

LA TERRA TREMA vuole raccontare di gastronomie ordite come azioni culturali: perché l'atto del cucinare avrebbe da essere il compimento pratico di un sapere libero e comune, e non strumento d'insinuazioni tecniciste o professionali della grande ristorazione. È nella cucina (in quella quotidiana, anche e soprattutto) che si distinguono le mille tracce dei nostri tempi: le contaminazioni, i nomadismi del cibo e delle persone, i cambiamenti economici e sociali, le mutazioni del territorio, le alienazioni, la qualità e i ritmi del nostro lavoro, le innumerevoli deviazioni/depravazioni del gusto massmediatico.

Lavorare la terra, coltivare un orto, imparare ad usare linux, sperimentare l'autoreddito, partecipare a gruppi d'acquisto, autoprodurre cultura, occupare aree dismesse nelle periferie delle metropoli, saperi, sapori.

Sono esempi reali di quanto abbiamo chiamato micropolitiche della resistenza. Ci vogliamo situati in un luogo comune che diciamo metropolitano, un tessuto connettivo che desideriamo autodeterminare in ogni sua forma: geografica e relazionale. Saremo soggettività quando impareremo che la partecipazione inizia dove si sappia mettere in comune i desideri, autoproducendo ricchezza (anche economica) e praticando cooperazione dal basso, partendo dal quotidiano.

MENU (*clicca e vai alle pagine*)

COMUNICATO STAMPA

LA TERRA TREMA

PROGRAMMA

VIDEO BIODEGRADABILI

I VIGNAIOLI

GLI AGRICOLTORI

Milano - Vini e vignaioli autentici, agricoltori periurbani, gastronomie autonome

Folletto 25603 (Abbiategrasso, Mi), Leoncavallo s.p.a. (Milano)

Email: laterratrema@canaglie.org

Sito: www.inventati.org/folletto25603/laterratrema





comunicato stampa

al leoncavallo 23/24/25 novembre

Il 26 novembre 2007 le Mamme Antifasciste del Leoncavallo riceveranno la 12a ingiunzione di sfratto.

Il **23, 24 e 25 Novembre** si svolgerà a Milano **LA TERRA TREMA** al LEONCAVALLO (evento in continuità con "La fiera dei Partolari/Critical Wine").

Hanno aderito e saranno presenti alla manifestazione - ospitata dallo Spazio Pubblico Autogestito - oltre cento piccole aziende agricole.

Ottanta vignaioli provenienti da tutta Italia e trenta tra coltivatori e allevatori - di questi, tanti arriveranno dal **Parco Agricolo Sud Milano** e dal **Parco del Ticino** - offriranno in degustazione e in vendita a prezzo sorgente i propri prodotti.

Nel corso dell'evento sono previsti assaggi confidenziali, acquisti diretti, momenti pubblici di confronto, interventi di produttori, degustazioni guidate da assaggiatori esperti e appassionati (tra questi, **Gigi Brozzoni** proporrà la sua degustazione accompagnata dalla performance del liutaio **Marco Pisi**), incontri con giovani scrittori (**Luigi Balocchi** autore de *Il diavolo Custode*), giornalisti e studiosi (**Michele Marziani**, **Andrea Perin** quest'ultimo curatore della nuova edizione di *Vietato Vietare* di **Luigi Veronelli** edito da Elèuthera), proiezioni video, concerti, cene a filiera zero (in programma una cena proibita e un menù a base di farine di castagne raccolte da piccolissimi produttori della Lunigiana, essiccate a legna e macinate a pietra).

Il cuore della manifestazione è nel portare a Milano le tracce di un rapporto conflittuale e vivo tra città e agricoltura periurbana; la condivisione di un patrimonio culturale collettivo quale è il sapere enogastronomico; la discussione delle problematiche attinenti il settore agricolo e alimentare.

Sotto il nome de **LA TERRA TREMA**, si riunisce l'agricoltura critica di qualità. Oltre le mode, le fiere slow food, il marketing del prodotto tipico studiato ad hoc.

Contadini, allevatori, piccoli produttori resistono quotidianamente alle tonnellate di cemento abitando l'appena oltre la periferia milanese.

LA TERRA TREMA è il desiderio di portare porzioni di queste opposizioni nella metropoli (quelle che Luigi Veronelli avrebbe detto di hackers), è un invito ai guardiani del territorio ad uscire temporaneamente dai propri ambiti e a darsi al racconto delle proprie quotidiane resistenze.

LA TERRA TREMA vuole ricordare che agroindustria e grande distribuzione, ipermercati, grandi centri commerciali, ristorazione prefabbricata, sono luoghi della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

LA TERRA TREMA, come poche altre esperienze in Italia e in Europa, mette insieme la gente della campagna e i centri sociali metropolitani in una provocazione corale che va addosso all'appiattimento dei sapori, dei sensi, del futuro.

A tre giorni dall'ennesimo sgombero, le resistenze periferiche si incontrano: piccoli produttori, Folletto25603 e Leoncavallo s.p.a.

Gli stands dei produttori saranno aperti dalle 15 alle 22

La loro costruzione è il risultato della collaborazione con la **Comunità Cascina Contina**, che con il suo laboratorio di falegnameria, l'orto, l'allevamento di animali e altre attività persegue la sfida di una casa d'accoglienza per marginalità diverse come tossicodipendenti, minori, e persone infette da HIV.

LA TERRA TREMA al Leoncavallo - 23, 24 e 25 Novembre 2007 - Via Watteau 7

Milano - Vini e vignaioli autentici, agricoltori periurbani, gastronomie autonome

Folletto 25603 (Abbiategrosso, Mi), Leoncavallo s.p.a. (Milano)

Email: laterratrema@canaglie.org

Sito: www.inventati.org/folletto25603/laterratrema

"I ragazzi - per me lo sono - del Leoncavallo ospitano (e qui la parola ha un valore totale dacché non è mossa dal minimo interesse privato) i vignaioli, ripeto, migliori e più conosciuti, e quelli, anche migliori, ma non ancora conosciuti. Ciascuno di loro - e in primis va da sé, i miei lettori ed amici - sono invitati a partecipare. Sarà una fiera del tutto nuova; vi si assaggeranno i vini di ogni parte d'Italia. Festeggeremo la vita".

