

7-26
NOVEMBRE 2017

IX EDIZIONE



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



TUTTI NELLO STESSO PIATTO

IL FESTIVAL DI CINEMA & CIBO
PER IL GUSTO DI SAPERE

TRENTO

CINEMA ASTRA corso Buonarroti, 16

TEATRO SANBÀPOLIS via della Malpensada, 82

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

ROVERETO

AUDITORIUM MELOTTI

corso Angelo Bettini, 43

www.tuttinellostessopiatto.it

**10-12
NOVEMBRE**

**Impact
Journalism**

PARTNER DI PROGRAMMA



CON IL SOSTEGNO E PATROCINIO DI



CON IL CONTRIBUTO DI



PARTNER IMPACT JOURNALISM



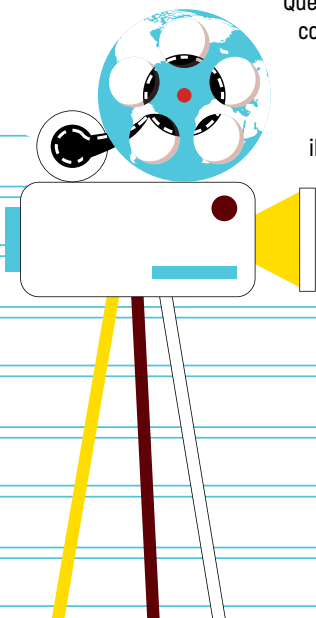
UN FESTIVAL PER IL GUSTO DI SAPERE

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**.
Insieme creiamo #unaltrovivere

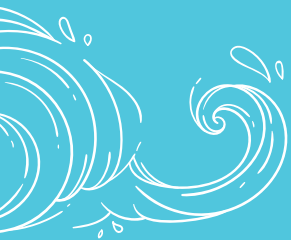


TUTTI NELLO STESSO PIATTO
FESTIVAL INTERNAZIONALE
DI CINEMA CIBO & VIDEODIVERSITÀ

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.



**GIAPPONE, CAMBIAMENTI CLIMATICI,
ORIZZONTI LATINI, CIBO E DIRITTI
UMANI, LE CULTURE DEL CIBO**
sono i focus di **TUTTI NELLO STESSO PIATTO 2017**

FOCUS Giappone

Da sempre in precario equilibrio fra gli estremi, tradizione e contemporaneità, bellezza e dolore, dolcezza e violenza, il Giappone viene spesso definito “l’ultima fermata prima della luna”. La volontà è proprio quella di accorciare le distanze, attraverso una selezione di opere eterogenea, aperta a diversi generi e a diverse tematiche.

FOCUS Cambiamenti climatici

Non è più confinato ad aride conferenze scientifiche o a film catastrofici, il fenomeno del cambiamento climatico sta rapidamente e silenziosamente trasformando il nostro mondo.

Dallo spostamento degli habitat di piante e di animali, alla sempre maggiore frequenza di ondate di caldo, alluvioni e altri eventi naturali estremi, i segni del cambiamento sono ovunque. E si vedono.

Dagli impianti eolici ai parchi fotovoltaici, dalle auto elettriche ai LED: la nuova rivoluzione verde è già cominciata. Cosa può fare ciascuno di noi per ridurre la sua impronta di carbonio? Come bisogna agire a livello collettivo per ridurre le emissioni di gas serra? È possibile un mondo a zero emissioni più sano, più felice e persino più economicamente proficuo per tutti?

FOCUS Orizzonti latini

Una perlustrazione delle cinematografie del Sud America che propone un’ampia indagine e offre uno sguardo grazie a una selezione delle migliori produzioni dell’ultimo biennio. *Orizzonti Latini* sarà una vera e propria lente di ingrandimento sulla società latinoamericana nonché sulla cultura di un continente che sta vivendo una stagione di straordinario fermento culturale ma anche di grandi sconvolgimenti politici.

FOCUS Cibo e diritti umani

Nuovi stimoli e riflessioni verranno lanciati sui temi dei diritti negati e quelli (ri)conquistati, dei doveri e delle responsabilità collettive, dei soprusi e delle battaglie per eliminarli, del benessere e della felicità, del diritto alla cultura.

Film e documentari che sono testimonianze, storie di denuncia e di speranza. **Per non distogliere mai più lo sguardo.**

FOCUS Le culture del cibo

«Non c’è amore più sincero di quello per il cibo» recita un famoso aforisma di George Bernard Shaw. Ogni cultura ha una propria tradizione gastronomica e ciascuna ha sviluppato autonomamente il proprio gusto riguardo a cibo e bevande e a ciò che, molto spesso in base alla reperibilità, viene considerato una vera prelibatezza.

Per molti popoli alcuni cibi sono tabù, altri sono banditi dalle usanze religiose, altri ancora sono stati vietati a seguito di norme igieniche, che si sono rafforzate negli anni.

Ma ci sono molti alimenti che vengono giudicati “immangiabili” o disgustosi solo perché non si è abituati a mangiarli. Quali siano lo scopriremo attraverso un giro intorno al mondo con i documentari del Festival.

ROVERETO

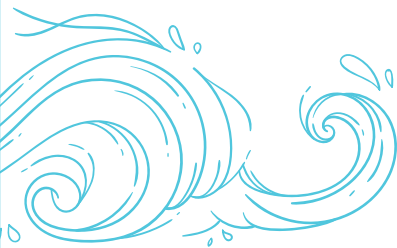
AUDITORIUM MELOTTI
corso Angelo Bettini, 43

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 **2017** **autunno**



TRENTO

CINEMA ASTRA corso Buonarroti, 16

TEATRO SANBÀPOLIS via della Malpensada, 82

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

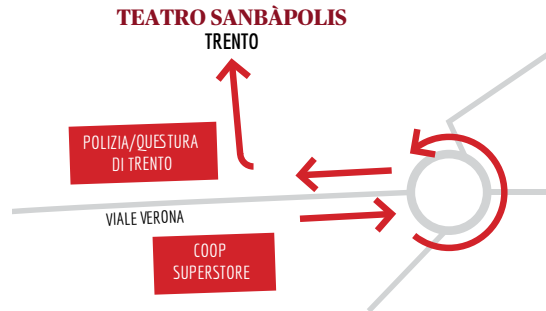
TEATRO SOCIALE via Oss Mazzurana, 19

Teatro Sanbàpolis

Per arrivare al Teatro Sanbàpolis si imbocca 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.



10-12
NOVEMBRE

Impact Journalism

Come si costruisce un'inchiesta giornalistica che influenzi la politica e promuova soluzioni per un mondo sostenibile.

PARTNER



Internazionale



SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL PRIMO CORSO DI **IMPACT JOURNALISM!**
UN NUOVO PROGETTO CHE CONIUGA GIORNALISMO E ADVOCACY.

Se hai la passione per il giornalismo di inchiesta e vuoi produrre cambiamento sociale, invia la tua candidatura per partecipare al workshop di giornalismo e advocacy sulle filiere alimentari a cura di **STEFANO LIBERTI** e **FABIO CICONTE**

**Il corso si terrà a Trento
da venerdì 10 a domenica 12 novembre 2017**

Organizzato dal Festival **TUTTI NELLO STESSO PIATTO**
in collaborazione con il settimanale *Internazionale*,
Non Profit Network - CSV Trentino e Terra! onlus

**DOPO IL WORKSHOP, OGNUNO DEI 15 PARTECIPANTI
DOVRÀ PROPORRE UN'INCHIESTA SUL CAMPO.**

**La proposta migliore riceverà una borsa di 1.000 euro
per condurre l'inchiesta**, che sarà supervisionata dai due curatori del corso
e pubblicata sul **sito web di *Internazionale***.

Quota di iscrizione:

120 euro, comprensivi del corso e del pranzo del sabato.

Numero massimo di partecipanti: 15

Per informazioni e iscrizioni:

impact.journalism@tuttinellostessopiatto.it

tel. 0461.232791 o 346.0004418

MARTEDI
7 NOVEMBRE
TRENTO • TEATRO SOCIALE

ore 19.30

INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

EVENTO D'APERTURA
PROIEZIONE FICTION

COMBOIO DE SAL E AÇUCAR / THE TRAIN OF SALT AND SUGAR

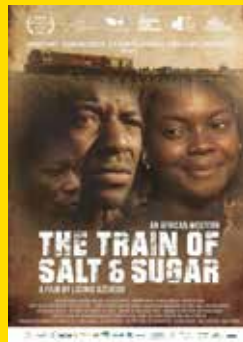
Regia: **Licínio Azevedo**

Paesi: **Portogallo / Mozambico / Francia**
/ Sudafrica / Brasile

Musiche: **Joni Schwalbach**

Anno: **2016** • Durata: **93'** • Colore • v. o. sott. **italiano**

*Tratto dall'omonimo romanzo del regista,
il nuovo film del veterano del cinema africano
Licínio Azevedo è un African Western ad alta
tensione sull'amore ai tempi della guerra.*



Nel 1989 il Mozambico è un paese distrutto dalla guerra di destabilizzazione. Il treno che collega Nampula al Malawi è l'unica speranza per coloro che sono disposti a rischiare la vita pur di barattare qualche sacco di sale con lo zucchero. Un treno, senza orario preciso, scortato da militari. La ferrovia è continuamente sotto attacco e i sabotaggi non si contano. I nemici sono ovunque: le mine, le imboscate, i sabotatori e la gente stessa. «Il rumore degli spari non vi ucciderà, la paura sì», è con questa frase che il capitano si presenterà ai passeggeri e al gruppo sottoposto al suo comando e questo rimarrà il fil rouge di una pellicola che corre, scorre e conquista sin dal primo fotogramma.

IN PARTENARIATO CON



CCI ICC
Centro International
per la Cooperazione
Internazionale Cooperation
Centre

IN COLLABORAZIONE CON



Consorzio Associazioni
con il Mozambico



A Roma 25 anni fa veniva firmata la pace per il Mozambico, Paese dell'Africa meridionale, il cui popolo aveva subito 16 anni di guerra devastante con più di un milione di morti ed ereditato un territorio a pezzi. Era il Paese più povero del mondo.

Prima della proiezione, dopo il saluto dell'Ambasciatore del Mozambico in Italia, **Maria Manuela Lucas**, faremo un breve excursus dai tempi degli accordi di pace fino al Mozambico di oggi, dialogando con **Pietro Veronese**, giornalista di *Repubblica* e grande esperto di Africa, e con **Mario Raffaelli**, uno degli attori degli accordi di pace, presidente del Centro per la Cooperazione Internazionale di Trento. Al termine della proiezione, sarà possibile dialogare con i relatori rispetto alle sfide odierne del paese africano che dopo anni di stabilità e di graduale crescita, ha vissuto una nuova dolorosa battuta d'arresto a segnare che la pace non è mai acquisita per sempre e va continuamente alimentata.

In chiusura **DULCIS IN FUNDO PER LA PACE**
a cura degli studenti dell'Istituto Alberghiero
di Levico e Rovereto



Maria Manuela Lucas, Ambasciatore del Mozambico in Italia, Malta e Grecia. Già direttrice dell'unità cooperazione con l'Unione Europea presso il Ministero Affari Esteri del Mozambico e già ambasciatore del Mozambico in Belgio, Olanda, Lussemburgo.



