

ABBIAMO PANE PER I VOSTRI DENTI



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

VIII EDIZIONE

9~27 novembre
2016



www.tuttinellostessopiatto.it

TRENTO

Cinema Astra

corso Buonarroti, 16

Teatro Sanbàpolis

via della

Malpensada, 82

ROVERETO

SMARTLab

viale Trento, 47/49

PARTNER

altreparole



Cooperazione Trentina

CON IL SOSTEGNO
E PATROCINIO DI



REGIONE AUTONOMA TRENTO
SOUTH TRENTO



Comune di Rovereto



FUNDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
DI TRENTO E ROVERETO

CON IL CONTRIBUTO DI



COMUNE DI TRENTO

Casse Rurali
Trentine

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.

ORIZZONTI LATINI, LA SALUTE NEL PIATTO, CIBO E DIRITTI UMANI, LE CULTURE DEL CIBO sono i focus di **TUTTI NELLO STESSO PIATTO** 2016.

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, sulla **Colombia** in particolare, 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 LA SALUTE NEL PIATTO

«Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo»

Ippocrate, migliaia di anni fa, aveva profetizzato il momento in cui il cibo sarebbe diventato il rimedio di tutti i mali. Parlare di cibo oggi vuol dire parlare di scienza e di piacere, di salute e di cultura, di tecnologia e di tradizioni. Per poter parlare di cibo oggi è importante capire come l'uomo ha modificato la natura per nutrirsi, ma anche come gli alimenti, le tecniche per coltivarli, conservarli e cucinarli hanno modificato la nostra esistenza. È, insomma, necessario usare le conoscenze dei medici, degli agronomi, degli agricoltori, dei genetisti, degli antropologi, dei chimici, dei sociologi, dei cuochi e dei gastronomi per riuscire a rendere la complessità di un argomento che viene troppo spesso trattato superficialmente.

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.



LUOGHI DEL FESTIVAL

TRENTO

Cinema Astra

corso Buonarroti, 16

Teatro Sanbàpolis

via della Malpensada, 82

ROVERETO

SMARTLab

viale Trento, 47/49



SMARTLAB

Realizzato dall'Amministrazione Comunale di Rovereto,

lo SMARTLab è gestito dalla

Cooperativa Sociale Smart Onlus, cooperativa giovanile nata con lo scopo di promuovere e accompagnare il lavoro di ragazzi, con potenzialità creativa, che coltivano con

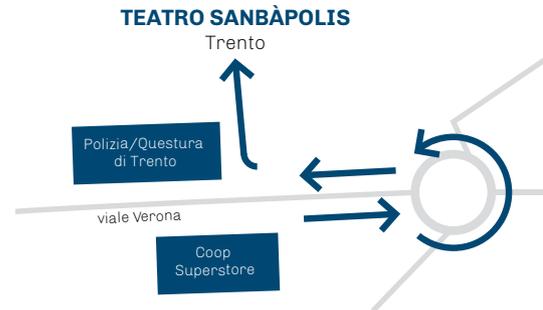
Grazie al partenariato con l'Opera Universitaria di Trento, il Teatro Sanbàpolis affianca lo storico Cinema Astra come sede delle proiezioni del Festival **TUTTI NELLO STESSO PIATTO**.

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

2016
Università **autunno**

passione la programmazione e realizzazione di progetti culturali innovativi. All'interno del Centro si realizzano attività legate alla letteratura e al pensiero, alle arti visive, al teatro, ai concerti, al cinema, alla danza. Si svolgono workshop, seminari e corsi sulle politiche sociali e giovanili. È un luogo che porta dinamicità, aperto allo scambio



TEATRO SANBÀPOLIS

Per arrivare al Teatro Sanbàpolis si imbecca viale Verona a partire dalla rotonda in cui si incrociano: viale Verona, via di Madonna Bianca, via Menguzzato, via De Gasperi.

Dopo aver percorso viale Verona per alcune centinaia di metri si svolta a destra in via della Malpensada, quindi al primo incrocio si svolta a destra e al successivo incrocio si trova sulla propria sinistra il Teatro Sanbàpolis.

Al piano interrato del Teatro Sanbàpolis si può accedere a un parcheggio gratuito.

e alle contaminazioni, che vuole cogliere tutti i fermenti creativi permettendone la valorizzazione e il confronto con dimensioni diverse. Un vero e proprio incubatore di idee che favorisce la creatività producendo ricerche, idee e innovazione, con l'obiettivo di creare nuove competenze per abitare nuovi mondi lavorativi.

Slow Beans

SLOW BEANS NEGLI ORTI DEL MUSE

Mostra mercato, degustazioni, pillole scientifiche e curiosità sui legumi

Fagioli, piselli, fave, cicerchie, lenticchie, roveja, lupini, soia, ceci, maracuoccio, lablab, caiano, noce bambara, azuki e molti altri... questi i protagonisti di Slow Beans e di tutto il 2016, promosso dalla FAO come Anno Internazionale dei Legumi con lo slogan "Semi nutrienti per un futuro sostenibile".

