

I VIDEO BIODEGRADABILI

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.

BIUTIFUL CAUNTRI

di Esmeralda Calabria, Andrea D'Ambrosio, Peppe Ruggiero. 2007. DV Cam col. formato 16:9. 73'

Uno scenario apocalittico, paradossale, forse irrimediabile. il quotidiano in una terra malata, la Campania; un nome emblematico. Gonfia di rifiuti, che alchimisti del nostro tempo trasformano in oro, speculando sulla Terra. Un sistema perfetto e autodistruttivo. Fino a che punto l'uomo può spingersi per il denaro?

FRATELLI DI TAV

effetti collaterali del treno ad alta velocità di Manolo Luppichini e Claudio Metallo, 2008, col. formato dvd, durata 62 min

«Insieme ad una manciata di videomakers abbiamo girato mezza Italia seguendo i binari della linea ad alta velocità. Dalle immagini e dalle voci che abbiamo raccolto affiorano storie poco conosciute, effetti collaterali della più grande opera all'italiana...»

LA TERRA TREMA

di Luchino Visconti, 1948, 35 mm, b/n, formato 1.37:1, durata 160 min

«I fatti rappresentati in questo film accadono in Italia e precisamente in Sicilia, nel paese di Acitrezza, che si trova sul mare Ionico a poca distanza da Catania. La storia che il film ci racconta è la stessa che nel mondo si rinnova da anni in tutti quei paesi dove uomini sfruttano altri uomini. Le case, le strade, le barche, il mare, sono quelle di Acitrezza. Tutti gli attori del film sono stati scelti tra gli abitanti del paese: pescatori, ragazze, braccianti, muratori, grossisti di pesce. Essi non conoscono lingua diversa dal siciliano per esprimere ribellioni, dolori, speranze. La lingua italiana non è in Sicilia la lingua dei poveri. [...]»

IN ESPOSIZIONE

IN VINO VERITAS di Santo Catanuto 10 suggestioni pittoriche dedicate a Gino Veronelli

IL PROGRAMMA

VENERDI 28 NOVEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 18 PRESENTAZIONE PUBBLICA DELLE CARTE DEI VINI DELLA TERRA

Ore 19 RACCONTI DI API, DI MIELE, DI TRANSUMANZA Nino Coco apicoltore nomade a seguire proiezione di Antonio, il Pastore delle Api

Ore 20 GASTRONOMIE AUTONOME Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 20 LA TERRA TREMA un film di L. Visconti

Ore 22 Concerto COZZI VELLUTO QUARTET

SABATO 29 NOVEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 17 Degustazione guidata: IL VINO a cura di Gigi Brozzoni

Ore 18 LA RONCOLA DALLA PARTE DEL MANICO. Discussione pubblica su Territorio, Agricolture e Cemento nell'anno dell'elezione di Milano EXPO 2015 Partecipano: C. Bianchetti (Politecnico To), R. Brambilla (Rete Lilliput), V. Cancelli (Comitati No-Tav), C. Casti (Governatore di Slow Food Italia), D. Finiguerra (Sindaco di Cassinetta di Lugagnano), Leoncavallo (Spazio Pubblico Autogestito), S. Passerini (Agricoltore), P. Santeramo (Presidente CIA Lombardia Milano Lodi), A. Savi (s.o.s Fornace). Coordina: Paul B (La Terra Trema)

Ore 19 FRATELLI DI TAV documentario di M. Luppichini e C. Metallo

Ore 20 GASTRONOMIE AUTONOME Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 20 BIUTIFUL CAUNTRI documentario di E. Calabria, A. D'Ambrosio, P. Ruggiero

Ore 22 Concerto ENFANCE ROUGE

DOMENICA 30 NOVEMBRE

Ore 15 Apertura. Assaggi confidenziali e acquisti diretti.