Pietro Veronese (Roma 1952) è un giornalista e uno scrittore. Per trent'anni ha lavorato a *Repubblica*, in particolare come inviato speciale, occupandosi soprattutto di Africa a sud del Sahara, dove ha viaggiato a lungo ed estensivamente. Da quindici anni tiene un insegnamento di giornalismo alla Sapienza-Università di Roma. Collabora con alcune ong impegnate in Africa. È vicepresidente dell'associazione Ibuka-Memoria e Giustizia, dedicata alla memoria del genocidio del Ruanda.



Mario Raffaelli (Trento 1946) è stato membro del Parlamento italiano dal 1979 al 1994 e sottosegretario agli Affari Esteri dal 1983 al 1989. Coordinatore dei Mediatori nel processo di pace in Mozambico, osservatore nel processo di pace in Nicaragua e Presidente della Conferenza di pace per il Nagorno-Karabakh negli anni '90. Inviato Speciale italiano per la Somalia dal 2003 al 2009; da giugno a dicembre 2016 incaricato dall'Alto Commissario Federica Mogherini a guidare, per conto dell'Unione Europea, il team di mediazione a seguito delle tensioni sorte dopo le ultime elezioni del Mozambico. È presidente di AMREF Italia e del Centro per la Cooperazione Internazionale di Trento.

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ore 19.00*
JULULU

Regia: **Michele Cinque**

Anno: **2017** • Paese: **Italia**

Tipologia: **documentario** • Genere: **musicale/sociale**

Durata: **15' 14"**



Jululu è un viaggio musicale in un angolo di Africa nel sud Italia, nelle vaste piane coltivate a pomodoro nella provincia di Foggia. Badara Seck, musicista griot senegalese, come una guida sciamanica, attraversa questi luoghi alla ricerca di Jululu, l'anima collettiva africana, fino ad arrivare in uno dei ghetti dove si riversano i lavoratori agricoli immigrati per la stagione della raccolta. Yvan Sagnet, importante esponente delle rivolte dei braccianti in Italia, è la voce del film e attraverso i suoi pensieri la critica sociale dal ghetto si estende fino all'intero sistema economico che determina le condizioni di una nuova schiavitù.

Al termine della proiezione intervengono
Yvan Sagnet e **Alessandro Franceschini**
intervistati da **Augusto Goio**, giornalista



Yvan Sagnet, dopo aver lavorato per 4 anni alla denuncia delle condizioni disumane di vita e di lavoro dei lavoratori delle campagne, stranieri e italiani, con la CGIL FLAI, e aver scritto due libri ("Ama il tuo sogno" e "Ghetto Italia"), Yvan Sagnet è diventato Presidente dell'Associazione NO CAP che mira a passare dalla protesta alla proposta, facendo prevalere sulla denuncia la promozione delle realtà imprenditoriali virtuose che applicano un modello economico e produttivo nuovo, a illegalità, rifiuti e emissioni zero, certificate attraverso una matrice multicriteri applicata alle imprese agricole e non dagli esperti della rete NO CAP.



Alessandro Franceschini lavora da oltre vent'anni anni nel commercio equo e solidale. Dal 2002 al 2010 è stato il presidente di Pace e Sviluppo di Treviso. Dal 2008 al 2011 è stato vicepresidente della Cooperativa Altreconomia. Coordina la Fiera 4Passi di Treviso. Nel 2010 è stato eletto presidente di AGICES, oggi Equo Garantito, l'organizzazione di categoria nazionale del Commercio Equo, ed è rimasto in carica fino ad aprile 2016. Dal 2016 è vicepresidente di Altromercato, la più grande organizzazione italiana di Commercio Equo e Solidale e tra le prime al mondo.



Augusto Goio, giornalista professionista, è redattore del settimanale *Vita Trentina*. È direttore responsabile di *Unimonda*, testata giornalistica online che informa sui temi della pace, dello sviluppo umano sostenibile, dei diritti umani e dell'ambiente. È consigliere nazionale dell'Ordine dei giornalisti, rieletto nella regione Trentino-Alto Adige/Südtirol per il triennio 2017-2020.

ore 20.00*

AN INCONVENIENT SEQUEL: TRUTH TO POWER / UNA SCOMODA VERITÀ 2

Regia: **Bonni Cohen, Jon Shenk**

Anno: **2017** • Paese: **Stati Uniti**

Lingua: **originale** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **100'**



Dieci anni dopo *Una scomoda verità*, il film che ha portato all'attenzione mondiale il problema della crisi climatica, è arrivato l'emozionante e avvincente seguito, che mostra quanto siamo vicini a una vera e propria rivoluzione dei sistemi energetici in uso.

Una scomoda verità 2 è un documentario che fotografa senza veli i segni del peggioramento della crisi climatica, mostrandone le conseguenze

a 360 gradi, dai processi di desertificazione e inaridimento che hanno generato le prime migrazioni climatiche di massa, allo scioglimento dei ghiacciai, all'intensificarsi dei tifoni e degli uragani, cause di migliaia di vittime soprattutto nell'Est Asiatico.

L'ex vice presidente degli Stati Uniti Al Gore continua a viaggiare per il mondo allo scopo di formare una schiera di esperti della questione climatica e influenzare le politiche energetiche internazionali. Lo sguardo della camera lo segue dietro le quinte – in momenti sia pubblici che privati, importanti e talvolta divertenti – mentre porta avanti un'idea chiara e potente: sebbene la posta in gioco non sia mai stata così alta, i pericoli

che derivano dal cambiamento climatico possono essere ridimensionati grazie alla passione e all'impegno di tutti.

Al termine della proiezione interverrà

Annapaola Rizzoli di FEM

intervistata da **Maddalena di Tolla**, giornalista



Annapaola Rizzoli, dottore in Ricerca in "Patologia comparata degli animali domestici e selvatici" nell'ambito del VII ciclo. Dal 2016 dirige il Centro Ricerca e Innovazione della Fondazione Edmund Mach promuovendo il concetto target di One Health, la combinazione di ricerca di base di frontiera con il trasferimento tecnologico, lo sviluppo sostenibile delle produzioni agro-alimentari. I suoi interessi scientifici e l'esperienza maturata riguardano soprattutto lo studio delle conseguenze dei cambiamenti climatici e di uso del territorio a scala regionale e sovvraregionale, con particolare riferimento agli impatti sulla salute, sulla sicurezza alimentare, sulla biodiversità, sulle produzioni agro-alimentari e delle relative strategie di adattamento che includano la sostenibilità degli interventi in un'ottica di One Health.



Maddalena Di Tolla Deflorian, giornalista e interprete ambientale per parchi naturali e agenzie territoriali, per anni è stata attivista nel movimento ambientalista e per i diritti animali. Da anni è impegnata nell'approfondire e divulgare le questioni ambientali e di sviluppo territoriale, faunistiche, ecologiche, dei diritti umani, delle filiere alimentari, del commercio equo e solidale su scala alpina e globale. Coautrice con Daniele Lira del libro di ricostruzione giornalistica e fotografica "Fango" (Montura Editing) e del format radiofonico per la Rai di Trento "La vita meravigliosa".

* **Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro per ciascuno dei due film in programma. Scontato a 8 euro se si acquista l'ingresso ad entrambi i film della serata. 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 9 NOVEMBRE
presso IRIFOR DEL TRENTO ONLUS

Via della Malvasia, 15

ore 19.30-20.30

DEGUSTAZIONE AL BUIO

La degustazione al buio è un'occasione per un aperitivo insolito, in cui utilizzando gli altri sensi i partecipanti potranno mettersi alla prova sorseggiando qualche bevanda accompagnata da alcuni prodotti di commercio equo e di economia solidale trentina. I camerieri ciechi e ipovedenti e alcuni esperti enogastronomici guideranno il pubblico alla scoperta delle qualità stesse dei prodotti, in una riflessione collettiva sulla disabilità visiva.

L'idea di queste esperienze è quella di comprendere come la disabilità visiva costituisca sì un limite oggettivo, ma comprenda in sé anche risorse e potenzialità che permettono a ciechi e ipovedenti di condurre vite piene e soddisfacenti. Il buio inoltre mette alla prova e obbliga a un approccio diverso e più attento ai prodotti della tavola, permettendo di valorizzarne le qualità usando olfatto e gusto. **COSTO DI PARTECIPAZIONE € 10,00 A PERSONA.**

Per partecipare a questi eventi è obbligatoria la prenotazione (i posti sono limitati), chiamando lo **0461.1959595**, con la possibilità di segnalare eventuali allergie o particolari esigenze alimentari.



IN COLLABORAZIONE CON



GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE
CINEMA ASTR

ore 21.00*

MY NAME IS ADIL

Regia: **Adil Azzab, Andrea Pellizzer, Magda Rezene**
 Musiche originali: **Rolando Marchesini** • Voci e testi: **Alessandra Ravizza**
 Suono in presa diretta: **Rolando Marchesini**
 Aiuto regia in Marocco: **Mohamed Atiq** • Color Correction: **Gabriele Cipolla**
 Anno: **2016** • Paesi: **Italia, Marocco** • Nazionalità: **Italiana**
 Lingua: **arabo** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **74'**



Girato tra la campagna marocchina e Milano, il film racconta la storia vera di Adil, un bambino che vive nella campagna del Marocco con la madre, i fratelli e il nonno capo-famiglia. È un mondo povero, dove fin da piccoli si lavora per ore nei pascoli, gli adulti possono essere rudi e studiare è un privilegio per pochi. Adil sa che restare in Marocco significa avere un destino segnato, quello dei giovani pastori invecchiati precocemente che vede intorno a sé. Stanco delle angherie dello zio e del ristretto orizzonte che si vede davanti, il ragazzino a 13 anni decide di raggiungere il padre, El Mati, emigrato da anni in Italia per lavorare

e mantenere la famiglia. Andarsene, però, è anche una frattura, una separazione dolorosa dalla propria storia, dai propri affetti e dalla comunità.

Il film accompagna lo spettatore nel percorso del protagonista adolescente alla scoperta di un nuovo mondo: l'Italia non è il paese delle città favolose e della ricchezza facile sognata nell'infanzia, ma offre ad Adil la possibilità di studiare, vivere nuove esperienze e costruire nuovi legami.

Il cerchio si chiude quando Adil, ormai adulto, dopo dieci anni di assenza dal Marocco, ritorna nel suo paese, alla riscoperta delle proprie radici: il viaggio lo aiuta a intrecciare i fili della sua storia e della sua identità, perché "solo se conosci da dove vieni, puoi sapere chi sei".



Al termine presentazione del libro
**"Come un sasso o come un fiore
 - storie di rifugiati e progetti di vita"**

intervengono **Katia Raguzzoni** e **Francesco Terreri**,
 Microfinanza

EVENTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON



**micro
finanza
.it**

* **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.

VENERDÌ 10 NOVEMBRE AUDITORIUM MELOTTI

ore 19.00 **ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

SUSTAINABLE / IL FUTURO DEL CIBO IN AMERICA

**Il futuro del nostro sistema alimentare
 determina il futuro dell'umanità**

Regia: **Matt Wechsler**

Anno: **2016**

Lingua: **inglese** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **92'**



Un'indagine vitale sull'insostenibilità economica e ambientale del sistema alimentare americano, dalle problematiche in agricoltura intensiva - la perdita del suolo, l'esaurimento delle falde acquifere, il cambiamento climatico e l'uso di pesticidi - fino alla comunità di leader che sono determinati a risolvere il problema.

