

TUTTI NELLO STESSO PIATTO



VII EDIZIONE FESTIVAL INTERNAZIONALE DI CINEMA CIBO & VIDEODIVERSITÀ

3-29 NOVEMBRE 2015

**Cinema
Astra**
corso
Buonarroti, 16

**Teatro
Sanbàpolis**
via della
Malpensada, 82

**Spazio
Archeologico
Sotterraneo del Sas**
piazza Cesare Battisti

**MUSE
Museo
delle Scienze**
corso del Lavoro
e della Scienza, 3



PARTNER

CON IL SOSTEGNO E PATROCINIO DI

CON IL CONTRIBUTO DI



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO



CON IL CONTRIBUTO DEL PATROCINIO DEL



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TRENTO E ROVERETO



COMUNE DI TRENTO



UN FESTIVAL PER IL GUSTO DI SAPERE



TUTTI NELLO STESSO PIATTO
FESTIVAL INTERNAZIONALE
DI CINEMA CIBO & VIDEODIVERSITÀ

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

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

Una riflessione sul cibo per interrogarsi e confrontarsi sulle infinite contraddizioni del mondo alimentare.

Si spazierà dalla denutrizione, 805 milioni di persone nel mondo soffrono la fame – secondo le stime dell'Indice Globale della Fame 2014 – agli eccessi e agli sprechi, si stima che 1,3 miliardi di tonnellate di cibo finisca ogni anno nella spazzatura.

I focus tematici entrano da protagonisti puntando il dito sulla **rapporto tra Cibo, Salute e Scienza**, sulle **Culture del Cibo** ma anche sui **Diritti Umani**: nuovi stimoli e riflessioni verranno lanciati sui temi dei diritti negati, dei doveri e della responsabilità collettive, del benessere e della felicità, del diritto alla cultura.

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

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

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

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

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

Mandacarù Onlus attraverso il commercio equo con il Sud del mondo, la finanza solidale e numerose attività educative e culturali, propone di creare e diffondere scambi economici e investimenti finanziari che mettono al centro la dignità di ogni persona, nella convinzione che i consumi e le scelte economiche quotidiane possono diventare strumenti concreti di cambiamento, verso un mondo più giusto per tutti. Attualmente Mandacarù conta 2.448 soci e, grazie al sostegno di centinaia di volontari, gestisce undici botteghe del commercio equo e solidale in Trentino.



GIOVEDÌ 29 OTTOBRE | ORE 20.00

Centro per la Formazione alla Solidarietà Internazionale
vicolo San Marco, 1

Evento di Pre-Festival con la proiezione di **PEEPLI LIVE**

regia Anusha Rizvi | produzione Aamir Khan
musiche Indian Ocean, Brij Mandal, Bhadwai, Nagin Tanvir, Ram Sampath
paese India | lingua Hindi (Awadhi) | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 104'


Commedia amara in stile Bollywood che ha portato sugli schermi mondiali una delle principali tragedie dell'India odierna: il suicidio dei contadini per indebitamento e il conseguente rimbalzo delle responsabilità tra media e politici.

Durante le elezioni statali nel villaggio indiano di Peepli, Natha e Budhia devono fare fronte alla perdita della loro terra in cambio di un prestito non restituito alla banca. Disperati, i due cercano aiuto presso un apatico politico locale che in modo sprezzante suggerisce loro di suicidarsi per beneficiare di un programma nazionale di aiuto rivolto alle famiglie dei contadini suicidi...

Definito dalla critica come un «risveglio alla coscienza crudo e doloroso senza mezze parole» *Peepli Live* ci presenta uno spaccato di vita indiana attraverso uno stile leggero ma sempre rispettoso della drammaticità dell'argomento.

Al termine FILM NEL PIATTO
MASALA FINGER FOOD

CENTRO PER LA FORMAZIONE ALLA SOLIDARIETÀ INTERNAZIONALE



Il Centro per la Formazione alla Solidarietà Internazionale è un'organizzazione dedicata a migliorare la conoscenza e le capacità dei soggetti impegnati nella cooperazione internazionale o interessati a diverso titolo alle tematiche internazionali, come insegnanti, giornalisti, studenti, oltre che volontari di ONG e associazioni. Con corsi, seminari e opere editoriali ci proponiamo di essere un laboratorio permanente di sviluppo della coscienza critica: le attività formative, strutturate in percorsi di diversa durata, si alternano a incontri sul territorio, rassegne cinematografiche, pubblicazioni di testi e ricerche.

La formazione offerta, di alta qualità, è fondata sul creare conoscenza a partire dalle esperienze e sulla condivisione di pratiche e saperi, ponendo al centro i partecipanti in modo attivo. Attraverso la creazione di reti tra gli attori impegnati in rapporti internazionali ci si propone di contribuire al miglioramento dell'efficacia, della sostenibilità e della promozione della solidarietà internazionale.

Il Centro è un'associazione costituita nel 2008 da Provincia autonoma di Trento, Federazione Trentina della Cooperazione, Fondazione Opera Campana dei Caduti, Università degli Studi di Trento; con la partecipazione del Centro OCSE LEED di Trento, del Forum Trentino per la Pace e i Diritti Umani e delle associazioni trentine impegnate nella solidarietà internazionale.

PER INFORMAZIONI SU CORSI E ATTIVITÀ:



www.tcic.eu
+39 0461 093000
Vicolo San Marco, 1
TRENTO

LUOGHI DEL FESTIVAL

Cinema Astra

corso Buonarroti, 16

Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas

piazza Cesare Battisti

MUSE Museo delle Scienze

corso del Lavoro
e della Scienza, 3

Per info ed eventi: www.muse.it

Teatro Sanbàpolis

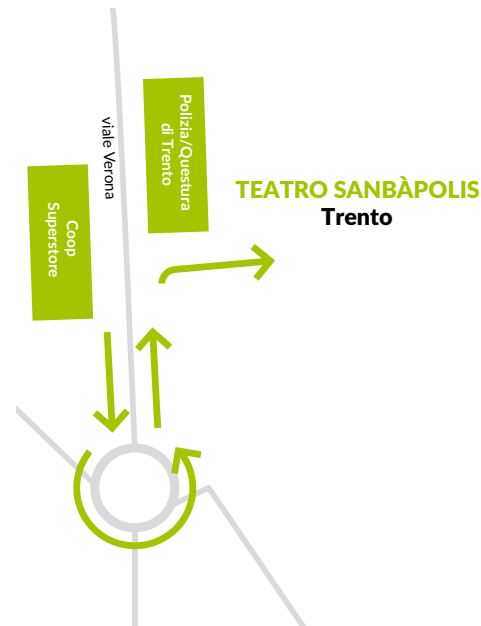
via della Malpensada, 82

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

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

EVENTO INSERITO NELL'AMBITO DI

Università ²⁰¹⁵autunno



Per arrivare al Teatro Sanbàpolis si imbecca viale Verona a partire dalla rotonda in cui si incrociano: viale Verona, via di Madonna Bianca, via Menguzzato, via De Gasperi. Dopo aver percorso viale Verona per alcune centinaia di metri si svolta a destra in via della Malpensada, quindi al primo incrocio si svolta a destra e al successivo incrocio si trova sulla propria sinistra il Teatro Sanbàpolis. Al piano interrato del Teatro Sanbàpolis si può accedere a un parcheggio gratuito.



FILM NEL PIATTO

AL FESTIVAL TUTTI NELLO STESSO PIATTO GLI SPETTATORI SI PRENDONO ANCHE PER LA GOLA!

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



Cantina Aldeno Sca

via Roma, 76 - 38060 Aldeno (TN) | t. 0461.842511
info@cantinaaldeno.com | www.cantinaaldeno.com

La Cantina Aldeno Sca è una cooperativa fondata nel 1910 con sede ad Aldeno (TN). Ad oggi la Cantina lavora le uve di 413 soci conferenti che lavorano ca. 300 ettari di vigneti collocati tra Trento e Rovereto spaziando dal fondovalle alle colline e pendici montane su entrambi i versanti della valle dell'Adige. Nell'ultima vendemmia ha trasformato 29.500 quintali di uva di cui il 66% a bacca bianca e il 34% a bacca rossa. I vitigni bianchi sono: Pinot Grigio, Chardonnay, Müller Thurgau, Gewürztraminer e Moscato giallo. I vitigni rossi sono: Merlot, Cabernet Sauvignon, Marzemino, Schiava, Lagrein e Teroldego.

La Cantina Aldeno è stata la prima Cantina Cooperativa del Trentino a certificarsi come operatore Bio - Bio Vegan e la prima anche a commercializzare il vino Bio in bottiglia. Attualmente la produzione Bio interessa quattro tipi di vino: Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Nero e Cabernet.



Ristorante Boivin

via Garibaldi, 9 - Levico Terme (TN) | t. 0461.701670
info@boivin.it | www.boivin.it

La parola boivin non è un'invenzione di famiglia, ma nel dialetto locale indica il luogo dove il mosto "bolle", cioè fermenta. Negli anni '60, il papà Giancarlo risanò stalle e avvolti dell'antica casa di famiglia per dare vita al Boivin, locale in cui passare la notte bevendo vino e mangiando speck e schüttelbrot (all'epoca andavamo a comperarlo dai contadini sull'Alpe di Siusi). Da allora sono cambiate molte cose, ma l'idea di partenza ha continuato a fare da filo conduttore tra i vari episodi della vita del locale: un luogo conviviale, un luogo che privilegia il rapporto con i vini e i cibi della regione, un luogo in cui l'arte di accogliere e prendersi cura dell'ospite viene coltivata da cinque generazioni.



Azienda Agricola Francesco Poli

fraz. Santa Massenza, 36 - 38070 Vezzano (TN)
t. 0461.864102/340090

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

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



Le Formichine

via della Gora, 12 - Rovereto (TN)
t. 0464.437423 | info@gastronomiaformichine.it

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

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



Cantina Sociale di Trento le Meridiane Sca

via dei Viticoltori, 2-4 - Trento
t. 0461.920186 | www.cantinasocialetrento.it

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

Oggi la nuova struttura, ultimata nel 2009, è caratterizzata da forti criteri di ecosostenibilità, risponde alle esigenze di una produzione sempre più compatibile con l'ambiente e, come un tempo, continua a tutelare e promuovere la tipicità dei vini trentini. Le famiglie socie e proprietarie della Cantina Sociale di Trento gestiscono il prezioso territorio vitato che si estende intorno al capoluogo, sulle colline che

adornano la città. Ciascun socio possiede una radicata cultura vitivinicola che si è trasmessa negli anni da padre in figlio, e coltiva circa 1,5 ha di vigneto, una misura che senz'altro permette un approccio attento alla viticoltura e in grado di esprimere un sentimento profondo e diretto con il territorio.