Nell'ambientazione unica degli Orti del MUSE, allestiti con oltre 500 varietà di legumi provenienti da tutto il mondo, prenderà vita Slow Beans: l'evento itinerante della Rete Italiana di Produttori di Legumi tradizionali.

Un'iniziativa dedicata ai legumi nella tradizione alimentare italiana con conferenze, workshop, corner scientifici per adulti e bambini, una mostra-mercato e le "Fagioliadi", competizione semiseria tra piatti a base di legumi: due giornate da non perdere all'insegna del gusto e della biodiversità!

PER INFORMAZIONI SUL PROGRAMMA COMPLETO
E PRENOTAZIONI LABORATORI E SHOW COOKING:
tel. 0461 270311 - prenotazioni@muse.it

SABATO 5 NOVEMBRE

MATTINA > MUSE

ore 11.30 Show cooking

IL GIRO DEL MONDO IN UN BACCELLO

Mandacarù Onlus

BEST OF KERALA: i piatti della tradizione indiana con **Jose Shine**, titolare del ristorante indiano Vecchia Trento, e **Beatrice De Blasi**, Mandacarù Onlus

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 30 PERSONE)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 5,00

POMERIGGIO > PALAZZO ALBERE

ore 14.30

A LEZIONE DI GELATO. LA SCIENZA DA LECCARSI I BAFFI

Mandacarù Onlus

Laboratorio per famiglie, percorso didattico dai fagioli alle arachidi. Sperimentiamo insieme una ricetta scientifica, veloce e divertente per fare il gelato ai legumi!

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 20 BAMBINI)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 3,00

POMERIGGIO > MUSE

ore 16.30 Show cooking

IL GIRO DEL MONDO IN UN BACCELLO

Mandacarù Onlus

ECUADOR: la cucina indigena delle Ande con **Giuseppe Capano**, Chef di Cucina Naturale, e **Beatrice De Blasi**, Mandacarù Onlus

- *Sopa de crema de maíz y frijoles con chile, tomates con hierba cebollino y mani*
- *Pastel de plátano y chocolate con salsa de vainilla*

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 30 PERSONE)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 5,00

SERA > MUSE, SALA CONFERENZE

ore 18.00

TAVOLA ROTONDA LEGUMI SEMI NUTRIENTI PER UN FUTURO SOSTENIBILE

Dialogo con **Riccardo Del Castello**, delegato nazionale FAO, **Lorenzo Berlendis**, vicepresidente Slow Food Italia, **Beatrice De Blasi**, responsabile educazione di Mandacarù Onlus e **Costantino Bonomi**, responsabile sezione Botanica del MUSE.

Modera **Michele Lanzinger**, direttore MUSE

DOMENICA 6 NOVEMBRE

MATTINA > PALAZZO ALBERE

ore 10.30

A LEZIONE DI GELATO. LA SCIENZA DA LECCARSI I BAFFI

Mandacarù Onlus

Laboratorio per famiglie, percorso didattico dai fagioli alle arachidi. Sperimentaremo insieme una ricetta scientifica, veloce e divertente per fare il gelato ai legumi!

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 20 BAMBINI)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 3,00

POMERIGGIO > MUSE

ore 11.30 Show cooking

IL GIRO DEL MONDO IN UN BACCELLO

Mandacarù Onlus

GIAPPONE DOVE LA CUCINA È ARTE: Nimame e Dorayaki con **Yuri Kagawa**, divulgatrice di cucina tradizionale giapponese, e **Beatrice De Blasi**, Mandacarù Onlus

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 30 PERSONE)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 5,00

POMERIGGIO > PALAZZO ALBERE

ore 14.30

A LEZIONE DI GELATO. LA SCIENZA DA LECCARSI I BAFFI

Mandacarù Onlus

Laboratorio per famiglie, percorso didattico dai fagioli alle arachidi. Sperimentaremo insieme una ricetta scientifica, veloce e divertente per fare il gelato ai legumi!

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 20 BAMBINI)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 3,00

POMERIGGIO > MUSE

ore 16.30 Show cooking

IL GIRO DEL MONDO IN UN BACCELLO

Mandacarù Onlus

LA MAGIA DEL MAROCCO: Hummus, Loubia beda e Chorba Adas con la chef **Mina Igli** e **Beatrice De Blasi**, Mandacarù Onlus

TARGET: PER TUTTI

PRENOTAZIONE: OBBLIGATORIA (MAX 30 PERSONE)

DURATA: 30'

TARIFFA: A PARTECIPANTE € 5,00



MR. BEAN WEEK



PER LE SCUOLE VISITE, LABORATORI, MOSTRE
PRENOTABILE TUTTI I GIORNI DAL 2 AL 5 NOVEMBRE

Seed.
**Storia di un piccolo seme
che vuole mettere radici**
a cura del MUSE

Un'avventura all'interno degli Orti del MUSE che guiderà i bambini alla scoperta delle sfide che un seme deve affrontare per diventare "grande". Attraverso lo scorrere delle stagioni, i bambini potranno scoprire i misteri e le curiosità del ciclo di vita di una pianta.

