

venerdì 23

ore 15.00 Apertura stand, assaggi

NON È IL VINO DELL'ENOLOGO

un libro di Corrado Dottori

ore 20 Cena a filiera zero in cucina
Pop

ore 21.00 Musica

TREES OF MINT

ore 22.00 Chiusura stand

ore 22.00 Musica

THREE SECOND KISS

ore 23.00 Musica **LELE SACCHI**

domenica 25

ore 15.00 Apertura stand, assaggi

frontali e acquisti diretti

ore 13.00 Pranzo a filiera zero in
cucina Pop

ore 17.00 Bambini

LABORATORIO CULINARIO

a cura di Monica Gorza

ore 17.00 Incontro

LA BIRRA ARTIGIANALE

ore 20 Premiazione

LA RONCOLA D'ORO 2012

ore 20.00 Chiusura stand

ore 20 Cena a filiera zero in cucina
Pop

ore 21.00 Musica

ONE FUNK FOOD

ore 22.00 Musica **DJ MARVU**

sabato 24

ore 15.00 Apertura stand, assaggi
frontali e acquisti diretti

ore 17.00 Degustazione

PUREZZA/CONTAMINAZIONE

a cura di Gigi Brozzoni

ore 18.00 Incontro

IL VIGNAIOLO PLANETARIO

a cura di Simonetta Lorigliola

ore 20 Cena a filiera zero in cucina
Pop

ore 22.00 Chiusura stand

ore 22.00 Musica **UZEDA**

ore 23.00 Musica **ICE ONE**

giovedì 22

ore 19 Cucina. Cena a filiera zero

ore 20 Incontro. **LA TERRA
TREMA NEL CAPITALISMO
FINANZIARIO**

TENGO LA POSIZIONE



La Terra Trema al Leoncavallo
22 e 23, 24, 25 Novembre 2012



Giovedì 22 Novembre 2012 ore 20:30

LA TERRA TREMA

NEL CAPITALISMO FINANZIARIO

Resistenze attive, pratiche concrete, potenza dell'autogestione e autorganizzazione delle comunità

Quest'anno vogliamo aprire la sesta edizione de La Terra Trema al Leoncavallo con un incontro pubblico.

Una riflessione a più voci partendo da pratiche e esperienze concrete per sviluppare una riflessione intorno al mondo e al modo in cui viviamo.

Pratiche ed esperienze prima di enunciazioni teoriche, slogan e mantra ripetuti all'infinito.

Pratiche ed esperienze il più delle volte lontane dalle istituzioni e dalla politica rappresentativa, perché politica rappresentativa e istituzioni faticano ad interagire virtuosamente con esperienze e pratiche reali; non ci riescono o non ci provano proprio.

Negli ultimi vent'anni abbiamo assistito ad un'impressionante metamorfosi dei sistemi economici, sociali e politici globali.

L'Italia non è stata risparmiata. L'intero pianeta è moribondo.

Il capitalismo finanziario è un sistema di sfruttamento totalizzante che si nutre di qualsiasi cosa produca profitto e business. Affari e denaro per pochi, a discapito dell'intero pianeta e della stragrande maggioranza di chi lo abita.

Sfruttamento della Terra e degli Individui, fino a metterne in gioco la loro stessa sopravvivenza.

Le nostre chiavi di lettura, gli strumenti di resistenza, le strade percorribili ci sono indicate dall'agricoltura (quella contadina, non certo quella dell'agroindustria), dalle progettualità concrete delle comunità nei/dei territori, dalla potenza dell'autogestione e dall'autorganizzazione delle comunità.

Calpestiamo sentieri che forse ci condurranno lontani da questo desolante scenario sociale, economico e politico globale.

Calpestiamo questi sentieri, proviamo ad ascoltare narrazioni di pratiche e progettualità che forse sapranno contribuire a costruire nuovi immaginari e indicarci altri sentieri percorribili.

Terra per mangiare, Terra per respirare, Terra per lavorare, Terra per ridurre il dissesto idrogeologico, Terra, agricoltura per un altro modello di sviluppo.