Ristorante Locanda delle Tre Chiavi

via Vannetti, 8 - Isera (TN) | t. 0464.423721
info@locandadelletrechiavi.it | www.locandadelletrechiavi.it

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

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



Maso Cantanghel sas di Simoni Federico Società Agricola

via Carlo Sette, 21 - Lavis (TN)
t. 0461.246353 | info@masocantanghel.eu
wordpress.masocantanghel.eu/wordpress

Maso Cantanghel è una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina. L'ambiente di media-alta collina, in cui si trovano i vigneti a Civezzano, la natura del terreno e l'esposizione al sole, uniti a una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità. A ciò si sono uniti la razionale tecnica viticola, la sistemazione del terreno, la scelta di cloni e



portainnesti, la forma d'allevamento e una scrupolosa e attenta tecnica enologica. Un impegno e una passione che giorno dopo giorno si rinnovano e trovano nutrimento ed energia in questo progetto.

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



Ostaria del Filò

viale Merlonga, 48/A - Smarano (TN) | t. 0463.538057
osteria.coredovirgilio.it | www.ostariadelfilo.it

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

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



Osteria Storica Morelli

piazza Petrini, 1 - Canezza di Pergine (TN)
t. 0461.509504 | info@osteriastoricamorelli.it
www.osteriastoricamorelli.it

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

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



Revi Azienda Vinicola del Revi S.a.s.

via Florida, 10 - Aldeno (TN) | t. 0461.842557
info@revispumanti.com | www.revispumanti.com

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

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

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

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

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



Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Sca

via Trento, 65/b - Mezzolombardo (TN)
t. 0461.601010
www.cantinarotaliana.it

Da oltre 80 anni, la cantina coltiva il Teroldego nel cuore della Piana Rotaliana, splendido giardino vitato ai piedi delle Dolomiti trentine. Solo dalle uve vendemmiate in quest'area nasce la selezione Teroldego Rotaliano DOC: l'Etichetta Rossa, giovane e fruttato, il Riserva, morbido e di grande equilibrio, e il Clesuræ, vino che ben sa esprimere tutte le potenzialità del Teroldego dopo lunghi mesi di maturazione in legno piccolo e bottiglia.

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

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



Ristorante Wine Bar Perbacco

via Emanuele De Varda, 28 - Mezzolombardo (TN)
t. 0461.600353
babaor@tiscali.it | www.ristorante-perbacco.com

Il Ristorante Wine Bar Perbacco a Mezzolombardo è situato nella vecchia borgata, vicino a un'antica chiesa nello storico rione del "Borghè", uno dei più suggestivi borghi antichi del Trentino. Ogni mese viene proposto un nuovo menù legato alla stagionalità e territorialità dei prodotti. Questo perché l'idea di cucina del Ristorante Wine Bar Perbacco ricerca estro e innovazione ma ha le sue radici nella tradizione gastronomica trentina di cui vuole rappresentare un'evoluzione.



Azienda agricola Zeni Roberto

via Stretta, 2 - Grumo, San Michele a/A (TN)
t. 0461.650456
info@zeni.tn.it | www.zeni.tn.it | twitter: @Zeni_az_agr

L'Azienda Agricola Zeni, grazie alla sua decennale esperienza nata da più di cento vendemmie, ripone le proprie pietre miliari su alcu-

ni concetti fondamentali: il terreno come elemento in grado di conferire la vera anima dell'uva e quindi del vino; la figura del vignaiolo in grado di trasmettere e valorizzare quello che il connubio uomo, terra e vite è in grado di offrire; una vinificazione attenta e puntuale in grado di valorizzare le caratteristiche varietali delle uve oltre che un affinamento ragionato in grado di evolvere il vino arricchendolo di profumi terziari.

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

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



Caffetteria Gelateria Pingu

via Oss Mazzurana, 35 - Trento (TN)

Prima caffetteria-gelateria artigianale a base di prodotti del commercio equo e solidale in Italia, frutto di un partenariato tra Mandacaru Onlus e la famiglia Pocher.

Nella storica sede del commercio equo e solidale di via Oss Mazzurana 35, alla guida del progetto c'è il giovane Mattia Pocher che cura le ricette alla base dei gelati buoni da mangiare e buoni da pensare.

Dalle creme ai gusti alla frutta, gelati che coniugano piacere e giustizia sociale, in cui il gusto autentico di materie prime di alta qualità si fonde con il rispetto dei diritti dei produttori di commercio equo di zucchero di canna Mascobado delle Filippine, cacao Conacado della Repubblica Dominicana, vaniglia dello Sri Lanka e caffè arabica da Etiopia, Guatemala, Messico e Brasile per citarne alcuni.



MARTEDÌ 3 NOVEMBRE
CINEMA ASTRA

ORE 19.00 DOCUMENTARIO DI APERTURA FESTIVAL

10 BILLION WHAT'S ON YOUR PLATE? **10 MILIARDI COSA C'È NEL TUO PIATTO?**

regia Valentin Thurn | produzione Tina Leeb & Jürgen Kleinig
musiche Dürbeck & Dohmen, Ralf Weber | paese Germania
lingua English, German | sottotitoli Italiano | durata 103'



Nel 2050 la popolazione mondiale sarà di 10 miliardi. Il documentario si inserisce nell'acceso dibattito sulla possibilità di garantire cibo per tutti con uno sguardo analitico che spazia dalla produzione alimentare alla distribuzione - dalla carne artificiale agli insetti, dall'agricoltura industriale alla coltivazione di auto-consumo ora di moda. Valentin Thurn cerca possibili soluzioni in tutto il mondo e dà spazio all'innovazione e alle visioni del nostro futuro, indicando un percorso

sostenibile per garantire la produzione di cibo. Ciascuno di noi adesso può veramente fare la differenza.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



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

ORE 21.00 FICTION DI APERTURA FESTIVAL

CHÉSAR CHÁVEZ

regia Diego Luna | attori: Michael Peña, John Malkovich,
Rosario Dawson, America Ferrera | produzione Canana Films
musiche Michael Brook | paese Messico, USA
lingua Spagnolo e Inglese | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 98'



Sul finire degli anni Settanta, César Chávez (Michael Peña), attivista messicano, a costo di grandi sacrifici personali si fa carico di mettere fine al vergognoso trattamento a cui sono costretti quasi 50 mila lavoratori della terra in California e Florida. Combattendo contro lo strapotere dei latifondisti californiani, l'assenza dello stato e tutti gli altri interessi in gioco, Chávez non rinuncia mai a quella che considera una missione. Il suo straordinario operato, gra-

zie all'aiuto e al sostegno di Dolores Huerta (Rosario Dawson), cambierà per sempre la storia del sindacalismo, le condizioni di lavoro e i movimenti dei diritti civili.

César Chávez meritava un film e non uno qualsiasi, Diego Luna lo ha fatto e prodotto.

Il Festival Tutti nello stesso piatto lo ha sottotitolato in italiano per voi. Da non perdere.

MERCOLEDÌ 4 NOVEMBRE

CINEMA ASTRÀ

ORE 19.00

GOOD THINGS AWAIT BUONE COSE CI ATTENDONO

regia Phie Ambo | produzione Malene Flindt Pedersen
musiche Johann Johannsson | paese Danimarca | lingua Danese
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 95'



La Danese Rossa è una rara razza bovina e salvarla è la missione della vita di Niels Stockholm, contadino biodinamico di settantannove anni con una fattoria a nord di Copenaghen, dove vive con la cinquantatreenne moglie Rita. Niels gestisce la sua azienda agricola con l'idea che uomo e terra sono profondamente collegati all'universo intero, segue un calendario per la semina e la piantagione tenendo conto dei movimenti dei pianeti. Sebbene i suoi prodotti siano apprezzati non solo dai consumatori ma anche dal miglior ristorante al mondo, il Noma di Copenaghen, Niels deve combattere quotidianamente contro le restrittive normative dell'Unione Europea. Le autorità minacciano di revocargli la licenza per allevare il bestiame, gli edifici della fattoria iniziano ad essere fatiscenti e non ha un successore che prosegua la sua attività. Niels rischia di vedere crollare la sua vita.

ORE 21.00

CORN ISLAND

regia George Ovashvili
produzione 42Film, Alamdary Films, Arizona Films Kino Company
musiche Iosif Bardanashvili | paese Georgia
versione originale con sottotitoli in Italiano | durata 100'



Sul fiume Enguri che segna il confine naturale e contrastato tra l'Abkhazia e la Georgia, isole itineranti si formano e si disfano a seconda delle stagioni e dei capricci degli elementi. Avventurosamente, un vecchio contadino e sua nipote si installano su questa terra di nessuno per coltivarvi mais, il necessario per sopravvivere all'inverno, ma i pericoli sono tanti. Quando non sono i conflitti armati, è la natura che minaccia di riacquistare i propri diritti scatenando il fiume, e l'arrivo di un militare ferito e ricercato turba il delicato equilibrio della coppia. Silenzi carichi di tensione, suoni ovattati, dialoghi scarni, spari nella notte. Un'opera cinematografica di struggente bellezza in cui si mescolano e si uniscono temi e problematiche differenti tra loro: il costante e infinito rapporto conflittuale tra uomo e Natura, le rivalità etniche e geopolitiche e il tumultuoso sviluppo dell'adolescenza.

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

GIOVEDÌ 5 NOVEMBRE TEATRO SANBÀPOLIS

ORE 18.00

FESTIN IMAGINAIRES IMAGINARY FEAST / BANCHETTI IMMAGINARI

regia Anne Georget | produzione Dokumentarfilm
paese Francia e Belgio | lingua Francese | sottotitoli Italiano
durata 70'



Sapete qual è il significato della parola “ricetta”? Proviene dal latino *recepta*, participio passato di ricevere.

Una ricetta è ciò che viene ricevuto e la persona che ce la trasmette l'ha ricevuta da qualcun altro. Chi inventa nuove ricette lo fa sulla base di una tradizione che non ha un inizio perché l'origine di una ricetta, metaforicamente, non è una ricetta. L'origine di una ricetta è la fame.

Nei campi di concentramento nazisti, nei Gulag e nei campi di concentramento giapponesi, i deportati scrissero ricette di cucina. Centinaia di quelle ricette sono state copiate in piccoli taccuini da esseri umani ridotti alla fame, persone di tutte le origini, donne, uomini, giovani, vecchi, francesi, russi, americani che assunsero rischi enormi per scriverli e conservarli. Raccontando questi oggetti di sopravvivenza, il documentario *Imaginary Feast* esplora un fenomeno di resistenza incredibile. Fino ad oggi, nessuno studio o pubblicazione erano mai stati fatti su di loro.

ORE 19.15

VARD 'L BEU

regia Stefano Rogliatti | produzione Close Up Production di Torino
musiche Andrea Arvati suonate dai “Mandragola” | paese Italia
lingua Italiano | durata 29'

Il documentario *Vard 'l beu* ci aiuta a conoscere, attraverso le interviste dei protagonisti e la meravigliosa fotografia, una storia del nostro territorio antica quanto le tradizioni. Siamo in Piemonte, terra di contadini e allevatori che nel passato hanno fatto dell'agricoltura la loro forza e il loro sostentamento, sapendo trasformare nel corso dei secoli i prodotti in vere e proprie eccellenze. La carne piemontese appunto è un'eccellenza unica nel suo genere. Sua maestà il Bue Grasso è il protagonista di questo film. Un animale che è capace di pesare oltre quindici quintali, viene esposto alle fiere da non meno di tre secoli.