Ore 17 Degustazione guidata: I SALUMI a cura di Cascina Cirenaica

Ore 18 Degustazione guidata: I FORMAGGI a cura di Cascina Selva

Ore 19 Degustazione guidata: IL VINO: "IO, LA BARRIQUE E BERLUSCONI" a cura di Antonio Rollo

Ore 20 GASTRONOMIE AUTONOME: Cena a Filiera Zero nella Cucina del Leo

Ore 20 OUR DAILY BREAD documentario di N. Geyrhalter

Ore 22 Concerto SEAN BURKE QUARTET

IL MENU

VENERDI 28 NOVEMBRE

primi
RISOTTO TALEGGIO E TIMO
riso: Cascina Caremma, taleggio: Cascina Selva, timo: Cascina Caiella
ZUPPA DI FAVE CON LE ORTICHE
fave: Cascina Caiella, ortiche: raccolte nelle campagne abbiatensi
PASTA COI BROCCOLI
broccoli: Cascina Caiella

secondi
TRIPPA IN UMIDO
trippa: Cascina Gaggioli
PROSCIUTTO ARROSTO AL MIELE CON MELE
prosciutto: Cascina Cirenaica, miele: Massimo Mereghetti, mele: Terra D'Arcoiris
TORTA DI CARCIOFI
carciofi: Cascina Caiella

contorni
PATATE ARROSTO Cascina Caiella
INSALATA Cascina Forestina

FORMAGGI MISTI Cascina Selva

dolci
CROSTATA, PAN DE MEJIN, MERINGATA
farine e realizzazione, Cascina Caremma
DOLCE SPEZIAL

SABATO 29 NOVEMBRE

primi
RISOTTO CON LA ZUCCA
riso: Cascina Caremma, zucche: Cascina Caiella
ORZETTO ALLA TRENTINA
orzo: Cascina Cirenaica
PASTA RADICCHIO ROSSO E SALSA DI NOCI
radicchio: Cascina Caiella

secondi
BRASATO CON POLENTA
carne di manzo: Cascina Gaggioli, farina: Cascina Caremma
DADOLATA DI FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI SENAPE CON INSALATA DI VERZA
filetto di maiale: Cascina Cirenaica, verza: Cascina Forestina
TORTINI DI BIETOLE

contorni
PATATE ARROSTO Cascina Caiella
INSALATA Cascina Forestina

FORMAGGI MISTI Cascina Selva

dolci
CROSTATA, PAN DE MEJIN, MERINGATA
farine e realizzazione, Cascina Caremma
DOLCE SPEZIAL

DOMENICA 30 NOVEMBRE

primi
RISOTTO FAGIOLI E SALSICCIA
riso: Cascina Caremma, fagioli: Cascina Forestina, salsiccia: Cascina Cirenaica
ZUPPA DI ZUCCA E CAVOLO NERO
zucche: Cascina Caiella, cavolo Nero: Cascina Forestina
PASTA ALL'ORTO D'INVERNO

secondi
BOLLITO MISTO CON SALSA VERDE E CIPOLLE BORETTANE (O PURÈ DI PATATE)

carne di manzo: Cascina Gaggioli, cipolle e patate: Cascina Caiella
STINCO AL VINO ROSSO CON CAVOLO ROSSO ALLE MELE
stinco: Cascina Cirenaica, cavolo rosso: Cascina Caiella, mele: Terra D'Arcoiris

contorni
PATATE ARROSTO Cascina Caiella
INSALATA Cascina Forestina

FORMAGGI MISTI Cascina Selva

dolci
CROSTATA, PAN DE MEJIN, MERINGATA
farine e realizzazione, Cascina Caremma
DOLCE SPEZIAL

2 adesso piega lungo quest'altra

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.

Milano - Vini e vignaioli autentici, agricoltura periurbana, e gastronomie autonome
Folletto 25603 (Abbiategrosso, Mi), Leoncavallo s.p.a. (Milano)
e-mail: info@laterratrema.org sito: www.laterratrema.org

1 piega lungo questa linea ► per piegare il foglio e metterlo in tasca, segui i numeri 1 e 2 che trovi in questa pagina

LA TERRA TREMA

al Leoncavallo
28/29/30 novembre 2008
dalle 15 alle 22



MILANO EXPO 2015 BUGIE CEMENTO SPECULAZIONI