(Gino Veronelli, 1a edizione di TL/CW al Leoncavallo, Dicembre 2003)



al leoncavallo 23/24/25 novembre

La terra trema, nella Terra che soffre c'è un'umanità che muore.

Siamo partiti dalla frequentazione quotidiana e vitale di un territorio specifico, che si estende a una manciata di chilometri a sud-ovest di Milano, un ambiente geografico con una forte connotazione territoriale: due grandi parchi naturali (Parco Agricolo Sud Milano e Parco del Ticino), una radicata tradizione contadina. Ma luogo anche di un drastico e violento cambiamento geomorfico. Cambiamenti paesaggistici dietro ai quali stanno danni ambientali, sociali, economici, culturali.

Il territorio, come ambiente dell'uomo, è sfinito. La forma metropoli (la sua attitudine divoratrice di risorse ambientali, umane, territoriali) è tra i responsabili del degrado ambientale del pianeta, della crescita esponenziale delle nuove povertà nelle periferie di tutto il mondo.

Territori con specificità da difendere.

Territori in veloce trasformazione.

Nei piccoli mondi entra il Mondo.

Le metropoli ci costringono in tentacoli d'asfalto cambiando quanto ci è abituale.

Megaprogetti infrastrutturali. Agroindustria (pericoloso il bluff degli ecocombustibili). L'uso insensato di OGM.

Centinaia di capannoni per la grande distribuzione. Centri commerciali. Imprese improbabili. Giovani atipici, precari, immigrati delegittimati d'ogni parvenza di diritto. Chiudono le grosse fabbriche metalmeccaniche. Crollano le vecchie cascine tra i campi.

E' vitale fermare questa devastazione.

E' fondamentale riuscire ad attivare e sviluppare nuove forme di società e di economia solidale. E' necessaria la ricostruzione di uno spazio pubblico attraverso l'autogoverno della società locale.

Nostro compito è la creazione di nuove forme di cura dell'ambiente e del territorio.

I frutti della terra (come li si coltiva, come li si distribuisce, come li si consuma) possono/devono salvare la Terra.

Si parla tanto di slow food, di qualità, di vivibilità, di alternative di sviluppo, di partecipazione e territorio ma poi ci si dimentica di dare sostanza, anche politica e sociale, a queste parole, di rilevarne la carica "eversiva" (rispetto al modo e al mondo in cui viviamo), al di là delle mode, delle fiere, dei convegni e del marketing a proposito del prodotto tipico.

Vogliamo sperimentare progetti concreti di costituzione di filiere corte autorganizzate.

Vogliamo supportare una porzione precisa della produzione agricola: quella dei piccoli produttori, produttori sensibili e critici, legati al proprio territorio e al proprio lavoro. Contadini che producono cibi e sapori naturali e di qualità. Contadini che coltivano cultura.

Contadini surclassati dalla grossa distribuzione. Ci piacerebbe sviluppare una distribuzione che sia invece diretta e partecipata, che riesca ad innescare quei meccanismi basilari per un nuovo modo (qualitativo) di intendere produzione e consumo, un altro modo di vivere, attraversare e gestire il territorio. Ci interessa inventare/costruire/facilitare i meccanismi di scambio e comunicazione, agevolare lo sviluppo di una rete che sia locale e autosostenuta. Ci interessa valorizzare micro-esperienze già esistenti tutelando, supportando e costruendone altre.

Non ci interessa trasformare in altro delle esperienze autorganizzate già esistenti. Non ci interessa agevolare la grande distribuzione: supermercati, ipermercati, grandi centri commerciali, catene alimentari e industria della ristorazione, sono i luoghi ipertrofici della negazione dei diritti, dello sfruttamento, dell'infima qualità del lavoro, della distruzione dei territori, della omologazione di merci e sapori, l'alienazione dei bisogni e del vivere sociale.

Le Politiche Agricole Comunitarie, l'Organizzazione Comune del Mercato vitivinicolo, ma anche istituzioni nazionali e locali, non aiutano, sostenendo gli interessi dei pochi che rappresentano agroindustria e lobbies consociative. Chi lavora la terra davvero, chi attraversa e vive i territori con coscienza è tagliato fuori dalle occasioni decisionali, ed è stretto da logiche inapplicabili.

Ci immaginiamo la realizzazione di qualcosa di tangibile nel nostro territorio e riproducibile in altri territori. Un progetto materiale. Materiale come la terra.

Vogliamo supportare quei luoghi di contadini, uomini e donne, quelle "periferie" (così come le chiama Paolo Rumiz) capaci di tenere vivo il territorio e di impedirne la devastazione finale.

Vogliamo un'agricoltura veramente contadina, libera da OGM.

LA TERRA TREMA vuole raccontare di gastronomie ordite come azioni culturali: perché l'atto del cucinare avrebbe da essere il compimento pratico di un sapere libero e comune, e non strumento d'insinuazioni tecniciste o professionali della grande ristorazione. È nella cucina (in quella quotidiana, anche e soprattutto) che si distinguono le mille tracce dei nostri tempi: le contaminazioni, i nomadismi del cibo e delle persone, i cambiamenti economici e sociali, le mutazioni del territorio, le alienazioni, la qualità e i ritmi del nostro lavoro, le innumerevoli deviazioni/depravazioni del gusto massmediatico.

Lavorare la terra, coltivare un orto, imparare ad usare linux, sperimentare l'autoreddito, partecipare a gruppi d'acquisto, autoprodurre cultura, occupare aree dismesse nelle periferie delle metropoli, saperi, sapori. Sono esempi reali di quanto abbiamo chiamato micropolitiche della resistenza. Ci vogliamo situati in un luogo comune che diciamo metropolitano, un tessuto connettivo che desideriamo autodeterminare in ogni sua forma: geografica e relazionale. Saremo soggettività quando impareremo che la partecipazione inizia dove si sappia mettere in comune i desideri, autoproducendo ricchezza (anche economica) e praticando cooperazione dal basso, partendo dal quotidiano.