A lezione di gelato.
**La scienza da leccarsi
i baffi**

a cura di Mandacarù onlus

Laboratorio di alimentazione ricco di curiosità e sorprese che coinvolgerà gli alunni partendo da un problema e cercando delle soluzioni attraverso sperimentazioni, osservazioni, mettendosi in gioco con le proprie idee. Obiettivo del laboratorio è sperimentare insieme una ricetta scientifica, veloce e divertente per fare il gelato ai legumi!

**Legumi: semi nutrienti
per un futuro sostenibile**
a cura del MUSE

Fagioli, piselli, fave, cicorchie, lenticchie, roveja, lupini, soia, ceci, maracuoccio, lablab, caiano, noce bambara, azuki e molti altri... questi i protagonisti del 2016, promosso dalla FAO come Anno Internazionale dei Legumi. Negli Orti del MUSE sono ospitate oltre 500 varietà di legumi, per metterne in mostra la diversità e l'uso sostenibile.

La gang dell'orto
a cura del MUSE

La signorina Cipolla, l'ingenua Carota, Mrs. Pera Williams e tanti altri loro amici sono i personaggi animati dalla voce di una stravagante ortolana. Attività di teatro scienza volta a stimolare interesse e curiosità verso i prodotti dell'orto mettendone in luce le caratteristiche, le proprietà nutrizionali e alimentari di alcune specie vegetali.

PER INFORMAZIONI, ORARI E PRENOTAZIONI:

848 004 848 - 0461 228502

(lun., mer. e ven. 8.30-13.30 • mar. e gio. 8.30-13.30 / 14.30-16.30)

FILM NEL PIATTO

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

Buone per chi le produce e buone per chi le consuma, le degustazioni al Festival, 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 #unaltrvivere.

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.

RISTORANTE BOIVIN

via Garibaldi, 9 - Levico Terme (TN)

t. 0461.701670 - info@boivin.it - www.boivin.it

RISTORANTE



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 avvolte 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

via al Ponte, 10 - Isera (TN)

info@panificiomoderno.net - www.panificiomoderno.net

Facebook/Instagram: Panificio Moderno



PANIFICIO MODERNO
La Cultura del Pane dal 1978

Siamo nati in famiglie da sempre interessate al frumento, tra panettieri e mugnai. Dopo alcuni anni di esperienza in Trentino abbiamo preso in

gestione nel 1987 il Panificio Moderno sul ponte di Isera. La nostra voglia di ricerca ci ha portati a migliorare giorno dopo giorno, cercando di sapere tutto sui prodotti che sforniamo: abbiamo conosciuto gli agricoltori che con cura coltivano i cereali e i mugnai che macinano le farine a pietra. Crediamo che il Pane sia parte della nostra tradizione, ma cerchiamo di innovarci ad ogni impasto. Tra i tanti tipi ci piace fare il Pane a lievitazione naturale, lo facciamo in pagnotte grandi da poter condividere con le persone a noi care, un pane che coinvolge e che si conserva per alcuni giorni. Impastiamo questo Pane con il lievito madre e lo lasciamo fermentare piano piano, attendendo i suoi tempi. Provare nuove farine provenienti da tutta Italia ci dà la possibilità di sperimentare con impasti sempre diversi e assaggiare così nuovi gusti.

A Briciole, un panificio con caffetteria a Rovereto, proponiamo i prodotti di pasticceria abbinati a caffè e cappuccini. Nella pausa pranzo il locale si trasforma grazie alle proposte della nostra cucina che seleziona le materie prime e le elabora per ottenere piatti naturali e genuini.

Da febbraio 2017 saremo presenti a Trento con un locale che rappresenterà la nostra idea di panificio e caffetteria: passione per quello che facciamo, ricerca nelle materie prime, cura per i nostri prodotti e attenzione al servizio e per chi trascorre del tempo con noi.

LE FORMICHINE

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



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

Nella nostra cucina e ristorante accanto a Max Arer, cuoco dell'Alleanza di Slow Food, accogliamo donne svantaggiate che vogliono inserirsi nel mercato del lavoro e si avvicinano ai mestieri di cuoca, barista e cameriera, attraverso un percorso di tirocinio formativo retribuito. Grazie al nostro staff, l'impegno delle formichine diventa professionalità che si trasforma nel cibo che serviamo ogni giorno.

