore 12.15

18.00

Cinema Lumière

IL GUSTO E LA VISIONE

Dissertazioni e divagazioni semiserie su cinema e vino con Cristina Bragaglia e Antonio Attorre

18.00

Sala Cervi

Convegno CEFA:

Documentare il Sud del Mondo

18.30

Biblioteca Renzo Renzi

PRESENTAZIONE

Elogio dello -spr +eco. Formule per una società sufficiente (EMI editore), di **Andrea Segre**. Assieme all'autore interviene **Pina Lalli**.

19.00

Cortile Lumière

APERITIVO SLOW

20.30/21.30/22.30

Cortile Azzo Gardino

LA PARCA AGRICOLTURA

Tele - visioni di Pellegrino Artusi sulla biodiversità agricola dell'Emilia Romagna coltivata e allevata nei suoi Parchi naturali.

VENERDÌ/FRIDAY 9 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema /Mastroianni

Fuori Schermo

10.00

DOCS COMPETITION - Replica

CRY SEA / *Un mare di lacrime*, di Cafè
Mohamad e Luca Cusani, Italia, 2007

SADOT ADUMIM / *Strawberry Fields*

Campi di fragole, di Ayelet Heller, Israel,
2006

10.15

SHORT COMPETITION

Gruppo B - Replica

**ALICE OÙ LA VIE NOIR ET BLANC, A
FILM FROM MY PARISH - 6 FARMS,
PLAC, BOOMRANG, COFFEE & ALLAH,
OPEN SESAME, AMATRICIANA, DONG-
MOOL-NONG-JANG**

12.15

DOCS COMPETITION - Replica

EL POLLO, EL PEZ, EL CANGREJO

*REAL / The Chicken, the Fish and the
King Crab* / *Il pollo, il pesce, il granchio
reale* (Italian première) di Jose Luis
Lopez Linarés, Spagna, 2006

15.00

IL MONDO PERDUTO

THE LOST WORLD

Programma 3

TRA TERRA E ACQUA

Gente di paludi, saline e isole

16.15

FOCUS D'AUTORE

Luciano Emmer

LE PECORE DI CHEYENNE, di Luciano

Emmer, Italia, 2007, 70', Beta, col.

Al termine, incontro con **Luciano**

Emmer, Cheyenne Daprà

e degustazione di formaggi

di **Franco Missironi**

8.30 - 13.00

Sala Cervi

BUONO, PULITO E GIUSTO

Laboratori di cinema e cibo
per le scuole

9.30 - 13.00

**AULA A - Dipartimento di Discipline
della Comunicazione**

CONVEGNO INTERNAZIONALE

**Il cibo in tv: come si serve? / Food on tv:
how is it served?**

10.00 - 20.00

via Azzo Gardino

Farmers' Market

15.00 - 18.00

**AULA A - Dipartimento di Discipline
della Comunicazione**

CONVEGNO INTERNAZIONALE

**Il cibo in tv: come si serve? / Food on tv:
how is it served?**

VENERDÌ/FRIDAY 9 MAGGIO

18.30

EVENTO SPECIALE

ALLA RICERCA DEL GRANDE FIUME.
di Dario Leone, Italia, 2008, DV, 51', col.
L'Università di Scienze Gastronomiche
in viaggio sul Po! Incontro con Carlo
Petrini.

20.00

DOCS COMPETITION

AINDA HA PASTORES? *Are There Still Any Shepherds? Ci sono ancora i pastori?*, di Jorge Pelicano, Portogallo, 2006, DVcpro, 79', col.
Replica sab. ore 10.00

22.00

DOCS COMPETITION

KOR AR FINA! *Le mucche sono belle!*
Cows Are Nice (Italian premiere), di
Stefan Jarl, Svezia, 2007, DVcam, 13',
col.
**HOW TO SAVE A FISH FROM
DROWNING!** *Come salvare un pesce
dall'annegamento* (Italian premiere), di
Kelly Neal, UK (Scozia), 2007, Digitbeta,
12', col.

THE SACRED FOOD! *Il cibo sacro*, di Jack
Pettibone Riccobono, USA, 2006, DV,
5:52', col.

QUIT INDIA! *Lasciate l'India* (World
premiere), di Alice Concari, Italia/India,
2006, miniDV, 13', col.

WHAT A FREEGAN WASTE! *Freegan
a caccia di rifiuti* (Italian premiere), di
Craig Rook, UK/USA, 2006, miniDV, 26',
col.

SEU BENÉ VAI PRA ITÁLIA! *Mr. Bené
goes to Italy!* (Italian premiere), di Manuel
Canvalho, Brasile, 2006, DVcam, 52', col.
Replica sab. ore 11.30

20.00

UN FILM NEL PIATTO**Best Food Feature**

LA GRAINE ET LE MULET! *The Secret
of the Grain/Cous Cous*, di Abbellatif
Kechiche, Francia, 2007, 35mm, 151',
col.

*a seguire***IL PIATTO NEL FILM** (MAMbo)**Il cous cous di filiera corta**

La versione vegetariana del cous
cous con verdure fresche prodotte dai
contadini della provincia di Bologna

18.00

EVENTO SPECIALE

**THE BURGER AND THE KING; The Life
and Cuisine of Elvis Presley** *La vita e la
cucina di Elvis Presley*, di James Marsh,
UK, 1996, BetaSP, 60', b/n e col.

19.45

SHORT COMPETITION**Gruppo C**

APPLE & EI, CHOCOLATE JUNG-DOK,
LE CAFÉ, FRIDAYS AT THE FARM, HARD
TO SWALLOW, LO QUE TRAE LA LLUVIA
Replica sab. ore 10.15

21.45

DOCS COMPETITION

BLACK GOLD! *Oro nero*, di Nick e Marc
Francis, UK, 2006, DVcam, 78', col.
Replica sab. ore 12.15

23.10

OTRA COMIDA

WIE MAN SEIN LEBEN KOCHT! *How to
Cook your Life/Come cucinarci la vita*,
di Doris Dörrie, Germania, 2007, 93',
35mm, col.

17.00 - 18.30

Biblioteca Renzo Renzi

**LABORATORIO DEL GUSTO
Mortadella, Champagne...e gli intrusi**

18.30 - 19.30

*Aula D - Dipartimento di Discipline
della Comunicazione*

IL CIBO COME RISCATTO

Incontro con i produttori di Libera Terra.
Intervengono: Carlo Barbieri, Valentina
Fiore, Lucio Cavazzoni
Aperitivo a tarallucci e vino.

19.00

*Cortile Lumière***APERITIVO SLOW**

20.30/21.30/22.30

*Cortile Azzo Gardino***LA PARCA AGRICOLTURA**

Tele - visioni di Pellegrino Artusi
sulla biodiversità agricola dell'Emilia
Romagna coltivata e allevata nei suoi
Parchi naturali.

SABATO/SATURDAY 10 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema /Mastroianni

Fuori Schermo

10.00

DOCS COMPETITION - Replica

AINDA HA PASTORES? *Are There Still Any Shepherds? Ci sono ancora i pastori?*, di Jorge Pelicano, Portogallo, 2006

11.30

DOCS COMPETITION - Replica

KOR ÀR FINA! *Le mucche sono belle!* Cows Are Nice (Italian première), di Stefan Jarl, Svezia, 2007

HOW TO SAVE A FISH FROM

DROWNING! *Come salvare un pesce dall'annegamento* (Italian première), di Kelly Neal, UK (Scozia), 2007

THE SACRED FOOD! *Il cibo sacro*, di Jack Pettibone, Riccobono, USA, 2006

QUIT INDIA! *Lasciate l'India* (World première), di Alice Concari, Italia/India, 2006

WHAT A FREEGAN WASTE! *Freegan a caccia di rifiuti* (Italian première), di Craig Rook, UK/USA, 2006

SEU BENE VAI PRA ITALIA! *Mr. Bené goes to Italy!* *Il Signor Bené va in Italia* (Italian première), di Manuel Carvalho, Brasile, 2006

15.00

IL MONDO PERDUTO

THE LOST WORLD

Programma 4. La pesca antica e le sue tecniche. *Lepra del vivere quotidiano.* Introduce **Franco La Cecla**

16.30

BEST FOOD FEATURE

WAITRESS! *Waitress-Ricette d'amore*, di Adrienne Shelly, USA, 2007, 35mm, 108', col.

10.15

SHORT COMPETITION

Gruppo C - Replica

APPLE & EI, CHOCOLATE JUNG-DOK, LE CAFÉ, FRIDAYS AT THE FARM, HARD TO SWALLOW, LO QUE TRAE LA LLUVIA

9.30 - 12.30

Sala Cervi

LABORATORIO PER INSEGNANTI

Per sceneggiatura

10.00 - 20.00

via Azzo Garatino

Farmers' Market

15.00 - 16.15

Sala Cervi

LE MANI IN PASTA

Laboratorio bambini con **le rezdore** e **Vito**

16.30 - 17.45

LE MANI IN PASTA

Laboratorio bambini con **le Rezdore**

17.00 - 18.30

Biblioteca Renzo Renzi

LABORATORIO DEL GUSTO

I formaggi di Gregorio... e i grandi passiti

16.00

RICETTE DA RIDERE

Aldo Fabrizi, Ugo Tognazzi, Vito, Andy Luotto, cuochi molto speciali.

Vito presenta alcuni estratti dai più famosi programmi culinari della tv del passato. Introduce: **Angelo Varni**

12.15

DOCS COMPETITION - Replica

BLACK GOLD! *Oro nero*, di Nick e Marc Francis, UK, 2006

SABATO/SATURDAY 10 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema /Mastroianni

Fuori Schermo

18.30

IL PIATTO SULLO SCHERMO

Un montaggio delle più famose sequenze a tavola. Ospiti a sorpresa

20.00

UN FILM NEL PIATTO

DOCS COMPETITION

A TABLE IN HEAVEN/Un tavolo in

paradiso (Italian premiere) di Andrew Rossi, Usa, 2007, MiniDV, 80', col.
Replica dom. ore 18.00

a sequire

IL PIATTO NEL FILM (MAMbo)

IL piatto del contrappasso:

lo "spaghetto alla bolognese"

Il più famoso piatto della cucina italiana all'estero è in realtà un'invenzione. Vendichiamoci, mangiandolo a Bologna. Con autentico ragu di carne alla bolognese e zuppa inglese offerta da Granarolo

18.15

IL MONDO PERDUTO

THE LOST WORLD

Programma 5. Maiati, acrobati e

anguille. Testimonianze sulla gente del

Po. Introduce: Giuseppe Bertolucci

Outtakes di **NOVECENTO** outtakes from 1900, Italia/Francia/RFT, 1976, 35mm, Col.

PALUDII MARSHES di Aglaucio Casadio,

1960, 35mm, 9', Col.

PICCOLA ARENA CASARTELLI/SMALL

CASARTELLI/ARENA di Aglaucio

Casadio, 1960, 35mm, 11', Col.

20.30

SHORT COMPETITION - Gruppo D

BELLY BUTTON BROTH, EL CASTIGO,

MAMMAL, CLÔTURE, TASSE DE

THE, THE STORY OF STUFF, YO Y MI

TERRAZA

Replica dom. ore 10.15

22.15

DOCS COMPETITION

IL POETA DELLA GRAPPA/The poet of

grappa, di Stefano Scaratta, Italia, 2006,

DVcam, 10', col.

MELUHEY/Malakhia (World premiere),

di Assaf Lapid, Israele, 2008, miniDV,

33', col.

BIRTH OF THE SMOKED MEAT/ La

nascita della carne affumicata di

Jeanne Pope, Canada, 2006, 16mm,

19', b/n.

MAAMA EMERIE/The Food Vendor/ I

venditori di cibo (World premiere), di

Zipporah Niyaruri, Uganda, 2006, MiniDV,

11', col.

SCENES FROM IN GOOD HEART: SOIL

AND THE MISTERY OF FERTILITY/

Scene da: La Terra e il Mistero della

fertilità (Italian premiere)

di Deborah Koons Garcia, USA, 2008,

DVCPRO, 12', col.

Replica dom. ore 12.00

18.00

Auditorium Dipartimento Musica e

Spettacolo

Presentazione dei portali **Le Chiavi di**

Casa Artusi e La Cultura Gastronomica

Italiana. A seguire proiezione di **LA**

VARIANTI SULL'ALTO di Vincenzo

Cascone

ore 18.00 - 19.00

Cortile Lumière

IL GUSTO E LA VISIONE

Dissertazioni e divagazioni semiserie su

cinema e dessert con Cristina Bragaglia,

Egeria Di Nallo e Gino Fabbri.

18.30 - 22.30

MAMbo

Angelica e MAMbo presentano:

SHOW MUSIC

Charles Curtis violoncello, elettronica.

Musica di La Monte Young; luce e video

proiezione di Marian Zazeela

19.00

Cortile Lumière

APERITIVO SLOW

20.30/21.30/22.30

Cortile Azzo Garrino

LA PARCA AGRICOLTURA

Tele - visioni di Pellegrino Artusi

sulla biodiversità agricola dell'Emilia

Romagna coltivata e allevata nei suoi

Parchi naturali.