VENERDI 23 NOVEMBRE 2007

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 17 Enodegustazioni Guidate.
Barolo / terroir / allo stato liquido
A cura di Andrea Bonini

Ore 18 Degustazione Letteraria.
TRACCE DI RURALITÀ NELLA CITTÀ.
I sapori di Bonvesin Da La Riva negli orti milanesi.
A cura di Cascina Forestina

Azienda biologica dal 1996, la Cascina Forestina ha sempre avuto un'attenzione particolare per gli spazi naturali e i boschi planiziali superstiti, come il vicino Bosco di Riazolo, un bosco di gran pregio che ospita un centro della L.I.P.U. per il recupero dei rapaci notturni.

La Forestina mette a disposizione spazi per convegni e mostre. Ha anche aperto un agriturismo con ristorante e pernottamento, mentre nello spaccio si vendono ortaggi bio autoprodotti promuovendo la raccolta diretta sul campo.

www.laforestina.it

Ore 19 Presentazione Editoriale.

VIETATO VIETARE

Andrea Perin presenta la nuova edizione del libro di Gino Veronelli (Eleuthera, 2007). Coordina Michele Marziani
Rivendicando anche per il suo ambito di attività quel famoso slogan del Sessantotto libertario, Veronelli si è divertito a raccogliere alcune ricette che, pur essendo considerate leccornie in altre culture, risultano invece più o meno disgustose per l'immaginario alimentare europeo.

Dopo una semiseria introduzione centrata sull'antropofagia (l'interdetto per eccellenza delle pratiche alimentari), vengono date ricette rigorosamente autentiche – cioè corrispondenti a usi alimentari reali – a base di topi, cavallette, bachi da seta, cani, gatti, cammelli e dromedari... l'ennesima provocazione di un uomo che ha fatto della trasgressione, ma anche dell'incontro tra le culture, un metodo di ricerca.

Questo stravagante volumetto, esaurito da anni, viene ora riproposto in una nuova veste grafica, con nuove illustrazioni e con una postfazione di Andrea Perin (autore per Eleuthera di La fame aguzza l'ingegno, 2006 e Cose da museo, 2007) sui nuovi gusti e disgusti alimentari che si stanno diffondendo in quest'epoca di globalizzazione

www.eleuthera.it

Ore 20 Gastronomie Antiproibizioniste.
CUCINAVIETATA a filierazero
Chef Maria

Ore 22 Concerto.
GIOVANNI BLOCK
Nato e sopravvissuto a Napoli, cresciuto tra la musica e il tea-

tro, Giovanni Maria Block (21 marzo 1984), giovane flautista e compositore, formatosi al conservatorio di musica di S.Pietro a Majella, coltiva a prescindere dagli studi classici una forte passione per la canzone d'autore, e grande interesse per il jazz. Dal 1997 lavora come flautista (tra orchestre e concerti solisti), ma solo nel 2003 trova la giusta combinazione di giovani amici strumentisti per dar vita al suo progetto di canzone d'autore, e fonda il gruppo Giovanni Block & Masnada, che lo porterà a vincere importanti premi e riconoscimenti.

www.myspace.com/giovanniblock

SABATO 24 NOVEMBRE 2007

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 17 Enodegustazioni Guidate
A cura di Gigi Bruzzoni, accompagnato dalla performance musicale del liutaio Marco Pisi

Ore 18 Degustazione Letteraria.
LUNGO IL PO
Michele Marziani e Stefano Rossini raccontano il loro viaggio lungo il fiume

"Viaggio lungo il Po, è un progetto etno/eno/gastronomico di navigazione sul Grande Fiume, alla ricerca di quello che è rimasto della civiltà fluviale e dei suoi sapori. Realizzato nel maggio del 2007, risalendo il fiume con una piccola barca, la pilotina Random, e in bicicletta, da Michele Marziani accompagnato dal fotogiornalista Stefano Rossini, diventerà un libro che uscirà a febbraio del 2008 per i tipi di Guido Tommasi Editore.

I risultati del viaggio, raccontanti, assieme a Isabella Bordoni e a Cultura21, anche nelle cento giornate dedicate a Joseph Beuys alla Biennale di Venezia, sono la fotografia di un mondo in estinzione al quale spesso sembra sostituirsi il vuoto o la finzione, la rappresentazione di sapori, prodotti e riti nella realtà ormai scomparsi. Per fortuna, in qualche angolo, qualcuno resiste. E le novità arrivano dagli altri mondi, dalle tante migrazioni che trovano casa lungo il Grande Fiume."

"La Terra Trema è, per me, un punto di vista diverso, una contadinità non di maniera, né di facciata. La sintesi di un percorso che mette insieme la campagna e i centri sociali metropolitani creando un fatto unico in tutta Europa che credo meriti grande attenzione. Una scommessa sul futuro, su un futuro non patinato, in un momento in cui sembra esistere solo il presente, un brutto presente. Essere al Leoncavallo è una provocazione, di quelle da accettare, perché più le idee si mescolano, più costruiscono strade."

(Michele Marziani) www.michelemarziani.org, www.pedetemptim.com

Ore 19 Presentazione Editoriale.
BUSSAVAMO CON I PIEDI
Pietroneno Capitani presenta storie di fine mezzadria

al leoncavallo 23/24/25 novembre

marchigiana (Capitani editore, 2007). Coordina M. Marziani
«Da diversi anni, ormai, avevo in mente di raccogliere le idee per cercare di capire i motivi per cui una parte rilevante di famiglie di una zona delle Marche decidono di prendere le loro cose e se ne vanno "in Romagna" (...). Può significare che sto cercando le mie radici? Non lo so».

«Per molti anni la maggior parte della popolazione era soggetta al potere del padrone il quale affidava ad un colono ed alla sua famiglia il proprio potere. Si instaurava così un rapporto di "mezzadria" dividendo, tra le parti, spese e raccolti, restando il potere in capo al padrone, il quale in qualsiasi momento ed anche senza giustificato motivo, poteva cacciare dal terreno il colono e la sua famiglia. Questi ultimi quindi, sia a causa del contratto di mezzadria e sia per la forte subordinazione, dovevano in più occasioni dell'anno recarsi dal padrone per omaggiarlo. I coloni portavano in regalo i prodotti della propria attività agricola, a volte anche privandosi di beni indispensabili al proprio sostentamento. Ecco perché veniva usata l'espressione "bussare con i piedi". Le mani erano occupate a sostenere i molti doni ("u presénte") e allora si era costretti appunto a bussare alla porta del padrone con i piedi».