INTERVENTI

Paolo Bellati (*Folletto 25603 e La Terra Trema, Abbiategrosso, Milano*)

Giuseppe Li Rosi (*Agricoltore - Terre Frumentarie, Raddusa, Catania*)

Fabrizio Garbarino (*Allevatore, Associazione Rurale Italiana - La Masca, Roccaverano, Asti*)

Claudio Solito (*Vignaiolo, Roncola d'Oro 2011 - La Viranda, Calamandrana, Asti*)

Nives Sacchi (*Brigate di Solidarietà Attiva, Milano*)

Isabella Tomassi (*EVA Eco Villaggio Autocostruito, Pescomaggiore, L'Aquila*)

Luca Abbà (*Agricoltore NO TAV - Orto del Sole, Cels Exilles, Torino*)

Alice Boni (*Urbanista, Folletto 25603 e La Terra Trema - Studio Excursus, Milano*)

PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO

LA CHIAVE RUBATA DELLA CITTÀ DEL GRANO

Regia: Jean-Christophe Lamy e Paul-Jean Vranken

Produzione: Koan & Mandala Organic Growers

2011, 26 min. <http://www.lesliberterres.com/>

Venerdì 23 Novembre 2012 ore 18

NON È IL VINO DELL'ENOLOGO

LESSICO DI UN VIGNAILOLO CHE DISSENTE

Un libro di Corrado Dottori (Azienda Agricola La Distesa), presentato dall'autore

Corrado Dottori è un vignaiolo che produce Verdicchio e non solo sulle colline marchigiane. È approdato alla vigna dopo essersi licenziato da un posto garantito in una grande banca internazionale. E oggi fa il contadino.

Cosa significa fare ed essere un agricoltore agli albori del Terzo millennio? Come si fa agricoltura? Cos'è un ambiente? Quali sono le relazioni tra un coltivatore e un sistema vivente quale la vigna? Quale vino produrre? Con quali tecnologie e per ottenere quale gusto? Questo lessico per un'altra «contadinità» ne è la risposta.

Un viaggio dentro il mondo della vigna e dentro la vita di chi se ne prende cura. Che passa per la cantina e gli scaffali di vendita. Per la critica del gusto e la storia della produzione viti-vinicola nel Novecento. Per l'enologia e Luigi Veronelli. Per le grandi fiere del vino e i terroir. Una riflessione lungo i sentieri che partono dalla «natura» e sfociano in un prodotto di «artificio» quale una bottiglia di vino.

Articolato nella forma di un lessico, questo libro è anche il racconto di ciò che definisce il mondo del vino ma che non trova spazio nelle guide o nei manuali sul bere. E per leggerlo, non serve essere esperti, conoscitori, bevitori o sommelier, basta lasciarsi andare alla linfa che scorre in queste pagine e che ci trascina da un tralcio di vite a una diversa visione dell'ambiente e della natura, a un'ecologia tutta da costruire.

www.deriveapprodi.org/2012/10/non-e-il-vino-dellenologo/
www.ladistesa.it

Sabato 24 Novembre 2012 ore 18

IL VIGNAILOLO PLANETARIO

Il sentimento di appartenenza al mondo non potrebbe mai coincidere con il desiderio di dominarlo

A cura di Simonetta Lorigliola e La Terra Trema

Ciò che cerco in un vino è il racconto. Luigi Veronelli concepiva l'assaggio solo in maniera totale. Godendo, di un vino, gusto e storia. Guardando a chi lo produceva, come e dove. Guardando, insomma, alla terra. Perché la conoscenza aumenta il piacere.

Coltivare le vigne in simbiosi con la terra, significa amare la T/terra.

Attraversare il giardino planetario di Gilles Clement e immaginare che possa essere una vigna. Conservare la diversità al suo posto, aumentarla, utilizzare l'energia propria di ciascuna specie, non dissipare inutilmente energie

INCONTRI

contrarie (...). Il sentimento di appartenenza al mondo non potrebbe mai coincidere con il desiderio di dominarlo. Immaginare, al lavoro con e sulla t/Terra, il vignaiolo planetario.

Ci hanno tolto il piacere del vino. Le cantine ormai sembrano officine. E il vino è solo tecnica, note organolettiche, punteggi, certificazioni.