DOMENICA/SUNDAY 11 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema /Mastroianni

Fuori Schermo

10.00

DOCS COMPETITION - Replica

ONE MAN, ONE COW, ONE PLANET/Un uomo, una mucca, un pianeta (European première), di Barbara Summer-Burstyn e Tom Burstyn, Nuova Zelanda, 2007
SILENT SNOW/Neve silenziosa, di Jan Van Der Berg, Olanda, 2007

11.30

DOCS COMPETITION - Replica

MICHAEL SCHMIDT - ORGANIC HERO OR BIOTERRORIST/ Michael Schmidt: eroe del biologico o bio-terrorista (World première), di Norman Loftis, Canada, 2008
LANGSOM MAT/Slow Food (Italian première), di Vanja Ohna, Norvegia, 2008

10.15

SHORT COMPETITION

Gruppo D - Replica

BELLY BUTTON BROTH, EL CASTIGO, MAMMAL, CLOTURE, TASSE DE THE, THE STORY OF STUFF, YO Y MI TERRAZA

12.00

DOCS COMPETITION - Replica

IL POETA DELLA GRAPPA/ The poet of grappa, di Stefano Scarafia, Italia, 2006
MELUHEY/ Malokhia (World première), di Assaf Lapid, Israele, 2008
BIRTH OF THE SMOKED MEAT/ La nascita della carne affumicata, di Jeanne Pope, Canada, 2006
MAAMA EMERRE/ The Food Vendor/ venditori di cibo (World première), di Zipporah Nyaruri, Uganda, 2006
SCENES FROM IN GOOD HEART: SOIL AND THE MYSTERY OF FERTILITY/ Scene da: La Terra e il Mistero della fertilità (Italian première) di Deborah Koons Garcia, USA, 2008

14.30

IL MONDO PERDUTO

THE LOST WORLD

Programma 6

SOTTO IL SOLE/ UNDER THE SUN
Il lavoro in campagna; il racconto di un mondo perduto. Intervengono **Giuseppe Morandi** e **Gianfranco Salì**

15.45

BEST FOOD FEATURE

IL VENTO FA IL SUO GIRO/ The Wind Blows Round, di Giorgio Diritti, Italia, 2005, 35mm, 110', col.

17.00 - Replica

STORIA DI TERRA E DI REZDORE (40')

9.30 - 12.30

Sala Cervi

LABORATORIO PER INSEGNANTI

Introduzione alle riprese

15.00 - 16.30

Biblioteca Renzo Renzi

LABORATORIO DEL GUSTO

Storia e cultura del caffè

16.30 - 17.45

Sala Cervi

LE MANI IN PASTA

Laboratorio bambini con le rezdore e con **Vito**

18.00 - 19.15

LE MANI IN PASTA

Laboratorio bambini con le rezdore

DOMENICA/SUNDAY 11 MAGGIO

Cinema Artecchino / MAMbo

Cinema Lumière
Sala Scorsese

Cinema Lumière
Sala Officinema / Mastroianni

Fuori Schermo

18.15

**CERIMONIA DI PREMIAZIONE
SLOW FOOD ON FILM 2008**

a seguire

**BEST DOC LUNGO
BEST DOC BREVE
BEST TV SERIES
BEST SHORT**

18.00

**DOCS COMPETITION - Replica
A TABLE IN HEAVEN** *Un tavolo in
paradiso* (Italian première) di Andrew
Rossi, Usa, 2007

20.15

**OTTRA COMIDA
WAITING...** *Aspettando...* di Rob
McKittrick, USA, 2005, 35mm, 93', col.

22.30

**FOCUS D'AUTORE - EVENTO DI
CHIUSURA
IL MONDO PERDUTO** di Vittorio De Seta,
Italia, 2008, 102', digibeta, col.
Riedizione digitale curata dall'autore dei
documentari prodotti dalla Cineteca di
Bologna

20.00

Biblioteca Renzo Renzi
**CENA DI CHIUSURA
SLOW FOOD ON FILM 2008**

20.30/21.30/22.30

Cortile Azzo Gardino
LA PARCA AGRICOLTURA
Tele-visioni di Pellegrino Artusi sulla
biodiversità agricola dell'Emilia
Romagna coltivata e allevata nei suoi
Parchi naturali.

UN FILM NEL PIATTO

Cinema Arlecchino – MAMbo

Dal 7 al 10 maggio Slow Food on Film propone quattro serate dal menù speciale: un film al cinema Arlecchino + 1 piatto a tema (a cura di Slow Food Emilia Romagna e soci COOP) al MAMbo, il tutto a 10 euro (8 per i soci Slow Food). Quattro serate per divertirsi, riflettere, discutere, e degustare. Ecco il programma.

Between 7-10 May, Slow Food on Film presents four special food and film evenings: a movie at the Cinema Arlecchino plus a themed dish from Slow Food Emilia Romagna at MAMbo, for just 10 euros (8 for Slow Food members). Four evenings to enjoy, reflect, discuss and taste. Here is the program.

MERCOLEDÌ 7 maggio

Ore 20.30, Cinema Arlecchino – evento speciale

- **MCLIBEL–THE POSTMAN AND GARDNER WHO TOOK ON MCDONALD’S. AND WON/Il postino e la giardiniera che hanno sfidato Mc Donald’s. E hanno vinto.** Di Franny Armstrong, con la collaborazione di Ken Loach, Regno Unito, 2005, MiniDV, 85’, col.

Il postino Dave Morris e la giardiniera Helen Steel vengono querelati da McDonald’s per aver fatto volantinaggio contro la multinazionale e la loro battaglia legale diventa il più lungo processo della storia inglese.

When postman Dave Morris and gardener Helen Steel were sued by McDonald’s for distributing leaflets against the multinational, their legal battle became the longest court action in English history.

a seguire, MAMbo

La Polpetta del Presidio/ *Presidium Meatballs*

L’antidoto perfetto al fast food: una polpetta in umido da carne di vacca bianca modenese Presidio Slow Food *The perfect antidote to fast food: stewed meatballs made from Slow Food Presidium White Modenese Beef.*

GIOVEDÌ 8 maggio

Ore 20.00, Cinema Arlecchino - Concorso Best Food Feature

- **SIK-GAEK, Le grand chef** (*Italian première*), di Jeon Yun-Su, Corea del Sud, 2007, 35mm, 113’, col.

Un burocrate giapponese riporta in Corea il glorioso coltello da cucina con cui l’ultimo chef reale coreano si tagliò le mani pur di non cucinare per gli invasori. Viene indetta una grande gara di cucina per stabilire il miglior cuoco, che avrà in premio il prezioso coltello. Spettacolari sequenze gastronomiche coreografate con la perizia di un musical hollywoodiano.

A Japanese bureaucrat brings back to Korea the famous knife with which the last royal Korean chef cut his hands rather than have to cook for the invaders. A great cooking competition is held to determine the best chef, with the precious knife as the top prize. Spectacular culinary sequences are choreographed with the panache of a Hollywood musical.

Interviene: **Jeon Yun-Su**

a seguire, MAMbo

Stasera niente sushi/ *No Sushi Tonight*

Il pesce nella cultura bolognese. Ovvero, un contro-omaggio ai maestri orientali, a base di pesce azzurro e pesce veloce del Baltico.

Fish in Bolognese cuisine: a counter-homage to the Asian maestros with anchovies, sardines, mackerel and cod.

UN FILM NEL PIATTO

VENERDÌ 9 maggio

Ore 20.00, Cinema Arlecchino - Concorso Best Food Feature

LA GRAINE ET LE MULET, The Secret of the Grain/Cous Cous (Italian première), di Abdellatif Kechiche, Francia, 2007, 35mm, 151', col.

Il sogno dell'operaio sessantenne Slimane Beiji è aprire un ristorante di cous cous di pesce. Quando viene licenziato decide di occupare una barca in rovina e di trasformarla nel ristorante dei suoi sogni... Il film che ha incantato il festival di Venezia 2007.

Slimane Beiji is 60, works in a shipyard, and longs to open a restaurant serving cous cous with fish. When he is fired, he decides to take over a ruined boat and turn it into the restaurant of his dreams. The film was rapturously received at Venice 2007.

a seguire, MAMbo

Il cous cous di filiera corta/Local Cous Cous

La versione vegetariana del cous cous con verdure fresche prodotte dai contadini della provincia di Bologna.

A vegetarian cous cous made with fresh vegetables grown by small-scale farmers in the province of Bologna.

SABATO 10 maggio

Ore 20.00, Cinema Arlecchino - Docs Competition

A TABLE IN HEAVEN/Un tavolo in paradiso (Italian première), di Andrew Rossi. Usa, 2007, MiniDV, 80', col. Sirio Maccioni e il suo Le Cirque sono una leggenda della ristorazione newyorkese, un monumento dell'italoamericanità *larger-than-life* venerato dal gotha del potere e dello spettacolo americani. Da Kissinger a Reagan, da Woody Allen a De Niro, tutti omaggiano il grande Sirio da Montecatini. Andrew Rossi firma un formidabile ritratto di una dinastia nel momento cruciale del passaggio generazionale delle consegne, e dell'apertura del nuovo Le Cirque.

Sirio Maccioni and his restaurant Le Cirque are legends of the New York dining scene, a monument to larger-than-life Italian-Americanism venerated by the American power elite and the stars of show business. From Kissinger to Reagan, from Woody Allen to De Niro, all pay homage to the great Sirio from Montecatini. Andrew Rossi has painted a remarkable portrait of a dynasty at the crucial moment of handing over the empire from one generation to the next, and the opening of the new Le Cirque.

a seguire, MAMbo

Il piatto del contrappasso: lo "spaghetto alla bolognese"/The Dish of Retaliation: "Spaghetti alla Bolognese"

Il più famoso piatto della cucina italiana all'estero è in realtà un'invenzione. Vendichiamoci, mangiandolo a Bologna. Con autentico ragù di carne alla bolognese. La nemesi si compete con una tradizionale zuppa inglese bolognese, preparata dal Maestro Pasticcere Gino Fabbri e offerta da Granarolo.

It might be the best-known Italian dish outside of Italy, but there's nothing authentic about it. Here we get our revenge by eating "spag bol" in Bologna, made with a real Bolognese meat ragù. The nemesis will compete with a traditional Bolognese trifle, prepared by master pastry chef Gino Fabbri and offered by Granarolo.

DOCS COMPETITION

- **AINDA HÁ PASTORES?/Are There Still Any Shepherds?/Ci sono ancora i pastori?**
di Jorge Pelicano. Portogallo, 2006, DVcpro, 73', col. **Cibo=mestiere antico/Food=ancient trade**
Un affettuoso ritratto degli ultimi pastori delle montagne del Portogallo.
An affectionate portrait of the last remaining shepherds in the Portuguese mountains.
- **ALLE RADICI DEL BAROLO/To the Roots of Barolo**
di Matteo Bellizzi. Italia/Finlandia, 2006, DVcam, 10', col. **Cibo=sfida/Food=challenge**
Teobaldo Cappellano, ha scelto di coltivare viti interamente europee, producendo il Barolo come nell' 800.
Teobaldo Cappellano has chosen to grow only European vines and to make Barolo just as it was made in the 19th century.
- **ALL IN THIS TEA/Tutto in questo tè (Italian première)**
di Les Blank e Gina Leibrecht. USA, 2007, MiniDV, 70', col. **Cibo=passione/Food=passion**
Diario di viaggio in Oriente di un straordinario mercante di tè.
The diary of an Asian journey made by an extraordinary tea merchant.
- **BIRTH OF THE SMOKED MEAT/La nascita della carne affumicata**
di Jeanne Pope. Canada, 2006, 16mm, 19', b/n. **Cibo=sapienza/Food=wisdom**
Un affettuoso omaggio in bianco e nero ad una storica gastronomia ebraica di Montréal.
A loving, black-and-white homage to a historical Jewish deli in Montreal.
- **BLACK GOLD/Oro nero**
di Nick e Marc Francis. UK, 2006, DVcam, 78', col. **Cibo=disuguaglianze/Food=inequality**
Un viaggio nel mondo del caffè tra disuguaglianze e commercio globale.
An examination of the world coffee trade and its inequalities.
- **CRY SEA/Un mare di lacrime**
di Cafi Mohamud e Luca Cusani. Italia, 2007, MiniDV, 55', col. **Cibo=emergenza-sovrappesca/Food=crisis-overfishing**
Il mare del Senegal, uno dei più pescosi al mondo, è depredato per rifornire i mercati dell'Occidente.
Senegal's waters, some of the most fished in the world, are being plundered to supply Western demand.
- **HOW TO SAVE A FISH FROM DROWNING/Come salvare un pesce dall'annegamento**
di Kelly Neal. UK (Scozia), 2007, Digibeta, 12', col. **Cibo=hobby/Food=hobby**
Per pescare nel ghiaccio si fa un buco e ci si piazza in una casetta mobile spaparanzati ad aspettare che il pesce abbocchi...
Ice-fishing involves making a hole in the ice, then sitting slumped in a mobile hut waiting for the fish to bite...
- **KING CORN**
di Aaron Wolf e Curtis Ellis. USA, 2007, DVcpro, 90', col. **Cibo=processo produttivo/Food=production process**
Due amici alla scoperta dell'ingrediente più diffuso dell'alimentazione americana, il mais, comprano un ettaro di terreno per coltivare il "King Corn"/Two friends buy a hectare of land to grow "King Corn" as part of an investigation into that staple of the American diet, maize.