(Luigi Del Prete su massignano.com)

Dall'entroterra ascolano alla Romagna - Appunti e immagini di una migrazione.

Il progetto di questo libro, che coinvolge Pietronono Capitani come editore e il suo doppio Piétre de Vejeli come autore, documenta l'immigrazione dei contadini ascolani in Romagna dal secondo dopoguerra in poi.

Le testimonianze raccolte, i documenti e, soprattutto, le immagini d'epoca restituiscono il paesaggio umano ed economico di una categoria, quella mezzadria del territorio ascolano, specchio di un'Italia rurale non troppo lontana da noi, al suo passaggio verso nuove forme sociali.

Ore 20 Gastronomie Autonome.
IL LEO a filierazero

Ore 22 Concerto.
DURAMADRE

Duramadre non è un gruppo musicale, ma una collisione fortuita e non prestabilita di rock psichedelico, folk mediorientale e free jazz. Un atto di sommossa contro l'immondizia musicale, le classificazioni di genere, le cartoline esotiche, il feticcio demagogico della musica popolare. Soprattutto contro ogni posa idiota da rockstar.

<http://duramadre.splinder.com>

DOMENICA 25 NOVEMBRE 2007

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 17 Enodegustazioni Guidate
A cura di Antonio Rollo dell'«enoteca "Vino al Vino" di Milano

Ore 18 Degustazione Letteraria.
LE VIE DEL LATTE

A cura di Cascina Isola Maria

L'azienda agricola e agrituristica Isola Maria alleva bovine di razza Frisona, il cui latte è destinato alla produzione di gorgonzola e taggello in zona tipica. Circa cinquanta sono le vacche normalmente in produzione e altre cinquanta bovine costituiscono il vitellame e le giovenche.

Le coltivazioni, che si estendono su una superficie di circa trentacinque ettari tutti nell'area del Parco Agricolo Sud Milano, sono costituite da foraggi destinati tutti alla alimentazione del bestiame. Una parte consistente della superficie è costituita da prati permanenti o da vicenda per la produzione di fieno.

www.isolamaria.com

Ore 19 Presentazione Editoriale.
IL DIAVOLO CUSTODE

Fabrizio Tassi presenta il libro del Luis Baloc
(MeridianoZero, 2007)

Una scrittura inedita, intensa, travolgente come un fiume in piena, che riscopre tutta la potenza selvaggia e arcaica della parola, la voluttà di una musica di anarchica bellezza. Una parola che sorge per dare voce a una terra di diseredati, vagabondi, sognatori; il mondo di tutti i dannati che non si sono piegati all'ordine poliziesco dell'epoca moderna.

Una voce che si fa epos, che si fa narrazione rocambolesca e quasi mitologica, per raccontare le gesta leggendarie di un manipolo di eroi ribelli e squattrinati, di sbruffoni amanti delle donne e del Barbera, che con i loro corpi e le loro piccole vite hanno tenuto in scacco per anni il potere di due nazioni.

Luigi Balocchi fa rivivere la violenza dell'amore, la dolcezza della battaglia e della morte, la magia della natura, di notti e nebbie vissute all'addiaccio, nella storia del bandito Sante, che tra le due guerre si fece beffe dei Regi carabinieri, della polizia fascista e della Sûreté francese.

La diserzione dall'esercito, i primi assalti ai treni, l'entrata in contatto con il movimento anarchico, l'amicizia con il ciclista Girardengo; e poi i giorni bui degli omicidi, della clandestinità sempre più braccata, della fuga in Francia.

L'esistenza di un idealista libertario, di un uomo di straripante vitalità, che si fece bandito per regalare un sogno di rivalse ai diseredati della sua terra.

www.meridianozero.it

Ore 20 Gastronomie Autonome.
IL LEO a filierazero

Menù a base di farina di castagne raccolte da piccoli produttori della Lunigiana, essiccate a legna e macinate a pietra

Ore 22 Concerto.
RONIN

Ronin è il progetto di musica strumentale, lenta, tradizionale e tendenzialmente triste di Bruno Dorella, boss di Bar La Muerte (www.barlamuerte.com) e musicista ieri con Wolfango, Bugo,

al leoncavallo 23/24/25 novembre

Lava, Sick Dogs, Daniele Brusaschetto, oggi con OvO, Bachi Da Pietra e appunto Ronin. A dargli man forte nomi noti e meno noti del panorama avant italiano: l'onnipresente Jacopo Andreini alla batteria e sax (sul disco, solo sax dal vivo), polistrumentista in forza a molte delle formazioni che hanno caratterizzato questa microscena italiana negli ultimi anni (Bz Bz Ueu, Nando Meet Corrosion, OvO, e-Neem, Jealousy Party, Crap, Pin Pin Sugar ed Enfance Rouge). Chet Martino al basso, già in forza ai Pin Pin Sugar. Dagli Alba provengono invece Lorenzo Rizzi alla fisarmonica e Marco Anicio alla chitarra. Alla batteria dal vivo troviamo infine Enzo Rotondaro, già nei CGB e nei Glacial Fear, formazioni metal ed hardcore.

www.barlamuerte.com/bands/ronin

Gli stands dei produttori saranno aperti dalle 15 alle 22

email: laterratrema@canaglie.org

sito: www.inventati.org/folletto25603/laterratrema

al leoncavallo 23/24/25 novembre

OUR DAILY BREAD

di *Nikolaus Geyrhalter*, 2005, HD col. Formato 1,85; 1, 92'

Benvenuti al mondo di produzione di cibo e di lavoro agricolo high-tech industriali! Al ritmo di nastri trasportatori e di macchine immense, il film guarda senza commentare nei posti dove è prodotto il cibo in Europa: spazi monumentali, paesaggi surreali e suoni bizzarri - un ambiente freddo e industriale che lascia poco spazio all'individualismo. Persone, animali, raccolti e macchine hanno un ruolo di supporto nella logistica di questo sistema che fornisce il tenore di vita della nostra società. "Nostro pane quotidiano" è una finestra wide-screen su una festa che non è sempre facile da digerire - e alla quale noi tutti prendiamo una parte. Un film d'esperienza pura, meticolosa e di livello elevato che permette di farsi la propria idea.