Girato nei mesi più freddi dell'anno, tra novembre e febbraio ci si è immersi nelle colline, si sono visitate stalle, partecipato alle quattro fiere d'eccellenza di Nizza Monferrato, Montechiaro d'Acqui, Moncalvo e Carrù. Percorso la filiera naturale dal produttore/allevatore al macellaio sino al cuoco e al consumatore. Le voci, i suoni, i profumi rendono omaggio alla terra e alle persone che hanno creduto fino in fondo al lavoro e alla passione per le cose vere.

«Collinacce che sembrano mammelle, tutte anebbiolate dal sole» scrive Cesare Pavese in “Paesi tuoi”, queste colline delle Langhe, del Monferrato, del Roero e dell'Alessandrino sono la patria del Bue Grasso.



ORE 19.45

BING DU/ICE POISON

regia Midi Z | produzione Patrick Mao Huang
musiche Sonic Dead Horse | paese Taiwan/Myanmar
lingua versione originale con sottotitoli Italiano e Inglese | durata 95'



Un giovane contadino e suo padre sopravvivono a malapena con lo scarso raccolto di granturco, decidono quindi di scendere dalle montagne verso il villaggio per chiedere un prestito ai parenti che lavorano nelle miniere di giada o nelle piantagioni d'oppio. Però una sparizione di documenti, inganni e corruzione hanno impoverito anche loro. Alla fine, il padre impegna la sua mucca per un motorino in modo che il figlio possa guadagnare come tassista. Il suo primo cliente è Sanmei, tor-

nata in Birmania per seppellire il nonno.

La ragazza decide di non tornare in Cina e tirarsi fuori da un matrimonio combinato in modo da cominciare una nuova vita con suo figlio nel suo vecchio paese.

Quando Sanmei accetta un lavoro come corriere di droga, convince il giovane contadino a farle da autista.

ORE 21.30 FILM NEL PIATTO UTOPIC ETHIOPIC

interpretato da Max Arer del **Bar Ristorante Le Formichine**
& Agitu Ideo di **La capra felice**
in abbinamento una degustazione curata dall'**azienda Agricola Zeni**

ORE 21.45

LAND GRABBING OR LAND TO INVESTORS?

regia e fotografia Alfredo Bini | produzione musiche "Terra"
di Simone Giuliani (Quiet Riots Music) - "Badoo Meret"
di Rachele Colombo (RC Handmade Music) | paese Arabia Saudita,
Etiopia, Emirati Arabi Uniti | sottotitoli Italiano | durata 16'



Investitori stranieri affittano dal governo etiope larghi appezzamenti di terra per poi coltivarvi colture da esportazione.

Il film esamina questa pratica controversa includendo interviste che sottolineano differenti punti di vista.

I critici rimarcano il fatto che l'Etiopia dipende da aiuti alimentari mentre un significativo quantitativo di terre è coltivato a beneficio di altri.

I promotori invece si dicono entusiasti delle possibilità di sviluppo, minimizzando gli effetti sulle popolazioni locali e sull'insicurezza alimentare del paese.

Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione.

I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791, al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON GLI STUDENTI DI



Secondo il World Food Program più di sei milioni d'etiopi sono severamente malnutriti e sopravvivono solo grazie agli aiuti alimentari distribuiti dal World Food Program stesso, ONG internazionali e programmi governativi come US Aid.

Tutti i giorni, nel frattempo, aerei cargo partono alla volta degli Emirati Arabi e dell'Europa, per consegnare carichi di vegetali, frutta fresca e fiori, che saranno usati in ristoranti e hotel.

Lo scopo del film è di mettere in luce questa pratica, descrivendo motivi e preoccupazioni di chi ne è coinvolto e di chi ne subisce le conseguenze.

INGEGNERIA SENZA FRONTIERE (ISF) TRENTO



Ingegneria Senza Frontiere (ISF) Trento è un'associazione di volontariato che si propone di creare uno spazio di progetto comune a Nord e a Sud del Mondo in cui elaborare, realizzare e diffondere pratiche e tecniche ingegneristiche in grado di favorire la piena realizzazione di tutti gli individui e comunità umane. Non siamo solo ingegneri, perché per generare un cambiamento abbiamo bisogno di sensibilità e competenze diverse: per questo ci chiamiamo "Ingegneria" e non "Ingegneri" Senza Frontiere!

Cosa facciamo?

A livello locale, ISF Trento è presente soprattutto nel mondo universitario, portando i propri principi a integrazione della formazione accademica. Tra gli scopi principali dell'associazione vi sono l'educazione, la formazione e la sensibilizzazione riguardanti tematiche ambientali e sostenibilità. Alcune attività svolte sul territorio trentino sono state: il corso "Autocostruiamoci!", un laboratorio sui forni solari, e il laboratorio "Libere mappe per un mondo Libero" alla scoperta dei sistemi informativi territoriali GIS liberi.

A livello nazionale e internazionale ISF Trento promuove progetti di cooperazione allo sviluppo con le comunità locali. Ad esempio in Madagascar, tramite un processo decisionale partecipato, si sono potuti realizzare dei servizi igienico-sanitari per un quartiere della città di Mahajanga. A Krajevo in Serbia, in collaborazione con ISF Torino, il Tavolo Trentino con i Balcani e l'associazione serba Positivna Omladina (Positive Youth), si è tenuto un campo estivo incentrato sulla tematica della gestione dei rifiuti che ha coinvolto ragazzi di diverse fasce d'età.

ISF Trento fa parte dell'associazione nazionale ISF-Italia nata nel 2012 da un percorso decennale e composta da 14 sedi locali unite dalla condizione sia della Carta dei Principi che delle esperienze! Lo scopo principale è stimolare il confronto sui temi di rilevanza.

SABATO 7 NOVEMBRE SPAZIO ARCHEOLOGICO SOTTERRANEO DEL SAS

Mostra fotografica e documentario **LAND GRABBING OR LAND INVESTORS?**

dal 7 al 29 novembre ore 9-13/14-17.30. Chiuso il lunedì.
Inaugurazione mostra il 7 novembre alle 17.30
con l'autore **Alfredo Bini** intervistato da **Alen Loreti**

Attraverso 26 foto e un documentario realizzato durante i ripetuti viaggi in Arabia Saudita, Etiopia e Emirati Arabi, Alfredo Bini spiega il fenomeno che sta devastando milioni di ettari di terra in *LAND GRABBING OR LAND INVESTORS? Africa e non solo*.

Land grabbing significa terra carpiata, accaparrata, e riguarda gli accordi per l'affitto di milioni di ettari di terreno che le multinazionali dell'agribusiness, potenti gruppi finanziari o agenzie governative straniere (principalmente appartenenti a paesi quali l'Arabia Saudita, la Malesia, Singapore, gli Emirati Arabi, l'India) negoziano con i governi dei paesi in via di sviluppo. Un'operazione che in Africa vede coinvolti maggiormente il Sud Sudan, Mozambico, Congo, Sudan, Sierra Leone e Etiopia, che non mira certo a "nutrire il pianeta" (tema dell'Expo di Milano) ma ad arricchire le multinazionali che investono e ad avvantaggiare i paesi ricchi.

Il land grabbing è una versione contemporanea del neocolonialismo, che priva della loro terra i pastori e i piccoli coltivatori locali, e come se non bastasse comporta l'abbattimento di foreste, l'erosione del suolo, l'accaparramento dell'acqua e la perdita della biodiversità.



La ricerca di Alfredo Bini – che si è concentrata in Etiopia, Arabia Saudita ed Emirati Arabi – documenta tale complessa e problematica realtà con un'indagine approfondita e lucida, in cui fotografie e ampi testi esplicativi aiutano a comprendere cause e sviluppo di un fenomeno che si sta espandendo sempre più.

Il cortometraggio *Land Grabbing or Land Investors?* punta il dito contro questo fenomeno, sottolineando che la monocoltura toglie la terra alle popolazioni e non può essere certo considerata sviluppo perché non porta i paesi all'autosufficienza ma li orienta verso l'esportazione mettendo a rischio la loro sicurezza alimentare. Botta e risposta tra investitori e attivisti che si smentiscono vicendevolmente mentre le immagini parlano da sole.

MOSTRA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE CON



PER PRENOTARE VISITE GUIDATE SCOLASTICHE SCRIVERE A
educazione@mandacaru.it



ALFREDO BINI è un fotogiornalista e regista free-lance. Il suo lavoro è pubblicato sui maggiori media internazionali e presentato in musei, gallerie, università, conferenze e programmi televisivi.

“Transmigrations”, il suo progetto sul viaggio dei migranti attraverso il Sahara è stato pubblicato su “African and Black Diaspora” per la DePaul University di

Chicago, e per l’Harvard University su “New Geographies Journal”. Ha vinto premi ed è stato presentato in festival e mostre personali in tutto il mondo. “Libyan Uprising” è un reportage sul primo mese della rivoluzione libica del 17 febbraio che include le prime immagini al mondo pubblicate dalla stampa internazionale sull’assedio di Misrata. È stato proiettato al New York Photo Festival 2011 e all’Auckland Festival of Photography 2012.

Land Grabbing or Land Investors? È stato presentato al 24° Visa Pour l’Image di Perpignan, al 12° China Pingyao International Photography Festival e al 3° Brooklyn Photoville Festival. È stato recentemente prodotto un video documentario proiettato in festival, mostre e incontri internazionali.

Lavora su progetti editoriali, corporate e pubblicitari. Il suo lavoro è rappresentato dall’agenzia francese Cosmos. Vive tra l’Italia e gli Stati Uniti.

© COURTESY OF HANIS NEUTRA



ALLEN LORETI (1978) è curatore dell’opera antologica dei Meridiani dedicati al giornalista Tiziano Terzani, *Tutte le opere 1966-1992* e *Tutte le opere 1993-2004* (Mondadori 2011). Nel 2012 ha diretto il primo convegno internazionale di studi *Tiziano Terzani: ritratto di un connaisseur* promosso dalla Fondazione Giorgio Cini di Venezia custode del Fondo Terzani.

È inoltre curatore dei suoi diari inediti, *Un’idea di destino* (Longanesi 2014), della biografia ufficiale *Tiziano Terzani. La vita come avventura* (Mondadori 2014) e del volume illustrato *Tiziano Terzani. Guardare i fiori da un cavallo in corsa* (Rizzoli 2014) i cui proventi sono destinati integralmente alla catalogazione dell’archivio del viaggiatore fiorentino.

Dal 2015 insieme a Giulio Anselmi, Milena Gabanelli, Ettore Mo e Marino Sinibaldi fa parte della giuria del Premio internazionale Tiziano Terzani presieduta da Angela Staude Terzani.