DOCS COMPETITION

- **KOR ÄR FINA/Le mucche sono belle/Cows Are Nice** (Italian première)
di Stefan Jarl. Svezia, 2007, DVcam, 13', col. **Cibo=sconfitta/Food=defeat**
Non basta il latte "buono, pulito e giusto" a salvare una fattoria svedese dalla chiusura.
Producing "good, clean and fair" milk is not enough to save a Swedish farm from closure.
- **LANGSOM MAT/Slow Food** (Italian première)
di Vanja Ohna. Norvegia, 2008, DVCPRO HD, 14', col. **Cibo=tradizione/Food=tradition**
Il pescatore Knut Garshol è in difficoltà, ma il dilemma è che l'unico modo per sopravvivere è svelare gli antichi segreti del suo mestiere.
Fisherman Knut Garshol is in trouble, and the only way to survive is for him to reveal the ancient secrets of his trade.
- **MAAMA EMERRE/The Food Vendors/I venditori di cibo** (World première)
di Zipporah Nyaruri. Uganda, 2006, MiniDV, 11', col. **Cibo=velocità/Food=speed**
A Kampala un gruppo di donne vende pasti caldi in mezzo al traffico sotto al sole come sotto la pioggia.
Rain or shine, a group of women sell hot meals in the middle of Kampala traffic.
- **MELUHEYE/Molokhia** (World première)
di Assaf Lapid. Israele, 2008, miniDV, 33', col. **Cibo=consolazione/Food=consolation**
Alla morte della madre la famiglia si riunisce intorno ai suoi piatti, ai ricordi.
Following their mother's death, a family comes together over her dishes and their memories.
- **MICHAEL SCHMIDT: ORGANIC HERO OR BIOTERRORIST/Michael Schmidt: eroe del biologico o bio-terrorista** (World première)
di Norman Lofts. Canada, 2008, DVcam, 47', col. **Cibo=rivoluzione/Food=revolution**
In Canada fare il formaggio a latte crudo è un reato. Un produttore sfida la legge.
In Canada making raw-milk cheese is against the law. A producer decides to break the rules.
- **ONE MAN, ONE COW, ONE PLANET/Un uomo, una mucca, un pianeta** (European première)
di Barbara Sumner Burstyn e Tom Burstyn. Nuova Zelanda, 2007, HDV, 56', col. **Cibo=natura/Food=nature**
In India dove l'agricoltura intensiva sta distruggendo l'economia contadina, la grande speranza è l'agricoltura biodinamica.
In India, where intensive agriculture is destroying small-scale farming, great hope lies in biodynamic agriculture.
- **IL POETA DELLA GRAPPA/The Poet of Grappa**
di Stefano Scarafia. Italia, 2006, DVcam, 10', col. **Cibo=orgoglio/Food=pride**
A Neive, in Piemonte, Romano Levi fa la grappa con l'attenzione lenta delle cose fatte bene.
In the small Piedmontese town of Neive, Romano Levi makes grappa with the slow care of things done properly.

DOCS COMPETITION

- **EL POLLO, EL PEZ, EL CANGREJO REAL/ *The Chicken, the Fish and the King Crab/ Il pollo, il pesce, il granchio reale* (Italian première)**
di Jose Luis Lopez Linares. Spagna, 2006, HDcam, 87', col. **Cibo=carriera/Food=career**
Il cuoco Jesús Almagro è scelto per rappresentare la Spagna al Bocuse d'Or, il più ambito riconoscimento internazionale per chef.
Chef Jesús Almagro is chosen to represent Spain at the Bocuse d'Or, the culinary world's most prestigious competition.
- **THE PRICE OF SUGAR/ *Il prezzo dello zucchero***
di Bill Haney. USA, 2006, DVCpro, 90', col. **Cibo=sfruttamento/Food=exploitation**
A Santo Domingo i lavoratori haitiani nelle piantagioni di canna da zucchero sono schiavizzati, ma un uomo li sta aiutando a cambiare le cose.
In Santo Domingo, the Haitians who work in the sugar-cane plantations are effectively slaves, but one man is helping them change things.
- **QUIT INDIA/ *Lasciate l'India* (World première)**
di Alice Concari. Italia/India, 2006, miniDV, 13', col. **Cibo=allarme/Food=warning**
La coltivazione intensiva dei gamberetti ha sconvolto l'ecosistema delle coste indiane nel Tamil Nadu.
Intensive shrimp farming has devastated the ecosystem of the Tamil Nadu coastline in India.
- **THE SACRED FOOD/ *Il cibo sacro***
di Jack Pettibone Riccobono. USA, 2006, DV, 5'52'', col. **Cibo=identità/Food=identity**
Per il popolo dei nativi americani Ojibwe del Minnesota, il riso Manoomin è un dono sacro del Creatore.
For Minnesota's native American Ojibwe people, Manoomin rice is a sacred gift from the Creator.
- **SADOT ADUMIM/ *Strawberry Fields/ Campi di fragole***
di Ayelet Heller. Israel, 2006, DVcam, 60', col. **Cibo=speranza/Food=hope**
Nella striscia di Gaza alcuni contadini continuano coraggiosamente a coltivare le fragole.
Some brave farmers are still trying to grow strawberries in the Gaza Strip.
- **SAWASIRAY-PITUSIRAY (World première)**
di Mariana Herrera Bellido. Perù, 2006, miniDV, 7'09'', col. **Cibo=biodiversità/Food=biodiversity**
Sulle pendici di due montagne nevose e sacre, una comunità anziana nasconde i tesori più preziosi delle Ande peruviane.
In the slope of two sacred snow-mountains, an old community hides the most precious treasures of the Peruvian Andes.
- **SCENES FROM IN GOOD HEART: SOIL AND THE MISTERY OD FERTILITY/ *Scene da: La Terra e il Mistero della fertilità* (Italian première)**
di Deborah Koons Garcia. USA, 2008, DVCPR0, 12', col. **Cibo=terra/Food=soil**
Anche se la terra sta proprio sotto i nostri piedi, la maggior parte delle persone non sa che materia complessa ed essenziale sia per la nostra vita.
Though soil is under all of our feet, most people don't know what a complex substance it is, or how essential it is to our life on Earth.

DOCS COMPETITION

- **SEU BENÉ VAI PRA ITÁLIA/Mr. Bené Goes to Italy/Il Signor Bené va in Italia** (Italian première)
di Manuel Carvalho. Brasile, 2006, DVcam, 52', col. **Cibo = identità/Food=identity**
Il Signor Bené, coltivatore di farina di manioca, invitato all'evento Terra Madre lascia il suo villaggio per la prima volta, alla scoperta dell'Europa.
Mr. Bené makes manioc flour. Invited to Terra Madre, he leaves his village for the first time and sets out to discover Europe.
- **SILENT SNOW/Neve silenziosa** (Italian première)
di Jan Van Der Berg. Olanda, 2007, HDV, 14', col. **Cibo=mondo perduto/Food=lost world**
Due ragazze in Groenlandia viaggiano verso un villaggio che sta scomparendo.
In Greenland, two girls are traveling to a village which is disappearing.
- **A TABLE IN HEAVEN/Un tavolo in paradiso** (Italian première)
di Andrew Rossi. USA, 2007, MiniDV, 80', col. **Cibo=dinastia/Food=dinasty**
Ritratto a tinte forti di Sirio Maccioni e del suo "Le Cirque", una leggenda della ristorazione italiana a New York, nel momento del passaggio di consegne agli eredi della sua dinastia.
A colorful portrait of Sirio Maccioni and his restaurant Le Cirque, one of the legends of New York dining, as he hands over his legacy to his heirs.
- **WHAT A FREEGAN WASTE!/Freegan: a caccia di rifiuti** (Italian première)
di Craig Rook. UK/USA, 2006, MiniDV, 26', col. **Cibo=spreco/Food=waste**
In una società che getta via quasi tutto ciò che produce, la vera spesa eversiva è quella dei Freegan che setacciano i rifiuti a caccia di pietanze.
In a society which throws away almost everything it produces, the Freegans are true revolutionaries who find food by sifting through garbage.

SHORTS COMPETITION

GRUPPO A

Cinema Lumière - Sala Officinema/Mastroianni. MERCOLEDÌ 7, ore 19.45; GIOVEDÌ 8, ore 10.00

- **DOMINGO FRANGO ASSADO/SABATO pollo arrosto/Sunday Roast Chicken**
di Federico Mutti. Brasile, 2006, miniDV, 20', col. **Cibo=avventura/Food=adventure**
Due ragazzini rubando un pollo entrano in contatto con il mondo della magia nera.
Two young boys stealing a chicken come into contact with the world of black magic.
- **RICE AND MEAT/Riso e carne (World première)**
di Diego Ongaro. USA, 2007, HD, 14', col. **Cibo=incontro/Food=meeting**
Un ristorante affollato costringe due uomini a condividere un pasto fatto di noodles e chiacchiere di circostanza.
An overcrowded restaurant forces two strangers to share a meal of noodles and discomfited small talk.
- **L'ORO ROSSO/Red Gold**
di Cesare Fragnelli, Italia, 2007, FORMATO, 12' 22", col. **Cibo=sfruttamento/Food=exploitation**
Erika vive una vita normale, ma non riesce a dimenticare i soprusi subito quando raccoglieva pomodori in Puglia.
Erika lives a normal life, but she can't forget the abuses she suffered while picking tomatoes in Puglia.
- **ICE-CREAM DREAM (World première) Cibo=sogno/Food=dream**
di Roberto Zazzara. Italia, 2007, HDV, 10', col.
Il primato della cucina nelle dinamiche di due vite, di due culture diverse.
The supremacy of the kitchen in the dynamics of two lives and two different cultures.
- **LA PRALINE/La pralina (Italian première) Cibo=evasione/Food=evasion**
di Jean-Baptiste Chuat. Germania, 2007, 16mm, 14', col.
Un lavoratore di una fabbrica di cioccolato è un gran sognatore che, anche dopo essere stato licenziato, non perde l'occasione di calarsi nelle sue fantasie.
A daydreamer is working in a chocolate factory, and even after he is fired, he still takes any opportunity available to fall into his fantasies.
- **MOUTH REVOLUTION/La rivoluzione delle bocche (Fuori concorso) Out of competition**
di Louis Fox. USA, 2007, 5', HDV, col. **Cibo=ribellione/Food=rebellion**
Dopo anni di cibo spazzatura le bocche decidono di ribellarsi.
After years of junk food the mouths decide to rebel.
- **WEST BANK STORY (Fuori concorso) Out of competition**
di Ari Sandel. Usa, 2005, 35mm, 21', col. **Cibo=competizione/Food=competition**
David, un soldato israeliano, si innamora di una bella cassiera palestinese, Fatima, nonostante la rivalità tra i ristoranti delle rispettive famiglie. In collaborazione con Human Rights Nights
David, an Israeli soldier, falls in love with a beautiful Palestinian cashier, Fatima, despite the rivalry between the two families' restaurants. In collaboration with Human Rights Nights

SHORTS COMPETITION

GRUPPO B

Cinema Lumière - Sala Officinema/Mastroianni. GIOVEDÌ 8, ore 20.45; VENERDÌ 9, ore 10.15

- **ALICE OU LA VIE NOIR ET BLANC/Alice, o la vita in bianco e nero/Alice, or Life in Black and White**
di Sophie Schoukens. Belgio, 2006, s16mm, 15', b/n e col. **Cibo=sofferenza/Food=suffering**
Alice è intrappolata in un'adolescenza difficile, che si manifesta nel rifiuto del cibo...
Alice is trapped in a difficult adolescence, and she expresses it by refusing food...
- **A FILM FROM MY PARISH – 6 FARMS/Un film sulla mia parrocchia - 6 fattorie** (Italian première)
di Anthony William Donoghue. Irlanda, 2008, Digital still camera, 7', col. **Cibo=memoria/Food=memory**
Un'animazione fotografica che disegna la vita di sei fattorie nella Contea Tipperary.
An animated photographic look at life on six farms in County Tipperary.
- **PLAC/Il mercato/The Market**
di Ana Husman. Croazia, 2006, 16mm, 10', col. **Cibo=commercio/Food=commerce**
Il brulicare gioioso dell'umanità che popola un mercato.
The joyous swarms of humanity populating a market.
- **BOOMRANG**
di Daryoush Gharibzadeh. Iran, 2007, DVcam, 7', col. **Cibo=sfida/Food=challenge**
La lotta di un ragazzino con un grosso pesce.
A young boy's fight with a giant fish.
- **COFFEE & ALLAH**
di Sima Urale. Nuova Zelanda, 2007, 35mm, 14', col. **Cibo=dono/Food=gift**
Quando una tazza di caffè è un dono di Allah.
When a cup of coffee is a gift from Allah.
- **OPEN SESAME/Apriti sesamo** (World première)
di Shelly Federman. Israele, 2007, miniDV, 6', col. **Cibo=simbolo/Food= symbol**
Un'affascinante anarchica si organizza per protestare contro la proibizione israeliana di importare dai territori occupati della Palestina il "Jamal Tahini".
A glamorous anarchist sets out to protest the Israeli prohibition on palestinian export of "Jamal Tahini" out of the Occupied Territories.
- **AMATRICIANA**
di Lucio Zagaria. Italia, 2007, HD, 18', col. **Cibo=sensualità/Food=sensuality**
Un bambino ha disgusto per il cibo fino a quando una dolce infermiera gli fa cambiare idea.
A child finds food disgusting until a kind nurse changes his mind.
- **DONG-MOOL-NONG-JANG/Animal Farm/La Fattoria degli animali** (Italian première)
di Jeong Min-ji. Sud Corea, 2007, DigiBeta, 12'40", col. **Cibo=tabù/Food=taboo**
Il signor K, un impiegato ordinario, tutte le notti si reca a un mercato particolare...
Every night Mr. K, an ordinary office worker, goes to an unusual market...