LU TEMPU DI LI PISCI SPADA

di *Vittorio De Seta*, 1954, 35mm col. Formato 2,35; 1, 11'

PASTORI DI ORGOSOLO

di *Vittorio De Seta*, 1958, 35mm col. Formato 2,35; 1, 11'

CONTADINI DEL MARE

di *Vittorio De Seta*, 1956, 35mm col. Formato 2,35; 1, 10'

Documentari di ispirazione neorealista appartenenti al ciclo dedicato alla Sicilia, alla Sardegna e alla Calabria degli anni '50. Lucide testimonianze di riti, usanze e saperi ormai scomparsi raccontano con potente espressività una realtà già minacciata da uno "sviluppo senza progresso".

MONDOVINO

di *Jonathan Nossiter*, 2004, miniDV col. Formato 1,85; 1, 135'

Jonathan Nossiter, regista americano cresciuto in Europa tra Francia, Italia, Grecia e con un passato da sommelier, alla presentazione del film ha fatto questa proposta: "ho chiesto al mio distributore di offrire un bicchiere di vino ad ogni spettatore prima di entrare in sala, sarebbe proprio bello si potesse fare".

Dopo aver trascorso tre anni nelle vigne e nelle cantine di tutto il mondo, il Pernambuco in Brasile, la zona del Bordeaux francese, la Napa Valley californiana, la Sardegna di Bosa, la Toscana della valle del Chianti, l'Argentina, New York o Londra, Nossiter ha realizzato un film che racconta la lotta tra i giganti della produzione vinicola (la famiglia americana Mondavi, i Marchesi Frescobaldi di Firenze) e i piccoli viticoltori che cercano di preservare tradizioni e identità del loro vino, come il sardo Battista Columbu.

HOW MUCH WOOD WOULD A WOODCHUCK CHUCK

di *Werner Herzog*, 1976, 16mm col. Formato 1,3; 1, 44'

Il campionato mondiale dei banditori d'asta è il pretesto per una riflessione sul linguaggio e la sua relazione con il sistema economico.

SEMIOTICS OF THE KITCHEN

di *Rosler Martha*, 1975, 16mm b/n Formato 1,33; 1, 6'

Dalla A alla Z, Martha Rosler "mostra e indica" gli ingredienti del giorno di una casalinga, facendo un tour che dà un nome e imita l'ordinario con movimenti più samurai che suburbani.

Il gesto di tagliare della Rosler è lei che forma le lettere dell'alfabeto nell'aria con un coltello e una forchetta, è un gesto ribelle, forando il "sistema di soggettività sfruttata" alla rovescia. "Ero interessata a qualcosa come il concetto di un 'linguaggio che dice il soggetto', e con la trasformazione della donna stessa in un segno di un sistema di segni che rappresentano un sistema di produzione di cibo, un sistema di soggettività sfruttata."

TOKYO GA (estratto)

di *Wim Wenders*, 1985, 16mm col. Formato 1,33; 1, 92'

Viaggio nella capitale nipponica sulle tracce dell'opera del regista Yasujiro Ozu. Wenders compone un'ampia riflessione sullo sguardo fatto di frammenti e rituali del Giappone moderno alternati ad interviste dei più sretti collaboratori del defunto regista.

Nell'estratto la creazione di pietanze artificiali da esporre nelle vetrine dei ristoranti.

C\W 2003

di *Stefania Andreotti*, 2003, miniDV col. Formato 1,33; 1, 24'

Memorie dall'edizione t/Terra e liberta/Critical Wine 2003 al Leoncavallo spa di Milano.

"I ragazzi - per me lo sono-del Leoncavallo ospitano (e qui la parola ha un valore totale dacchè non è mossa dal minimo interesse privato) i vignaioli, ripeto, i migliori e più conosciuti, e quelli, anche migliori ma non ancora conosciuti. Ciascuno di loro - e in primis va da sè, i miei lettori ed amici -sono invitati a partecipare. Sarà una fiera del tutto nuova;vi si assaggeranno i vini di ogni parte d' Italia. Festeggeremo la vita." **L.Veronelli, c\w 2003**

VENTRICOLI

di *Jacopo Loiodice e Veronica Scotti*, 2006, miniDV col. Formato 2,70; 1, 5'

Un primo, aritmico approccio alle turbolente domande sull'avanzamento del confine urbano.

HIEROS

di *Mister Kama*, *Musica Electricalz*, 2007, sequenza jpeg col. Formato 16; 9, 5'

L'animazione a passo uno di Mister Kama, animatore / autore del video, fa a pugni con la musica degli Electricalz.



i produttori che partecipano

i vignaioli



i produttori che partecipano

i vignaioli

al leoncavallo 23/24/25 novembre

al leoncavallo 23/24/25 novembre

Alberici Amilcare Azienda Agricola

Boretto (RE) Emilia Romagna

Reggiano DOC Lambrusco "Casalone", Reggiano DOC Lambrusco "La Fogarina", Chardonnay dell'Emilia "Casalone"

Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo,

Marano di Valpolicella (VR) Veneto

Amarone, Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Recioto, Bianco Passito

Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola,

Marano Valpolicella (VR) Veneto

Amarone, Recioto, Ripasso, Valpolicella DOC

Alla Costiera di Gamba Filippo,

Vo' Euganeo (PD) Veneto

Chardonnay, Moscato Secco, Spumante Fior d'Arancio, Passito, Serprino, Rosso Colli Euganei, Cabernet

Annibale Alziati,

Pavia fraz. Scazzolino (PV) Lombardia

"Gaggiarone" Bonarda di Rovescala, "La Barbera", Bonarda, Bonarda Riserva "Tenuta San Francesco", Pinot Nero bianco, Riesling