DOMENICA 8 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ORE 10.30

THE SEARCH FOR GENERAL TSO ALLA RICERCA DEL GENERALE TSO

regia Ian Cheney | produzione Jennifer 8. Lee Amanda Murray
musiche Ben Fries Simon Beins | paese Stati Uniti e Cina
lingua Inglese e Cinese | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 72’

Nel 2008 la giornalista del “New York Times” Jennifer 8. Lee, in quello che è diventato uno dei TED Talks più visti, raccontò la sua caccia alle origini dei piatti cino-americani più famosi come il Chop Suey e il Pollo del Generale Tso.

Sette anni più tardi e 838,706 piatti di Pollo del Generale Tso dopo, Jennifer 8. Lee e il regista Ian Cheney hanno prodotto il documentario *Alla ricerca del Generale Tso*.

Il documentario traccia le origini di questo piatto così famoso in America facendoci viaggiare in lungo e in largo in due continenti (sì, il generale





MARTEDÌ 10 NOVEMBRE
CINEMA ASTRA
ORE 19.00

NO WORD FOR WORRY **NON AVERE PAROLE PER PREOCCUPARSI**

regia Runar Jarle Wiik | produzione Ten Thousand Images
musiche Georg Buljo | paese Svezia, Birmania | lingua Thailandese e Moken
sottotitoli Inglese e Italiano | durata 90'

Su un'isola nell'arcipelago di Mergui, in Birmania, il giovane pescatore subacqueo Hook, appartenente alla tribù dei Moken, i nomadi del mare, si chiede cosa gli riserva il futuro. Da quando è nato l'oceano è stato il suo unico universo, ha imparato a nuotare prima ancora di camminare. Oggi il suo stile di vita indigeno è minacciato. Il suo popolo non ha mai avuto la cittadinanza nazionale e nessun diritto legale. Il padre di Hook, Jao, vive in un quartiere popolare sulla terraferma ed è uno degli ultimi anziani rimasti che ancora conoscono l'arte antica di costruire barche Kabang – la chiave di volta della loro vita e la loro eredità.

Incoraggiato dal padre malato, Hook ha imparato che se troverà una delle



è esistito veramente) e il racconto diventa l'espedito narrativo per ricostruire la storia dell'insediamento cinese in America.

Con il Chinese Exclusion Act nel 1882, i lavoratori cinesi furono il primo gruppo nella storia americana ad essere escluso dagli Stati Uniti in base alla razza e alla classe. Ma gradualmente la storia ha riscattato i Cinesi d'America (con la visita del presidente Nixon in Cina nel 1972) e la sinofilia fa talmente tendenza al punto che è tradizione di molte famiglie ebraiche festeggiare il Natale nei ristoranti cinesi.

ORE 12.00 FILM NEL PIATTO **TRIONFO DI LASAGNE GOFFREDO**

interpretato dall'**Osteria Storica Morelli** di Canezza di Pergine
in abbinamento una degustazione curata dal **Maso Cantanghel**

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

poche e remote tribù nascoste lontano dalla costa, forse riuscirà a procurarsi un albero per costruire il suo Kabang, con l'aiuto del padre. Il viaggio di Hook lo trascina giù nelle profondità dell'oceano, il misterioso e spirituale regno dei Moken, e al contempo lo porta faccia a faccia con i "nuovi" valori del mondo moderno, perché per loro il concetto di tempo e urgenza non esiste, e senza le parole per esprimere i concetti di "mio", "prendere" oppure "volere", come può Hook combattere per i suoi diritti? Come può affrontare questo futuro quando nella lingua Moken non esiste nessuna parola per dire "preoccupazione"?

ORE 21.00

LA TIERRA Y LA SOMBRA! LAND AND SHADE / UN MONDO FRAGILE

regia César Augusto Acevedo

produzione Diana Bustamante Escobar | musiche Felipe Rayo
paese Brasile, Cile, Colombia, Francia | lingua Italiano | durata 94'
Premio Camera d'Or al Festival di Cannes 2015

Alfonso è un vecchio contadino che, dopo diciassette anni, torna dalla sua famiglia per accudire il figlio Gerardo, ora gravemente malato. Al suo ritorno, ritrova la donna che era un tempo la sua sposa, la giovane nuora e il nipote che non ha mai conosciuto, ma il paesaggio che lo aspetta sembra uno scenario apocalittico: vaste piantagioni di canna da zucchero circondano la casa e un'incessante pioggia di cenere,



provocata dai continui incendi per lo sfruttamento delle piantagioni, si abbatte su di loro.

L'unica speranza per tutti è andare via, ma il forte attaccamento a quella terra rende le cose più difficili.

Dopo aver abbandonato la sua famiglia per tanti anni, Alfonso ora cercherà di salvarla. *Un mondo fragile* è un film di volti, corpi, sguardi, dotati di un'intensità rara e dolente, solcati e incisi da una fotografia che ne mette in luce tutta la sofferenza, la dignità, la bellezza, riecheggiando gli scatti di Sebastião Salgado.

Una fotografia che sorregge con forza tutto il film, abile ed espressiva sia nel confrontarsi con gli interni bui sia con gli esterni soleggiati, quadri realisti che (di)stillano umanità e immobilismo.

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

MERCOLEDÌ 11 NOVEMBRE
CINEMA ASTRA

ORE 19.00

SUGAR BLUES

regia **Andrea Culkova** | produzione **Daniel Tucek** | musiche **Tereza Bulisova**
paese **Repubblica Ceca** / ambientazione: **Stati Uniti, Germania, Olanda, Svizzera, Repubblica Ceca, Belgio, Italia, Sudan meridionale**
lingua **Inglese, Ceco** | sottotitoli **Italiano e Inglese** | durata **78'**



Lo zucchero può uccidere! Alla regista, Andrea, viene diagnosticato il diabete gestazionale. Deve evitare qualsiasi forma di zucchero raffinato, una restrizione impossibile da seguire in quanto Andrea trova zucchero ovunque, in ogni prodotto. Perché lo zucchero è così onnipresente? La paura per il figlio che porta in grembo cambia le abitudini alimentari nella famiglia di Andrea e le dà l'impulso per iniziare le sue ricerche sull'industria dello zucchero. Confrontandosi con dottori

e scienziati, Andrea esplora gli effetti dello zucchero sulle funzioni umane, fisiche e mentali. Con l'accanimento di un detective, identifica i legami fra multinazionali, politici e sistema sanitario. La ricerca inizia dalla tavola della cucina di Andrea e continua in tutto il mondo per più di cinque anni.

La sua famiglia, però, ha bisogno di una madre a casa, in particolare il figlio più piccolo. Lo zucchero potrebbe davvero essere la causa dei suoi problemi di salute? Una tragicomica, vivace ed emozionante storia, educativa e stimolante... Un film che vi libererà dal "Mal di Zucchero"!

ORE 21.00

TIGERS
TIGRI

regia **Danis Tanović**
paese **India, Francia, Regno Unito**
lingua **Indi, Inglese, Urdu, Tedesco** | sottotitoli **Italiano** | durata **90'**

Ayan è giovane, sposato da poco, e si guadagna da vivere vendendo medicine locali. Siccome il mercato in Pakistan è dominato dai prodotti di marca occidentale, i suoi affari non sono molto fiorenti. Così Ayan tenta la fortuna con la multinazionale Lasta. Ma quando scopre gli effetti collaterali del latte in polvere che sta commerciando, il giovane sfida il sistema e i poteri che ci sono dietro. Un dramma, ispirato a una storia vera, dal regista Premio Oscar Danis Tanović.



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

GIOVEDÌ 12 NOVEMBRE
TEATRO SANBÀPOLIS

ORE 18.00

FINDING GASTON
ALLA RICERCA DI GASTON

regia Patricia Perez | musiche Novalima/Jean Pierre Magnet
paese Perù | lingua Spagnolo, Inglese, Quechua, Svedese, Italiano, Portoghese
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 75'



«Un viaggio magico nel cuore e nell'anima del cibo peruviano seguendo i sogni dello chef peruviano Gaston Acurio nella sua missione per portare la sua cultura nel mondo».

Ci sono tanti grandi chef nel mondo.

Ma uno solo è considerato un eroe nazionale.

Qui potete conoscere lo chef Gaston Acurio e seguirlo in un viaggio per scoprire le storie, le ispirazioni e i sogni dietro all'uomo che ha portato il suo modo di cucinare al di fuori della cucina con la missione di cambiare il proprio paese.

Perché le persone che sono abbastanza appassionate da credere di poter fare la differenza sono quelle che veramente cambiano le cose. *Finding Gaston - Alla ricerca di Gaston* vi porterà nel mondo di Gaston e accanto a lui scoprirete le storie che stanno dietro al cibo peruviano, la sua gente e i loro sogni. Siete pronti a conoscerli?

Che il viaggio cominci...

ORE 19.15

COWSPIRACY:
THE SUSTAINABILITY SECRET
IL SEGRETO DELLA SOSTENIBILITÀ

regia Kip Andersen, Keegan Kuhn | produzione Leonardo DiCaprio AUM Films, First Spark Media | musiche Keegan Kuhn | paese Stati Uniti
lingua Inglese | Versione originale con sottotitoli Italiano | durata 90'

Secondo Louie Psihoyos, vincitore dell'Oscar e regista di *The Cove*, «Cowspiracy: The Sustainability Secret è forse il più importante documentario realizzato come ispirazione per salvare il pianeta».

Cowspiracy, documentario prodotto da Leonardo DiCaprio, racconta il drammatico impatto della produzione di carne sul pianeta. Gli allevamenti intensivi stanno condannando il pianeta Terra ma le associazioni ambientaliste non affrontano la questione. Questa è la teoria su cui si basa *Cowspiracy*, gioco di parole tra *cow* (mucca) e *conspiracy* (conspirazione).

Keegan Kuhn e Kip Andersen, due giovani americani dal cuore ecosostenibile, hanno realizzato il loro documentario con l'obiettivo di trovare una risposta al perché noti gruppi ambientalisti non utilizzino la loro influenza e le loro risorse per combattere la produzione animale.



Con effetti visivi strabilianti, raccontano una storia brillante esposta in maniera intelligente e senza timori e con una buona dose di sano humour.

Ci sono state minacce agli autori dopo *Cowspiracy*. Ma non sarebbero nemmeno necessarie, dopo tutto. Negli Stati Uniti, infatti, esiste una legge, la The Animal Enterprise Terrorism Act (AETA), varata nel 2006 sotto il governo di George W. Bush, che di fatto reputa imputabili di "terrorismo" tutti coloro i quali si frappongono tra chi produce carne e i guadagni derivati dalla sua vendita (leggete il comma 1 della sezione d).

PROIEZIONE REALIZZATA CON LA COLLABORAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione.