Agricoltori, esperti e chef si confrontano sulla storia che ha portato al movimento USA per il cibo sostenibile e sugli sviluppi futuri.

Sustainable è un film sulla terra, le persone che la lavorano e su cosa occorre fare per preservarla per le generazioni future.

RETROSPETTIVA DEDICATA A SEMIH KAPLANOĞLU

Tutti Nello Stesso Piatto presenta in anteprima italiana la fiction GRAIN e dedica una retrospettiva al regista turco Semih Kaplanoğlu con la proiezione della Trilogia di YUSUF, tre film dagli emblematici titoli di *Yumurta (Uovo)*, *Süt (Latte)* e *Bal (Miele)*. Concepiti fin dal 2007 come opera unitaria, in realtà ogni film vive anche in maniera autonoma, sebbene i richiami dall'uno all'altro siano continui con episodi che evocano il Kieślowski dei Dieci Comandamenti. Alla base della Trilogia ci sono momenti diversi della vita del "personaggio" Yusuf: nonostante il percorso sia a ritroso, dalla maturità all'infanzia, tutti i film si svolgono nel nostro presente.

ore 20.45*

BAL/HONEY/MIELE

Regia: **Semih Kaplanoğlu**

Anno: **2010** • Paesi: **Turchia, Germania** • Genere: **drammatico**

Lingua: **turco** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **104'**

Orso d'Oro del miglior film al 60mo Festival di Berlino (2010)



Yusuf, 6 anni, ha appena iniziato a frequentare la scuola elementare dove sta imparando a leggere e scrivere. Suo padre, Yakup, è un apicoltore. Per lavoro se ne va nelle profondità del bosco come raccoglitore di miele e appende i suoi alveari fatti a mano sui rami più alti degli alberi della foresta. La foresta è un luogo di profondo mistero per

Semih Kaplanoğlu (Turchia, 1963). A livello Internazionale è uno dei più acclamati sceneggiatori-registi-produttori del cinema turco contemporaneo.

I suoi primi film *Away From Home* (2001) e *Angel's Fall* (2005) sono stati proiettati in festival internazionali in tutto il mondo, ma con il suo terzo lungometraggio *Egg* (2007) Kaplanoğlu ha ottenuto il riconoscimento internazionale con il premio nella Quinzaine des Réalisateurs.

Nel 2008 *Milk* fu premiato al Festival del Cinema di Venezia e con il FIPRESCI a Istanbul. *Miele* (2013), la terza parte della trilogia di Yusuf, ha vinto l'Orso d'Oro a Berlino nel 2010. *Grain* (2017) il suo sesto lungometraggio, è stato premiato al Festival di Sarajevo.

Yusuf che spesso con piacere accompagna il padre. Una mattina Yusuf racconta al padre un sogno che aveva fatto la sera prima. Yakup lo azzeccava subito dicendogli di non raccontare agli altri i suoi sogni. Lo stesso giorno, Yusuf è invitato a leggere un testo di fronte alla classe, improvvisamente inizia a balbettare e viene deriso da tutto il resto della classe. Le cose si complicano quando le api spariscono improvvisamente, mettendo in difficoltà la famiglia. Yakup decide così di partire per un viaggio verso le montagne più lontane. Ma non appena lascia la casa, Yusuf smette di parlare. Sua madre, Zehra, che lavora in una piantagione di tè, soffre molto per questa situazione. I giorni passano e Yakup ancora non fa ritorno verso casa, madre e figlio iniziano a preoccuparsi. Yusuf si fa coraggio e parte per le montagne alla ricerca del padre. Il suo è un viaggio verso l'ignoto. Il sogno di Yusuf si sta trasformando in realtà?

* **Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, GRATUITO per gli studenti di scuole superiori e per gli studenti universitari possessori della carta dell'Opera Universitaria. Non occorre prenotazione.**

SABATO 11 NOVEMBRE

MUSE

ore 20.00

EAT: THE STORY OF FOOD

I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODI

Siamo quello che mangiamo!

Dai nostri antenati, abituati a cucinare per la prima volta la carne direttamente sul fuoco, fino ai laboratori tecnologici impegnati nello studio del "crunch" perfetto per le chips, passando per chef illustri ed esperti del settore, tutto per esplorare come l'appetito dell'uomo ha modellato il nostro pianeta.

*Tra i personaggi presenti spiccano alcuni talenti noti come **Graham Elliot** (Masterchef USA) e **Nigella Lawson** (Nigella Bites).*

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
 NATIONAL
GEOGRAPHIC

EPISODIO 1 CARNE: APPETITO PREISTORICO

Doppiato in italiano • Durata: 30'



Siamo quello che mangiamo! Esploriamo come l'appetito dell'uomo ha modellato il nostro pianeta. L'insaziabile voglia di cibo dell'uomo ci ha trasformati in killer, pronti ad uccidere per avere un po' di carne. Questo cambiamento ha modificato per sempre la catena alimentare.

Al termine "Aperitivo Cavernicolo"
a cura di Cooperativa Samuele



ore 20.30 ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

TOMORROW'S POWER

Il potere del domani: la speranza in tempi di crisi

Regia: Amy Miller • Anno: 2016

Paesi: Gaza, Germania, Colombia • Genere: drammatico

Lingua: originale • Sottotitoli: italiano e inglese • Durata: 87'



Il potere del domani: la speranza in tempi di crisi segue le storie di comunità e movimenti che sfidano con forza le strutture di potere attuali, aprendo possibilità per un futuro di giustizia sociale e climatica.

Il film ci porta in giro per il mondo partendo dalla Colombia, un paese devastato dalla guerra e ricco di petrolio, dove le persone hanno costruito un processo di pace a partire dal basso, passando per la Germania, dove gli attivisti stanno spingendo il paese ad abbandonare completamente l'estrazione di combustibili fossili e completare la sua transizione verso l'energia rinnovabile. E infine la storia di EmpowerGAZA, nella città di Gaza, dove il problema dei blackout di energia dovuto all'assedio lungo 11 anni è affrontato dai professionisti della sanità attraverso l'energia solare, in modo da riuscire a fornire cure mediche essenziali negli ospedali.



DOMENICA 12 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ore 10.30

EAT: THE STORY OF FOOD I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODI

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
NATIONAL
GEOGRAPHIC

EPISODIO 2 LA CULTURA DEI CEREALI

Doppiato in italiano • Durata: 30'



I cereali, e la scoperta su come coltivarli e cucinarli, diedero il via all'affermarsi dell'agricoltura che mise fine all'epoca del cacciatore-raccoglitore e portò alla nascita dei gruppi familiari stanziali da cui si svilupparono le prime civiltà. Oggigiorno l'uomo dà i cereali per scontati, comportamento che potrebbe rivelarsi assai miope.

Pane, birra, pizza, noodles e riso fanno girare il mondo e tutte le civiltà posseggono variazioni su tradizioni culinarie comuni.

ore 11.00*

FINCHÉ C'È PROSECCO C'È SPERANZA

Regia: Antonio Padovan

Con: Giuseppe Battiston, Rade Serbedzija, Silvia D'Amico, Liz Solari, Gisella Burinato, Roberto Citran, Paolo Cioni, Diego Pagotto

Anno: 2017 • Paese: Italia • Genere: giallo • Durata: 100'

Campagna veneta, colline del Prosecco. Una serie di omicidi e, unico indiziato, un morto: il conte Desiderio Ancillotto, grande vignaiolo che

pare essersi tolto la vita inscenando un improvviso e teatrale suicidio. Un caso apparentemente impossibile per il neo-ispettore Stucky, metà persiano e metà veneziano: appena promosso, impacciato ma pieno di talento, per risolvere il caso deve fare i conti con le proprie paure e un passato ingombrante. Sullo sfondo, tra i filari, una battaglia per la difesa del territorio e delle bollicine che anima bottai, osti, confraternite di saggi bevitori: Stucky intuisce presto che la soluzione dei delitti passa attraverso il modo di vedere la vita, e la vite, del conte Ancillotto. E che nella sua cantina, tra vetro e sughero, alcol e lieviti addormentati, si agita un mondo che non vuole scomparire ma, al contrario, rivendica un futuro.



ORE 12.30 FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria
al 346.0004418

FINCHÉ C'È PANETTONE C'È SPERANZA

Un connubio di lieviti naturali del grano e dell'uva per un panettone fuori dagli schermi

A cura di Panificio Moderno

* Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione. Per prenotare Mandacarù Onlus allo 0461.232791 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

MARTEDÌ 14 NOVEMBRE

presso IRIFOR DEL TRENINO ONLUS

Via della Malvasia, 15

ore 19.30-21.30

CENA AL BUIO

La cena al buio è un'esperienza in cui i partecipanti vengono guidati nell'oscurità da camerieri ciechi e ipovedenti per un'esperienza enogastronomica a quattro sensi, durante la quale è possibile conoscere la disabilità visiva, confrontandosi direttamente con i camerieri, e al contempo riscoprire il potere degli altri sensi, spesso messi in secondo piano dalla vista.

Il menù, realizzato con prodotti di commercio equo e di economia solidale trentina, sarà interamente a sorpresa e comprenderà: antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, acqua, vino e caffè al prezzo di soli € 35,00 a persona.

COSTO DI PARTECIPAZIONE € 35,00 A PERSONA.

Per partecipare a questi eventi **è obbligatoria la prenotazione** (i posti sono limitati), chiamando lo **0461.1959595**, con la possibilità di segnalare eventuali allergie o particolari esigenze alimentari.



IN COLLABORAZIONE CON

altro@mercato

MERCOLEDÌ 15 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 19.00 **ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

A FILM ABOUT COFFEE

Regia: **Brandon Loper**

Anno: **2015** • Musiche: **Brian Hall** • Genere: **documentario**

Lingua: **spagnolo, francese, italiano, giapponese, tedesco, inglese**

Sottotitoli: **italiano** • Durata: **67'**

A Film About Coffee è una lettera d'amore e una riflessione sugli "Specialty Coffee", che esamina cosa richiede e cosa significhi che un caffè sia definito "caffè speciale".

Il termine "Specialty Coffee" si riferisce a dei chicchi di caffè verde di altissima qualità, tostati in modo da sviluppare al meglio tutto il loro potenziale aromatico da tostatori professionisti nel rispetto di standard ben definiti.

Il documentario conduce gli spettatori in un viaggio in tutto il mondo, dalle fattorie in Honduras e Rwanda ai caffè di Tokyo, Portland, Seattle, San Francisco e New York.

Attraverso le testimonianze di agricoltori e baristi, il film offre una panoramica di tutti gli elementi - i processi di lavorazione, le preferenze dei consumatori e le modalità di preparazione; vecchie e nuove tradizioni - che concorrono a creare la tazza perfetta.

Un film che colma vuoti geografici e di conoscenza, evocando e regalando sapori e piaceri.