SHORTS COMPETITION

GRUPPO C

Cinema Lumière - Sala Officinema/Mastroianni. VENERDÌ 9 ore 19.45; SABATO 10 ore 10.15

- **APPLE & EI**

di Ahmet Tas. Germania, 2007, BetaSP, 8', col. **Cibo=musica/Food=music**
A Berlino, quattro volte a settimana, otto ore al giorno, gli immigrati turchi cantano per...
In Berlin, four times a week, eight hours a day, Turkish immigrants sing for...

- **CHOCOLATE JUNG-DOK/Drogata di cioccolato/A Chocolate Addict**

di Hyun-ju O. Sud Corea, 2008, 35mm, 28', col. **Cibo=dipendenza/Food=addiction**
Una giovane correttrice di bozze con l'aiuto del cioccolato entra in contatto con la scrittrice del libro a cui sta lavorando.
Chocolate helps a young proof-reader get in touch with the writer of the book she's working on.

- **LE CAFÉ**

di Stéphanie Marguerite e Emilie Tarascou. Francia, 2007, DVcam, 2'55'', col. **Cibo=ossessione/Food=obsession**
La giornata del caffeinomane René.
The day of René, a coffee addict.

- **FRIDAYS AT THE FARM/I MERCOLEDÌ alla fattoria (Italian première) Cibo=famiglia/Food=family**

di Richard Power Hoffman. USA, 2006, Digital Still Camera, 19', col.
Attraverso l'animazione di 20.000 fotografie, un filmmaker racconta i MERCOLEDÌ in una fattoria biologica insieme alla famiglia.
Through the animation of 20,000 photographs, a filmmaker describes Fridays with the family on an organic farm.

HARD TO SWALLOW/Difficile da ingoiare (Italian première) Cibo=eccesso/Food=excess

di Mat Kirkby. UK, 2007, 12', 35mm, col.
Tre coppie e un gatto condividono il pranzo della SABATO.
Three couples and a cat share Sunday lunch.

- **LO QUE TRAE LA LLUVIA / Quando arriva la pioggia/Along Came the Rain (Italian première)**

di Alejandro Fernández Almendras. Cile, 2006, 35mm, 14', col. **Cibo=lavoro/Food=work**
Il vecchio contadino lava via il fango mentre la moglie prepara il formaggio da vendere sul bordo della strada.
The old farmer cleans the mud from the stream, while his wife makes cheese to sell by the roadside.

SHORTS COMPETITION

GRUPPO D

Cinema Lumière - Sala Officinema/Mastroianni. SABATO 10 ore 20.30; DOMENICA 11 ore 10.15

- **BELLY BUTTON BROTH** *(World première)*
di Giuseppe Gagliardi. Italia, 2008, 35mm, 10', col. **Cibo=sensualità/Food=sensuality**
La passione di un giovane pastaio per l'ombelico della sua amata si trasforma in ispirazione.
A young pasta-maker's passion for his sweetheart's belly button becomes his inspiration.
- **EL CASTIGO/La punizione/The Punishment** *(World première)*
di Isabel Agyuavives. Spagna, 2006, 35mm, 17', col. **Cibo=imposizione/Food=imposition**
La famiglia pranza a tavola ogni giorno. Il problema sorge quando il più piccolo si rifiuta di mangiare il fegato...
The family has lunch together every day, but problems arise when the youngest refuses to eat liver.
- **MAMMAL/Mammifero**
di Astrid Rieger. Germania, 2007, DVCPRO, 7'25'', col. **Cibo=oppressione/Food=oppression**
I tentativi di un adolescente di affrancarsi dall'influenza - e dal cibo - della madre.
The attempts of a teenager to free himself from the influence - and the food - of his mother.
- **CLÔTURE/Shutdown/Recinto**
di Mickael Ragot. Francia, 2007, HD, 16'14'', col. **Cibo=tran tran/Food=routine**
In una piccola fattoria della campagna francese il tempo è scandito dal sacrificio di ogni vacca che viene mandata al macello.
In a small farm in the French countryside, time is marked by the sacrifice of each cow sent to the slaughterhouse.
- **TASSE DE THE'/Cup of Tea/Una tazza di tè** *(Italian première)*
di Jean Marie Buchet. Belgio, 2007, 9'20, s16mm, col. **Cibo=pausa/Food=pause**
Un rito quotidiano: sedersi a tavola e rilassarsi con un caffè, un tè o una birra. Ma per Roberto non è così facile.
Sitting at the table and relaxing with a coffee, tea or beer: a daily ritual. But for Roberto it's not so easy.
- **THE STORY OF STUFF/La storia della roba** *(European première)*
di Louis Fox. USA, 2008, 20', HDV, col. **Cibo=produzione/Food=production**
Uno sguardo concitato, e molto ben argomentato, sulle nostre cattive abitudini di consumatori.
A fast-paced, fact-filled look at the underside of our production and consumption patterns.
- **YO Y MI TERRAZA/lo e la mia terrazza/ Me and My Terrace**
di Ana Rodriguez. Spagna, 2007, HD, 7', col. **Cibo=relax/Food=relaxation**
Ogni uomo dovrebbe avere la sua terrazza.
Everyone should have their own terrace.

BEST FOOD FEATURE

LA GRAINE ET LE MULET/*Cous Cous/The Secret of the Grain* di Abdellatif Kechiche e SIKGAEK/*Le grand chef* di Jeon Yun-su.

I film concorrono al premio Best Food Feature e vengono proiettati nelle serate UN FILM NEL PIATTO. Ecco gli altri tre titoli in concorso.

Films are competing for the best food feature film prize. They will be shown during the evening FILM ON A PLATE series. Here are the other three films in competition.

GIOVEDÌ 8 ore 22.30, Cinema Lumière – Sala Scorsese

MALOS HABITOS/*Cattive abitudini/Bad habits*

di Simon Bross, Messico, 2007, 35mm, 103', col.

Una suora convinta che il digiuno possa sconfiggere ogni male, una madre anoressica alle prese con una figlia obesa, un marito che stravede per una studentessa dall'appetito incontrollabile. Una sola famiglia, diversi problemi alimentari.

A nun convinced that fasting can cure any ill, an anorexic mother struggling with her obese daughter, a husband who is crazy about a student with an uncontrollable appetite. Just one family, so many food issues.

SABATO 10 ore 16.30, Cinema Lumière – Sala Scorsese

WAITRESS/*Waitress-Ricette d'amore*

di Adrienne Shelly, Usa, 2007, 35mm, 108', col.

Jenna vive un matrimonio infelice, mette via i suoi soldi e spera di vincere una gara di torte per poter poi lasciare suo marito Earl. Quando si ritrova incinta, tutti i suoi piani vengono stravolti.

Jenna is unhappily married, squirreling away money, and hoping to win a pie-baking contest so the prize money will give her enough cash to leave her husband Earl. She finds herself pregnant, which throws her plans awry.

DOMENICA 11 ore 15.45, Cinema Lumière – Sala Officinema/Mastroianni

IL VENTO FA IL SUO GIRO/*E l'aura fai son vir/The Wind Blows Round*

di Giorgio Diritti, Italia, 2006, 35mm, 110', col.

Un ex professore decide di trasferirsi con tutta la sua famiglia – una moglie e tre figli - in un paesino di poche anime, sulle montagne, per vivere secondo natura. Nella diffidenza generale, Philippe e sua moglie vivono di pastorizia, cercando di raggiungere quel difficile equilibrio con le cose del mondo e con gli anziani abitanti del posto.

A former professor decides to move with his whole family – a wife and three children – to a small, sparsely inhabited village in the mountains, in order to live according to nature. In an atmosphere of general suspicion, Philippe and his wife make a living from sheep farming, trying to reach a difficult equilibrium with the things of the world and the elderly villagers.

EVENTI SPECIALI

MERCOLEDÌ 7 ore 16.00; DOMENICA 11, ore 17.00, Cinema Lumière - Sala Scorsese

STORIA DI TERRA E DI REZDORE/*Stories of the Land and Rezdore*

di Antonio Cherchi e Nico Lusoli, Italia, 2008, BetaSP, 52', col.

La Cineteca di Bologna, da un progetto della Provincia di Modena e Slow Food per il recupero della cultura identitaria modenese, ha realizzato questo inedito documentario. Questa versione è stata montata da Fabio Bianchini e musicata da Marco Dalpane (fisarmonica) e Fabio Tricomi (violino e percussioni) e comprende alcune delle 200 interviste effettuate a personaggi in grado di ricostruire le mille sfaccettature della cultura contadina ed enogastronomica modenese: agricoltori, allevatori, cuoche, mondine, pescatori, cantori, sacerdoti ed artigiani, protagonisti di un viaggio dalla terra alla cucina.

Cineteca di Bologna, on a project organized by the Province of Modena and Slow Food to help preserve the cultural identity of the area around Modena, has made this unique documentary. The version to be screened at Slow Food on Film has been edited by Fabio Bianchini, with a soundtrack by Marco Dalpane (accordion) and Fabio Tricomi (violi, percussion). It showcases some of the 200 interviews held with people who can still reconstruct the thousands of facets of the rural culture and traditional food and wine of Modena: farmers, shepherds, cooks, rice-weeders, fishermen, singers, priests and artisans. These are the stars of a journey from the land to the kitchen.

MERCOLEDÌ 7 ore 20.30, Cinema Arlecchino - UN FILM NEL PIATTO [pag. 20]

McLIBEL-THE POSTMAN AND GARDNER WHO TOOK ON MCDONALD'S. AND WON/*McLibel-Il postino e la giardiniera che hanno sfidato Mc Donald's. E hanno vinto*

di Fanny Armstrong, con la collaborazione di Ken Loach, Regno Unito, 2005, MiniDV, 85', col.

GIOVEDÌ 8 ore 18.00, Cinema Lumière-Sala Scorsese

FOOD FIGHT

di Chris Taylor. USA, 2007, HD, 83', col.

Uno sguardo sullo sviluppo delle politiche agricole e della cultura alimentare del popolo americano nel XX secolo, e su come il movimento del cibo biologico in California ha creato una vera e propria rivoluzione contro il business dell'agroalimentare di massa.

A look at the development of American agricultural policies and food culture in the 20th century, and how the organic movement in California started a real revolution against the mainstream food industry.

VENERDÌ 9 ore 18.00, Cinema Lumière-Sala Officinema/Mastroianni

THE BURGER AND THE KING: The Life and Cuisine of Elvis Presley

di James Marsh. UK, 1996, BETA SP, 60', col.

Documentario su Elvis Presley e le sue abitudini alimentari che ci fa pensare che in realtà il suo vero amore non era la musica bensì il cibo.

Documentary about Elvis Presley and his eating habits, which suggests that his real passion was food, not music.

VENERDÌ 9 ore 18.30, Cinema Lumière-Sala Scorsese

ALLA RICERCA DEL GRANDE FIUME/*Discovering the Great River*

di Dario Leone. Italia, 2008, DV, 51', col.

154 studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche in bicicletta dalla sorgente alla foce del Po. Un modo per conoscere direttamente un territorio, la sua gente, la sua cultura.

154 students of the University of Gastronomic Sciences on bicycles along Italy's greatest river, the Po, from the source to the mouth. A way to learn directly about a land, its people and their culture.