I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791, al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinlostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

ORE 21.00 FILM NEL PIATTO VEGANO ARROZ Y FRIJOLES NEGROS

interpretato dall'**Ostaria del Filò di Smarano**
in abbinamento una degustazione curata dalla **Cantina di Aldeno**

ORE 21.15

THE STORM MAKERS PORTATORI DI TEMPESTA

regia **Guillaume Suon** | produzione **Tipasa Production** | musiche **Marc Marder**
paese **Cambogia, Francia** | lingua **Khmer e Malese**
sottotitoli **Italiano e Inglese** | durata **66'**



Più di mezzo milione di cambogiani lavorano all'estero e un numero sconcertante di loro viene ridotto in schiavitù o viene sfruttato in Thailandia, Malesia e Taiwan, ma anche in Europa e negli Stati Uniti.

Gli uomini lavorano nell'edilizia o nell'industria dei gamberetti, le donne fanno le cameriere o le operaie. Molte sono giovani donne, tenute in stato di prigionia e obbligate a lavorare in condizioni disumane, a volte come prostitute.

The Storm Makers intreccia la storia di Aya, una giovane contadina venduta schiava a 16 anni, con quella di due potenti trafficanti, personaggi che si arricchiscono ingaggiando giovani ragazzi.

In Cambogia vengono chiamati "storm makers", portatori di tempeste: interi villaggi si spopolano dopo che la visita di uno di loro convince con l'inganno i genitori a mandare i figli all'estero, nella speranza di offrire loro un futuro migliore.

Con compostezza, la macchina da presa non sembra chiederci immediata compassione o rabbia, ma la razionalità necessaria a cogliere ogni risvolto della tratta di esseri umani per aiutare a fermare gli "storm makers".

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON **AIESEC**

DOMENICA 15 NOVEMBRE
CINEMA ASTRA

ORE 10.30

AMORE, CUCINA E CURRY **THE HUNDRED-FOOT JOURNEY**

regia Lasse Hallström | produzione Steven Spielberg, Oprah Winfrey, Juliet Blake | musiche A.R. Rahman
paese India, Emirati Arabi Uniti, USA | lingua Italiano | durata 122'



In *Amore, cucina e curry* Hassan Kadam (Manish Dayal) interpreta un genio della gastronomia, che non sbaglia mai un colpo. La famiglia Kadam, emigrata dall'India e guidata dal capofamiglia, Papa (Om Puri), si stabilisce nel caratteristico villaggio di Saint-Antonin-Noble-Val, nel sud della Francia. Un posto incantevole e raffinato, il luogo ideale dove aprire Maison Mumbai, un ristorante indiano a conduzione familiare. Ma le cose cambiano nel momento in cui Madame Mallory (l'attrice premio Oscar Helen Mirren), l'algida titolare e cuoca del rinomato ristorante francese Saule Pleureur, non si intromette. Le sue implacabili proteste contro il nuovo ristorante indiano che dista

solo 30 metri dal suo, danno luogo a un'accesa battaglia fra i due locali, fino a quando la passione di Hassan per l'alta cucina francese e per Marguerite (Charlotte Le Bon), la deliziosa "sous chef" di Madame Mallory, non riuscirà ad amalgamare magicamente le due culture, regalando a Saint-Antonin nuovi sapori di cucina e di vita che neanche Madame Mallory potrà ignorare. La donna, infatti, sarà disposta a riconoscere il talento culinario del suo rivale e a prenderlo sotto la sua ala protettiva.

Amore, cucina e curry abbonda di sapori tangibili e inebrianti. Il film racconta il trionfo della tradizione familiare nonostante l'esilio, e ritrae due mondi in conflitto fra loro, con un giovane deciso a tutti i costi a ricreare il conforto della propria casa attraverso la sua tradizione culinaria.



ORE 12.30 FILM NEL PIATTO

SAPORI D'INDIA: un mondo di profumi nel piatto

interpretato dal ristorante **Boivin** di Levico Terme
in abbinamento una degustazione curata dall'**Azienda Francesco Poli Vignaioli** a S. Massenza

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

LUNEDÌ 16 NOVEMBRE
SPAZIO ARCHEOLOGICO
SOTTERRANEO DEL SAS

ORE 18.00-20.00

DIRITTO AL CIBO
E SICUREZZA ALIMENTARE
NEL CLIMA CHE CAMBIA

L'agricoltura e il cambiamento climatico hanno una relazione complessa di causa-effetto: l'attività agricola, così come tutti i settori produttivi che compongono le filiere alimentari, contribuisce a produrre gas serra ma ne subisce anche gli impatti. La sicurezza alimentare e il diritto al cibo sono potenzialmente messi in pericolo non solo nei contesti più fragili ma anche sui nostri territori.

La conferenza ONU sul clima di Parigi del prossimo dicembre, con l'obiettivo di un nuovo trattato sul clima vincolante a livello mondiale, rappresenta un appuntamento di straordinaria importanza per le sorti del pianeta: si tratterà di decidere quanto e come contenere le emissioni dei gas serra e di implementare le adeguate azioni di adattamento rispetto agli effetti dei cambiamenti climatici che in particolare colpiscono popolazioni e contesti già fortemente vulnerabili dal punto di vista sociale, economico e ambientale.

L'incontro vuole esplorare il nesso tra cibo e clima, andando a scoprire di che cosa si discuterà al vertice di Parigi e in che modo anche le nostre abitudini alimentari potranno essere influenzate dai cambiamenti all'orizzonte.

INTERVENGONO

- **Emanuele Eccel**, Fondazione Edmund Mach
- **Livia Ortolani**, AIAB
- **Adelmo Calliari**, ACCRI

INTRODUCE E MODERA

- **Roberto Barbiero**, Osservatorio Trentino sul Clima



NELL'AMBITO DI: 2015 ANNO EUROPEO DELLO SVILUPPO

L'INIZIATIVA È REALIZZATA ALL'INTERNO DI TESI - S COME SVILUPPO.
LA COOPERAZIONE CHE VERRÀ.

PER INFORMAZIONI SUGLI ALTRI APPUNTAMENTI WWW.TCIC.EU

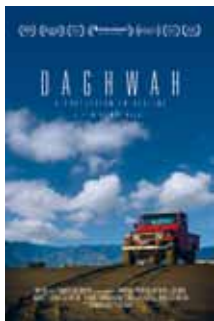


MARTEDÌ 17 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ORE 19.00

DAGHWAH UN MESTIERE IN DECLINO

regia Moe Najati | produzione Menimienai Saifu | musiche Chris Elliott, Dominik Johnson, Alex Tschallener, Ed Watkins, Rob Lord
paese Emirati Arabi Uniti | lingua originale con sottotitoli Italiano e Inglese
durata 10'



Daghwah è un metodo di pesca tradizionale ancora in uso fra gli abitanti di Kalba, negli Emirati Arabi Uniti. Il documentario, commentato dal pescatore Saif Maltar, illustra questa tecnica di pesca ed evidenzia le problematiche riscontrate soprattutto in seguito ai processi di sviluppo nella regione.

«Subito al di sotto dell'Emirato del Fujairah, situato lungo il Golfo dell'Oman, si trova la città di Kalba. È poco più di un piccolo villaggio di pescatori, ma questa minuscola enclave dell'Emirato di Sharjah mi ha sempre affascinato.

Molti anni fa, ero solito andare regolarmente in quella zona per incarichi fotografici e riprese – approfittando dell'unicità di Fujairah come unico Emirato degli Emirati Arabi Uniti che è quasi completamente montuoso – per poi scendere a Kalba per fare rifornimento di carburante.

Numerosi pick-up 4x4, colorati ma anche quasi consumati dall'ambiente circostante, sembravano giacere sparsi alla rinfusa sulla spiag-

gia. La loro utilità era davvero un mistero per me, sfregiati com'erano da una spessa patina di decenni di duro lavoro e corrosi dalla costante vicinanza dell'acqua di mare salata.

Fu il desiderio di scoprire lo scopo di questi pick-up 4x4 che mi riportò a Kalba nell'estate del 2014. Fu allora quando appresi il loro ruolo come parte della tecnica di pesca Daghwah. Grazie alla disponibilità dei pescatori e all'aiuto di Saif Matar, potei approfondire le mie conoscenze riguardo alla storia, al procedimento e alle difficoltà che i pescatori Daghwah si trovano ad affrontare oggi. Questa è la loro storia».

ORE 19.15

COOKING UP A TRIBUTE

regia Luis González & Andrea Gómez | produzione Contents Area S.L
musiche Esteban Testolini | paese Colombia, Perù, Messico, Stati Uniti, Spagna | lingua Spagnolo | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 87'



Con l'obiettivo di innovare la loro cucina, i fratelli Roca, co-proprietari di uno dei migliori ristoranti del mondo (El Celler de Can Roca a Girona), chiudono il locale per cinque settimane e partono con tutto lo staff in tour in sei città, progettando 57 nuovi piatti per rendere omaggio alle tradizioni alimentari e agli ingredienti sudamericani. Rivisitano le cucine locali di Messico, Colombia e Perù cercando la combinazione perfetta.

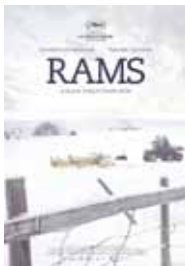


Il film è un'immersione semplice e diretta nei sei mesi di preparazione e realizzazione del progetto a contatto con l'eccellenza della ricerca gastronomica, ma è anche un modo per promuovere la cucina latino-americana e dare un contributo non solo alla cultura alimentare globale, ma anche alla costruzione di un'identità che va ben oltre il cibo e che è un vero e proprio strumento per il cambiamento sociale.

ORE 21.00

HRÚTAR RAMS

regia Grímur Hákonarson | produzione Grímur Hákonarson
musiche Atli Örvarsson | paese Islanda, Danimarca
lingua Islandese | sottotitoli Italiano | durata 93'



In una valle appartata in Islanda, Gummi e Kiddi convivono insieme alle loro pecore. I due fratelli sono ripetutamente premiati per i loro montoni pregiati e ricevono soddisfazioni dal loro lavoro. Anche se condividono la terra e lo stesso stile di vita, Gummi e

Kiddi non parlano tra loro. Quando una malattia letale infetta improvvisamente le pecore di Kiddi, l'intera valle è sotto minaccia. Le autorità decidono di abbattere tutti gli animali della zona per contenere l'epidemia. Un film semplice dove il paesaggio delle vallate islandesi contribuisce a regalare grandi emozioni.

MERCOLEDÌ 18 NOVEMBRE CINEMA ASTRÀ

ORE 19.00

SONIA'S DREAM IL SOGNO DI SONIA

regia Diego Sarmiento | produzione HDPerù | musiche Mallkikuna
paese Perù | lingua Spagnolo, Quechua | sottotitoli Italiano e Inglese
durata 14'



Sonia Mamani vive a Capachica, un'isola nel Lago Titicaca. Ha imparato a cucinare i piatti tradizionali peruviani quando aveva quindici anni e da allora dedica la sua vita ad insegnare alle donne indigene come superare la povertà grazie alle loro capacità culinarie.

Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002.