RETROSPETTIVA DEDICATA A SEMIH KAPLANOĞLU

ore 20.30*
SUT/LATTE

Selezionato al Festival di Venezia 2008

Regia: Semih Kaplanoglu

Anno: 2017 • Paese: Turchia, Francia, Germania • Genere: drammatico

Lingua: turco • Sottotitoli: italiano • Durata: 102'



"Non vediamo il mondo solo con i nostri occhi, ma anche con i nostri sogni. Non possiamo limitare le risposte alle nostre domande esistenziali nei confini del mondo fisico che vediamo"

Il poco più che diciottenne Yusuf e la giovane madre Fatma vivono del latte che mungono dalle loro vacche. Ma la città dove vivono sta affrontando un rapido sviluppo industriale, rendendo obsoleti ed economicamente improduttivi i sistemi tradizionali come quelli da loro adottati.

Quando Fatma s'innamora del capostazione locale e inizia una relazione clandestina con lui, sembra cambiare e rifiorire. Yusuf scopre la cosa, ma prima di poter intervenire deve partire per recarsi alla visita di leva in una grande città: lì verrà giudicato idoneo al servizio militare.

Figlio di una cultura prevalentemente maschilista e patriarcale Yusuf dovrà far fronte in qualche modo allo smacco subito dai militari e prendere una posizione nei confronti della relazione segreta di sua madre.

* 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 16 NOVEMBRE
MUSE

ore 19.00 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

WHAT'S WITH WHEAT



Regia: Justin Brown

Lingua: originale • Sottotitoli: Italiano • Durata: 78'

What's With Wheat attraverso la testimonianza di 15 esperti noti a livello internazionale fa luce su quello che sta accadendo nella produzione del grano con metodi di agricoltura industriale e indaga l'epidemia in aumento di intolleranza al glutine.

ore 20.30 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

THE GATEWAY BUG

Regia: Johanna B Kelly

Anno: 2016 • Musiche: Dash Hammerstein, J.T. Norton

Lingua: inglese • Sottotitoli: italiano • Durata: 83'



Oltre 2 miliardi di persone sulla terra si nutrono di insetti, ricchi di proteine.

The Gateway Bug esplora come le abitudini alimentari quotidiane cambiando possano nutrire l'umanità in un'epoca incerta, un pasto alla volta.

GIOVEDÌ 16 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ore 21.00 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

SOTTO IL CIELO DEL MESSICO

**IL MESSICO VISTO ATTRAVERSO LALENTE
DI ADRIANA ZEBBRAUSKAS, FOTOGRAFA BRASILIANA**

con **Adriana Zehbrauskas, Rosy Santella,**
photo editor di **Internazionale**
e **Martina Madella**, responsabile cooperazione internazionale
di Altromercato



In *Family Matters* Adriana Zehbrauskas ha ritratto le famiglie dei quarantatré studenti scomparsi a Iguala, dove protestavano contro la corruzione nel paese e i legami tra politici locali e criminalità organizzata. Ha documentato la guerra contro il traffico di droga a Sinaloa, la violenza e la vita quotidiana a Ciudad Juárez, le storie dei migranti dell'America centrale in Chiapas, la "fine del mondo" in Yucatan, i mormoni a Chihuahua, una serie di storie incredibili sulla fede e la religione in Messico e in Brasile.

Sotto il cielo del Messico è un racconto a tre voci scandito dalla proiezione di fotografie tratte dagli straordinari reportages di Adriana Zehbrauskas, per capire la realtà del Messico, la vita quotidiana di comunità spesso sottorappresentate e attraverso il racconto di Martina Madella scoprire le mille sfide del commercio equo e solidale dei cafeicoltori di Uciri - Messico.



Rosy Santella, è photo editor del sito del settimanale *Internazionale* dal 2010, di cui per la testata on line si occupa di attualità e cultura attraverso articoli di news, approfondimento e reportage commissionati o tradotti dai maggiori giornali stranieri tra cui il *New York Times*, il *Guardian* e *Le Monde*. Come photo editor lavora nel campo del fotogiornalismo in collaborazione con le maggiori agenzie di stampa italiane e internazionali e con fotografi freelance che raccontano storie

da tutto il mondo. Inoltre si occupa della sezione del sito legata alle mostre, dedicata alla promozione di progetti di fotografia concettuale e artistica; scrive inoltre sul blog di fotografia del sito. Tiene corsi di formazione per l'educazione all'immagine e cura mostre e libri con fotografi italiani e stranieri.



Martina Madella, dopo aver conseguito una laurea in Lingue e Letterature Straniere presso l'Università degli Studi di Verona e un'esperienza pluriennale all'estero in aziende multinazionali statunitensi, ha deciso di dedicare la sua professionalità al Commercio Equo e Solidale. Dopo undici anni in Altrmercato, dice Martina «Ho ancora la fortuna di poter mantenere vivo l'aspetto per me fondamentale del mio lavoro: le relazioni dirette e i viaggi presso i produttori partner di Altrmercato».

Attualmente è buyer del caffè e del cacao per Altrmercato e coordina l'Area Cooperazione Internazionale formata da un team di sei persone, che sono al cuore del collegamento tra Altrmercato e i produttori di commercio equo di Asia, Africa e America Latina così come dei produttori italiani di Solidale Italiano.



Adriana Zehbrauska, è una fotografa documentarista di origine brasiliana che vive a Città del Messico. Il suo lavoro è in gran parte focalizzato su temi legati alla religione, alla migrazione e alla violenza connessa al commercio della droga in Messico e in America Centrale.



Si dedica allo sviluppo di progetti personali, pubblica regolarmente sul *New York Times*, e tra i suoi committenti ci sono UNICEF, BuzzFeed News e Folha de S. Paulo.

Il suo lavoro è stato raccontato nel documentario "Beyond Assignment", ha ricevuto numerosi premi a livello internazionale tra cui il Getty Images Instagram Grant per il suo lavoro di documentazione delle comunità sottorappresentate in Messico.

Insegna Fotografia al Foundry Photojournalism Workshop alla World Press Photo Foundation, all'International Center of Photography e al FNPI (Fundación Gabriel García Márquez Para El Nuevo Periodismo Iberoamericano).

Le sue ultime conferenze includono "America Latina: storie che producono un cambiamento" per la Alexia's Foundation (Miami, 2017); "Giornalismo in Trasformazione" per Premio e Festival Gabo de Periodismo (Medellin, Colombia 2016); "Donne nel Giornalismo" a El Foro Cap's (San Salvador, El Salvador, 2016).

Il suo progetto "Family Matters" è stato esposto a The Fence at Photoville (NY, 2017); Teachers College at Columbia University (NY, 2017); The Half King (NY, 2016), Galeria Malafama (Mexico City, 2016) and Centro Cultural Metropolitano (Quito, Ecuador, 2016).

www.azpix.com.br -  [adrianazehbrauskas](https://www.instagram.com/adrianazehbrauskas) -  [AZehbrauskas](https://twitter.com/AZehbrauskas)

SABATO 18 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 18.30

EAT: THE STORY OF FOOD

I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODI

EPISODIO 3 HOOKED ON SEAFOOD

- PESCA SOSTENIBILE

Doppiato in: **italiano** • Durata: 30'

Ricchi in proteine e omega-3, i prodotti ittici hanno salvato l'umanità dal suo primo pericolo di estinzione, hanno guidato le orde vichinghe, sovvenzionato la rivoluzione americana e dato speranza agli alleati durante le guerre mondiali e sempre di più ricaricano il nostro cervello e i nostri muscoli.

Il mercato del pesce come quello del merluzzo e del tonno hanno definito intere ere, ma pratiche insostenibili ci stanno costringendo a ridefinire i nostri obiettivi commerciali di sfruttamento dell'oceano. La domanda di prodotto necessita un cambiamento di modelli di consumo. Dobbiamo iniziare a cercare nuovi metodi di pesca e consumo anziché alimentare una domanda insostenibile per specifiche specie di pesce.

Nuove tecniche di allevamento 3-D di cozze, ostriche e alghe non solo possono fornirci sostentamento ma possono lenire i danni del sovrasfruttamento dell'oceano.

Alghe! Ecco cosa c'è per cena.

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
 **NATIONAL GEOGRAPHIC**

ore 19.00 **ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

ALTIMIR

Regia: **Kay Hannahan**Musica: **Yale Women's Slavic Chorus**Lingua: **bulgaro** • Sottotitoli: **inglese e italiano** • Durata: **18' 11"**

Dopo il crollo del regime comunista nel 1989, la Bulgaria ha sperimentato il calo di popolazione più estremo al mondo.

Basse percentuali di natalità, tassi di mortalità elevati e due grandi ondate di emigrazione hanno spinto molti villaggi sull'orlo dell'estinzione.

Altimir esplora la vita in uno dei villaggi in abbandono della Bulgaria, ossessionato dalle promesse del comunismo e del capitalismo.

Yordan Dimitrov è la nostra guida per conoscere quel che rimane in vita.



ore 19.30 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**
CHI SEMINA RACCOGLIE



Regia: **Franca Roiatti e Alice Barrese**
 Anno: 2016 • Durata: 32'

“Cosa c'è dento il pane che mettiamo in tavola ogni giorno? Da dove arriva la farina? Come viene coltivato il grano?” Nel 2006 i Gruppi di acquisto solidale (GAS) della Brianza hanno cominciato a porsi queste domande, in un luogo dove le spighe sono sparite da tempo per lasciare il posto ad asfalto, centri commerciali e villette a schiera. La risposta è stata una sfida: avviare una produzione locale di pane, partendo dal seme. “Chi semina raccoglie” racconta l'avventura di Spiga & Madia, un progetto che coinvolge 600 famiglie, tre contadini, un mugnaio e cinque fornai. Insieme cercano di salvare la loro terra combattendo le ruspe con il grano.

Al termine **Franca Roiatti e Alice Barrese** dialogheranno con il pubblico in sala, con **Carlo Bettinelli** di “Comun'Orto” di Rovereto, **Tommaso Pistoia** di Richiedenti Terra e con **Vittoria De Mare e Francesca Braitto** di Progetto Migola - Forno Sociale, un progetto di Associazione Acarpe Dieme e Associazione Germogli

A SEGUIRE FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria
 al 346.0004418

BRUSCHETTE AGRICOLE ALLA RISCOSSA

a cura di “Carpe Diem” con pane “Agricolo” di **Panificio Moderno** e Spaccatelle di pomodoro bio Solidale Italiano

RETROSPETTIVA DEDICATA A SEMIH KAPLANOĞLU

ore 20.45*
YUMURTA/EGG



Sceneggiatura: **Semih Kaplanoğlu, Orçun Köksal**
 Fotografia: **Özgür Eken** • Suono: **İsmail Karadaş**
 Lingua: **turco** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: 97'

Il poeta Yusuf ritorna dopo anni al suo villaggio d'origine per il funerale della madre. Ad attenderlo in una casa fatiscente trova l'affascinante Ayla, di cui non conosceva neppure l'esistenza. La ragazza, che si è presa cura dell'anziana negli ultimi cinque anni di vita, gli chiede di esaudirne un ultimo desiderio:

sacrificare un animale in sua memoria. Yusuf odia il lento ritmo della vita di campagna. Gli tornano in mente lontani ricordi e incontra vecchi amici con cui non ha più nulla in comune. In quel luogo è trattenuto soltanto dalle ultime volontà della madre. Durante il cammino che lo porta al luogo del sacrificio, comincia a capire che le radici hanno per lui un'importanza maggiore di quanto sia sempre stato disposto ad ammettere.

* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro, GRATUITO per gli studenti di scuole superiori e per gli studenti universitari 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 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

DOMENICA 19 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 10.30 ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

SIROCCO



Realizzatori e registi: **Romain Garcia, Kevin Tarpinian, Thomas Lopez-Massy, Avril Hug, Lauren Madec**
Musica: **Benjamin Ford** • Anno: **2016** • Durata: **5'**

Lungo una costa siciliana, una famiglia si riunisce per celebrare il compleanno di un padrino ancestrale. Sfortunatamente si alza il vento...

ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

ご苦労様 / GOKURŌSAMA

Realizzatori e registi: **Aurore Gal, Clémentine Frère, Yukiko Meignien, Anna Mertz, Robin Migliorelli, Romain Salvini**
Musica: **Mathieu Dulong**
Anno: **2016** • Durata: **6'53"**

In un grande centro commerciale giapponese, prima dell'apertura, una commerciante all'improvviso si ritrova immobilizzata da un colpo della strega. Per aiutarla, una sua giovane impiegata decide di percorrere con lei tutto il centro commerciale.



ore 10.45* ANTEPRIMA ITALIANA

パパのお弁当は世界 / PAPA NO OBENTO WA SEKAICHI

Papa's Lunch Box Is the Best in the World
Il pranzo al sacco di papà è il migliore al mondo



Regia: **Masakazu Fukatsu**
Anno: **2017** • Paese: **Giappone**
Lingua: **giapponese** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **76'**

La storia vera di un padre e di una figlia, il cui legame è stato forgiato dal *bento*, il pranzo giapponese che viene preparato a casa (o acquistato per strada) e poi confezionato in scatola. Durante i tre anni di scuola superiore, la giovane ha mangiato il pranzo in scatola preparato per lei ogni giorno dal padre. L'ultimo giorno di scuola, poi, ha scoperto che all'interno della scatola c'era un'immagine del primo *bento* preparato dal genitore, accompagnata da un messaggio scritto a mano. La giovane ha *tweetato* la foto, divenuta in breve un fenomeno virale da 80 mila *retweet* e 260 mila *likes*.

ORE 12.00 FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria
al 346.0004418

BENTO BOX A MODIO MIO

interpretato dallo chef **Giuseppe Capano**

* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione. Per prenotare Mandacari Onlus allo 0461.232791 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

DOMENICA 19 NOVEMBRE TEATRO SANBÀPOLIS

ore 18.30 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

LA PIZZERIA



Regia: **Massimiliano Milič**
Musiche: **Teresa Scarcia** • Lingua: **inglese** • Durata: **22'**

Arno e Toni lavorano in una pizzeria nei sobborghi di Trieste. Arno è un cuoco settantacinquenne emigrato dall'Istria negli anni Cinquanta. Toni è un salernitano di mezz'età che ha lasciato il Sud quand'era ancora un ragazzo. Arno e Toni parlano con pregiudizio dei profughi del 2016 in Italia ma, alla prova dei fatti, nella loro pizzeria trattano gli immigrati con umanità e amicizia. Questo film è uno spaccato di una città speciale del Nord Italia dove i residenti devono fare i conti con le difficoltà del passato e del presente.

ore 19.00* FOOD CHOICES

Regia: **Michal Siewierski**
Lingua: **inglese** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **90'**

Seguiamo il pluripremiato regista Michal Siewierski nel suo viaggio di tre anni per mettere a nudo la verità circa le nostre scelte alimentari. Questo straordinario documentario esplora l'impatto che le scelte alimentari hanno sulla salute delle persone, quella del nostro pianeta e le vite degli altri esseri viventi. Mette anche in discussione molti falsi miti su cibo e dieta, offrendo



una prospettiva singolare e unica nel suo genere su queste tematiche. Include interviste a 28 esperti di fama internazionale fra cui Dr. T Colin Campbell, Joe Cross, Dr. John McDougall, Capitan Paul Watson, Dr. Michael Greger, Rich Roll, Dr. Richard Oppenlander, Dr Toni Bark e molti altri. Questo film cambierà sicuramente il modo in cui guarderemo al cibo nel nostro piatto.

ore 20.30 EAT: THE STORY OF FOOD I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODI

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
NATIONAL GEOGRAPHIC

EPISODIO 4 FOOD REVOLUTIONARIES - GLI INNOVATORI DEL CIBO



Sottotitoli: **italiano** • Durata: **30'**

Siamo quello che mangiamo! Esploriamo come l'appetito dell'uomo ha modellato il nostro pianeta. Cristoforo Colombo, Julia Child, Clarence Bidrseye: sono questi alcuni dei personaggi che hanno cambiato la nostra alimentazione, introducendo nuovi prodotti e nuove tecniche di conservazione del cibo.

A SEGUIRE FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria
al 346.0004418

USATE LA ZUCCA!

a cura di **Osteria Storica Morelli**

ore 21.15 ANTEPRIMA ITALIANA • INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

CODE OF SURVIVAL

Regia: **Bertram Verhaag**Sceneggiatura: **Bertram Verhaag, Eva Linke**Fotografia: **Walderman Hauschild, Gerald Fritzen, Thomas Willke**Montaggio **Hauke von Stietencron, Corinna Lösel, Melania Singer,****Verena Schönauer** • Musica **Sami Hammi** • Suono **Marcus von Kleist,****Zotlan Ravasz, Bastian Holl** • Produzione **DENKmal-Film Verhaag**Lingue: **originali** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **95'**Introduce il film il regista **Bertram Verhaag**

In tutto il mondo tonnellate di erbicida "Roundup" (a base di tossico glifosfato) sono utilizzate sempre più frequentemente. Le conseguenze sono allarmanti: avvelenamento dei terreni, erbe infestanti, colture contaminate e bestiame ammalato. Il documentario testimonia delle possibili alternative sostenibili portandoci in India, Egitto e Germania dove il biologico è divenuto uno dei "codici di sopravvivenza" per il nostro pianeta.

* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro, **GRATUITO** per gli studenti di scuole superiori e per gli studenti universitari 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 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it.

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

MARTEDÌ 21 NOVEMBRE
MUSE

ore 19.00

EAT: THE STORY OF FOOD
I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODIEPISODIO 5 SUGAR RUSHES
- DIPENDENZA DA ZUCCHEROSottotitoli: **italiano** • Durata: **30'**

Siamo quello che mangiamo! Esploriamo come l'appetito dell'uomo ha modellato il nostro pianeta. Lo zucchero è sempre stato una parte fondamentale della nostra alimentazione. Ha aiutato a costruire imperi e ha avuto un ruolo fondamentale nella Rivoluzione Industriale. Dal momento in cui la canna da zucchero fu raffinata per la prima volta in India migliaia di anni fa, alle nuovissime e tecnologiche fabbriche di dolci, abbiamo continuato a creare nuovi e più raffinati metodi per assicurarci i sapori a cui non possiamo più rinunciare.

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
 NATIONAL
GEOGRAPHIC



ore 19.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

BEST BEFORE
The London food revolutionRegia: **Ben Mann**Colonna Sonora originale: **Sam Watherald**Lingua Originale: **inglese** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **33'**

Negli ultimi anni a Londra sono spuntati oltre 2000 nuovi orti mentre una manciata di supermercati dominano il sistema alimentare, un incredibile

quantità di cibo viene sprecata ogni giorno e il cibo fresco e sano è diventato il privilegio dei ricchi, mentre la maggioranza deve accontentarsi di cibo di bassa qualità, grasso e pieno di zuccheri. Il tasso di obesità è alle stelle tra le classi meno abbienti. Best Before con interviste a esperti accademici, giornalisti e policy advisors racconta la "food revolution" londinese.

Al termine della proiezione interviene **Giorgio Casagrande**, Vicepresidente Associazione Trentino Solidale Onlus- responsabile progetto 117 lotta allo spreco alimentare



A SEGUIRE FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria al 346.0004418

AVANZI POPOLO! interpretato da **Convivia Bottega e Cucina**

ore 20.15 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

LE COMUNITÀ ASHÀNINKA DELLA SELVA CENTRALE DEL PERÙ

Un racconto di vita narrato dai protagonisti di un progetto di cooperazione

Durata: 15'



Il cortometraggio racconta un intervento di cooperazione realizzato nella regione di Junin, a favore delle comunità Ashàninka, promosso da Il Canale e co-finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento. I referenti della ONG locale Redes ci raccontano la vita nella selva, le tradizioni della comunità Ashàninka e come i giovani e i bambini hanno

accolto e contribuito al cambiamento raggiunto dal progetto, nei settori dell'educazione primaria e dell'agricoltura familiare. Un viaggio-documentario alla scoperta della vita rurale della Selva del Perù.

Al termine interviene **Silvia Guerzoni**



Silvia Guerzoni ha collaborato per diverse ONG come cooperante nella gestione di progetti di cooperazione internazionale in Africa Sub-Sahariana e Asia. Rientrata in Italia, ha svolto il ruolo di coordinatrice di progetti nel settore del Social Business, Sviluppo Rurale e Child Protection. Oggi è impegnata nella progettazione e gestione di offerte di turismo comunitario (creazione di imprese sociali ed esperienze di conoscenza per i turisti).

EVENTO REALIZZATO IN COLLABORAZIONE CON **il canale**

ore 20.45 ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

RIO VERDE



Regia: **Alvaro and Diego Sarmiento**
 Suono: **Alex Cruz** • Anno: **2017** • Paese: **Perù**
 Lingua: **spagnolo, Quechua**
 Sottotitoli: **italiano e inglese** • Durata: **70'**

Accompagnato dai canti ayahuasca, *Rio Verde: il tempo degli Yakurunas* è un viaggio poetico nelle profondità dell'Amazzonia. Il film esplora

la percezione del tempo in tre piccoli villaggi accomunati dal fluire del Rio delle Amazzoni, immergendo lo spettatore in un paesaggio abitato da sciamani e società archetipiche. Questa narrazione ibrida descrive i corpi degli anziani nativi per evocare i fantasmi del colonialismo della gomma alla fine del XIX secolo, il ricordo delle antiche culture indigene ancora vivo, ma in pericolo di scomparire come conseguenza del capitalismo globale.

MERCLEDÌ 22 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 19.00*

THANK YOU FOR THE RAIN

Regia: **Julia Dahr e Kisilu Musya**

Anno: 2017 • Paesi: **Norvegia e Kenya**

Lingua: **kikamba** • Sottotitoli: **italiano e inglese** • Durata: 90'



Da oltre cinque anni Kisilu, piccolo proprietario terriero keniota, usa la videocamera per documentare gli effetti del cambiamento climatico sulla vita della sua famiglia e del suo paese. Inondazioni, siccità e alti costi umani: l'abbandono scolastico

dei bambini per l'impossibilità di pagare la retta, gli uomini che si spostano nelle città in cerca di lavoro, l'aumento delle tensioni familiari. Quando una violenta tempesta fa incontrare Kisilu e Julia Dahr, filmmaker norvegese, lo vediamo trasformarsi da padre di famiglia a leader di una comunità di contadini colpiti e attivista a livello mondiale. Il loro messaggio di speranza giunge a infrangere l'ufficialità della Conferenza di Parigi sul clima del 2015 (COP21), facendo luce sui tanti movimenti che cercano giustizia e soluzioni.