FOCUS D'AUTORE

OTAR IOSELIANI

MERCOLEDÌ 7 ore 18.00, sala Scorsese

- **JARDINS EN AUTOMNE/ I Giardini in autunno/ Gardens in Autumn**

di Otar Josseliani. Francia/Italia/Russia, 2006, 115', 35mm, col.

Commedia paradossale sul potere, sul meccanismo dell'ambizione che fa dimenticare i piaceri della vita: la convivialità, la passione per il vino e per la buona tavola. La jouissance, in una (bella) parola.

A paradoxical comedy about power and the means by which ambition makes one forget the pleasures of life: conviviality and a passion for good food and wine; in a word, jouissance.

Al termine incontro con/ followed by a discussion with **Otar Iosseliani**.

ELIO PICCON

GIOVEDÌ 8 ore 18.45, sala Officinema/Mastroianni

- Estratti da **LE AVVENTURE DI PINOCCHIO/Extracts from The Adventures Of Pinocchio**

di Luigi Comencini. Italia, 1971, 35mm, col.

Fu Elio Piccon ad occuparsi delle locations del film, quei luoghi desolati di un angolo di Toscana dove Comencini ha ambientato il suo capolavoro.

Elio Piccon was responsible for the film's locations, the deserted corner of Tuscany where Comencini set his masterpiece.

- **CAVALLI CIECHI/Blind Horses**

di Elio Piccon. Prod. Corona Cinematografica, 1967, 35mm, 12', col.

A Manacore, in Puglia, i pescatori hanno costruito un trabucco, una "macchina da pesca" che gli uomini azionano a braccia, come i cavalli ciechi che facevano girare gli antichi mulini.

In Manacore in Puglia, fishermen have built a trabucco net, a "fishing machine" which the men run by hand, like the blind horses which used to drive the old mills.

- **IL PANTANO/The Marsh**

di Elio Piccon. Prod. Donata Fachini, 1967, 35mm, 12', col.

Nei canneti del Gargano, in Puglia, il pantano è una sacca di lago con due spanne d'acqua putrida; i pescatori affondano nel fango fino alla vita e tagliano ognuno la propria "carrara", la zona di pesca a loro destinata.

In the reed thickets of Puglia's Gargano, the inlet of a lake holds just a few inches of stagnant water. The fishermen sink up to their waist into the mud in order for each to cut their own "carrara", their fishing zone.

- **IL CAMPO/The Field**

di Elio Piccon. Prod. Guido Rossi, 1968, 35mm, 14', col.

Gargano, Puglia. Nazario e suo figlio Nisandro decidono di lasciare la pesca; vogliono farsi un campo e coltivarlo a grano. Ma l'unica terra che hanno a disposizione è sotto l'acqua.

Gargano, Puglia. Nazario and his son Nisandro decide to give up fishing. They want to plant a field and cultivate grain, but the only available land is under water.

FOCUS D'AUTORE

LUCIANO EMMER E CHEYENNE DAPRÀ

VENERDÌ 9 ore 16.15, sala Scorsese

- **LE PECORE DI CHEYENNE / *Cheyenne's Sheep***

di Luciano Emmer. Italia, 2007, 70', col.

Emmer ha seguito la pastora Cheyenne Daprà nel suo lavoro quotidiano per quattro giorni, uno per ogni stagione, collezionando così un altro memorabile ritratto femminile. Al termine, incontro con **Luciano Emmer** e **Cheyenne Daprà** e degustazione formaggi di Franco Missironi.

Emmer spent four days, one for each season, following shepherdess Cheyenne Daprà as she goes about her daily tasks. The result is this memorable portrait.

The screening will be followed by a discussion with Luciano Emmer and Cheyenne Daprà and a tasting of Franco Missironi's cheeses.

VITTORIO DE SETA - EVENTO DI CHIUSURA/CLOSING EVENT

DOMENICA 11 ore 22.30, sala Officinema/Mastroianni

"De Seta è un antropologo che si esprime con la voce di un poeta"

"It's as if De Seta were an anthropologist who spoke with a poet's voice"

(Martin Scorsese)

- **IL MONDO PERDUTO / *The Lost World***

di Vittorio De Seta. Italia, 2008, 102', 35mm, col.

Vittorio De Seta ha curato una nuova versione dei suoi dieci documentari realizzati negli Anni '50 nel Sud dell'Italia, una riedizione digitale prodotta dalla Cineteca di Bologna. Questa sua nuova opera viene presentata in anteprima.

Vittorio De Seta has put together a new edition of ten of his documentaries made in Southern Italy in the 1950s, a digital restoration produced by Cineteca di Bologna. This is a preview showing of the new work.

IL MONDO PERDUTO

C'è un mondo perduto, si può dire "per sempre"; non si tratta soltanto di volti e di paesaggi ma di un ritmo profondo, archetipo umano, quella percezione antica di vivere il tempo naturale delle cose. E' l'Italia contadina con la sua cultura della sopravvivenza ricca di artigiana saggezza, di tecniche di produzione particolarissime e di saperi tramandati da genitori a figli. A restituirci questo paese, scomparso negli anni Settanta, restano le immagini dei film che la retrospettiva *Il mondo perduto* propone, documentari brevi, di un fascino indescrivibile, provenienti perlopiù dall'archivio della Cineteca di Bologna, in collaborazione con la Cineteca Sarda – Società Umanitaria e il Politecnico di Milano; testimonianze, di pathos inaccessibile alla parola, da un "altro mondo".

There is a lost world, lost forever, a world not just of faces and landscapes, but one marked by a profound rhythm, a human archetype, an age-old awareness of living in time defined by nature. This was the old rural Italy, with its culture of survival rich in artisanal wisdom, rare production techniques and knowledge passed on from generation to generation. The images from the films shown as part of the retrospective "The Lost World" provide a look back at a way of life which disappeared in the 1970s. These incredibly fascinating short documentaries come mainly from the Cineteca di Bologna archives, in collaboration with the Cineteca Sarda and the Milan Polytechnic. With an indescribable pathos, they bear witness to world very different from the one we live in now.

PROGRAMMA 1. DAL GRANO ALLA PASTA/FROM GRAIN TO PASTA

MERCOLEDÌ 7 ore 17.45, sala Officinema/Mastroianni

Dal campo al piatto il percorso del grano: l'alimento essenziale, passione e mito

Elemental, mythical wheat: the journey from field to plate. Introduce/Presented by: **Andrea Segrè**

- **LA PASSIONE DEL GRANO/THE PASSION OF THE GRAIN**

di Lino Dal Frà. Prod. Corona Cinematografica, 1960, 35mm, 10', col.

In Basilicata, un antico rituale contadino nel momento della mietitura, per "vendicare" la morte del grano e per propiziare la fertilità.

An ancient peasant ritual to "avenge" the death of the wheat and encourage fertility marks the harvest in Basilicata.

- **JÖN, DU, TRI, QUATER, SAC**

di Giuseppe Morandi. 1967, 8mm, 12', b/n.

A Voltido, in provincia di Cremona, la raccolta, la lavorazione del grano sull'aia e finalmente la spartizione tra i contadini con secchi e sacchi.

Voltido, near Cremona: the harvest, the threshing, and finally the division of the grain between the farmers.

- **COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE DEL GRANO SARACENO/THE CULTIVATION AND PROCESSING OF BUCKWHEAT**

di Eugenio Valli. 1977, 16mm, 17', col.

Il film descrive, a Teglio, in provincia di Sondrio, l'intero processo di lavorazione tradizionale del grano saraceno.

The film describes the traditional methods for producing buckwheat in Teglio, near Sondrio in Lombardy.

- **CONTADINI AL MARE /PEASANTS AT THE SEASIDE**

di Agostino Di Ciaula. Prod. Corona Cinematografica, 1960, 35mm, 10', col.

Ferie al mare dei contadini baresi (Puglia). Nonostante il sole cocente le famiglie preparano orecchiette di pasta "fatta in spiaggia".

A vacation by the sea for farmers from around Bari, in Puglia. Even in the scorching sun, the families prepare orecchiette pasta "made on the beach."

IL MONDO PERDUTO

- **I MACCHERONI/ THE MACCHERONI**

di Raffaele Andreassi. Prod. Andrea Gallani, 1957, 35mm, 10', col.

In un paese del Gargano, il rito SABATOLE dei maccheroni visto con gli occhi di un bambino.

The Sunday maccheroni ritual seen through the eyes of a child in a village in the Gargano.

PROGRAMMA 2. MIGRAZIONI/MIGRATIONS

GIOVEDÌ 8 ore 15.00, sala Scorsese

Il viaggio di donne e uomini (e animali) verso terre più fertili

Journeys of women, men and animals towards more fertile lands

- **L'INGAGGIO/ THE HIRING**

di Maurizio Lucci. Prod. Corona Cinematografica, 1962, 35mm, 10', col.

I falciatori d'Abruzzo, delle Marche, dell'Umbria, scendono a Roma verso i primi di maggio dove c'è già il fieno da tagliare e sostano a lungo sulla piazza del Pantheon in attesa dell'ingaggio.

Reapers from Abruzzo, the Marche and Umbria travel to Rome at the beginning of May when the hay needs to be cut. They linger around the Piazza del Pantheon, waiting to be hired.

- **LAGUNA/LAGOON**

di Giuseppe Taffarel. Prod. Guido Rossi, 1968, 35mm, 18', col.

Tutti gli isolotti, che formano la laguna di Grado, sono abitati da pescatori che pescano con le "nasse" e con le mani. Ma è venuto il tempo di lasciare l'amata laguna.

All the islets of the Adriatic's Grado lagoon are inhabited by fisherman who fish with traditional nasse traps and by hand. But the time has come to leave their beloved lagoon.

- **CAMPI D'ACQUA/ FIELDS OF WATER**

di Piero Nelli. Prod. Studio Musicale Romano, 1960, 35mm, 12', col.

Tante donne da tutta l'Italia lasciano le loro case per raggiungere il Piemonte dove trascorreranno i 40 giorni della stagione di monda. Vita, lavoro e svaghi delle mondine.

Women from all over Italy leave their homes to travel to Piedmont, where they spend the 40 days of the stagione di monda, the paddy-weeding season. A look at the life, work and leisure of the mondine, the rice weeders.

- **IL VIGNETO/ THE VINEYARD**

di Toni De Gregorio. Prod. Corona Cinematografica, 1963, 35mm, 11', col.

Il problema della mezzadria in Sicilia: una famiglia non può vivere sfruttando unicamente il vigneto. Almeno uno dei figli deve trovare altrove il proprio destino.

The problem of sharecropping in Sicily. A family cannot rely on their vineyard alone for survival, so at least one of their sons must find his destiny elsewhere.

- **UN PAESE DI SARDEGNA: DESULO, UN EMIGRATO RACCONTA/ A VILLAGE IN SARDINIA: AN EMIGRANT REMEMBERS DESULO**

Prod. ?, 195?, 35mm, 9', b/n.

Un emigrato ricorda Desulo, il suo paese sul Gennargentu, dove "gente semplice e buona, fedele alle sue tradizioni" vive "una vita senza malizia".

An emigrant's memories of Desulo, his village in the Gennargentu mountains, where "good and simple people, faithful to their traditions" live "a life without malice."

IL MONDO PERDUTO

PROGRAMMA 3. TRA TERRA E ACQUA/BETWEEN LAND AND SEA

VENERDÌ 9 ore 15.00, sala Scorsese

Gente di paludi, saline e isole

People of the marshes, salt pans and islands

• **IL CAMPO E IL MARE/THE FIELD AND THE SEA**

di Maurizio Lucci. Prod. Corona Cinematografica, 1962, 35mm, 10', col.

A Furore, un piccolo paese della costa di Amalfi, gli abitanti dividono il loro lavoro fra i campi e il mare. Quando il mare è calmo, i contadini si trasformano in pescatori.

In Furore, a small village on the Amalfi coast, the inhabitants divide their work between the fields and the sea. When the sea is calm, the farmers become fishermen.

• **RIVE BIANCHE/WHITE SHORES**

di Aldo Franchi. Prod. Phoenix Film, 1952, 35mm, 10', b/n.

40 km di costa della Sicilia, da Trapani a Marsala. Su queste rive il mare perde il proprio impeto e la sua acqua viene incanalata nella "grande scacchiera" delle saline.

Along 40 kilometers of Sicilian coastline, from Trapani to Marsala, the sea loses its vigor and becomes channeled into the grand chessboard of the salt works.

• **GENTE DELL'ADRIATICO/PEOPLE OF THE ADRIATIC**

di Libero Bizzarri. Prod. Corona Cinematografica, 1960, 35mm, 10', col.

La civiltà marinara e quella contadina convivono sulle rive del mare di San Benedetto del Tronto, nelle Marche, con tutte le loro diversità.

Seafarers and farmers, with all their differences, live together along the coast in San Benedetto del Tronto, in the Marche.

• **UOMINI NELLA PALUDE/MEN IN THE MARSHLANDS**

di Giorgio Martinelli. 1963, 16mm, 13', col.