Antico Convento di Enio Ferretti,

Carezzano (AL) Piemonte

Cortese, Timorasso, Barbera, Dolcetto, Merlot

Aurora Azienda Agricola,

Offida (AP) Marche

Falerio, Rosso Piceno, Rosso Piceno Superiore, Barricadiero, Fiofio

Baglio Luna,

Marsala (TP) Sicilia

Syrah-Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Chardonnay-Catarratto

Bortolotti Maria,

Zola Pedrosa (BO) Emilia Romagna

Mamolo (Pignoletto: Colli Bolognesi DOC o Emilia IGT), Bosco (Pignoletto: Colli Bolognesi DOC o Emilia IGT), Matilde (Barbera: Colli Bolognesi DOC o Emilia IGT), Armando (Cabernet Sauvignon: Colli Bolognesi DOC o Emilia IGT), Dolcedò (vino dolce passito)

Brunnenhof Mazzon,

Rottensteiner Kurt,

Egna (BZ) Alto Adige

Alto Adige Pinot Nero DOC Riserva, Alto Adige Gewurztraminer DOC

Buganza Renato,

Piobesi D'Alba (CN) Piemonte

Dolcetto d'Alba DOC "Vigna della Topia", Barbera d'Alba DOC "Talin", Barbera d'Alba DOC "Vigna Veja", Nebbiolo d'Alba DOC

"Gerbole", Renè vivace. Langhe Chardonnay DOC "Ru", Barbera d'Alba DOC "Gerbole", Nebbiolo d'Alba DOC "Bric Paradis", Roero DOC "Bric Paradis", Zanzip

Cà Neuva di Sergio Abbona,

Dogliani (CN) Piemonte

Dolcetto di Dogliani Cà Neuva 2002, Dolcetto di Dogliani 'L Sambù

Cantina Giardino,

Ariano Irpino (AV) Campania

"Le Fole", "Drogone", "Nude" Aglianico d'Irpinia IGT, "Volpe Rosa" Campania Rosato IGT, "Gaia" Campania Bianco IGT Fiano, "Paski" Campania Bianco IGT, "Adam" Irpinia Bianco IGT Greco

Cantine di Mezzaluna

di Doria Elisabetta Elena,

Montalto Pavese (PV) Lombardia

Bonarda vitigno "autoctono", Barbera, Pinot Nero, Merlot e Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio, Riesling Italo, Riesling Renano e Chardonnay

Cascina Besciolo,

Gorzegno (CN) Piemonte

Langhe Dolcetto, Langhe Bianco, Langhe Nebbiolo, Piemonte Barbera "La Rebecca", Langhe Dolcetto "Le Terrazze"

Cascina Borgatta,

Tagliolo Monferrato (AT) Piemonte

Dolcetto di Ovada

Cascina Carrà,

Monforte d'Alba (CN) Piemonte

Dolcetto d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Barbera d'Alba, Barbera d'Alba affinata in barrique, Barbera Superiore, Langhe Chardonnay, Nebbiolo d'Alba

Cascina del Monastero,

La Morra (CN) Piemonte

Barolo, Barolo Bricco Luciani, Langhe Nebbiolo, Fratin, Barbera d'Alba, Barbera d'Alba Parroco, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Alba Superiore

Cascina Praié,

Andora (SV) Liguria

RLP Pigato e Vermentino, VDT Ardesia, VDT Sciurbi

Cascina Sant'Ubaldo,

Acqui Terme (AL) Piemonte

Dolcetto d'Acqui DOC, Dolcetto d'Acqui DOC Superiore, Brachetto d'Acqui DOCG, Albarossa Monferrato, "Bric e Brac" (Brachetto secco), "Amistà" (Dolcetto-Brachetto)

Cascina Tavijn,

Scurzolengo (AT) Piemonte

Grignolino d'Asti, Barbera d'Asti, Barbera del Monferrato, Ruché di Castagnole Monferrato

Cascina Zerbetta,

Quargento (AL) Piemonte

Barbera del Monferrato, Monferrato Rosso

Clerico Francesco,

Monforte d'Alba (CN) Piemonte

Barolo, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Nebbiolo Langhe

Colombaia di Nadia Castagnedi,

Colle Val d'Elsa (SI) Toscana

"Colombaia" Chianti Colli Senesi DOCG

Costa dei Platani,

Acqui Terme (AL) Piemonte

Maggiora (barbera M.to superiore), Piandence (barbera M.to superiore), Madrigale (mt.o rosso), Faetta (albarossa), Luna (passito di Strevi)

D'Aglio Giovanni,

Costa Vescovato (AL) Piemonte

"Basinas", "Pias" (Colli Tortonesi barbera), "Nibiò" (Colli Tortonesi Dolcetto), "Montelione" (Colli Tortonesi Rosso Aleatico), "Cantico" (Colli Tortonesi Timorasso), "Vigna del Re" (Colli Tortonesi Cortese)

Doglia Gianni,

Castagnole delle Lanze (AT) Piemonte

Moscato d'Asti DOCG 2006, Barbera d'Asti Sup. DOC 2004

Fattoria Castellina,

Capraia e Limite (FI) Toscana

Chianti Montalbano, "Terra e Cielo" IGT Toscana Rosso, Daino Bianco IGT Toscana Rosso

Fattoria Cerreto Libri,

Pontassieve (FI) Toscana

Chianti Rufina DOCG, Chianti Rufina DOCG Riserva, Podernovo IGT Rosso di Toscana, Canaiolo IGT Rosso di Toscana, Canestrino IGT Bianco di Toscana, Vinsanto del Chianti Rufina DOC, Grappa Monovitigno Sangiovese

Fattoria Majnoni Guicciardini

di Pietro Majnoni,

Barberino Val d'Elsa (FI) Toscana

Chianti DOCG, Chianti DOCG Bio, Chianti DOCG Riserva Bio, "Spareto" Bianco di Toscana IGT Bio, "Tintero" Rosso di Toscana IGT Bio

Fattoria Sociale Balancin,

Azienda Agricola "San Giuseppe" di

Mario Tava,

Santa Giuletta (PV) Lombardia

Barbera, Bastardino, Riesling Azienda

Fattoria Sociale Balancin,

Vitivinicola "Calvi" di Calvi Valter,

Castana (PV) Lombardia

Buttafuoco, Buttafuoco "Storico", Barbera, Marion, Bonarda, Pinot Nero, Riesling Italo, Sangue di Giuda, Croatina