Al termine **“Manuale di sopravvivenza per un pianeta sempre più caldo”** con il Professor **Dino Zardi**, docente di Fisica dell'Atmosfera dell'Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria civile, ambientale e meccanica



Dino Zardi, è professore associato di Fisica per il sistema terra e il mezzo circumterrestre presso l'Università di Trento presso il Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica ed è responsabile del Gruppo di Fisica dell'Atmosfera. Svolge principalmente attività di ricerca sui processi dello strato limite atmosferico e sulle circolazioni atmosferiche a scala locale su terreno montano, ma ha lavorato anche su tematiche relative al clima, ai sistemi di precipitazioni, alla qualità dell'aria.

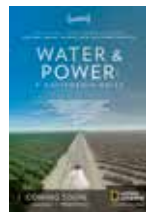
È autore di numerosissimi articoli pubblicati su riviste scientifiche internazionali. Responsabile di numerosi progetti di ricerca finanziati da enti pubblici e privati. Ha ideato e coordinato l'organizzazione del Festival meteorologia di Rovereto nel 2015 e nel 2016.

* **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

WATER & POWER: A CALIFORNIA HEIST

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
 **NATIONAL GEOGRAPHIC**



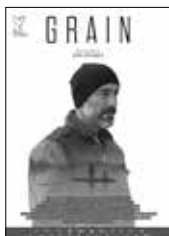
Regia: **Marina Zenovich**

Musiche: **Justin Melland** • Anno: 2017 • Paese: **USA**

Genere: **documentario** • Doppiato in: **italiano** • Durata: 87'

La crisi idrica che ha colpito la California ha portato a una nuova suddivisione sociale tra coloro che possono godere dell'acqua e quelli che invece ne sono privi. Sullo sfondo di un paesaggio sempre più arido, la regista Marina Zenovich mette in luce come i ricchi baroni dell'acqua della California abbiano contribuito allo sfruttamento delle risorse e come i piccoli agricoltori siano stati costretti a ricorrere a misure drastiche per contenere la debilitante siccità.

GIOVEDÌ 23 NOVEMBRE CINEMA ASTRA



ore 21.00* **ANTEPRIMA ITALIANA**
GRAIN / BUĞDAY

Regia: Semih Kaplanoğlu
Musica: Mustafa Biber • Anno: 2017
Paesi: Turchia, Germania, Francia, Svezia • Durata: 127'

In un futuro prossimo e incerto, un brusco cambiamento climatico ha portato la vita sulla Terra sulla via dell'estinzione. In un mondo dai confini ridisegnati, i migranti sono ammassati in campi in attesa di essere integrati nelle città protette da schermi magnetici. Il percorso del dottor Erol Erin, genetista specializzato in semi, si incrocerà nella regione delle terre morte con quello di Cemil Akman, un professore che ha dovuto lasciare la sua città a causa della ricerche condotte. Il viaggio che intraprenderanno insieme alla ricerca di grano da far germogliare cambierà per sempre tutte le consapevolezze che Erin aveva.

Un dramma distopico con notevoli elementi fantascientifici. *Grain*, scritto insieme a **Leyla İpekçi**, non cerca risposte, che probabilmente non esistono. La storia offre al pubblico dei potenziali problemi, nella speranza che la realtà non superi la finzione, nonostante tutto lasci pensare il contrario.

* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione. Per prenotare Mandacarù Onlus allo 0461.232791 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

VENERDÌ 24 NOVEMBRE AUDITORIUM MELOTTI

ore 20.30
L'ORDINE DELLE COSE

Regia: Andrea Segre
Cast: Paolo Pierobon, Valentina Carnelutti, Giuseppe Battiston, Olivier Rabourdin, Yusra Warsama, Fabrizio Ferracane, Roberto Citran, Fausto Russo Alesi, Hossein Taheri
Anno: 2017 • Paesi: Italia e Francia • Durata: 112'



Corrado è un alto funzionario del Ministero degli Interni italiano specializzato in missioni internazionali contro l'immigrazione irregolare. Il Governo italiano lo sceglie per affrontare una delle spine nel fianco delle frontiere europee: i viaggi illegali dalla Libia verso l'Italia. La missione di Corrado è molto complessa, la Libia post-Gheddafi è attraversata da profonde tensioni interne e mettere insieme la realtà libica con gli interessi italiani ed

europei sembra impossibile. Corrado, insieme a colleghi italiani e francesi, si muove tra stanze del potere, porti e centri di detenzione per migranti. La sua tensione è alta, ma lo diventa ancor di più quando infrange una delle principali regole di autodifesa di chi lavora al contrasto dell'immigrazione, mai conoscere nessun migrante, considerarli solo numeri. Corrado, invece, incontra Swada, una donna somala che sta cercando di scappare dalla detenzione libica e di attraversare il mare per raggiungere il marito in Europa. Come tenere insieme la legge di Stato e l'istinto umano di aiutare qualcuno in difficoltà? Corrado prova a cercare

EVENTO GRATUITO
IN COLLABORAZIONE CON



una risposta nella sua vita privata, ma la sua crisi diventa sempre più intensa e si insinua pericolosa nell'ordine delle cose.

Al termine dialogheranno con il pubblico

Dagmawi Yimer co-regista del film,

Alba Bonetti, Vicepresidente Amnesty International Italia

e **Annalisa Camilli**, giornalista di **Internazionale**



Dagmawi Yimer, nato e cresciuto ad Addis Abeba, lascia il suo paese in seguito ai gravi disordini post-elettorali del 2005 che portarono all'uccisione e al ferimento di centinaia di giovani. Dopo un lungo viaggio attraverso il deserto libico e il Mediterraneo, sbarca a Lampedusa il 30 luglio 2006. A Roma, dopo aver partecipato a un laboratorio di video partecipato nel 2007, realizza insieme ad altri 5 migranti il film *Il deserto e il mare*.

Successivamente è co-regista del film documentario *Come un uomo sulla terra* (2008) con Andrea Segre e Riccardo Biadene. Ha realizzato i documentari *C.A.R.A. ITALIA* (2009) e *Soltanto il mare* (2011) e firmato diversi cortometraggi. Nel 2011 ha coordinato il progetto di film collettivo *Benvenuti in Italia* (2012) curandone uno degli episodi. *Va' pensiero, storie ambulanti* (2014), *Asmat - nomi* (2015), *The James K. Binder Lectureship UCSD* (2015). Assistente alla regia per il film *L'Ordine delle cose*, di Andrea Segre (2017).



Alba Bonetti, laureata in filosofia, Alba vive a Milano ed è direttrice di una struttura residenziale per anziani. Entra in Amnesty nel 2008 nel gruppo 11 di Milano. Dall'autunno 2009 fa parte dell'esecutivo lombardo occupandosi di formazione e sviluppo dell'attivismo e ricoprendo il ruolo di Vice Responsabile Circostrizionale. Eletta Responsabile Circostrizionale della Lombardia nel 2011 e di nuovo nel 2013, entra a far parte del Comitato Direttivo

della sezione italiana e viene nominata Vice Presidente a maggio 2017.



Annalisa Camilli, lavora a *Internazionale* dal 2007, ha lavorato in precedenza per l'Associated Press e Rainews24. Si occupa di immigrazione e di accoglienza dei migranti in Europa, in particolare in Italia e in Grecia.

 @annalisacamilli

NOTE DI REGIA

Quando tre anni fa ho iniziato a lavorare a questo film non sapevo che le vicende tra Italia e Libia sarebbero andate proprio come le abbiamo raccontate, ma purtroppo lo immaginavo. Per molti mesi ho incontrato insieme a Marco Pettenello alcuni "veri Corrado" e parlando con loro ho intuito che l'Italia si apprestava ad avviare respingimenti di migranti nei centri di detenzione libici. Nessuno lo diceva pubblicamente, ma ora che il film esce è tutto alla luce del sole. Mi auguro che il film aiuti a riflettere su cosa stiamo vivendo in questi giorni e sulle lunghe conseguenze che vivremo ancora per anni.

Infatti credo che quella di Corrado sia la condizione di molti di noi in quest'epoca che sembra aver metabolizzato l'ingiustizia. La tensione tra Europa e immigrazione sta mettendo in discussione l'identità stessa dell'Europa. Corrado e la sua storia raccontano questa crisi di identità. Ho cercato in lui, nel suo ordine e nella sua tensione emotiva, quelle della nostra civiltà e del nostro tempo. Sappiamo bene quanto stiamo abdicando ai nostri principi negando diritti e libertà a esseri umani fuori dal nostro spazio, ma proviamo a non dircelo o addirittura a esserne fieri. È questa crisi che mi ha guidato eticamente ed esteticamente nel raccontare il mondo di Corrado, un mondo tanto rassicurante quanto inquietante.



SABATO 25 NOVEMBRE TEATRO SANBÀPOLIS

ore 18.30

EAT: THE STORY OF FOOD I SEGRETI DEL CIBO IN 6 EPISODI

PROIEZIONE GRATUITA
E FUORI CONCORSO
IN COLLABORAZIONE CON
NATIONAL
GEOGRAPHIC

EPISODIO 6 GUILTY PLEASURES - PIACERI PROIBITI

Sottotitoli: italiano • Durata: 30'



Siamo quello che mangiamo! Esploriamo come l'appetito dell'uomo ha modellato il nostro pianeta. Nel XX secolo, l'alimentazione dei giovani è nettamente diversa da quella delle vecchie generazioni. Indaghiamo sul rapporto tra qualità e prezzo che domina le nostre tavole.

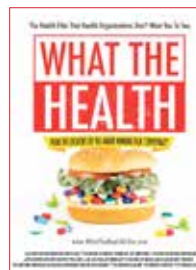
ore 19.00* ANTEPRIMA ITALIANA WHAT THE HEALTH

Regia: Kip Andersen e Keegan Kuhn

Anno: 2017

Lingua: tedesco, inglese, spagnolo, mandarino • Sottotitoli: italiano • Durata: 92'

Dai registi di *Cowspiracy*, Kip Andersen e Keegan Kuhn, un nuovo documentario-inchiesta dedicato agli effetti sulla salute degli alimenti industriali e di origine animale.



Con interviste a medici, agricoltori e altri esperti, questo documentario evidenzia i rischi per la salute della moderna dieta industrializzata all'insegna del profitto.

Cosa lega un agricoltore a un oncologo? I registi Andersen e Kuhn svelano il rapporto tra dieta e malattie.

Dopo aver indagato l'impatto ambientale degli allevamenti, i due registi si concentrano sugli effetti del cibo sul nostro organismo, analizzando la connessione tra alimentazione e malattie e denunciando il business milionario che sta dietro l'industria alimentare.

Al termine **"A dieta per essere immortali?"** con **Biagio Calcavecchia**, esperto di alimentazione e tecnologie alimentari



Biagio Calcavecchia, esperto e appassionato di scienze e tecnologie alimentari, da oltre 30 anni si occupa di ricerca e sviluppo e di garanzia della qualità in importanti aziende alimentari, del commercio equo e solidale e di prodotti biologici e biodinamici.