Sulle rive del Mincio, la raccolta, con la falce, della carice, erba palustre che veniva utilizzata per la preparazione dei tradizionali fiaschi per il vino, una produzione estintissima.

Along the banks of Lombardy's River Mincio, scythes are used to cut sedge, a marshy plant which is used to make traditional wine flasks, a custom now long-extinct.

• **L'ISOLA PIU' LONTANA/THE FARTHEST ISLAND**

di Mario Carbone. Prod. Corona Cinematografica, 1967, 35mm, 13', col.

Linosa, la più piccola delle Isole Pelagie, ha 400 abitanti e l'unico legame con la terra è il postale. L'isola è arida, la pesca è insufficiente e l'unica risorsa è l'allevamento.

Linosa, the smallest of the Sicilian Pelagie Islands, has just 400 inhabitants and the only link to the mainland is the mail. The island is arid, fishing is scanty and livestock are the only resource.

• **NEI PAESI DELL'ARGILLA/IN THE VILLAGES OF CLAY**

di Fiorenzo Serra. Prod. Delta Film, 1955, 10', b/n

Le diverse attività nel Campidano, in Sardegna: dall'agricoltura alla lavorazione dell'argilla.

The different occupations in Campidano, in Sardinia, from agriculture to the processing of clay.

• **L'ACQUA DEI POETI/THE WATER OF THE POETS**

di Gian Paolo Callegari. Prod. Documento Film, 1956, 10', col.

Attraverso il racconto sentimentale di una giovane donna, si parla dell'importanza dell'acqua per le campagne e i paesi della Sardegna.

Through the moving story of a young woman, the film looks at the importance of water for the Sardinian countryside and villages.

IL MONDO PERDUTO

PROGRAMMA 4. LA PESCA ANTICA E LE SUE TECNICHE/TRADITIONAL FISHING

SABATO 10 ore 15.00, sala Scorsese

L'epica del vivere quotidiano

The epic nature of everyday life

Introduce/Presented by: **Franco La Cecla**

- **TONNARA**

di F.Alliata, P.Moncada, Q.Di Napoli. Prod. Panaria Film, 1947, 35mm, 11', b/n.

Le cruente fasi della mattanza dei tonni girate per la prima volta con apparecchiature subacquee, nelle tonnare di Sicilia.

The traditional Sicilian tuna massacre captured in all the bloodiness in the tonnare, the tuna nets, filmed for the first time with underwater equipment.

- **TRA SCILLA E CARIDDI**

di Francesco Alliata. Prod. Panaria Film, 1948, 35mm, 11', b/n.

Proprio qui, tra le due rive dello Stretto di Messina, si pratica la tradizionale pesca del pesce spada, la cui origine si perde nella notte dei tempi.

Here in the Messina Straits, between Sicily and the mainland, swordfish are caught in the traditional way, the origins of which are lost in the mists of time.

- **IL FEUDO D'ACQUA/ THE FIEF OF THE WATER**

di Giuseppe Ferrara. Prod. Corona Cinematografica, 1970, 35mm, 20', col.

A Cabras, nel cagliaritano, c'è uno stagno sorvegliato da "zarraccus", guardie armate, che allontanano i pescatori di frodo. Lotte, risse, scioperi si susseguono nel tempo.

In Cabras, near Cagliari in Sardinia, there is a pond watched over by zarraccus, armed guards, who keep poachers away. Over time there are conflicts, brawls and strikes.

- **IL BERTOVELLO**

di Renzo Minotauri. Prod. Mino Film, 1964, 8mm, 16', b/n.

Il bertovello è una nassa a due inganni che i pescatori di Angeli, nel mantovano, calano in acqua in attesa che i pesci vi restino imprigionati.

The bertovello is a trap with two entrances which the fishermen of Angeli, near Mantua, lower into the water in the hope that fish will become imprisoned inside.

- **ASPETTI DELLA PESCA NEL MARE DI SARDEGNA/ASPECTS OF FISHING IN THE SARDINIAN SEA**

di Gaetano Petrosemolò. Prod. ?, 1954, ?, 12', col.

Documentario tradizionale girato in Gallura, tratta i diversi tipi di pesca: a rete, sciabica, cinta, lampada, nassa e traina. Si conclude con uno zimino con a bordo pescatori di varie regioni italiane.

Traditional documentary filmed in Gallura and describing different fishing techniques: with nets, trawling, by enclosure, with light, trapping and trolling. It concludes with a dish of zimino, a traditional sauce for fish, with fishermen from different Italian regions aboard a boat.

IL MONDO PERDUTO

PROGRAMMA 5: MAIALI, ACROBATI E ANGUILLE/ PIGS, ACROBATS AND EELS

SABATO 10 ore 18.15, sala Officinema/Mastroianni

Testimonianze sulla gente del Po

Stories about the people of the Po.

Introduce/ Presented by: **Giuseppe Bertolucci**

- **OUTTAKES DI NOVECENTO/OUTTAKES FROM NOVECENTO**

di Bernardo Bertolucci. Italia/Francia/RFT, 1976, 35mm, col.

Immagini mai viste del film *Novecento*, tra cui una suggestiva sequenza sull'ammazzamento del maiale.
Never-before-seen images from the film Novecento (1900), including a striking pig-slaughtering sequence.

- **PICCOLA ARENA CASARTELLI/SMALL CASARTELLI ARENA**

di Aglaucio Casadio. Prod. Sedi, 1960, 35mm, 11', col.

Nella "bassa" emiliana una famiglia di girovaghi circensi si prepara per i suoi spettacoli.
In "lower" Emilia a family of wandering circus performers prepare for their shows.

- **PALUDI /MARSHEs**

di Aglaucio Casadio. Prod. Corona Cinematografica, 1960, 35mm, 9', col.

La gente di Comacchio "ha l'anguilla nel sangue". Si divide in pescatori di frodo e guardiani. Senza odio: ognuno fa il proprio mestiere.

The people of Comacchio "have eels in their blood." They are either poachers or watchmen, but there is no rancor between the groups. Each man is just doing his job.

PROGRAMMA 6: SOTTO IL SOLE/UNDER THE SUN

DOMENICA 11 ore 14.30, sala Officinema/Mastroianni

Il lavoro in campagna, il racconto di un mondo perduto

Rural toil: stories from a lost world.

Introducono/ Presented by **Giuseppe Morandi** e **Gianfranco Sali**

- **L'ORO DEI POVERI/THE GOLD OF THE POOR**

di Agostino di Ciaula. Prod. Cinedelta, 1962, 35mm, 10', col.

Novembre in Puglia. Il contadino che possiede un "fazzoletto di terra" raccoglie le olive del suo campo e le porta al frantoio per riceverne in cambio l'olio, l'oro dei poveri.

November in Puglia. The farmer with a small plot of land picks the olives from his few trees and then takes them to the oil mill, receiving in exchange oil, the gold of the poor.

- **INCERIS LI BARBI (DIRADANDO LE BARBABIETOLE)/THINNING OUT THE BEETS**

di Giuseppe Morandi. 1964, 8mm, 10', b/n.

Un atto semplice ed essenziale come il diradare le barbabietole diventa, in questo film girato a Vho in provincia di Cremona, un soggetto pittorico.

A simple and elemental task like thinning out beets becomes a picturesque subject in this film made in Vho near Cremona.

- **LA GIORNATA DEL BERGAMINO/THE BERGAMINO'S DAY**

di Giuseppe Morandi. 1967, 8mm, 8', b/n.

Nella sua fattoria di Voltido, nel cremonese, il contadino sembra vivere la sua giornata poeticamente, tra il lavoro dei campi e di stalla.

In his farm in Voltido, near Cremona, the countryman lives each day poetically, between the work in the fields and the barn.

IL MONDO PERDUTO

- **L'AMADASI LA MASSA L'OC (LA AMADASI AMMAZZA L'OCA)/AMADASI KILLS THE GOOSE**

di Giuseppe Morandi. 1967, 8mm, 8', b/n.

Un altro ritratto d'autore, un altro momento di vita paesana: un'oca e una contadina, una relazione amorosa e violenta. Particolare uso di un ferro da stiro.

From the same director, another snapshot of country life: a goose and a farmer, a fond but violent relationship. Unusual use of a knitting needle.

- **TERRA GIOVANE/YOUNG LAND**

di Gian Paolo Callegari. Prod. Gamma Cinematografica, 1955, 35mm, 10', col.

Un idillio tra due giovani contadini in Maremma e la resistenza del capofamiglia ai cambiamenti fanno da sfondo a un discorso sulla necessità di modernizzare le tecniche agricole.

The romance between two young countryside people in Maremma and the resistance of the head of the family to change form the background to an examination of the need to modernize agricultural techniques.

- **I GRAPPOLI DEL SOLE/GRAPES OF THE SUN**

di Ugo Fasano. Prod. Phoenix Film, 1953, 35mm, 11', col.

Il ciclo della lavorazione dei vini in Sicilia, dalla coltivazione in zone impervie, sabbiose, laviche, al vino nelle botti e la lavorazione del Marsala.

The cycle of wine-making in Sicily, from the cultivation of the vines in difficult, sandy soil full of lava, to the wine in its barrels and the production of Marsala.

- **TERRA PROMESSA/PROMISED LAND**

di Mario Sandri. Prod. Enrico Pedrotti, 195?, 35mm, 10', col.

Ambientato in Trentino Alto Adige, (Val di Non e Val Venosta), il film segue le varie fasi di produzione e raccolta delle mele, delle pere e dell'uva. Curiosità: il razzo spaccanuvole.

Set in Trentino-Alto Adige (Val di Non and Val Venosta), the film follows the various steps of cultivating and harvesting apples, pears and grapes. Rarity: the cloud-breaking rocket.

OTRA COMIDA

Quattro lungometraggi dove l'elemento cibo viene trattato in modo trasversale, provocatorio o solo evocato.
Four feature films in which the idea of food is interpreted in an oblique, provocative or evocative way.

GIOVEDÌ 8 ore 16.00 Cinema Lumière-Sala Officinema/Mastroianni

TACHIGUI: LE STRAORDINARIE VITE DEI MAESTRI DEL FAST FOOD/ *Tachiguishi Retsuden*

di Mamoru Oshii. Giappone, 2006, 35mm, 104', col.

Meraviglia visiva unita a considerazioni filosofiche, il film segue le avventure di otto false figure storiche che elevano ad arte l'atto di scroccare cibo dai "tachigui", tipici banchetti giapponesi che vendono *spaghetti soba* da mangiare in piedi. Ognuna di queste figure è riconducibile ad un momento storico del Giappone.

A visual marvel underpinned by philosophical considerations, the film follows the adventures of eight faux-historical figures who elevate to an art the act of scrounging food from tachigui, typical Japanese street stalls selling soba noodles. Each of the characters refers to a specific moment of Japanese history.

VENERDÌ 9 ore 16.00 Cinema Lumière - Sala Officinema/Mastroianni

DE KIK AZOK A LUMNITZER NÖVÉREK?/ *Ma chi sono queste sorelle Lumnitzer?/But Who Are These Lumnitzer Sisters?*

di Péter Bacsó, Ungheria, 2006, 35mm, 103', col.

Il film segue le disavventure di due critici gastronomici molto influenti, interpretati da Róbert Alföldi e Péter Rudolf. Paragonati dal regista a Don Chisciotte e Sancho Panza, il primo è un famoso sognatore in cerca di esperienze amorose, mentre l'altro vive una vita più ancorata alla realtà con una famiglia di cinque bambini. Nascondendosi dietro lo pseudonimo "sorelle Lumnitzer", i due giornalisti si fanno nemici nei vari ristoranti, che contrattaccano ingaggiando una giovane donna per smascherare i due nemici della loro cucina. La caccia è aperta, il film è in bilico tra dramma e commedia.

The film follows the misadventures of two very influential food critics, played by Róbert Alföldi and Péter Rudolf. Compared by the filmmaker to Don Quixote and Sancho Panza, the first critic is a famous dreamer searching for erotic experiences, while the latter lives a more down-to-earth existence with a family of five kids. Hiding behind the pseudonym "Lumnitzer Sisters", the two journalists make enemies among restaurateurs, who counterattack by engaging a young woman to unmask the two obstacles to their cuisine. The hunt is on as the film skirts along the line between comedy and drama.

OTRA COMIDA

VENERDÌ 9 ore 23.10 Cinema Lumière–Sala Officinema/Mastroianni

WIE MAN SEIN LEBEN KOCHT/How to cook your life/Come cucinarti la vita

di Doris Dörrie. Germania, 2007, 35mm, 100', col.

La vita e le pratiche di Edward Espe Brown, monaco zen originario di Fairfax, California. La regista lo accompagna alle sue conferenze e soprattutto in cucina, dove cucinare diventa molto più che preparare dei cibi: vuol dire aver cura di se stessi e degli altri. Una dimostrazione di come il modo in cui cuciniamo e consumiamo incida sul nostro stile di vita. Per ricordarci l'importanza delle cose più semplici, naturali e profonde.