Riprendiamoci il gusto del vino. Riprendiamoci la t/Terra.

Degustazione immaginativa e racconti evolutivi
Eris Spagnol

(Azienda Agricola Spagnol Eris – Valdobbiadene, TV)

Walter Loesch

(Società Agricola Terra d'Arcoiris – Chianciano Terme, SI)

Cristiano Garella *(Agricola Garella – Masserano, BI)*

Tre vignaioli che aderirono sin dall'inizio entusiasti, a t/Terra e libertà/Critical wine, la sperimentazione eno-ribelle veronelliana con e nei centri sociali partita nel 2003 a Verona e trasformatasi nei mille concatenamenti ribelli delle sensibilità planetarie. Perché la terra trema.

Domenica 25 Novembre 2012 ore 17

LA BIRRA ARTIGIANALE

Ritorno al futuro con la più antica bevanda alcolica del mondo

I primi birrifici artigianali in Italia sono nati nel 1996.

Ad oggi siamo quasi a quota 500.

Oltre ad essere un fenomeno produttivo ed economico, è

un fenomeno sociale molto interessante che merita di essere indagato. Un fenomeno in continuo aumento. Un sacco di ragazzi giovani ci si dedicano anche con risultati qualitativi e commerciali importanti.

I birrai italiani sono tanti, con stili, culture e birre differenti.

E con le più disparate, innovative e sperimentali tecniche produttive più e meno legate al territorio.

Dall'utilizzo di botti di legno da vino di secondo passaggio, all'uso di produzioni di malto ottenuto da cereali locali, alla maltazione effettuata in proprio, alla coltivazione del luppolo.

A La Terra Trema di quest'anno vogliamo incominciare a fare dei ragionamenti intorno alla produzione di birra e a tutto ciò che ci ruota attorno.

Vogliamo farlo con alcuni produttori di birre artigianali, narratori di esperienze e pratiche nuove ed antiche allo stesso tempo.

Sarebbe bello iniziare anche una nuova progettualità, supportata e contaminata dai temi che La Terra Trema ha saputo sviluppare col vino e con i prodotti della t/Terra.

INTERVENTI

Birrificio indigeno MAAM *(Abbiategrasso, Milano)*

Cascina Caremma *(Besate, Milano)*

Birrificio Lambrate *(Milano)*

Birrificio Clan!Destino? *(San Marzano Oliveto, Asti)*

Birra Olmo *(Arsego, Padova)*

Hemp Bar Leoncavallo *(Milano)*

DEGUSTAZIONI

Sabato 24 Novembre 2012 ore 17
PUREZZA / CONTAMINAZIONE

Degustazione di vini tra confluenze e incroci, convergenze e divergenze, accordi e intese, assonanze e dissonanze

A cura di Gigi Brozzoni

Tota pulchra es Maria, et macula originalis non est in te. Lo cantavo a meno di 10 anni e fu il primo e più insistente concetto di purezza che forse ho assorbito/subito. Ma cosa vuol dire purezza?

Condizione di ciò che non contiene elementi estranei: così recita il vocabolario. Ma anche, per estensione: Condizione di ciò che non subisce contaminazioni; e figurativo: Qualità di chi o di ciò che non è macchiato da colpe, da peccati. Che bella la purezza! Ha tutti segni positivi. La purezza, quindi, è un valore, è un bene.

Per contro, tutto ciò che minaccia la purezza è un male, ed in primis proprio la contaminazione, il suo preciso contrario che, quindi, verrà sempre vista come un male, un elemento negativo. In senso tecnico diciamo: contaminazione delle prove, radioattiva, delle falde acquifere. In ambito culturale si

parla di contaminazione estetica, morale, stilistica, linguistica, fino alle istanze eugenetiche sulla contaminazione della razza. Fortunatamente la consapevolezza della superiorità fisica e spirituale dell'ibrido biologico, del creolo linguistico e del meticcio culturale si sta serenamente affermando (Darwin non sbaglia) - e nel parlare la contaminazione può diventare, in queste frange, un fenomeno positivo e vitale.