I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

ORE 19.15

BETWEEN THE DEVIL AND THE DEEP TRA IL DIAVOLO E GLI ABISSI

regia Heinrich Dahms | produzione Michele Aimé Buzzmedia Network
musiche Peter Suyderhoud | paese Sudafrica
lingua Afrikaans | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 93'



Un carismatico bracconiere di abaloni. Un figlio morto. Una storia d'amore spezzata. Tre linee narrative tenute insieme da un singolo tema: la maledizione dell'abalone. *Tra il Diavolo e gli Abissi* offre uno scorcio commovente nei cuori e nelle vite di tre famiglie di razza mista in una tradizionale comunità di pescatori che è sospesa in un limbo tra lo stile di vita tradizionale, la sopravvivenza giornaliera e le trappole di un apparato repressivo corrotto e brutale, che ha lasciato innumerevoli vittime sulla sua scia. Il

film segue i protagonisti nella loro comunità, sulla terra, nel mare e sott'acqua, mentre percorrono la linea sottile tra la sopravvivenza e la distruzione, tra la morte e la vita: dell'abalone e delle persone. Il film mostra anche le uscite con i bracconieri di abaloni nelle acque infestate dagli squali, un inseguimento ad alta velocità in mare e momenti intimi e commoventi con i protagonisti.

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

ORE 21.00

PITZA E DATTERI

regia Fariborz Kamkari | cast Giuseppe Battiston, Maud Buquet, Mehdi Meskar, Hassani Shapi, Giovanni Martorana
musiche originali L'Orchestra di Piazza Vittorio
paese Italia | lingua Italiano | durata 92'



La pacifica comunità musulmana di Venezia è stata sfrattata dalla sua moschea da un'avvenente parrucchiera che la trasforma in un salone di bellezza. Viene chiamato in soccorso un giovane e inesperto Imam afgano per riprendersi il loro luogo di culto. Tutti i loro goffi tentativi falliscono comicamente, ma alla fine troveranno un luogo e un aiuto da chi non avrebbero mai pensato. Una divertente storia di integrazione multiculturale in cui spiccano

Bepi, un veneziano convertitosi all'Islam (interpretato dal friulano Giuseppe Battiston), il giovanissimo Imam Saladino (Mehdi Meskar, calabrese-magrebino-parigino cresciuto a Treviso), la splendida parrucchiera Zara (la franco-africana Maud Buquet), il "presidente" della comunità Karim (il pakistano Hassani Shapi), la musulmana progressista Fatima (l'italo-africana Esther Elisha) e il curdo Ala (il siciliano Giovanni Martorana). Il tutto è ambientato a Venezia, storico incrocio tra Oriente e Occidente, luogo ideale per questo racconto dei nostri giorni, di scambio culturale e d'integrazione. E tra le torri, come minareti, cupole e preziosi mosaici, echeggiano i suoni multietnici dell'Orchestra di Piazza Vittorio, in una Venezia tutta da scoprire...

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE
TEATRO SANBÀPOLIS

ORE 18.00

SUNFLOWER SEEDS
SEMI DI GIRASOLE

regia Antonis Tolakis | produzione Antonis Tolakis Cineworld.gr Productions
musiche Orestis Kaberidis | paese Grecia
versione originale con sottotitoli Italiano e Inglese | durata 31'50"



Un gruppo di bambini cerca di sopravvivere per le strade di Atene. Tra loro c'è Sayid, un ragazzino di dodici anni, che lavora tutto il giorno vendendo semi di girasole nei parchi suburbani della città. La sua esistenza è al limite della povertà, mentre mendica cibo nelle organizzazioni filantropiche. La sua routine giornaliera nella caotica capitale

greca è una lotta per la sopravvivenza. Allo stesso tempo, però, riesce a godere della libertà che le strade della città possono offrire. Sayid e i suoi amici, che sono tutti immigrati dall'Afghanistan, cercano di eludere la loro situazione disperata rimanendo attaccati alle loro speranze. Con loro, Sayid si diverte con innocenti giochi infantili e sogna un future migliore: vuole partire per il Nordeuropa, andare a scuola e avere un buon lavoro quando diventerà grande. Ma quanto velocemente può crescere un bambino? Sayid è intrappolato in Grecia, un paese piagato da crisi finanziaria, disoccupazione in aumento, xenofobia galoppante e violenza razzista. Sayid afferma chiaramente. «Sono qui da circa due anni, ma sembrano esserne passati venti».

ORE 18.30

GREECE DAYS OF CHANGE
GRECIA GIORNI DI CAMBIAMENTO

regia Elena Zervopoulou
produzione Elena Zervopoulou for One Vibe Films S.r.l. | paese Grecia
lingua versione originale con sottotitoli Italiano e Inglese | durata 53'



Un ritratto di tre greci che cercano di riprendere in mano il proprio destino durante la terribile recessione economica. Questa crisi può essere un'occasione per reinventare se stessi e la nostra società?

Seguiamo Gorgos, che era diventato un senzatetto, mentre cerca con forza di superare le difficoltà e rimettere in sesto la propria vita. C'è poi la famiglia di Grigoris che abbandona la città per una migliore qualità della vita

in campagna. Infine incontriamo i volontari attivisti del "movimento della patata" (il protagonista è Ilias) che con le loro attività sfidano il sistema commerciale della catena di approvvigionamento di cibo praticando la solidarietà e la democrazia diretta. Mentre la crisi economica continua e si aggrava, in un futuro forse non poi così lontano potrebbe essere necessario sperimentare iniziative simili a quelle greche anche in altri paesi.

I protagonisti di questo documentario sono qui a dare forza e coraggio al nostro cammino.

A SEGUIRE

intervengono i registi **Antonis Tolakis** e **Elena Zervopoulou**
intervistati dagli studenti di AIESEC

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON **AIESEC**

ASSOCIAZIONE STUDENTESCA AIESEC



AIESEC (in origine, acronimo per Association Internationale des Etudiants en Sciences Economiques et Commerciales) è un'associazione studentesca, senza fini di lucro, indipendente, apartitica, apolitica. AIESEC, con la sua presenza in 124 paesi del mondo, è la più grande associazione studentesca al mondo, un network con più di 86.000 studenti provenienti da più di 2400 università, attiva da più di 65 anni. Il comitato locale di AIESEC Trento ha sede nel Dipartimento di Economia e Management dell'Università di Trento con i suoi membri provenienti da tutti i Dipartimenti dell'Ateneo.

Perché lo facciamo? Gli associati AIESEC sono interessati alle grandi questioni globali, alla leadership e al management. AIESEC non permette alcuna discriminazione sulla base di razza, colore, genere, orientamento sessuale, credo, religione, nazione, etnia e origine sociale.

AIESEC è un network internazionale di giovani che cercano di incidere sul mondo, sviluppando la loro leadership e le loro skills attraverso l'esperienza pratica.

AIESEC negli ultimi 65 anni è stato facilitatore di attività di leadership giovanile, stage internazionali ed esperienze di volontariato favorendo un ambiente di apprendimento globale.

ORE 19.45

GLI ENIGMI DEL GUSTO

Il gusto è un ingrediente chiave della nostra vita, guidati dagli studenti dell'**associazione URLA** il pubblico potrà scoprire quali siano i complessi meccanismi che lo regolano. I partecipanti saranno coinvolti in una vera e propria prova percettiva in cui giocare con i sensi, svelare pregiudizi e luoghi comuni sul cibo.

URLA - ASSOCIAZIONE CULTURALE

L'associazione URLA nasce nel giugno 2009 dalla comunità studentesca di Scienze Cognitive, mossa dal bisogno di creare un'identità attraverso cui esprimere direttamente la voce degli studenti.

Il polo di Rovereto e i suoi corsi di laurea sono solo il punto di partenza dell'associazione, intenzionata a raggiungere bacini d'utenza sempre più ampi trascendendo nel tempo sia i confini universitari che quelli locali, per raggiungere anche i non studenti e altre città, tra cui, in primis, Trento.

URLA si propone di organizzare eventi di natura culturale, riservandosi la possibilità di invitare personalità di spicco di diversi ambiti o di interesse riguardo a un particolare tema d'attualità; si propone di costituire sia un canale di comunicazione che un ponte di mediazione tra studenti e istituzione universitaria, si impegna a organizzare momenti ricreativi che favoriscano l'aggregazione e lo scambio interpersonale, si offre per fornire supporto e assistenza per i progetti dei suoi associati in linea con i propri propositi, e si impegna a collaborare con altri enti per espandere le proprie potenzialità.

ORE 20.00

JUST EAT IT A FOOD WASTE STORY MANGIALO E BASTA UNA STORIA DI SPRECO ALIMENTARE

regia **Grant Baldwin** | produzione Jenny Rustemeyer
musiche Grant Baldwin, Jon and Roy, Phontaine, Simple Minds
lingua originale sottotitoli Italiano | durata 75'

Il sistema alimentare americano spreca quasi il cinquanta per cento del cibo prodotto. Un dato ancor più impressionante se si pensa che il dieci



per cento della popolazione non riesce a raggiungere il sufficiente fabbisogno energetico giornaliero. Ma si può vivere esclusivamente con gli scarti di una produzione che si basa sullo spreco? È quanto hanno dimostrato Jenny Rustemeyer e Grant Baldwin, che hanno vissuto per sei mesi, ingrassando qualche chilo e risparmiando circa ventimila

dollari, raccogliendo confezioni scadute o prossime alla scadenza, danneggiate o mal etichettate, e grazie a prodotti freschi scartati in quanto difettati oppure perché di dimensioni o forme non consone alla vendita.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



A SEGUIRE CIBO

interviene **Andrea Segrè**, Professore ordinario di Politica agraria internazionale all'Università di Bologna e Presidente Fondazione Edmund Mach-Istituto Agrario di San Michele all'Adige

EVENTO IN COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE



Un lessico dislessico del cibo, contro tempo e contro corrente. Contro quel mondo variegato di affabulatori, avvelenatori, blogger, commercianti, chef, consulenti, criminali, dietisti, guru, industriali, nutrizionisti, presentatori, professori, ricercatori, ristoratori, sofisticatori, truffatori – solo per elencare le categorie principali, rigorosamente in ordine alfabetico e non di apparizione. In tutta questa confusione la nostra cultural alimentare sembra essere diventata estranea a se stessa: l'uomo non è più ciò che mangia, non sa più cosa mangia e neppure perché.



ANDREA SEGRÈ è fondatore di Last Minute Market. Dal 2010 promuove la campagna europea di sensibilizzazione *Un anno contro lo spreco*, per la quale ha ideato la Dichiarazione contro lo spreco alimentare. Nel 2013 ha costituito con SWG Waste Watcher, il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari domestici. Ha promosso la *Carta*

per gli enti territoriali a Spreco Zero, cui aderiscono centinaia di sindaci delle metropoli e delle città italiane, costituitisi in associazione Sprecozero.net. Dall'ottobre 2013 è coordinatore del *Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari* - PINPAS istituito dal Ministro dell'Ambiente. Dal febbraio 2015 è presidente della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige.