Ci occupiamo di ristorazione scolastica, catering e organizzazione di feste presso la nostra sede. Da quest'autunno abbiamo aperto un nuovo bar ristorante in cui offriamo ai nostri clienti un servizio BUONO e SOLIDALE!

OSTERIA STORICA MORELLI

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



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

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

RISTORANTE VECCHIA TRENTO

via Santa Croce, 88 - Trento (TN)



Un angolo di cucina del Kerala a due passi dal centro di Trento con i suoi colori caldi e i profumi delle spezie. Il menù permette di spaziare nella cucina indiana con gusto e leggerezza. I sapori delle ricette sono ricchi, pieni e sono il risultato di grande passione, rispetto della tradizione e anni di esperienza. Le portate sempre piuttosto abbondanti.

5+ BIRRIFICIO ARTIGIANALE

via Nazionale, 208 - Trento (TN)



Avviato di recente a Mattarello, il birrificio 5+ è il risultato di anni di ricerca e sperimentazione. Fin dall'apertura, infatti, Lucia e Massimo (il mastro birraio) hanno presentato quattro birre artigianali dalla personalità autentica, perché ispirate alla tradizione e però accese da note inusuali: attualmente distribuiscono una Ipa, una Saison, una Blanche e una Golden Ale, per una produzione che spazia dagli stili più decisi alle soluzioni più fresche e beverine.

Nel nome scelto per l'attività si celano i valori cari al birrificio. Se il numero cinque fa riferimento alla somma degli ingredienti fondamentali a "fare la birra" (acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e passione), il segno positivo indica che in una 5+ c'è anche molto altro: spezie del commercio equo e solidale, erbe e aromi, responsabili di uno stile unico e inconfondibile; la qualità, risul-

tato di una selezione rigorosa di tutti gli ingredienti; cultura e creatività, per raccontare una storia fatta di fragranze insolite e inattese; l'amore, spirito di un'iniziativa collaborativa aperta al dialogo e alle relazioni; infine il valore di una scelta etica, che fa preferire ai circuiti tradizionali quelli del commercio equo e solidale, per un progetto che abbia anche un'utilità sociale.

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 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 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 ad inserire sul territorio circa 300 alveari e a produrre mieli di ottima qualità, tra i quali Acacia, Tiglio Millefiori e Melata di Bosco, il 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 sotto bosco.

COOPERATIVA SAMUELE

commerciale@coopsamuele.it



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 BarBabianca (presso l'APSP Margherita Grazioli di Povo) e alla Caffetteria "Barone al Castello" (presso il Castello del Buonconsiglio).

Il Laboratorio Cucina "Fucina" si pone come un "Istituto alberghiero" in miniatura, offrendo percorsi di formazione principalmente come aiuto cuoco, addetto alle pulizie e personale di sala. I ragazzi inseriti nel Laboratorio "Fucina", sono seguiti da un Cuoco professionale, che li accompagna nel loro percorso di formazione e apprendimento, partecipando nel contempo alla realizzazione delle pietanze che vengono offerte nei servizi di Ristorazione-catering.

I punti di forza dei nostri servizi sono la semplicità, ma senza rinunciare alla forma, e la qualità degli alimenti, provenienti dal mercato equo solidale, dalla filiera corta del trentino e prevalentemente biologici.

LABORATORIO "FUCINA" E BAR NAUT
via alle Laste, 22 - 38121 Trento (TN)
tel. 0461 230888 - fax. 0461-260820

BARBABIANCA C/O APSP MARGHERITA GRAZIOLI
Povo (TN) - tel. 0461 810688

ARONE AL CASTELLO C/O CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO
via B. Clesio, 5 - Trento
tel. 0461 492810

P.I./C./F. 01615870225
Albo Coop A158078



MERCOLEDÌ 9 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 20.00 BRINDISI DI BENVENUTO

con *Centopassi*, i vini di **Libera Terra** e Focaccia romana rossa *Salva-Pianeta* di **Panificio Moderno**



*Focaccia lievitata impastata con farina semintegrale macinata a pietra e lievitata per 24 ore, croccante e gustosa, arricchita con salsa da pelati bio di **Solidale Italiano***

ore 20.30

Conferenza di apertura del Festival

I SIGNORI DEL CIBO

VIAGGIO NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE CHE STA DISTRUGGENDO IL PIANETA

con **Stefano Liberti**

Stefano Liberti, giornalista d'inchiesta, ha viaggiato per due anni intorno al mondo per seguire la filiera di quattro alimenti – il maiale, la soia, il pomodoro, il tonno – e osservare cosa succede quando l'aggressività della finanza decide di trasformare l'intero pianeta in un gigantesco pasto. Dialogando con **Augusto Goio**, giornalista di *Vita Trentina*, Stefano Liberti ci racconterà cosa succede nei luoghi da cui partono e in cui transitano questi cibi-merce: dalla Cina, dove il consumo di carne di maiale nel giro di una generazione



Nella foto a sinistra: allevamento di suini in Cina.