Fiorano,

Cossignano (AP) Marche

IGT Rosso, IGT Bianco, Rosso Piceno Superiore DOC

Foffani,

Clauiano (UD) Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Tocai Friulano, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Ter Vinum bianco, Ter Vinum rosso

Garella,

Masserano (BI) Piemonte

Juan, Chatus

Giachino Claudio,

Montelupo Albanese (CN) Piemonte

Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Alba Rainé, Barbera d'Alba, Nebbiolo d'Alba, Grappa

Gruppo Vignaioli San Colombano,

San Colombano al Lambro (MI)

Lombardia

DOC San Colombano vivace/fermo, Bonarda IGT, Verdea IGT, Chardonnay IGT, Malvasia Dolce IGT, Spumante "Carpe Diem"

Il Cerchio,

Capalbio (GR) Toscana

"Ansonica" Costa dell'Argentario DOC, Capalbio SanGiovese DOC Il Palazzo,

Il Palazzo

Brisighella, (RA) Emilia Romagna

Sangiovese IGT, Trebbiano IGT, Chardonnay IGT, Cagnina IGT

Il Pendio di Gianluigi Balestra,

Monticelli Brusati (BS) Lombardia

Terre di Franciacorta DOC Rosso, Pinot Nero IGT del Sebino "La Valletta", Franciacorta DOCG Brut Metodo Classico "Brusato", Terre di Franciacorta DOC Bianco

La Distesa,

Cupramontana (AN) Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Terra Silvate" 2004, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore "Gli Eremiti" 2003, "Nocenzio" 2003 Marche Rosso (Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon)

La Marietta,

Scansano (GR) Toscana

"VignaMarietta" 2004 IGT (Sangiovese), "CampoCecco" 2004 IGT (Sangiovese e Cabernet Sauvignon)

La Melosella,

Scansano (GR) Toscana

Morellino di Scansano "La Melosella"DOC, Cabernet Sauvignon "La Melosella" IGT

La Spinosa Alta,

Ottiglio Monferrato (AL) Piemonte

"La Punta" Barbera del Monferrato Superiore DOC, "Tenebroso" Monferrato Rosso DOC (Nebbiolo), "Grignolino" Monferrato Casalese DOC

La Viranda,

San Marzano Oliveto (AT) Piemonte

Barbera d'Asti DOC "San Giovanni", Barbera d'Asti DOC Superiore, Barbera del Monferrato DOC, Langhe DOC Dolcetto, Freisa d'Asti DOC, "La Rou" (Cabernet Sauvignon), "Libertario Rosso" (Brachetto clone Migliardi), "Monsu Ardisson" (Pinot Nero), Chardonnay DOC "L Martinet", Cortese DOC, Monferrato Bianco DOC (Sauvignon blanc), Moscato d'Asti DOC, Moscato d'Asti DOC Passito, Spumante Brut (Cortese e Chardonnay).

Come "Ca' Ponchione" di Lorella e Claudio Solito: "La Sopa" Barbera d'Asti Superiore Riserva 2001, "'L Vignot" Pinot Nero Riserva 2001, "La Pìpiona" Cabernet Sauvignon Riserva 2001

Lo Zerbone,

Rocca Grimalda (AT) Piemonte

"Lo Zerbone" Cortese dell'Alto Monferrato DOC, "Curtéis" Cortese dell'Alto Monferrato DOC, "Ciarè" Monferrato Chiaretto DOC, "U Zeibon" Vino da tavola rosso, "Lo Zerbone" Dolcetto di Ovada DOC, "Nejr" Dolcetto di Ovada DOC Superiore, "Valli dell'Oro" Vino bianco di uve stramature

Lolmaia,

Monte San Savino (AR) Toscana

Vigna Vecchia, Biancolmo, Olmo Rosso

Lusenti,

Ziano Piacentino (PC) Emilia Romagna

Gutturnio Superiore DOC "Cresta al Sole", Bonarda Doc "La Picciona", Cabernet Sauvignon Doc Villante, Gutturnio d'annata Doc "Vigna Martin", Malvasia Doc "Bianca Regina", Gutturnio Doc frizzante, Bonarda Amabile Doc "Tradizioni che tornano", Ortrugo Doc, Malvasia Secco Doc, Pinot Grigio Doc "Fiocco di Rose", Bonarda Filtrato Dolce, Malvasia Filtrato Dolce, Malvasia Passito



i produttori che partecipano

i vignaioli



i produttori che partecipano

gli agricoltori

al leoncavallo 23/24/25 novembre

Melarosa,
Loc. Ponticelli (GR) Toscana
Melarosa

Mille Una,
Lizzano (TA) Puglia
Salento Rosso IGT Primitivo, Salento Rosso IGT Primitivo Dolce Naturale, Primitivo di Manduria DOC

Monte Dall'Ora,
San Pietro in Cariano (VR) Veneto
Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Amarone Classico della Valpolicella, Amarcore (Amarone-Amarcord)

Monteforce di Soranzo Alfonso,
Vò (PD) Veneto
Vigna del Vento

Morella,
Specchia d'Oria, Manduria (TA) Puglia
"Old Wines" Primitivo IGT Puglia, Primitivo Malbek Rosso IGT Puglia

Pantun,
Mottola (TA) Puglia
Primitivo

Parmoleto,
Castel del Piano, (GR) Toscana
"Montecucco" Sangiovese Riserva DOC, "Sornonno" IGT Maremma Toscana Rosso, "Montecucco" Sangiovese DOC, "Montecucco" Rosso DOC, "Carabatto" IGT Maremma Toscana, Grappa

Paterna,
Terranuova Bracciolini (AR) Toscana
Chianti DOCG 2002, Chianti DOCG 2001, Vignanova IGT 2000, Terraio IGT 2002, Il Rosso IGT 2002, Vinsanto, Grappa

Piccolo Bacco dei Quaroni,
Montu' Beccaria (PV) Lombardia
Pinot Nero, Buttafuoco, Bonarda Riserva, "Gustavo" Barbera, "Mons Acutus" Bonarda vivace, Sangue di Giuda, Riesling, "Elos" Malvasia

Pira,
Monforte d'Alba (CN) Piemonte
Dolcetto d'Alba DOC vigna Fornaci 2006, Dolcetto di Dogliani DOC vigna Landes