E in campo viticolo di quale purezza si può parlare? Della moda del vitigno vinificato per sé solo, quindi in purezza? Ma basterebbe essere ancora più espliciti per dire che un vino è monovarietale. Ed ecco che tutta l'aura magica è già svanita nel nulla.

Ma poi che purezza può avere un vitigno che è sempre il frutto di viaggi, di tragitti, di incroci, di manipolazioni, di innesti, di virosi, di malattie...

Allora preferisco le confluenze e gli incroci, le convergenze e le divergenze, gli accordi e le intese, le assonanze e le dissonanze. Ovvero le contaminazioni. Di qualsiasi genere.

Gigi Brozzoni

www.seminarioveronelli.com

VIDEOPROIEZIONI

Giovedì 22 Novembre ore 20:30
LA CHIAVE RUBATA DELLA CITTÀ DEL GRANO

Regia: Jean-Christophe Lamy e Paul-Jean Vranken

Produzione: Koan & Mandala Organic Growers

Documentario video HD - 26:40 minuti - 2011

Giuseppe Li Rosi è un agricoltore italiano che vive a Raddusa, in Sicilia. Coltiva 220 ettari di grano, di cui la metà in agricoltura biologica. Ma Giuseppe non è contento: i semi acquistati dalle multinazionali provengono da una varietà di grano mutato geneticamente nel 1974. Tutte le varietà di grano

in Europa sono state costituite partendo da questo ibrido e, oggi, le intolleranze al glutine sembra abbiano origine da tale mutamento. Nel suo paese, tutti lo prendono per "folle". Ma niente e nessuno gli può far cambiare idea. Coltiva in biologico una ventina di ettari a varietà antiche siciliane, da molto tempo messe al bando. Giuseppe si definisce come un ribelle il cui impegno suona come una vera "dichiarazione di guerra" contro gli eccessi dell'agricoltura convenzionale. "Io, quando semino un grano antico, semino per il futuro..."

www.lesliberterres.com

BAMBINI

Domenica 25 Novembre 2012 ore 15
COSTRUIAMO INSIEME UNA FAVOLOSA REGGIA DI COUS COUS!

Laboratorio culinario per bambini

A cura di Monica Gorza

Laboratorio di edilizia da palato, oltre che da palazzo...

Costruiamo insieme una favolosa reggia di cous cous e poi... mangiamola!

Familiarizzeremo con spezie e ingredienti di varie parti del mondo, impasteremo collettivamente il cous cous dolce, formeremo polpette-mattoni e poi via...libera all'edificazione di uno o più palazzi da 1000 e una notte!

www.monicagorza.com

La partecipazione è gratuita per i bambini dai 3 ai 12 anni previa prenotazione via email a: info@laterratrema.org

Venerdì 23 Novembre 2012 ore 21

TREES OF MINT

Trees Of Mint è un progetto musicale ideato da Francesco Serra (Cagliari, 1980), chitarrista e compositore autodidatta. Dopo aver sperimentato nel corso degli anni l'uso della voce e di altri strumenti, gradualmente si concentra maggiormente sulle potenzialità sonore ed espressive della chitarra elettrica. Dal 2010 collabora con Home Movies, l'Archivio Nazionale del Film di Famiglia, dove si occupa prevalentemente di sonorizzazioni live e colonne sonore per film amatoriali in formati sub-standard. La sua ricerca comincia a focalizzarsi maggiormente sulle relazioni tra suono e immagine.

A Giugno 2011 registra il suo nuovo album, intitolato Trees Of Mint, che contiene quattro composizioni strumentali per sola chitarra elettrica e loop-machine. Il disco è stato registrato e mixato da Mattia Coletti (Wallace/TownTone) e uscirà per Trovarobato Parade a novembre 2012.

www.myspace.com/treesofmint

Venerdì 23 Novembre 2012 ore 22

THREE SECOND KISS

All'attivo dai primi anni Novanta, i bolognesi Three Second Kiss sono Sacha Tilotta (batterista e figlio di Agostino Tilotta degli Uzeda), Sergio Carlini (chitarra) e Massimo Mosca (voce e basso).

Ad oggi hanno pubblicato cinque album tra cui quello d'esordio "For plain relief" uscito nel 1996 e "Music out of music" del 2003. Il loro ultimo album di inediti "Long distance" è stato prodotto da Steve Albini.