A pagina 11, dall'alto: fabbrica di pomodoro concentrato nello Xinjiang, Cina occidentale; maiali artistici a Smithfield, Virginia, sede della principale azienda trasformatrice di carne suina degli Usa.

è passato da 8 a 39 chilogrammi a testa ogni anno, al North Carolina dove i maiali si allevano come polli; dal Mato Grosso, dove si coltiva la soia quasi senza contadini, alla Manciuria, dove i coltivatori di soia non lavorano più, dal Senegal predato dai pescatori europei fino allo Xinjiang dove si piantano pomodori per tutto il mondo.

Se volete conoscere le conseguenze di queste storie e capire come i processi di globalizzazione passino attraverso quello che facciamo ogni giorno, semplicemente mettendoci a tavola, allora questo è l'appuntamento che fa per voi!



STEFANO LIBERTI

Stefano Liberti è un giornalista e regista italiano. Ha lavorato per la trasmissione "C'era una volta" di Rai3. Ha diretto il documentario *L'inferno dei bimbi stregoni*, vincitore del premio L'Anello Debole nel 2010, ha co-diretto con Andrea Segre il film *Mare chiuso* (2012) e con Enrico Parenti il film *Container 158* (2013). Nel 2009 ha vinto il premio Indro Montanelli con il libro *A sud di Lampedusa. Cinque anni di viaggi sulle rotte dei migranti* (Minimum Fax 2008). Per altri suoi libri ha ricevuto il premio Marco Luchetta e Guido Carletti per il giornalismo sociale. È autore di *Land grabbing. Come il mercato delle terre crea il nuovo colonialismo* (Minimum Fax 2011). Il suo ultimo libro è *I signori del cibo. Viaggio nell'industria alimentare che sta distruggendo il pianeta* (Minimum Fax 2016). Collabora con *Internazionale*.



AUGUSTO GOIO

Giornalista professionista, è redattore del settimanale *Vita Trentina*. È direttore responsabile di *Unimondo*, 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, eletto nella regione Trentino-Alto Adige/Südtirol per il triennio 2013-2016.



GIOVEDÌ 10 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 21.00

EL ABRAZO DE LA SERPIENTE

REGIA: CIRO GUERRA

CON: ANTONIO BOLIVAR, BRIONNE DAVIS, JAN BIJVOET, LUIGI SCIAMANNA, NICOLÁS CANCINO, NILBIO TORRES

ANNO: 2015 - PAESE: COLOMBIA

LINGUA: SPAGNOLO, CATALANO, TEDESCO, PORTOGHESE, LATINO

SOTTOTITOLI: ITALIANO - DURATA: 125'



Karamakate era una volta un potente sciamano dell'Amazzonia, ora è l'ultimo superstite del suo villaggio e vive in isolamento volontario nelle profondità della giungla. Dopo anni di totale solitudine è divenuto un chullachaqui, un guscio vuoto, privato di emozioni e ricordi. Però la sua vita vuota cambia il giorno in cui arriva Evan, un etnobotanico americano

alla ricerca della Yakuna, una potente pianta capace di insegnare a sognare. Karamakate accetta di accompagnare Evan nella ricerca e insieme iniziano un viaggio nel cuore della giungla, dove passato, presente e futuro si confondono e lo sciamano inizierà a recuperare i ricordi perduti. Quei ricordi portano con sé traccia di un'amicizia tradita e di un profondo dolore che non abbandonerà Karamakate fino a che non riuscirà a trasmettere per l'ultima volta quella conoscenza ancestrale che sembrava destinata a scomparire per sempre.

NOTE DI REGIA

«Ogni volta che osservavo la mappa del mio Paese, venivo sopraffatto da una grande sensazione di incertezza. Per metà era un territorio sconosciuto, un mare verde di cui non sapevo niente. L'Amazzonia, una terra misteriosa che assurdamente riduciamo a facili concetti. Cocaina, droga, indigeni, fiumi, guerra. Non c'è davvero nient'altro? Non ci sono una cultura, una storia? Non c'è un'anima superiore? Gli esploratori mi hanno insegnato che non è così. Uomini che hanno lasciato tutto, rischiato tutto per raccontarci un mondo che non potevamo neanche immaginare. Sono loro i primi ad essere entrati in contatto, durante uno dei più feroci olocausti che si siano mai visti. Può l'uomo, attraverso l'arte e la scienza, superare la brutalità? Alcuni l'hanno fatto. Gli esploratori hanno raccontato la loro storia. Gli indigeni no. Così è. Una terra grande quanto un continente, ancora da raccontare. Mai vista nel nostro cinema. Oggi l'Amazzonia è perduta. Al cinema può rivivere». [Ciro Guerra]