Ultimi saggi: Primo non sprecare per i Corsivi del Corriere della Sera, *Spreco per Rosenberg & Sellier*; *Vivere a spreco zero* per Marsilio; *Economia a colori* per Einaudi. Il 10 marzo 2015 è uscito per Einaudi il nuovo saggio *Loro nel piatto*, scritto con il giornalista Simone Arminio. Il 29 ottobre del 2015 è stato dato alle stampe l'ultimo lavoro: *Cibo*.

Siti di riferimento: www.andreasegre.it, www.unannocontrolospreco.org, www.lastminutemarket.it, www.caab.it

A SEGUIRE FILM NEL PIATTO IL CANEDERLO. PIATTOFORTE DEGLI AVANZI

interpretato dalla **Locanda delle Tre Chiavi**
in abbinamento una degustazione curata dalla **Cantina Sociale di Trento**

Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione.

I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791, al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

VENERDÌ 20 NOVEMBRE

TEATRO SAN MARCO VIA SAN BERNARDINO, 2 - TRENTO

ORE 20.00 - entrata gratuita

DALL'INDIA ALL'ITALIA SEMPRE PIÙ EQUO

regia Aldo Pavan | produzione Veneto Solidale | lingua originale sottotitoli Italiano | durata 31'

Dal sud dell'India, Tomy Matheu, responsabile di Elements una organizzazione che punta sul commercio equo, arriva in Italia per incontrare i contadini biologici del Veneto. È un'occasione per verificare le potenzialità di un mercato per il "domestic fair trade", il mercato equo locale a sostegno dei piccoli produttori italiani.

LA MUJER Y EL AGUA SWOMEN AND WATER / LA DONNA E L'ACQUA

regia Nocem Collado | paese India | lingua Hindi, Telugu, Tamil, Marathi, Marwari e Inglese
sottotitoli Italiano | durata 65'

In molte parti del mondo, tocca alle donne raccogliere l'acqua e così diventano responsabili della sopravvivenza della famiglia, abbandonando la scuola da piccole, Sono inoltre le donne le prime a soffrire a causa della scarsità d'acqua. Tracciando un parallelo tra i cicli della vita ed i cicli dell'acqua, il documentario analizza le relazioni tra le donne e l'acqua e solleva una delle questioni che ci si porranno sempre più frequentemente in futuro: chi ha diritto all'acqua quando è scarsa?

YAKU



Da anni lavora in America latina insieme alle comunità contadini e indigene per la difesa dell'acqua come

bene comune, dell'ambiente e dei diritti umani. In particolare, appoggia in Colombia la rete degli acquedotti comunitari nel zone di conflitto e sfollamento forzato, in Bolivia l'autogestione delle risorse idriche e le tecnologie ecocompatibili nelle zone periurbane.

In Italia con il referendum Acqua Bene Comune, e a livello mondiale, la battaglia contro la mercificazione dell'acqua ha messo in luce l'insostenibilità di un sistema economico in crisi la cui crescita poggia sullo sfruttamento illimitato delle risorse naturali. Ma anche soluzioni e prospettive alternative che l'intelligenza collettiva di popolazioni e comunità stanno facendo emergere.

A SEGUIRE

intervengono **Nocem Collado**, autrice del documentario, **Francesca Caprini** ed **Enzo Vitaleta**

EVENTO REALIZZATO DA 

IN COLLABORAZIONE CON IL
FESTIVAL TUTTI NELLO STESSO PIATTO

NELL'AMBITO DEL PERCORSO
"LA SCUOLA DELL'ACQUA E DEI BENI COMUNI"

DOMENICA 22 NOVEMBRE
CINEMA ASTR

ORE 10.30

THE BIRTH OF SAKÉ **LA NASCITA DEL SAKÉ**

regia Erik Shirai | produzione Masako Tsumura | musiche Ken Kaizu
paese Giappone | lingua Giapponese | sottotitoli Italiano e Inglese | durata 94'



In un mondo dove la maggior parte della produzione dei beni di massa è fortemente automatizzata, un piccolo gruppo di artigiani deve affrontare condizioni di lavoro inusuali per preservare una tradizione vecchia di 2000 anni che noi conosciamo come saké. *The Birth of Saké - La nascita del Saké* è

un documentario cinematografico che rivela la storia degli appassionati produttori di saké e che cosa ci vuole per produrre un saké di prim'ordine alla Distilleria Yoshida, una piccola distilleria familiare di 144 anni nel Nord del Giappone. I lavoratori alla distilleria Yoshida sono un cast eclettico di personaggi, che vanno da 20 a 70 anni. In quanto parte vitale di questo cast che deve vivere e lavorare per un periodo di sei mesi attraverso l'inverno brutale, Yamamoto (65), il carismatico distillatore



veterano, e Yasuyuki Yoshida (27), l'erede di sesta generazione della distilleria, sono i custodi di questa tradizione e i protagonisti che portano avanti la linea narrativa. Al momento, la dura competizione e il futuro pensionamento di lavoratori esperti intensificano la pressione di preservare la qualità del gusto, della tradizione e della reputazione della Distilleria Yoshida. In quanto artigiani che devono dedicare la loro vita intera alla produzione di questo saké di prim'ordine, i loro sacrifici privati sono spesso considerevoli e inosservati.



ORE 12.00 FILM NEL PIATTO
MISO, RISO E PROFUMO DI SAKÉ

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

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

MARTEDÌ 24 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ORE 19.00

WALLS AND THE TIGERS I MURI E LE TIGRI

un film di Sushma Kallam

regia Sushma Kallam | produzione Liam O'Connor | paese India
lingua originale e sottotitoli Italiano e Inglese | durata 80'



La pressione su scala nazionale, esercitata dallo stato e dalle società di capitali per promuovere lo sviluppo economico, obbliga molti contadini indiani a lasciare la loro terra, privandoli dei loro mezzi di sostentamento e del loro tradizionale stile di vita. *Walls and the Tigers* rivela quella che è la prassi abituale nell'India del Sud, focalizzandosi sulla reazione della comunità di agricoltori locali.

ORE 21.00

SOUL OF A BANQUET

regia Wayne Wang | produzione Jonathan Bing, Wayne Wang, Richard Wong
con la partecipazione di Cecilia Chiang, Alice Waters, Ruth Reichl
paese Stati Uniti | lingua Inglese e Cinese
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 78'



Cecilia Chiang è la donna che ha fatto conoscere all'America l'autentica cucina cinese. Nel 1961 Cecilia ha aperto a San Francisco il ristorante di fama internazionale Mandarin e ha cambiato il corso della cucina in America. Il film è una deliziosa lezione di gastronomia, ma anche un ritratto commovente della vita di Cecilia dall'infanzia a Pechino prima della Rivoluzione Culturale, alla fuga in America, alla sua esperienza di ristoratrice sulla costa occidentale degli Stati Uniti. I racconti di Cecilia sono alternati

con le testimonianze di due mostri sacri della cucina americana: Alice Waters e Ruth Reichl. Alice racconta come partecipare a una cooking class di Cecilia fosse un'esperienza senza precedenti. Non si trattava solo di cucinare ma di vivere l'esperienza del menù tenendo conto di tanti elementi: la salute, la stagione, la grandezza delle porzioni, i colori. Ci si doveva preparare per entrare nell'anima del banchetto.

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

MERCOLEDÌ 25 NOVEMBRE
CINEMA ASTRA

ORE 19.00

HUMAN **UMANO**

regia Yann Arthus-Bertrand | produzione Goodplanet Foundation
musiche Armand Amar' | girato in 60 paesi nel mondo
lingue originali con sottotitoli Italiano | durata 188'

Human è una collezione di storie e immagini del mondo, un'immersione nel cuore di ciò che significa essere umani. Attraverso storie d'amore, felicità, disprezzo e violenza, *Human* ci pone faccia a faccia con

l'Altro, facendoci riflettere sulle nostre vite. Racconti di vita quotidiana e di vite durissime, questi toccanti incontri condividono con lo spettatore una rara sincerità e sottolineano chi siamo umani – il nostro lato oscuro, ma anche quanto di nobile c'è in noi, e quanto di universale.



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

GIOVEDÌ 26 NOVEMBRE
TEATRO SANBÀPOLIS

ORE 18.00

LEFTOVER
AVANZI



regia Sarolta Szabo e Tibor Banoczki
produzione Paprika film
musiche Chris White | paese Francia
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 14'22"

Che cosa significa mangiare da soli nella società umana? Mostrandoci dei momenti di sei differenti vite, questa piccola antologia animata cerca risposte per questa domanda.
Avanzi di cibo, avanzi di relazioni umane.



ORE 18.15

JIKOO LA CHOSE ESPÉRÉE
JIKOO, A WISH

regia Christophe Leroy e Adrien Camus
produzione La Troisième Porte à Gauche
musiche Guillaume Thevenin / Cryogèneprod | paese Senegal
lingua Mandingue | sottotitoli Inglese e Italiano | durata 52'



Gli abitanti di Bakadadi, un villaggio situato in un parco nazionale senegalese, stanno cercando di raccogliere fondi per costruire dei recinti e poter così difendere i loro campi da specie protette di animali che rovinano i loro raccolti anno dopo anno. Così facendo, questi contadini rivendicano il riconoscimento del loro stile di vita rurale al quale si sentono intimamente legati. Rispecchiando la realtà quotidiana del villaggio, questo film parla di un incontro che in realtà non ha luogo, così come del nostro modo di considerare la società rurale, la cui voce viene raramente ascoltata.

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

ORE 19.15

LE REPAS DOMINICAL IL PRANZO DELLA DOMENICA

regia Céline Devaux | produzione Sacrebleu Productions
musiche Flavien Berger | paese Francia | lingua Francese
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 13'47"



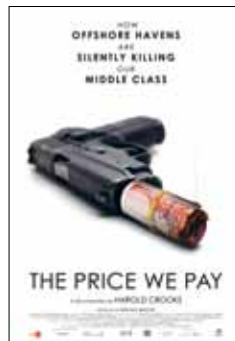
È domenica. Ora di pranzo. James osserva la sua famiglia. Gli fanno domande ma non ascoltano le sue risposte, danno consigli senza seguirli, lo lusingano e lo mortificano, ma è ok. È il pranzo della domenica.

ORE 19.30

THE PRICE WE PAY IL PREZZO CHE PAGHIAMO

regia Harold Crooks | produzione Nathalie Barton
musiche Ramachandra Borcar | lingua Inglese
sottotitoli Italiano e Inglese | durata 93'

The Price We Pay (Il Prezzo che Paghiamo) è ispirato al libro "La Crise Fiscale qui vient" di Brigitte Alepin. Il regista Harold Crooks (co-regista di "Surviv-



ving Progress" con Mathieu Roy) scoperchia il mondo sporco degli illeciti societari con questo documentario provocatorio sulla storia oscura e la tragica realtà odierna dell'evasione fiscale da parte delle grandi società di capitali, grazie alla quale le multinazionali privano i governi di migliaia di miliardi in tributi, custodendo i propri profitti nei paradisi fiscali all'estero. Al giorno d'oggi questi paradisi fiscali, originariamente creati dai banchieri londinesi negli anni Cinquanta, mantengono fuori dalla portata dei fondi pubblici più della metà delle riserve mondiali di denaro.