The life and habits of Edward Espe Brown, a Zen monk originally from Fairfax, California. The director follows him to conferences and above all in the kitchen, where cooking becomes much more than just preparing food. To Brown, cooking means taking care of himself and others. The film demonstrates how the way in which we cook and eat impact our life, and reminds us of the importance of simple, natural and meaningful things.

DOMENICA 11 ore 20.15 Cinema Lumière–Sala Officinema/Mastroianni

WAITING.../Aspettando...

di Rob McKittrick. Usa, 2005, 35mm, 94', col.

Questo sguardo fuori dall'ordinario rivolto ai lavoratori della catena di ristoranti ShenaniganZ si colloca nella tradizione delle commedie ambientate sul posto di lavoro. Tra i pazzi lavoratori del ristorante ci sono lo spiritoso cameriere Monty, la sua glaciale ex ragazza Serena, il sudicio cuoco Raddimus, il manager della compagnia Dan ed infine Dean, che è sconvolto dopo aver appreso che un suo compagno di liceo ha trovato un lavoro molto redditizio...

In the tradition of workplace comedies comes this riotous look at the inner workings of a chain restaurant called ShenaniganZ. Among the corporate eatery's wacky employees are wisecracking waiter Monty, his icy ex-girlfriend Serena, grimy cook Raddimus, company man manager Dan, and Dean, who's bummed to learn that a high school classmate just landed a high-paying job...

CONVEGNO: CIBO IN TV

CIBO IN TV: COME SI SERVE?/FOOD ON TV: HOW IS IT SERVED?

VENERDÌ 9 maggio

Aula A–Dipartimento di Discipline della Comunicazione, via Azzo Gardino 23

Negli ultimi dieci anni nelle televisioni di tutto il mondo si sono moltiplicati i programmi che raccontano, nei modi più diversi, il cibo. Il grande successo della *food television* indica che la cucina, l'alimentazione e i prodotti gastronomici sono argomenti di grande interesse per il pubblico. Attraverso alcuni esempi e testimonianze dall'Italia e dal mondo, il convegno di Slow Food on Film vuole proporre un'analisi della produzione attuale per orientarsi tra i diversi approcci e i tanti modi di "servire" in tv questo complesso argomento, che di volta in volta si fa strumento di educazione, intrattenimento, inchiesta d'attualità, divulgazione scientifica, volano di reportages turistici...

Over the last ten years television all over the world has seen a huge increase in the number of programs which take food as their central theme in one way or another. The great success of "Food TV" reveals the enormous interest food and cooking hold in the eyes of the public.

Through examples and reports from Italy and the rest of the world, this Slow Food on Film discussion will try to analyze the current state of affairs, providing a road map to the various approaches and many ways of "serving up" this complex subject on TV, a subject which can be used as an instrument for education, entertainment current affairs investigations, popular science, travel stories and much more.

Colazione e bollicine offerte da Granarolo; buffet TUTTO UN ALTRO FILM con i prodotti Fior Fiore Coop

PROGRAMMA

9.30 Apertura lavori/*Opening session*

Saluti/*welcome:*

Patrizia Violi, Direttore del Dipartimento di Discipline della Comunicazione, Università di Bologna/*Director of the Department of Communication Disciplines, University of Bologna*

Intervengono/*Speakers:*

Carlo Petrini, Presidente Slow Food Internazionale/*President Slow Food International*

Carlo Freccero, Presidente RaiSat/*President RaiSat*

Vincenzo Tassinari, Presidente Coop Italia/*President COOP Italia*

Segue video: filmati pubblicitari televisivi di Coop/*video: Coop TV commercials*

10.30 Tavola rotonda "La comunicazione del cibo"/*Round Table "Food communication"*

Introduzione e moderazione/*Introduction and moderation:*

Maria Pia Pozzato, Presidente Laurea Specialistica in Discipline Semiotiche Università di Bologna/*President of the Second-Level Degree in Semiotic Disciplines, University of Bologna*

Pina Lalli, Presidente Laurea Specialistica in Scienza della comunicazione pubblica, sociale e politica, Università di Bologna/*President of the Second-Level Degree in the Public, Social and Political Communication Science, University of Bologna*

CONVEGNO: CIBO IN TV

Intervengono/*Speakers*:

Pier Luigi Basso, Semiologo, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno/*Semiologist, University of Gastronomic Sciences*;

Massimo Montanari, Storico dell'alimentazione, Università di Bologna/*Lecturer of Food History, University of Bologna*;

Patrizio Roversi, Turista per caso. Segue video: estratti dal programma "Turisti per caso"/*video from tv programme "Turisti per Caso"*;

Fabrizio Binacchi, Giornalista, Direttore RAI Emilia-Romagna/*Journalist, Director RAI - Emilia-Romagna*

13.00 Break

15.00 Tavola rotonda "Il cibo in tv: i linguaggi possibili"/*Round table "Food on TV: possibile languages"*

Moderatore/*Moderator*:

Stefania Barzini, Scrittrice e giornalista/*Journalist and writer*

Intervengono/*Speakers*:

Marco Bolasco, Autore e presentatore "Gambero Rosso Channel"/*Tv presenter and author "Gambero Rosso Channel", ITA*;

Stefan Gates, Scrittore e presentatore Tv/*Food writer and Tv presenter, UK*;

Marc Perkins, Produttore tv "BBC", UK/*Producer "BBC", UK*

Annette Frei Berthoud, Giornalista e produttrice documentari/*Journalist and film-maker, CH*

Irene Wong, Produttrice indipendente e regista "iw productions"/*Independent Executive Producer and Director, "iw productions" USA*;

Geoffrey Drummond, Regista e Produttore indipendente/*Independent producer and director, USA*

18.00 Chiusura lavori/*closing time*

EXTRA MENÙ

Incontri, spettacoli, presentazioni, attività didattiche

PRESENTAZIONE FONDO PIERO CAMPORESI

MERCOLEDÌ 7, ore 18.30, Biblioteca Renzo Renzi

Incontro con **Gilberto Coffari, Gian Mario Anselmi, Massimo Montanari, Guglielmo Pescatore.**

Il Dipartimento di Italianistica dell'Università di Bologna ha acquisito dalla famiglia Camporesi, grazie al contributo di Fondazione CARISBO, Fondazione del Monte e COOP Italia e COOP Adriatica, la Biblioteca e i carteggi di Piero Camporesi per un totale di circa ventimila volumi più molti documenti.

LABORATORIO SUL CIBO CON VITO

GIOVEDÌ 8, ore 17.00, Centro Anziani Costa

Insieme alle rezdore del centro Anziani Costa, **Vito** cucina e intanto racconta le storie di vita che le ricette della nostra tradizione custodiscono. Info e prenotazioni: 051 2194826

IL GUSTO E LA VISIONE

GIOVEDÌ 8, ore 18.00, Cortile Lumière

Dissertazioni e divagazioni semiserie su cinema e vino con Antonio Attorre e Cristina Bragaglia.

SABATO 10, ore 18.00, Cortile Lumière

Dissertazioni e divagazioni semiserie su cinema e dessert con Cristina Bragaglia, Egeria Di Nallo e Gino Fabbri.

DOCUMENTARE IL SUD DEL MONDO

GIOVEDÌ 8, ore 18.00, Sala Cervi

In collaborazione con l'ong **CEFA – il seme della solidarietà**, si apre una finestra su temi quali il diritto al cibo, la sovranità alimentare, la sovrappesca, il rapporto tra salvaguardia della biodiversità e sviluppo rurale. L'incontro vede il coinvolgimento di registi selezionati dalla direzione artistica del festival che hanno documentato la realtà dei paesi del Sud e il confronto con l'Occidente.

ELOGIO DELLO -SPR +ECO. FORMULE PER UNA SOCIETÀ SUFFICIENTE

GIOVEDÌ 8, ore 18.30, Biblioteca Renzo Renzi

Presentazione del libro di **Andrea Segrè** edito da EMI. Assieme all'autore interviene **Pina Lalli.**

Lo spreco da atto negativo può diventare occasione positiva, da cui l'elogio, per uscire dalla crisi e dalle paure che animano il nostro tempo.

EXTRA MENÙ

Incontri, spettacoli, presentazioni, attività didattiche

IL CIBO COME RISCATTO

VENERDÌ 9, ore 18.30, Aula D–Dipartimento di Discipline della Comunicazione

Incontro e aperitivo con i produttori di Libera Terra. Intervengono: **Carlo Barbieri**, COOP Italia, autore del libro *Le mani in pasta*, **Valentina Fiore**, Cooperativa Placido Rizzotto, **Lucio Cavazzoni**, Agenzia Cooperare con Libera Terra. Al termine, aperitivo con tarallucci e vino prodotti sui terreni confiscati alla mafia.

LE CHIAVI DI CASA ARTUSI e LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA

SABATO 10, ore 18.00, Auditorium Dipartimento Musica e Spettacolo

Presentazione dei portali, frutto congiunto di Casa Artusi e della Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, e repertorio promosso dalla Regione Emilia-Romagna, Regione Piemonte e Università di Bologna. A seguire, la proiezione di *La variante Sultano*, di Vincenzo Cascone. I due portali saranno presentati da Lisa Bellocchi, Rino Pensato, Madel Crasta e Dario Simonetti, Rosaria Campioni e Vincenzo Bazzocchi, IBC- Soprintendenza per i beni librari e documentari della Regione Emilia-Romagna, Mauro Grandini e Antonio Tolo, Comune di Forlimpopoli.

LA PARCA AGRICOLTURA

MERCOLEDÌ 7, GIOVEDÌ 8, VENERDÌ 9 e SABATO 10, ore 20.30-21.30-22.30; DOMENICA 11, ore 20.30-21.30 Cortile Lumière

Tele-visioni di Pellegrino Artusi sulla biodiversità agricola dell'Emilia Romagna coltivata e allevata nei suoi Parchi naturali. Spettacolo prodotto dalla Regione Emilia Romagna. Realizzato da Koinè.

LA RISTORAZIONE ITALIANA E IL SETTORE ENOGASTRONOMICO DI GAMMA ALTA

LUNEDÌ 5, MARTEDÌ 6, Alma Graduate School

Slow Food on Film a Bologna costituisce una interessante novità e occasione di incontro anche per altre importanti realtà cittadine tra cui Alma Graduate School, che nei giorni precedenti al festival organizza un convegno a porte chiuse *La ristorazione italiana e il settore enogastronomico di gamma alta. Storia, attori e prospettive*, a cui partecipano i principali operatori del settore.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

Appuntamenti didattici dedicati al pubblico giovane (ragazzi delle scuole primarie e secondarie di primo e secondo grado) nei giorni feriali ed a insegnanti e famiglie nelle giornate di SABATO e SABATO. Di seguito il programma e le modalità di prenotazione.

LABORATORI PER LE CLASSI

Tre appuntamenti nelle giornate di MERCOLEDÌ 7, GIOVEDÌ 8, VENERDÌ 9

Questi laboratori si rivolgono alle classi delle scuole primarie e a quelle secondarie di primo e secondo grado. Le classi parteciperanno agli appuntamenti dedicati ai concetti di *Buono Pulito e Giusto* criteri di qualità del cibo per Slow Food. La proiezione di sequenze di film e cortometraggi sarà seguita da un momento di approfondimento sui temi cardine della filosofia Slow Food.

SEMINARI PER INSEGNANTI (PER 15 PARTECIPANTI)

SABATO 10, dalle 9.30 alle 12.30: Laboratorio di sceneggiatura

DOMENICA 11 dalle 9.30 alle 12.30: Laboratorio di introduzione alle riprese

Seminari rivolti agli insegnanti che forniranno le competenze di base per realizzare un percorso sul cibo attraverso il mezzo cinematografico.

Laboratori aperti ai bambini e a un genitore accompagnatore (per 15 bambini)

SABATO 10 ore 15.00 e ore 16.30

DOMENICA 11 ore 16.30 e ore 18.00

Prendendo spunto dal filmato *Storie di terre e di rezdore* (progetto promosso dalla Provincia di Modena e realizzato da Slow Food Italia e Slow Food Emilia Romagna) le rezdore stesse, depositarie della tradizione, ci racconteranno tutti i retroscena per un impasto e una sfoglia perfetti.