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 11 NOVEMBRE

SMARTLab ROVERETO



ore 19.30*

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

REGIA: VALENTIN THURN - PRODUZIONE: TINA LEEB & JÜRGEN KLEINIG
 MUSICHE: DÜRBECK & DOHMEN, RALF WEBER - PAESE: GERMANIA
 LINGUA: ENGLISH, GERMAN - SOTTOTITOLI: ITALIANO - DURATA: 103'

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

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



ore 21.15 FILM NEL PIATTO

"Il pane non si spreca!" interpretato da **Panificio Moderno** con degustazione di **Acamante Doc**, 100% da vitigno biologico di Camporeale, Sicilia

Pane a lievitazione naturale con farine territoriali macinate a pietra. Grazie alla forma grande, alla lievitazione naturale e alla qualità delle farine è un pane che si conserva per vari giorni e non viene sprecato.

SABATO 12 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 11.00*

PLANETARY / PLANETARIO

REGIA: GUY REID - ANNO: 2015 - PAESE: GRAN BRETAGNA
 GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 85'
 LINGUA: INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO



Ci troviamo nel mezzo di una crisi globale. Abbiamo dimenticato la verità innegabile che tutte le forme di vita sulla terra sono interconnesse. *Planetary* è una chiamata a raccolta, accorata e provocatoria, un viaggio cinematografico attraverso il globo che esplora le origini della vita nel cosmo e il futuro della nostra specie. Un monito poetico a un ormai irrinunciabile cambio di prospettiva.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



ore 12.30 FILM NEL PIATTO

Best of Kerala interpretato da ristorante indiano **Vecchia Trento**, in abbinamento una degustazione di vino **Galeotto** curata da **I Germogli, Solidale Italiano**

* 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.

ore 18.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

1 ETTARO E 43 ARE

REGIA: MONIKA PIRCH - MUSICHE: J. BUERJES, P. BAUM, D. HARDERS

ANIMAZIONE: NIKOLAUS BURHENNE

PAESE: GERMANIA - LINGUA: TEDESCO - SOTTOTITOLI: ITALIANO

GENERE: DOCUFICCTION - DURATA: 51' 17"



«Nell'autunno 2004 sono diventata proprietaria terriera. Non ci sono mai stati agricoltori nella mia famiglia, perciò nei due anni successivi ho fatto quello che mia madre, mio nonno e il mio bisnonno hanno sempre fatto: controllavo sul mio conto in banca se era arrivato l'affitto».

Con un sottile senso dell'ironia e uno sguardo poetico la regista si impegna a rapportarsi con la sua proprietà. Nel tentativo di "mettersi in contatto" con il suo terreno, si immerge nel passato, nel futuro e nella gestione amministrativa.

ore 19.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

ZUCCHERO DOLCE AMARO

Diritti umani e commercio equo nelle Filippine

Con la partecipazione del regista **Aldo Pavan**

REGIA: ALDO PAVAN

PAESE: FILIPPINE - LINGUA: INGLESE E TAGALOG, HILIGAYNON,

DOPIATO IN ITALIANO - GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 22'

Ingiustizia e povertà. Contro queste due piaghe si batte con molta determinazione PFTC, Panay Fair Trade Center, un'organizzazione



di commercio equo, forte di 5 cooperative e che coinvolge circa 10 mila contadini e lavoratori poveri dell'isola di Panay, nelle Filippine. La produzione principale è lo zucchero integrale di canna. L'impegno sociale dell'associazione però non è visto di buon occhio dai potenti forti. Da alcuni anni PFTC sta subendo forti intimidazioni da parte di non meglio precisati gruppi arma-

mati. Si tratta di attacchi incendiari e aggressioni che sono culminati con due omicidi, quello del presidente e di uno dei lavoratori. Altri attivisti sono spariti nel nulla oppure denunciati con false accuse come nel caso di Ruth Fe Salditos, attuale presidente di Panay Fair Trade Center, che nonostante le minacce continua a lottare con determinazione per i diritti dei più poveri.

ore 20.15 FILM NEL PIATTO

Crumble di Mascobado e cheesecake al nettare di mirtilli interpretato da **Pingu**

In abbinamento una degustazione di *Quorum* - Prosecco superiore DOCG - bio di **Solidale Italiano**

Degustazione 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.



ore 20.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI
DERT

*Con la partecipazione dei protagonisti del documentario **Rada Zarkovic**, presidente della cooperativa "Insieme" e **Skender Hot**, direttore, **Mario Boccia**, fotogiornalista che al termine della proiezione dialogheranno con **Nicole Corritore**, redattrice di OBC Transeuropa*

REGIA: MARIO E STEFANO MARTONE
FOTOGRAFIA: STEFANO MARTONE - MONTAGGIO: MARIO MARTONE
SOUND: LETIZIA GULLO - MONTAGGIO AUDIO: DAVIDE MASTROPAOLO
GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 62'

La storia della cooperativa agricola "Insieme" e dell'amicizia che l'ha resa possibile, quella tra Rada, Skender e Mario. A vent'anni dai tragici avvenimenti che hanno sconvolto la Bosnia, *Dert* si muove nei luoghi della memoria di un paese segnato dalla guerra ma non è un film sulle vittime e sul dolore. La testimonianza di una straordinaria esperienza collettiva fondata sulla dignità e sul lavoro. Un esempio di convivenza a dispetto di tutti i nazionalismi.