La delocalizzazione all'estero della ricchezza mondiale sta rimodellando gli stati nazionali e l'elusione fiscale da parte di grandi società di capitali e persone facoltose - non-cittadini ai fini tributari - apre la strada a livelli storici di disuguaglianza, scaricando il peso del fisco sulla classe media e sui poveri.

Attivisti e giornalisti che si battono per una tassazione equa ed ex addetti ai lavori nella finanza e nell'industria tecnologica parlano apertamente delle crescenti tendenze che stanno portando il mondo occidentale verso un futuro insostenibile.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, scontato a 3 euro per gli studenti possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione.

I biglietti si possono prenotare telefonicamente presso Mandacarù Onlus allo 0461.232791, al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

A SEGUIRE

Proiezione del reportage fotografico **THE HEAVENS**

con **Paolo Woods** e **Gabriele Galimberti**
intervistati da **Francesco Terreri**

© GABRIELE GALIMBERTI
& PAOLO WOODS / INSTITUTE



Le isole Cayman sono uno dei paesi più ricchi dell'emisfero occidentale. Non producono beni esportabili. Non sono ricche di materie prime. Sono un paradiso fiscale o, come preferiscono essere chiamate, un paese a "tassazione neutra".

Non tassano né le società né i cittadini che scelgono le Cayman come residenza fiscale, attirando quindi capitale e drenando le entrate fiscali da tutto il mondo. Di conseguenza queste piccole isole sono diventate il quinto centro finanziario al mondo. Si stima che ci siano \$32 trilioni nascosti nei paradisi fiscali, circa tre volte il debito americano. Per esempio Google ha evitato \$2 miliardi di tasse, spostando \$9,8 miliardi di guadagni verso l'offshore, solo per l'anno 2011. Il Commissario europeo per la fiscalità ha stimato che l'evasione tramite paradisi fiscali

PAOLO WOODS è nato in Olanda da padre canadese e madre olandese. È cresciuto in Italia, ha vissuto a Parigi e ad Haiti.

È dedito a progetti di lunga durata, dove la fotografia è strumento d'investigazione del mondo contemporaneo. Ogni progetto genera una mostra, un libro e una serie di pubblicazioni nella stampa internazionale. Dopo un'indagine approfondita sul mondo del petrolio e un'inchiesta sulle guerre americane in Afghanistan e Iraq si è interessato alla conquista cinese dell'Africa. Il libro *Cinafrigue*, co-firmato con il giornalista Serge Michel, è stato un successo editoriale tradotto in undici lingue. Nel 2010 ha completato il progetto "Walk on my Eyes", un ritratto intimo della società iraniana il cui libro e la mostra sono stati presentati al festival di Arles in Francia.

Tra il 2010 e il 2014 Woods ha vissuto ad Haiti e nel 2013 ha pubblicato *State e Pepe*, due libri che sono il frutto del lavoro sull'isola. La mostra, prodotta dal Musée de l'Élysée in Svizzera, è stata salutata da critica e pubblico.

I suoi progetti sono regolarmente pubblicati da testate internazionali. Ha esposto, tra l'altro, in Francia, Italia, Stati Uniti, Cina, Spagna, Germania, Austria e Olanda, e i suoi lavori sono conservati in molte collezioni pubbliche e private. Ha ricevuto vari premi fra cui due World Press Photo Awards.

costa all'Europa almeno un trilione di dollari l'anno. Questa è una storia che domanda d'essere raccontata. È una storia dove l'accesso è molto difficile e ancor più difficile è tradurre visivamente qualcosa di così eminentemente invisibile. Paolo Woods e Gabriele Galimberti hanno deciso di unire le loro forze per fare un'indagine approfondita sul modo in cui l'industria offshore opera, e spiegare com'è diventata parte integrante e indispensabile del mondo finanziario globalizzato.

Hanno lavorato alle Cayman, Singapore, Hong Kong, le Isole Vergini Britanniche, Jersey, Guernsey, Londra, Delaware, Olanda, Angola e Panama. Hanno prodotto un corpus di lavoro dove le immagini sono descrittive e al contempo simboliche, dando a chi le guarda la possibilità di vedere l'apparenza di questi luoghi ma soprattutto il loro significato.

GABRIELE GALIMBERTI, nato nel 1977, è un fotografo Italiano che vive frequentemente in aereo e occasionalmente in Val di Chiana, dove è nato e cresciuto.

Gabriele ha passato gli ultimi anni lavorando a vari progetti fotografici a lungo termine intorno al mondo, che sono diventati libri, come *Toy Stories* (Abrams Books), *In Her Kitchen* (Random House), *My Couch Is Your Couch* (Clarkson Potter) e *The Haevens* (Dewi Lewis & Delpire). Gabriele è dedito alla fotografia documentaria dopo aver lavorato per alcuni anni nell'ambito della moda e pubblicità. Nel 2007 è entrato a far parte del collettivo Riverboom.

Gabriele sta continuando a girare il mondo realizzando progetti personali e in collaborazione con altri fotografi, oltre che lavori commissionati da riviste internazionali come "Le Monde", "Geo", "Mare", "La Repubblica" e vari altri.

Le sue fotografie sono state esposte in mostre e festival in giro per il mondo, tra i quali il festival di Arles, il festival Image di Vevey, e il Victoria&Albert Museum di Londra.

FRANCESCO TERRERI è nato a Pescara nel 1957. Dal 1988 risiede in Trentino dove ha sposato Lucia Floriani ed è padre di due ragazze in gamba, Marianna e Fiammetta. Ha studiato Scienze Politiche a Firenze, superando esami, tra gli altri, con Ezio Tarantelli e Mario Draghi. Successivamente ha seguito corsi di giornalismo ed è diventato giornalista professionista. Ha lavorato all'Ires Toscana, in particolare all'Osservatorio sul Commercio delle Armi (Os.c.ar.). Dal 1994 al 1999 è stato capo redattore di "Altrafinanza", poi "Altreconomia", la rivista dell'economia solidale. Nel 2000 è stato tra i fondatori di Microfinanza srl e dell'Associazione Microfinanza e Sviluppo, di cui è presidente. Dal 2005 è redattore del quotidiano "L'Adige" di Trento. Sui temi del mercato delle armi e dei mercati illegali, dell'economia internazionale e dello sviluppo, della finanza etica e del microcredito ha tenuto corsi e scritto articoli e pubblicazioni tra cui "Armi e affari. Il commercio delle armi Nord-Sud e il ruolo dell'Italia" (Edizioni Associate, Roma, 1992) e la voce Piramide finanziaria in "Dizionario di microfinanza. Le voci del microcredito" (Carocci editore, Roma, 2013).

A SEGUIRE FILM NEL PIATTO IL PARADISO NEL PIATTO

interpretato dalla **Caffetteria Gelateria Pingù**
"DOUBLE IRISH con DUTCH SANDWICH"
in abbinamento una degustazione curata dall'**azienda Revi**

ORE 22.00

PROCLAMAZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL

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

Il pubblico voterà in sala la migliore fiction e il miglior lungometraggio. La Giuria di Amnesty assegnerà un premio speciale alla migliore opera sui Diritti Umani all'interno del Festival.

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

DOMENICA 29 NOVEMBRE
CINEMA ASTRÀ
DALLE ORE 10.30

PROIEZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL

SCHERMI E LAVAGNE

FILM, CARTONI ANIMATI E DOCUMENTARI PER L'EDUCAZIONE NELLE SCUOLE

LE MATINÉE DEL FESTIVAL DEDICATE AL MONDO DELLA SCUOLA

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

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

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

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

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

OBIETTIVI SPECIFICI

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

ABILITÀ

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

Direzione Artistica Festival Beatrice De Blasi

Ricerca Film

Caterina Cavallarin | Elena Povoli | Beatrice De Blasi

Traduzioni Sottotitoli

Domenico Crispino (Inglese/Spagnolo - Italiano)
Federica Capitani (Inglese/Spagnolo - Italiano)
Greta Barbieri (Inglese/Tedesco/Francese - Italiano)
Kristel Klein (Spagnolo/Francese/Inglese - Italiano)
Lucia Parato (Inglese/Francese - Italiano)
Laura Penasa (Inglese/Tedesco/Rumeno - Italiano)
Matteo Francioni (Inglese/Tedesco - Italiano)
Valentina Caramia (Spagnolo/Inglese - Italiano)
Valeria Crispino (Inglese/Svedese - Italiano)

Traduzioni Sinossi e Kit stampa

Elettra Conci | Lidia Nicola | Paolo Massacci

Post-produzione e adattamento delle versioni italiane

Silvia Fessia
cell. 339.1607075 | silvia.fessia@seiperdue.org | www.seiperdue.org/silvia.html

Ufficio Stampa Federazione Trentina della Cooperazione

Via Segantini, 10 - Trento

Sito Web Matteo Ianes

Schermi & Lavagne le matinée per le scuole:

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

L'immagine del Festival TNSP è ironicamente ispirato al documentario *Sugar Blues*. Si ringrazia il piccolo Gabriele per la collaborazione.

Giuria del Festival

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

Giuria Amnesty International

Riccardo Noury Portavoce Amnesty International Italia
Maria Rosa Mura Ideatrice Gioco degli Specchi. Migranti Cultura Società
Marco Pertile Professore di Diritto internazionale dei conflitti armati, Università di Trento e Graduate Institute di Ginevra
Alessandra Ballerini Avvocata specializzata in diritti umani e immigrazione
Alberto Lavelli Ricercatore FBK e volontario Amnesty
Maria Cadonna Biologa e Volontaria Amnesty
Federica Maggiolini Vicepresidente AIESEC e responsabile progetti Volontariato all'estero
Giacomo Bertollo studente Laurea Magistrale e membro AIESEC Italia
Beatrice De Blasi Direttrice Artistica Festival

Segreteria organizzativa Mandacaru Onlus SCS

Via Prepositura, 32 - 38122 Trento | t. 0461.232791
www.tuttinellostessopiatto.it | t.0461.232791
festival@tuttinellostessopiatto.it

 [Tuttinellostessopiatto Festivalinternazionale](https://www.facebook.com/tuttinellostessopiatto)

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE A TUTTI I VOLONTARI
CHE COLLABORANO AL FESTIVAL

MEDIAPARTNER

 **allreconomia**
www.allreconomia.com

 **valori**
Valori e comunità sociali, qualità della vita e sostenibilità

IN COLLABORAZIONE CON

 **AMNESTY**
INTERNATIONAL

 **Astra**

 **CFSTI TCIC**
Centro Training
per la Promozione
alla Solidarietà
Internazionale
Cooperazione

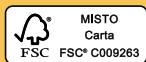
 **yaku**



UN FESTIVAL ATTENTO AL PROPRIO IMPATTO

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

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



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

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

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

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