A SEGUIRE FILM NEL PIATTO

*Prenotazione obbligatoria
al 346.0004418

MA CHE CAVOLO!

Declinazione di brassicacee a sorpresa a cura del **Ristorante Boivin**

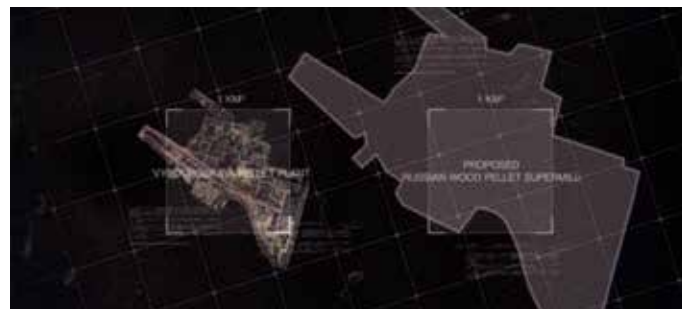
ore 21.15 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI****L'OCCASIONE BRUCIATA**

Quando la bioenergia fallisce

BURNING ISSUE When bioenergy goes badRegia: **Luca Bonaccorsi**Anno: **2017** • Paesi: **Italia, Germania, Romania, Russia**Lingua: **originale** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **49'**

Energia rinnovabile, pulita, da materie organiche, soprattutto da residui: così si era immaginata in Europa la possibilità di un futuro migliore. Al contrario esso è sempre più simile a una terra saccheggiata, in cui la distruzione insensata di foreste e l'utilizzo di colture alimentari per l'energia va di pari passo con una eccedenza di finanziamenti pubblici che hanno provocato più danni di quanto si possa immaginare.

Dalla Russia all'Italia, attraverso la Germania e la Romania, emergono irregolarità, incompetenza, corruzione e paradossi nella gestione della produzione di una "bioenergia insostenibile". Una profonda distorsione, responsabile di aver trasformato una soluzione in un problema.



* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro. 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 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo/degustazione.

DOMENICA 26 NOVEMBRE CINEMA ASTRA

ore 10.30* **ANTEPRIMA ITALIANA** **THE CAKEMAKER / IL PASTICCIERE**

Regia: **Ofir Raul Graizer**
Anno: **2017** • Paesi: **Germania, Israele**
Lingua: **ebraico, tedesco, inglese** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **105'**



Thomas, un giovane pasticciere tedesco di talento, ha una relazione con Oren, un uomo israeliano sposato che muore in un incidente stradale. Thomas parte per Gerusalemme cercando risposte. Mantenendo il suo segreto, comincia a lavorare per Anat, la vedova del suo amante, che possiede un piccolo caffè. Sebbene non completamente kosher e disprezzate dai religiosi, le sue torte deliziose trasformano il locale in un'attrazione della città. Trovandosi coinvolto nella vita di Anat in una maniera che non avrebbe mai immaginato, Thomas continuerà nella sua menzogna fino a un punto di non ritorno.



ORE 12.15 **FILM NEL PIATTO**

**Prenotazione obbligatoria
al 346.0004418*

PASTRAMI MON AMOUR

con pane a lievitazione naturale
a cura della **Caffetteria Gelateria Pingu** e di **Panificio Moderno**

* **Film con ingresso a pagamento** al costo di 5 euro. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione. Per prenotare Mandacari Onlus allo 0461.232791 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it. I biglietti vanno ritirati tassativamente almeno 15 minuti prima dell'inizio dell'orario dello spettacolo.

DOMENICA 26 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 18.30 **INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

GETTING FAT IN A HEALTHY WAY

Regia: **Kevork Aslanyan**

Anno: **2015** • Paese: **Bulgaria**

Lingua: **bulgaro** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **22'**



In un mondo dove la gravità è debole e le persone molto magre se ne volano via nel cielo, Constantine non ha mai lasciato l'appartamento che condivide con il padre Atanas. L'arrivo di una bellissima hostess che si trasferisce nel loro stesso edificio cambierà la vita di Constantine per sempre.

ore 19.00* **ANTEPRIMA ITALIANA - INGRESSO GRATUITO PER TUTTI**

AMA-SAN



Regia: **Cláudia Varejão**

Anno: **2016** • Paesi: **Portogallo, Giappone, Svizzera**

Lingua: **giapponese** • Sottotitoli: **italiano e inglese**

Durata: **112'**

Quando i ciliegi sono in fiore nella piccola città giapponese di Wagu, le Ama-San o "donne del mare", raggiungono le rive dell'oceano e s'immergono nel segreto delle sue acque alla ricerca di alghe, crostacei e molluschi. Queste donne appartenenti

a generazioni diverse tra i 50 e gli 85 anni, preservano nei loro agili gesti il rituale di una pesca antica. La regista le segue nelle loro attività quotidiane. Vivono con i figli, preparano il cibo con le ricette tradizionali, con ingredienti di pesce che loro stesse possono aver pescato, come i takoyaki, le polpette di polpo, offrono il sake agli dei, commemorano i defunti. Cláudia Varejão le lascia parlare fino a quando non indossano la loro muta tradizionale con il velo di lino sulla testa che sembra il copricapo dell'abito da sposa giapponese. Poi lascia spazio alle riprese subacquee, alle loro immersioni, alla raccolta di ricci e frutti di mare, molluschi e polpi. Come è scandita la loro vita, così il film segue un'analoga struttura, intervallando scene domestiche con quelle sottomarine.

* Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere solo alla proiezione senza degustazione. Per prenotare Mandacarù Onlus allo 0461.232791 oppure al 346.0004418 o scrivendo a festival@tuttinellostessopiatto.it

A seguire

PROCLAMAZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL

DA PARTE DELLA GIURIA DEGLI STUDENTI UNIVERSITARI
DELLE ASSOCIAZIONI PARTNER DEL FESTIVAL

Il pubblico voterà in sala la migliore fiction, il miglior lungometraggio, il miglior cortometraggio e il miglior corto di animazione.

IN CONCLUSIONE FILM NEL PIATTO

BRINDISI FINALE CON TRIONFO DI NIMAME E DORAYAKI

a cura di **Yuri Kagawa**



Associazione Art to Art

L'associazione Art to Art è nata a Trento nel 2007 con l'obiettivo di ideare, sviluppare e promuovere iniziative ed eventi culturali di tipo divulgativo cercando al contempo di instaurare un dialogo fra mondo universitario e cittadinanza utilizzando la via dell'arte.



L'Universitario

L'Universitario è il giornale degli studenti di Trento. Ha una versione cartacea, distribuita gratuitamente nelle facoltà, e una online (all'indirizzo www.luniversitario.it). Il progetto editoriale è nato a fine 2015. Proprietari del giornale sono gli stessi studenti, che hanno formato l'omonima associazione. I contenuti sono scelti e discussi grazie ad assemblee tematiche pubbliche. Il giornale si occupa di attualità, ricerca e cultura, ovviamente con particolare riferimento al target universitario.

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.

Presidio universitario Libera "Celestino Fava"

Nato nel giugno del 2016, il PRESIDIO UNIVERSITARIO LIBERA "CELESTINO FAVA" - TRENTO è costituito da un gruppo di studenti universitari. Il presidio è dedicato a Celestino Fava, un ragazzo di Palizzi nato nel '74 e ucciso nel '96. Era molto giovane, appena tornato dalla leva militare e avrebbe presto iniziato l'università.

Il presidio funziona come un coordinamento delle realtà associative del territorio, mirando a coinvolgere tutti coloro che condividono gli obiettivi di Libera.

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 condivisione sia della Carta dei Principi che delle esperienze! Lo scopo principale è stimolare il confronto sui temi di rilevanza.

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.

Per l'edizione 2017 l'archivio dei film, documentari e cartoni animati disponibile per Schermi & Lavagne si arricchisce con una selezione del

FOCUS Orizzonti latini

- DIRITTI UMANI E CONFLITTI

UMA KORI (AGUA VALIOSA)

Regia: **Patricia Alborno**

Anno: **2017** • Paese: **Cile** • Tipologia: **documentario**

Lingua: **spagnolo** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **5'**

Lourdes è una mamma vedova di 24 anni che deve lottare per poter far crescere sani i suoi figli vivendo in una comunità in cui manca un bene fondamentale come l'acqua potabile.



TIERRA DE ANHELOS

Regia: **Daniel Felipe Nieto Moya**

Musica: **Sebastián Izáciga**

Anno: **2017** • Paese: **Colombia**

Lingua: **originale** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **15'50"**



Quando la famiglia di Efrén viene espulsa dai propri terreni a causa della guerriglia, Efrén è costretto ad abbandonare tutto e iniziare una nuova vita a Villeta. Dopo 11 anni Efrén, che ha sempre potuto contare su sua moglie Gloria che lo sostiene e gli infonde speranza, continua a sognare di riuscire a riottenere la propria casa e a lottare nel movimento per i diritti dei contadini espulsi dalle loro terre durante il conflitto armato che ha devastato la Colombia.

KUYUJANI ENVENENADO

Regia: **Alexandra Henao**

Anno: **2016** • Paese: **Venezuela**

Lingua: **originali** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **88'**



Gli indigeni Sanema y Yekuana sono condannati a estinguersi a causa dell'intossicazione da mercurio, impiegato dalle miniere illegali, che li sta avvelenando.

Coloro che lucrano sul commercio dell'oro sono le stesse persone che dovrebbero avere il compito di eradicarlo.

CIELITO REBELDE

Di: **Claudio Carbone, Antonio Gori, Massimiliano Lanza, Leonardo Balestri**

Fotografia: **Claudio Carbone** • Disegni: **Mario Berillo**

Montaggio: **Leonardo Botta** • Musiche: **Moover**

Anno: **2017** • Paese: **Colombia**

Lingua: **originale, inglese, spagnolo e italiano** • Sottotitoli: **italiano** • Durata: **38'**



Un viaggio nel Messico che resiste al neoliberalismo. Voci da una terra in cui Non ci si rassegna, dove immaginare un mondo che include altri mondi non è un semplice slogan ma una reale e costante pratica quotidiana.

Abbiamo iniziato a pensare in collettivo, a immaginare un progetto. La forma che abbiamo scelto è quella del film documentario. Una serie di interviste che possano rendere diversi sguardi

sul Messico e sulle lotte che lo animano. Negli stati che abbiamo attraversato siamo entrati in contatto con diversi attivisti e militanti di organizzazioni radicali e anticapitaliste, cercando di cogliere il comune sentire che vive intorno al "discorso rivoluzionario" nel Messico di oggi. Parlando di capitalismo e resistenze, di collettività e autonomia, abbiamo imparato che, nonostante tutto, pensare un futuro rivoluzionario e agire in un presente tanto complesso può essere una pratica quotidiana. Abbiamo visto come si possa parlare di tutto ciò con una semplicità disarmante. La stessa semplicità con la quale da ormai più di vent'anni dei contadini, in Chiapas, tengono testa agli attacchi del governo, costruiscono il proprio mondo sottraendolo al capitalismo e ci regalano ogni giorno un motivo di speranza.