DOMENICA 13 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 11.00*

LLÉVATE MIS AMORES / ALL OF ME

REGIA: ARTURO GONZÁLEZ VILLASEÑOR - PAESE: MESSICO
LINGUA: SPAGNOLO - SOTTOTITOLI: ITALIANO
SCENEGGIATURA: ARTURO GONZÁLEZ VILLASEÑOR
FOTOGRAFIA: JUAN ANTONIO MECALCO CRUZ
MONTAGGIO: LUCRECIA GUTIÉRREZ MAUPOMÉ
SONORO: RODRIGO VILLANUEVA SÁNCHEZ - MUSICA: MUNA ZUL
PRODUTTORE: INDIRA CATO, NICOLÁS SÁNCHEZ, SEBASTIÁN SÁNCHEZ
PRODUZIONE: ACANTO FILMS, PIMIENTA FIMS, UAM - X
GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 87'

Una visione intima de Las Patronas, gruppo di donne messicane che dal 1995, tutti i giorni, prepara cibo e lo distribuisce ancora caldo ai migranti clandestini che viaggiano sul treno, "La Bestia" che li porta verso gli Stati Uniti. Il documentario è un diario personale che traccia la frontiera tra la vita che sono costretti a vivere e quella che hanno scelto. Un sorprendente e bell'esempio d'amore e di solidarietà che contrasta con la violenza di uno dei passaggi più crudeli del mondo per i migranti irregolari.

* 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.

ore 12.30 FILM NEL PIATTO



Precolombiano a cura di **Le Formichine**
con degustazione di *Siciliae* - Nero d'Avola -
DOC - bio di **Solidale Italiano**



ore 18.30*
CARTEL LAND

DIRETTORE E PRODUTTORE: MATTHEW HEINEMAN
MUSICHE: H. SCOTT SALINAS E JACKSON GREENBERG
PAESI: STATI UNITI E MESSICO
LINGUA: SPAGNOLO E INGLESE CON SOTTOTITOLI IN ITALIANO
GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA 98'

In Messico il medico José Mireles comanda la rivolta contro il cartello della droga dei Cavalieri Templari. Nel frattempo, lungo la valle Altar dell'Arizona, Tim "Nailer" Foley, veterano statunitense, è a capo degli Arizona Border Recon, per impedire alla guerra tra i narcotrafficanti messicani di oltrepassare il confine. Quando il governo non è in grado di proteggere le persone dalle organizzazioni criminali, se ne occupano privati cittadini.

Il film affronta la sanguinosa guerra della droga nella zona di frontiera tra Messico e Stati Uniti, di fatto terra di nessuno, o meglio, la terra dei Cartelli. La vicenda segue due gruppi di civili coalizzati per fermare il declino del proprio paese: da una parte, l'Autodefensas, collettivo di cittadini ormai stanchi dei criminali attivi nella

zona di Michoacán; dall'altra, l'Arizona Border Recon, il cui compito è di fermare il trasporto di sostanze stupefacenti dentro il territorio statunitense. I cartelli della droga messicani rischiano di diventare ancora più violenti per rispondere a un ordine di giustizia che è sempre più rigido: il film indaga su quanto sia difficile frenare la diffusione della violenza in questa lingua di terra.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



CineAgenzia

Internazionale

ore 20.15 FILM NEL PIATTO

Trentino & Messico fusion: Polenta de maiz con frijoles
a cura dell'**Osteria Storica Morelli**
con degustazione *Centopassi*, i vini di **Libera Terra**
e "*I Deliziosi*" biscottini da tè equosolidali di **Panificio Moderno**

ore 20.30 ANTEPRIMA ITALIANA INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

LES FRÉMISSEMENTS DU THÉ
THE WAY OF TEA / LA VIA DEL TÈ



REGIA: MARC FOUCHARD
LINGUA: FRANCESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO
GENERE: FICTION - DURATA: 20'

In una piccola città nel nord della Francia, Alex, un giovane skinhead, entra nel negozio di alimentari di Malik.

* 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.