Per i Three Second Kiss è anche un'occasione per presentare dal vivo i brani del loro nuovo album "Tastyville" (African Tape/Goodfellas), pubblicato il 5 novembre 2012, in uscita a quattro anni di distanza dal precedente "Long distance".

www.myspace.com/threesecondkiss

www.threesecondkiss.blogspot.it

Venerdì 23 Novembre 2012 ore 23

LELE SACCHI

15 anni dietro i dischi e una intera vita dedicata al mondo della musica. Lele Sacchi è ormai riconosciuto a livello internazionale come uno dei leader della scena musicale elettronica e house italiana.

Come dj ha quasi completato il viaggio dei migliori club ed eventi di tutto il mondo (da Los Angeles a Shangai, da Londra ad Ibiza, con tutto quello che ci sta in mezzo), registra musica con il progetto di studio Boogie Drama e Sacchi & Sandiego (rilasciando tracce per alcune delle migliori etichette elettroniche ed house europee come Systematic, 20-20 Vision, Get Physical, Moodmusic, Liebe Detail, Brique Rouge e molte altre), è dj resident e mente artistica dei Magazzini Generali di Milano dal 2000, gestisce la propria etichetta musicale underground (Soundplant records), nel corso degli anni ha avuto tre compilation di mix nei negozi, ed ha curato il suono per alcuni marchi di moda e le relative esibizioni.

I suoi ultimi exploit sono stati la creazione dell'Elita festival, dell'insegnamento del corso di Storia della Musica Dance allo IED (European Design Institute), della nuova mecca settimanale della musica house underground, il Tunnel, e

della trasmissione radio The Floor su Popolare Network.

www.myspace.com/lelesacchi

Sabato 24 Novembre 2012 ore 22

UZEDA

Gli Uzeda sono una band di quattro componenti che vengono da Catania, in Sicilia. Catania è famosa per la sua vicinanza col Monte Etna, un vulcano così esplosivo che lo rende il più ovvio e vicino punto di comparazione con la musica degli Uzeda.

Sembra giusto dire che gli Uzeda sono l'equivalente musicale di questa roccia fumante, perché le canzoni che creano sono insieme flusso e riflusso come la lava fusa. E le incandescenti esplosioni di rumore che hanno forgiato nei loro sei album, sono abbastanza ardenti da lasciare cicatrici e segni di bruciatura.

Una delle prime cose che si nota ascoltando gli Uzeda sono i gridi di dolore della cantante principale, Giovanna Cacciola. Nel suo canto intenso si nota appena come velocemente passa dalla cantilena all'urlo. "Praticamente si estende fuori dagli altoparlanti chiedendo la tua attenzione".

La spigolosa, corrosiva chitarra cortesemente offerta da Agostino Tilotta è proprio lì nel suono anche lei, commentandosi da sola. E la combo giustiziante di Raffaele Gulisano al basso e Davide Oliveri alla batteria è la costante del gruppo. Per tutti gli album, il basso di Raffaele prende l'iniziativa così come ogni altro strumento. Di certo non è musica con un volto solo.

www.myspace.com/uzedatheband

Sabato 24 Novembre 2012 ore 23

ICEONE

Iceone è dj, produttore, compositore, beatmaker & remixer dal 1982... Ma non è old school, è fresco come il futuro.

Nasce a Torino il 16 Maggio 1966, e i suoi principali mezzi espressivi, fin dall'infanzia, sono la Musica, il Ritmo e il Rumore...

La sua attività di dj inizia nell'82 a soli quindici anni.. e già nell'83 incomincia a far risuonare il suo nome in tutta Italia, come pioniere di serate solo hip hop o electrofunk.. Le sue produzioni e le sue selezioni musicali spaziano dall'Hip Hop classico a quello sperimentale, e passano dalla Dubstep all'Electro, dal Break Beat al Tech-Rock, dal Funk al Rare Groove in un Trip di sonorità sempre evocative tendenti al Dark e all'oscurità.