Info e iscrizioni: cinetecadidattica@comune.bologna.it, +39 051 219.48.30

LABORATORI DEL GUSTO

LABORATORI DEL GUSTO/TASTE WORKSHOPS

A cura di/ *Organized by* **Slow Food Emilia Romagna** e **Slow Food Bologna**

Cinema Lumière - Biblioteca Renzo Renzi

VENERDÌ ore 17.00

Mortadella, Champagne...e gli intrusi/ *Mortadella, Champagne...and the Intruders*

A cura di Alberto A. Fabbri, Duccio Armenio

EURO 20 soci Slow Food/*Slow Food members*

EURO 25 non soci/*non-members*

SABATO ore 17.00

I formaggi di Gregorio...e i grandi passiti / *The Cheeses of Gregorio and Some Great Passito Wines*

A cura di Cristiano de Riccardis e Fabio Giavedoni

EURO 20 soci Slow Food/*Slow Food members*

EURO 25 non soci/*non-members*

DOMENICA ore 15.00

Storia e cultura del caffè/ *The History and Culture of Coffee*

A cura di Aroma Caffè

EURO 10 soci Slow Food/*Slow Food members*

EURO 13 non soci/*non-members*

Per prenotazioni/ *to book:*

Slow Food Emilia Romagna

+39 051 6830187

centoggi@virgilio.it

PRANZO E CENA DEL FESTIVAL

IL PRANZO E LA CENA DEL FESTIVAL / THE OFFICIAL FESTIVAL LUNCH AND DINNER

A cura di/ Organized by **Slow Food Emilia Romagna** e **Slow Food Bologna**

Cinema Lumière - Biblioteca Renzo Renzi

PRANZO INAUGURALE / INAUGURAL LUNCH

MERCOLEDÌ 7 ore 12.30, Centro Sociale G. Costa

"Pranzo dell'ospitalità petroniana" preparato da rezdore modenesi, per l'esattezza di Castelfranco Emilia, patria della tassoniana "secchia rapita" e da arzdoure bolognesi del centro sociale anziani "G. Costa".

I dolci (torta degli addobbi e zuppa inglese) sono preparati dal ristorante "All'Osteria Bottega di Bologna".

A lunch in true local style, prepared by rezdore, skilled home cooks, from Modena, and their Bolognese counterparts, arzdoure, from the G. Costa Social Center for the Elderly. Traditional cakes prepared by the restaurant "All'Osteria Bottega di Bologna".

PromoBologna sosterrà la realizzazione delle riprese dell'evento di apertura e la successiva produzione di un video promozionale sull'identità gastronomica e cinematografica di Bologna/**PromoBologna** will support the realization of the filming of the opening event by promoting a video on food and film making identity of Bologna

EURO 35 soci Slow Food/Slow Food members/ Soci Coop

EURO 40 non soci/non-members

CENA DI CHIUSURA / CLOSING DINNER

DOMENICA 11 ore 20.00, Biblioteca Renzo Renzi

Protagoniste alcune tra le più importanti e qualificate osterie chiocciolate emiliano-romagnole che proporranno un menù filologicamente corretto e gastronomicamente evoluto.

Some of Emilia Romagna's best osterias from the Slow Food guide will prepare a philologically correct and gastronomically evolved menu.

EURO 50 soci Slow Food/Slow Food members/ Soci Coop

EURO 55 non soci/non-members

Per informazioni e prenotazioni / for more information and bookings:

Cineteca di Bologna/Elisa Giovannetti

+39 051 2195322; +39 347 7108248

cinetecabiblioteca@comune.bologna.it

I RISTORANTI CONSIGLIATI DA/ RESTAURANTS SUGGESTED BY SLOW FOOD ON FILM

I ristoranti convenzionati con *Slow Food on Film* seguono i criteri della qualità totale **buona, pulita e giusta**, imperniata sulla stagionalità, il mercato locale (filiera corta), la qualità organolettica della materia prima ed un prezzo adeguato.

*The restaurants recommended by Slow Food on Film all follow the quality standards of **good, clean and fair**, basing their menus on seasonality, sourcing from the local market, encouraging short production chains and offering excellent raw ingredients and good value for money.*

BOLOGNA

Antica Trattoria della Gigina - via Stendhal 1/B - tel. 051 322300

Meloncello - via Saragozza 240 - tel. 6143947

All'Osteria Bottega - via Santa Caterina 51 - tel. 051 585111

Serghei - via Piella 12 - tel. 051 233533

Ciacco - via San Simone 1 - tel. 051265441

Scacco Matto - via Broccaindosso 63/B - tel. 051 263404

Al Cambio - via Stalingrado 150 - tel. 051 328118

Marco Fadiga Bistrot - via Rialto 23/c - tel. 051 220118

Casa Carati - via de' Coltelli 9/2 - tel. 051 2961446

Caminetto d'Oro - via Falegnami 4 - tel. 051 263494

Godot Wine Bar - via Cartoleria 12 - tel. 051 226315

Pane e Pannelle - via San Vitale 71 - tel. 051 270440

SAVIGNO

Da Amerigo - via Marconi 16 - tel. 051 6708326

IMOLA

Osteria del Vicolo Nuovo - via Codronchi 6 - tel. 0542 32552

RASTIGNANO

Osteria n. 7 - via Andrea Costa 7 - tel. 051 742017

MONTE SAN PIETRO

Trattoria San Chierlo - via San Chierlo 13/a - tel. 051 6768270

TREBBO DI RENO

Il Sole - via Lame 67 - tel. 051 700102

FOOD TIPS

PASTICCERIE, CAFFETTERIE, ENOTECHE, BIRRERIE/*PÂTISSERIES*, *COFFEE BARS*, *WINE BARS*/PUBS

La caramella di Gino Fabbri – via Cadriano 27/2 – tel. 051 505074; chiuso la domenica

Caf  Pasticceria Gamberini – via Ugo Bassi 12 - Tel. 051 2960467; chiuso giovedì pomeriggio

Caffetteria Pasticceria Zanarini – piazza Galvani 1 - tel. 051 2750041

Aroma Caff  – via Portanova 12/b - tel. 051 225895; chiuso marted  pomeriggio e la domenica

Caff  Terzi – via Oberdan 10 - tel. 051 236470; chiuso la domenica

Enoteca Italiana – via Marsala 2/b - tel. 051 235989; chiuso la domenica

Antica Drogheria Calzolari – via Giuseppe Petroni 9, tel. 051 222858; chiuso la domenica

Enoteca Divinis – via Battibecco 4/c - tel. 051 2961502; chiuso la domenica

Enoteca Tumedei – via Ortolani 32 - tel. 051 540239; chiuso la domenica

Birreria La Tana del Luppulo – piazza Azzarita 5 - tel. 051 238207; chiuso la domenica

GELATERIE/*ICE CREAM SHOPS*

Il Gelatauro – Via San Vitale 98/b - Tel. 230049

Stefino – Via Galliera 49/b - Tel. 246736

Grom – Via D'Azeglio 13 - Tel. 051 273437

La Sorbetteria Castiglione – Via Castiglione 44 - Tel. 051 233257

ALIMENTARI PANETTERIE E SALUMERIE/*FOOD SHOPS*, *BAKERIES AND DELICATESSEN*

Salumeria Bruno e Franco – via Oberdan 16 - tel. 233692; chiuso venerd  pomeriggio e domenica

Salumeria Simoni – via Drapperie 5/2^e - tel 051 231880; chiuso marted  pomeriggio e domenica

Macelleria Polleria Ranocchi – vicolo Ranocchi 4/c - tel. 231868; chiuso venerd  pomeriggio e domenica

Salumeria Pasquini & Brusiani – via delle Tofane 38 - tel. 6143697; chiuso venerd  pomeriggio e domenica

Melega Salumeria Frutta Verdura – via Clavature 14 - tel. 051 221676; chiuso marted  pomeriggio e domenica

La Botique del formaggio – viale Oriani 16/a - tel. 347813; venerd  pomeriggio e domenica

Forno Calzolari – via delle Fragole 1 - tel. 051 443401; chiuso la domenica, aperto solo la mattina

Panificio Paolo Atti & figlio – via Drapperie 6 e via Caprarie 7 - tel. 051 220425; venerd  pomeriggio e domenica

La sfogliatella – via delle Lame 30 - Tel. 051 235411; aperto solo al mattino, chiuso la domenica

Le sfoglino – via Belvedere 7/b - tel. 051 220558; venerd  pomeriggio e domenica

Pasta Fresca Simoni – via Malvolta 8 - tel. 051 440158; venerd  pomeriggio e domenica

Equinozio-Caf  de la Paix – negozio alimentare prodotti equosolidali - via Collegio di Spagna 5/b - tel. 051 2750233; chiuso la domenica

L'Orsetto d'Abruzzo – via delle Lame 29/c

I prodotti dei presidi di Slow Food e prodotti Fior Fiore sono in vendita nei supermercati COOP.

Vogliamo ringraziare **Home Food**, Le Cesarine, per essersi rese disponibili ad accogliere alcuni dei nostri ospiti. Ringraziamo anche **G.A.I.A. Eventi**, che ha messo a disposizione visite guidate alla scoperta di Bologna e delle sue Botteghe storiche, del Vecchio Porto. Prenotazioni al numero: 333 7853551.

Cineteca di Bologna

Via Riva di Reno, 72
40122 BOLOGNA

Centralino

+39 051 2194826
www.slowfoodonfilm.com
www.cinetecadibologna.it
guestslowfoodonfilm@comune.bologna.it
cinetecadirezione@comune.bologna.it

Ufficio Ospitalità e Accrediti - Cinema Lumière

Atrio della Biblioteca Renzo Renzi
via Azzo Gardino 65
+39 051 2194814
guestslowfoodonfilm@comune.bologna.it

Ufficio Stampa Responsabile

Ufficio Stampa Cineteca del Comune di Bologna
pressslowfoodonfilm@comune.bologna.it
cinetecaufficioistampa@comune.bologna.it
+39 051 2194831
+39 051 2194833

Prenotazioni Pranzo e Cena del Festival

Cineteca di Bologna
+39 051 2195322
347 7108248
cinetecabiblioteca@comune.bologna.it

Prenotazioni Laboratori del Gusto Slow Food Emilia Romagna

+39 051 6830187
centoggi@virgilio.it

Attività didattiche

Cineteca di Bologna
+39 051 2194830
cinetecadidattica@comune.bologna.it

BIGLIETTERIA/BOX OFFICE

Cinema Lumière
+39 051 2195311

Cinema Arlecchino
+39 051 522285

Tessera FICC obbligatoria **Euro 2,00**

Ingresso singolo spettacolo **Euro 3,00**

Ingresso giornaliero **Euro 8,00**

Accredito intero 5 giorni **Euro 25,00**

Accredito ridotto Soci Slow Food e Soci COOP 5 giorni **Euro 20,00**

Accredito ridotto tesserati FICC e titolari Carta Più Feltrinelli 5 giorni **Euro 22,00**

Accredito ridotto studenti Università di Bologna **Euro 10,00**

Per gli studenti della facoltà di Agraria, Comunicazione, Dams e del Master di Storia e Cultura dell'Alimentazione, l'accredito è gratuito.

*Compulsory FICC membership **Euro 2,00***

*Entrance to a single event **Euro 3,00***

*Daily pass **Euro 8,00***

*Five-day pass **Euro 25,00***

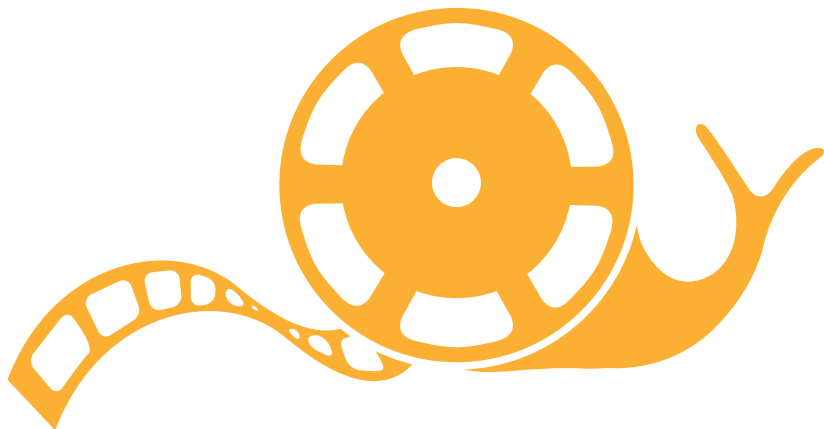
*Discounted five-day pass for Slow Food and COOP members **Euro 20,00***

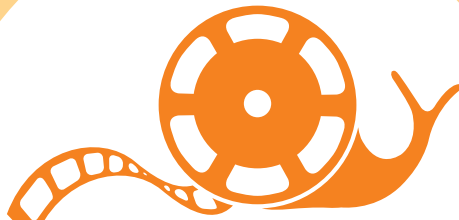
*Discounted five-day pass for FICC members and Carta Più Feltrinelli holders **Euro 22,00***

*Discounted pass for University of Bologna students **Euro 10,00***

University of Bologna students enrolled in the Agriculture, Communications or DAMS faculties or the Master of History and Culture of Food are entitled to free entrance.

Tutte le proiezioni sono in lingua originale con sottotitoli in italiano e in inglese
All screenings are in original language with English and Italian subtitles





Slow Food

ON FILM



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI
DIREZIONE GENERALE PER IL CINEMA

 Regione Emilia Romagna



PROVINCIA DI
BOLOGNA



ALMA MATER STUDIORUM
UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

PARTNER



SPONSOR



SPONSOR TECNICO



WWW.SLOWFOODONFILM.COM