2005 e vigna Bricco dei Botti 2004, Barbera d'Alba DOC vigna Fornaci 2004, Piemonte Barbera Briccobotti 2004, Nebbiolo d'Alba DOC vigna Bricco dell'Asino 2004, Langhe Rosso DOC Camerlot 2004

Ratto Pino, Cascina Gli Scarsi,
Ovada (AL) Piemonte
Dolcetto di Ovada "Gli Scarsi" e "Le Olive"

Revelli Eraldo,
Farigliano (CN) Piemonte
Dogliani DOCG "Autin Roca", Dolcetto di Dogliani DOC "San Matteo", Dolcetto di Dogliani DOC "Autin Lungh", Dolcetto di Dogliani DOC "Otto Filari", Langhe Rosso DOC "La Basarisca"

Ripa,
Sorano (GR) Toscana
Vino rosso "EA", Vino rosso "RIPA", Grappa Miryam

Roccheviberti,
Castiglione Falletto (CN) Piemonte
Dolcetto d'Alba DOC Vigna Melera

Rugrà,
Tassarolo (AL) Piemonte
Cortese, Monferrato Rosso

Saccolletto Daniele,
San Giorgio Monferrato (AL) Piemonte
Barbera del Monferrato "Aurum" 2000, Barbera del Monferrato 2001 DOC in barrique, Barbera del Monferrato DOC, Barbera del Monferrato DOC "Etichetta nera", Barbera d'Asti DOC, Monferrato Freisa DOC, Grignolino del Monferrato Casalese DOC, Piemonte Chardonnay DOC, "Vinrosa" Vino da tavola Rosato, Vino da tavola Rosso "San Giorgio" e "Barbesino" e "Novello", "Brina" Moscato tardivo 2003-2004, "Evviva" mosto parzialmente fermentato di Moscato

Scaletta Simone,
Monforte d'Alba (CN) Piemonte
Barolo DOCG, Dolcetto d'Alba DOC, Langhe Nebbiolo DOC

Scovero Andrea,
Costigliole d' Asti (AT) Piemonte
Barbera d' Asti "Ciapin"

Sorelle Palazzi,
Morrone (PI) Toscana
Toscana IGT Bianco, Chianti delle Colline Pisane DOCG "La Casina di Badia", Chianti delle Colline Pisane DOCG, Chianti delle Colline Pisane DOCG Riserva, Bianco pisano di S.Torpé Vin Santo DOC, Grappa da vinaccia di Chianti

Spagnol Eris,
Valdobbiadene (TV) Veneto
Prosecco di Valdobbiadene

Tedeschi Alberto,
Zola Predosa (BO) Emilia Romagna
Pignoletto

Tirelli Andrea,
Costa Vescovato (AL) Piemonte
Piemonte Barbera, Colli Tortonesi Barbera, Colli Tortonesi Dolcetto, Vino da tavola Bianco (Cortese-Favorita), Vino da tavola Rosso

Valleri Stefano,
Figliune Valdarno (FI) Toscana
San Giovese IGT

Valli Unite,
Costa Vescovato (AL) Piemonte
Barbera DOC Colli Tortonesi "Vighet", Barbera DOC Colli Tortonesi "Gaitu", Dolcetto DOC Colli Tortonesi "Diogene", Cortese DOC Colli Tortonesi "Ciapè", Bianco DOC Colli Tortonesi "SanVito" (Timorasso), Rosso DOC Colli Tortonesi "Bardigà", Rosso DOC Colli Tortonesi "Marmotè" (Croatina), Vino bianco da tavola "Allegretto", Vino rosato da tavola "Rosatea"

Alessandro Cagnasso e Francesco Duranti,
Fazzano (MS) Toscana
farina di castagne, Marocca (pane di castagne)

Alpe della Luna,
Sansepolcro (AR) Toscana
pane dolci e salati cotti a legna, biscotti, crostate, marmellate

Canais Azienda Agricola,
Moruzzo (UD) Friuli Venezia Giulia
miele, conserve, sott'oli, ortaggi

Canedo Cooperativa Agricola di Franco Daidone,
Romagnese (PV) Lombardia
carne bovina

Cascina Caremma,
Besate (MI) Lombardia
riso, farine, orzo, salumi

Cascina Forestina di Niccolò Reverdini,
Cislano (MI) Lombardia
ortaggi

Cascina Gaggioli,
Milano (MI) Lombardia
carne bovina, riso, farine, biscotti, miele

Cascina Guzzafame,
Gaggiano (MI) Lombardia
latte crudo, formaggi, riso, miele

Cascina Isola Maria,
Albairate (MI) Lombardia
latte

Cascina Scanna,
Cislano (MI) Lombardia
riso, farine

Cibo per la Pace,
Chiusi della Verna (AR) Toscana
croccante, nocciole caramellate

Cirenaica Azienda Agricola,
Robecchetto con Induno (MI) Lombardia
salumi, insaccati, carne suina, orzo, farine

Cooperativa Poggio alle fonti di Marco Arduini,
San Gimignano (SI) Toscana
salsine a base di verdure biologiche, aloe

Damiano S.S.A.,
Chiusavecchia (IM), Liguria
olio

Forra' Pruno Azienda Agricola,
Lamporecchio (PT) Toscana
olio

Fratelli Rossi,
Noviglio (MI) Lombardia
riso, mais bianco e giallo da polenta, farine, pasta di riso, biscotti

Hirpus Azienda Agricola di Michele Minieri,
Carife (AV) Campania
olio, sott'oli, salsa di pomodoro, origano, camomilla, noci

Mereghetti Massimo,
Ossona (MI) Lombardia
miele

Nuovo Muretto di Casulli Angelo Paolo,
Putignano (BA) Puglia
formaggi, miele, farro

Rotolo Gregorio & C. Azienda Agricola Biologica,
Scanno (AQ) Abruzzo
formaggi di pecora, vacca e agnello, carni

Ugolini Ferruccio,
Sassocorvaro (PU) Marche
miele

Zipo di Marco Pozzi,
Zibido San Giacomo (MI) Lombardia
latte crudo, formaggi, riso, miele