F I L M
N E L P I A T T O

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 sono giocosamente ispirate ai film e documentari in programma. I sapori del Commercio Equo e di Solidale Italiano intrecceranno i saperi delle produzioni enogastronomiche di eccellenza del Trentino.

**IL SAPORE DI #UNALTROVIVERE.
AL FILM NEL PIATTO PARTECIPANO:**



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 Mandacarù 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.

La gelateria Pingu ha aperto un nuovo spazio a Trento sud in via Madonna Bianca 124 ampliando la propria offerta e dando spazio anche al salato, con la proposta in esclusiva dei pastrami oltre ai prodotti del commercio equo e solidale proposti grazie alla collaborazione con Mandacarù.

RISTORANTE



Ristorante Boivin

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

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



PANIFICIO MODERNO
La Cultura del Pane dal 1926

Panificio Moderno

via al Ponte, 10 - Isera (TN)
info@panificiomoderno.net - www.panificiomoderno.net
Facebook/Instagram: Panificio Moderno

Tutto nasce dalla passione per il Pane e i prodotti da forno tanto cari alla famiglia Piffer, che dai genitori Anna e Paolo è passata ai figli, una nuova

generazione di panettieri con la voglia di innovare: nei prodotti, nelle lavorazioni e nei servizi. Nella passione tutto parte dalla famiglia, così come nei prodotti tutto parte dai cereali: selezionati tra i campi assieme agli agricoltori e macinati a pietra da mugnai di fiducia. Le grandi pagnotte a lievitazione naturale prendono il nome del cereale che le caratterizza: assaggiandole si riscoprono gusti e varietà in grado di raccontare il territorio e non solo. Impossibile resistere ai prodotti da forno della pasticceria, attenta alla selezione degli ingredienti e sempre più innovativa. Nei periodi festivi da non perdere sono i grandi lievitati, impastati artigianalmente con il lievito madre e con i morbidi canditi preparati nello stesso laboratorio.

L'offerta si amplia nel 2009 con l'apertura di Briciole Food & Drink a Rovereto: un panificio con caffetteria, cui è stata aggiunta la cucina. Nel 2017 un nuovo locale con la stessa formula è stato aperto a Trento in piazza Lodron, 21. Nuovo punto di riferimento, non solo per il Pane a Trento, ma anche per lo stesso Panificio Moderno, che con questo progetto riscopre e rafforza la sua identità. Un panificio che propone al meglio i suoi prodotti visto anche l'ambiente: la rinnovata architettura del locale e la scelta dei materiali utilizzati creano un parallelo con le scelte produttive e in tutto si nota un sicuro legame con la natura e il territorio.



Coop. Sociale I Germogli
via Boccaccio, 13 - Colombano al Lambro (MI)

La Coop. Sociale I Germogli nata nel 2004 produce sulla dolce collina di San Colombano, nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente, prodotti naturali. I principali prodotti sono vino I.G.T., miele e prodotti dell'alveare e da qualche anno abbiamo iniziato con la frutta.

Tutte le produzioni avvengono nel rispetto delle stagionalità e dell'ambiente, con l'aiuto di minori del percorso penale e in situazione di devianza e disagio affidati alla coop. Sherwood, da cui siamo nati e che abbiamo collaborato a fondare alla fine degli anni '90. I "cattivi" ragazzi seguono tutte le fasi della produzione dalla campagna alla cantina di vinificazione e passando al laboratorio di smielatura e confezionamento, questo li rende attori di tutta la filiera produttiva.

I prodotti de "I Germogli" non sono solo dei buoni prodotti ma da sempre sono Prodotti da Agricoltura Sociale che aiutano ad offrire nuove opportunità di vita, un vero e proprio riscatto sociale, e sono commercializzati da Altromercato con il marchio Solidale Italiano.

I vini che produciamo sono tutti I.G.T. e sono il frutto di uve autoctone e lavorazioni che rispettano la materia prima senza stravolgerne le tipicità che il nostro territorio ci regala: San Colombano è una piccola realtà con forti tradizioni nel mondo agricolo alle porte di Milano e la nostra passione per le api ci ha portato a inserire sul territorio circa 300 alveari e a produrre mieli di ottima qualità, tra i quali Acacia, Tiglio Millefiori e Melata di Bosco: nomadismo di una parte delle nostre api nelle vicine colline piacentine, in alta Val Nure dove produciamo del miele di Castagno e del Millefiori.

Al Festival degusteremo il Galeotto, nome scelto non per caso! Vino ottenuto da uve Barbera Croatina e Uva rara, è un rosso fermo ottenuto rigorosamente da uve selezionate in vendemmia che, dopo una lunga vinificazione sulle bucce, viene invecchiato fino alla vendemmia successiva in Tonneaux di rovere, messo in bottiglia continua il suo affinamento. Colore rubino intenso con profumi composti, intensi fruttati e di sottobosco.



Osteria Storica Morelli

piazza Petriani, 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.



Cooperativa Samuele

commerciale@coopsamuele.it
tel. 0461 230888 - fax 0461.260820

Il servizio di ristorazione della Cooperativa Sociale Samuele

La Cooperativa Sociale Samuele, operante a Trento dal luglio del 1998, offre interventi individualizzati di formazione professionale a persone che, per diversi motivi, non riescono a entrare o rientrare nel mercato del lavoro.

Al suo interno sono attivi diversi Laboratori occupazionali, tra cui quello della Ristorazione legato al Laboratorio-Cucina “Fucina” e Bar Naut (alle Laste), al locale BarBianca (presso l'APSP “Margherita Grazioli” di Povo) e alla Cafetteria “Barone al Castello” (presso il Castello del Buonconsiglio).



Convivia Bottega e Cucina

viale dei Tigli, 12 - 38123 Trento (TN)
t. 0461.1821453 - info@conviviafood.com - www.conviviafood.com

Convivia nasce da un progetto di vita e di collaborazione tra Carlotta Matte-di e Nicola Fattibene.

Lei è di origini trentine e lui pugliesi. L'incontro di anime e territori dà vita prima a una bottega, che ricerca le piccole realtà contadine e artigianali e che poi cresce e diventa anche gastronomia da asporto con una cucina semplice e quotidiana. Lo scopo è utilizzare solo le migliori materie prime e proporre piatti di qualità, per dare salute e piacere e per raccontarne il valore territoriale e umano.

Come ultimo e naturale sviluppo, la cucina si apre alle persone con una sala che propone serate tematiche e promuove l'incontro dei consumatori con i produttori, ponte tra persone, buona tavola e mondo agricolo.

GLI CHEF DEL FESTIVAL

Giuseppe Capano CHEF DI CUCINA & CONSULENTE ALIMENTARE
magazine: www.cucinaesalute.com

www.chefgiuseppecapano.it - www.giuseppe-capano.cucina-naturale.it

Opera nel campo ristorativo dal 1980 con molteplici esperienze in tutti i settori che compongono l'universo della cucina professionale. Negli anni ha sviluppato una personale e specifica linea di cucina caratterizzata dall'uso intensivo e ampio di verdure, legumi, cereali e frutta, ricercando altresì soluzioni culinarie nell'abbinamento tra il mondo vegetale e quello di mare, un connubio dalle alte potenzialità poco studiato e valorizzato. Alla base di questo sviluppo e di questa ricerca c'è il recupero e la valorizzazione della tradizione regionale e mediterranea, italiana e di tutto il sud Europa. Attualmente si occupa di consulenza ristorativa correlata in particolare al concetto di salute e benessere, avvia e coordina la linea di cucina di alcuni ristoranti interessati allo sviluppo dei temi frutto dell'esperienza di Chef, organizza e gestisce corsi di cucina, collabora con riviste di alimentazione naturale. È autore di molti libri di cucina sull'uso degli alimenti nel rispetto della salute, del gusto, del benessere umano e di quello dell'ambiente.

Yuri Kagawa

Nasce a Tokyo il 7 gennaio 1969. Con la famiglia si trasferisce presto a Osaka e già molto giovane impara, dalla madre, i primi rudimenti dell'arte culinaria. Durante i suoi studi universitari soggiorna due anni a Firenze dove studia l'italiano, presso la locale università, e frequenta alcuni corsi di cucina, tra cui quello tenuto dalle Sorelle Simili a Bologna, per imparare l'arte della cucina italiana. Ottiene il certificato REC presso la Camera di Commercio di Firenze. Dopo essersi laureata in Letteratura francese, lavora a Lione, presso il prestigioso istituto alberghiero giapponese Tsuji, come insegnante di francese. È in questo periodo che traduce in giapponese libri di cucina e partecipa, in qualità di interprete, a lezioni tenute presso l'istituto da rinomati cuochi francesi. Nel novembre del 2001, dopo aver lavorato anche nel campo del turismo, si trasferisce in Italia dove si sposa l'anno successivo. Da allora tiene, con successo, corsi di cucina in varie città del Nord-est. Non è solo insegnante, ma divulgatrice, anche tramite cene e degustazioni, della tradizionale cucina giapponese. Attualmente vive a Padova e ha due figlie.

Direzione artistica Festival
Beatrice De Blasi

Ricerca Film
Anna Molinari
Maria Minotto
Elena Povoli
Beatrice De Blasi

Traduzioni Sottotitoli Film e Documentari
Eleonora Bortolotti (inglese-spagnolo-italiano)
Federica Capitani (inglese-spagnolo-italiano)
Matteo Francioni (inglese-tedesco-italiano)
Kristel Klein (spagnolo-francese-inglese-italiano)
Lucia Parato (inglese-francese-italiano)
Laura Penasa (inglese-tedesco-russo-italiano)

Traduzioni Sinossi e Kit stampa

Elettra Conci
Lidia Nicola
Paolo Massacci
Luigi Massacci

Post-produzione e adattamento delle versioni italiane

Silvia Fessia
Cell. 339 1607075
silvia.fessia@seiperdue.org
<http://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
Stefano Roncador
Elena Povoli
Beatrice De Blasi

Tel. 0461 232791 e cell. 346 0004418 • educazione@mandacaru.it

Segreteria organizzativa

Mandacaru Onlus SCS
Via Prepositura 32 • 38122 Trento
Tel. 0039.0461.232791
www.tuttinellostessopiatto.it
www.mandacaru.it
festival@tuttinellostessopiatto.it

Facebook **Tuttinellostessopiatto Festivalinternazionale**

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE A TUTTI I VOLONTARI CHE COLLABORANO AL FESTIVAL

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 materiali informativi sono stampati su carte certificate FSC®.

L'azienda incaricata ha certificato il proprio sistema di responsabilità etica e sociale secondo la norma SA8000:2008.



Stampa secondo criteri certificati di responsabilità ambientale.

L'opuscolo del *Festival Tutti nello Stesso Piatto* è realizzato nel rispetto dell'ambiente: impiego di materie prime certificate e riduzione degli scarti, processi produttivi efficienti e responsabili, promozione di comportamenti sostenibili.

La certificazione Eco-Print® attesta, attraverso linee guida, la diminuzione dell'impatto ambientale dell'intero processo di stampa, controllando il ciclo produttivo dai requisiti di base, alla stampa vera e propria, alle finiture e ai trasporti. Prevede, tra l'altro, l'impiego di energia rinnovabile, carte certificate, inchiostri a base vegetale.