Uno dei suoi Dj Set più famosi è "Iceone vs Dj Sensei - The Beat Traveller". La caratteristica principale di questo oramai decennale dj set, in continua evoluzione, è quella di partire dagli 80 bpm fino ad arrivare ai 160bpm in un mix di generi il cui comune denominatore è la potenza dei ritmi e dei suoni. Afrika Bambaataa in un'intervista dice di lui "Iceone non ha seguito l'onda della nascita dell'Hip Hop... ma ha contribuito a formarla, per cui non posso che considerarlo uno dei padri di questa cultura... Lui c'era dai primi giorni..." Ad oggi produce principalmente Hip Hop, Breaks, Rocktron, Dubstep, Electro e Colonne Sonore.

Ha collaborato in varie forme (remix, produzioni, coproduzioni e concerti etc.) con moltissimi artisti tra cui Almamegretta, Frankie Hi Nrg, Colle der Fomento, Lord

MUSICA

Madness, Ice-T, Afrika Bambaataa, Public Enemy, 99Posse, Assalti Frontali...

I suoi pezzi sono spesso stati scelti per essere inseriti in colonne sonore di Films.

Ha suonato in grandi manifestazioni tra cui il festival Jazz di Montreaux, P.I.M. (Premio Italiano Musica), Premio Tenco, Match Music Festival all'Arena di Verona, Eventi Nike, Eventi X-Box, Eventi ITF, Varie edizioni di "Amore" (capodanno alla Fiera di Roma), Arezzo Wave...

Iceone è conosciuto anche con altri alter ego: Dj Sensei, Electro Disciples, Cymatic ed infine Seby Stardust.

<http://iceonebreaksandbeats.blogspot.it/>

Domenica 25 Novembre 2012 ore 21

ONE FUNK FOOD

I OneFunkFood nascono nel 2011 sulla scia di un vento improvviso, improvvisato, di improvvisazione oseremmo dire.

Il groove dei giovanissimi ragazzi ricorda le sonorità poliziottesche anni '70-'80, impastato dal Funk-Rap old school, tutto condito con una punta di jazz. Agitare bene prima dell'uso, aggiungere sonorità mutuate dai vagoni della metro in orario di punta e, se siete gentili, date da bere (Negrone garçon) agli assetati.

Poi ci sono i francesi, i napoletani e segni di aristocrazia (molto) decaduta qui e lì.

Shake your body, and funk da nait!!

<https://www.facebook.com/pages/OFF-One-Funk-Food/207070716033387>

Domenica 25 Novembre 2012 ore 22

DJ MARVU

La prima grande fortuna di Marvu fu quella di nascere ad Abbiategrosso.

La seconda quella di conoscere Carlo, colui che gli regalò il primo giradischi.

Da qui Marvu iniziò a conoscere e giocare con vari generi musicali: Hip Hop, Funk, Soul. Generi musicali che fortunatamente piacevano anche ai suoi amici del Folletto 25603, che gli diedero la possibilità di suonarli e sperimentarli al suo interno.

Dopo aver passato molto del suo tempo nella cantina di via Meucci, decise di iscriversi al Conservatorio di Como dove ebbe la fortuna di studiare per tre anni Musica Elettronica.

Finiti gli studi decise di uscire dall'Italia per andare a Berlino (dove viveva il suo amico Carlo), dove ha potuto conoscere le varie sfumature della Musica Elettronica.

Dopo questo breve periodo si trasferisce a Barcellona per studiare all'Escola Superior de Musica de Catalunya.

Barcellona è dove si è fermato, e tutti i giorni suona in un chiringuito della spiaggia di Barceloneta.

www.mixcloud.com/marvu

LA RONCOLA D'ORO

Domenica 25 novembre 2012 ore 20

LA RONCOLA D'ORO 2012

Premiazione del vincitore

La Roncola d'Oro, ambito premio dell'enogastronomia italiana, verrà assegnato al vignaiolo o all'agricoltore che raccoglierà più votazioni dal pubblico durante i tre giorni.

L'ALBO D'ORO

2011 - La Viranda, San Marzano Oliveto (AT)

2010 - Gaetano Morella, Manduria (TA)

2009 - Pino Ratto, Rocca Grimalda (AL)

2008 - Paolo Beretta, Fiorano, Cossignano (AP)