ANTEPRIMA ITALIANA INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

THE CHOP / IL TAGLIO

REGIA: LEWIS ROSE
 PAESE: INGHILTERRA
 LINGUA: INGLESE
 SOTTOTITOLI: ITALIANO
 DURATA: 16'

The Chop è una commedia su un carismatico macellaio Kosher che perde il lavoro, non riesce a trovare impiego da altri macellai Kosher e decide quindi di fingere di essere musulmano per lavorare da un macellaio Halal.

ore 21.15 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

**NEED FOR MEAT
BISOGNO DI CARNE**

NEL DOCUMENTARIO SONO PRESENTI IMMAGINI SCIOCANTI, ANCHE SE PERFETTAMENTE COERENTI CON IL TEMA TRATTATO. NON SARANNO AMMESSI MINORI IN SALA

REGIA: MARIJN FRANK
 PAESE: PAESI BASSI - LINGUA: OLANDESE CON SOTTOTITOLI IN ITALIANO
 GENERE: FICTION - DURATA: 74'



Da dove nasce quell'opprimente senso di colpa che accompagna un pasto abbondante a base di proteine animali? Come mai esiste un divario concettuale tra un animale e l'astratta fetta di carne che compriamo al supermercato? È per rispondere a domande come queste che Marijn Frank, una giovane madre di Amsterdam che sta cercando di diventare vegetariana lavorando come volontaria in un mat-

tatoio e ricorrendo alla terapia psicologica, si è avventurata in una ricerca personale che l'ha portata a incontrare scienziati come neurologi e sviluppatori di carne in vitro, centinaia di migliaia di polli in batteria, uno chef molto sexy, oltre ad assaggiare i piatti vegetariani di sua figlia Sally.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



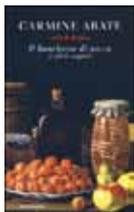
MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 19.00

IL BANCHETTO DI NOZZE E ALTRI SAPORI

Carmin Abate, scrittore, presenta il suo ultimo libro dialogando con Alberto Faustini, direttore dell'Alto Adige e del Trentino.



C'è un incontro quotidiano che scandisce e rende più bella la nostra vita, che ci sa sorprendere creando connessioni inattese e meravigliose. L'incontro con il cibo. E anche il destino del protagonista di questo libro è intrecciato con le pietanze "saporitose" di cui si nutre, dalla nascita in Calabria alla maturità nel Nord. Il cibo è identità e qui diventa motore del racconto: un'appassionata storia di formazione attraverso i sapori e le fragranze che rinsaldano il legame con le origini, accompagnano il distacco dalla propria terra, annunciano il brivido dell'ignoto. Ecco dunque le tredici cose buone del Natale, i piatti preparati con giorni di anticipo, che lasciavano intuire all'autore bambino il ritorno imminente del padre dalla Germania. E poi, nell'adolescenza, nuovi appetiti che troveranno soddisfazione nella letteratura: libri prelibati che trasformano l'autore in un lettore onnivoro. Quando toccherà a lui abbandonare il paese per un impiego in Germania, dove incontrerà la donna della sua vita e poi con lei deciderà di stabilirsi in Trentino – a metà strada tra i loro mondi d'origine –, sarà ancora un piatto a celebrare la nuova vita: la polenta con la 'nduja, sintesi perfetta di Nord e Sud. Carmin Abate

racconta il legame con la terra – la fatica che comporta, ma pure le dolcezze, l'incanto – e poi gli affetti, i sogni e i successi di chi sperimenta luoghi e sapori lontani, scegliendo di vivere, sempre, per addizione. E lo fa con un libro straordinario, che si divora d'un fiato ed è capace di realizzare una prodigiosa armonia tra i sensi, con gli occhi che leggono e trasmettono al cervello i sapori del cuore.



CARMINE ABATE

È nato a Carfizzi, un paese arbëresh della Calabria. Ha pubblicato due libri di racconti, *Il muro dei muri* (1993) e *Vivere per addizione e altri viaggi* (2010), la raccolta di "poesie & proesie" *Terre di andata* (1996 e 2011), il saggio *I germanesi* (1986 e 2006) con Meike Behrmann e i romanzi: *Il ballo tondo* (1991), *La moto*

di Scanderbeg (1999), *Tra due mari* (2002), *La festa del ritorno* (2004, premio selezione Campiello, nuova edizione 2014), *Il mosaico del tempo grande* (2006), *Gli anni veloci* (2008), *La collina del vento* (premio Campiello 2012) e *Il bacio del pane* (2013).

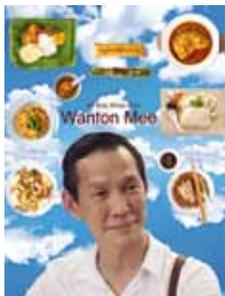
Ha vinto numerosi premi e i suoi libri sono tradotti in molte lingue.



ALBERTO FAUSTINI

Laureato in sociologia a Urbino, giornalista e docente a contratto di tecniche della comunicazione, Alberto Faustini è oggi direttore dei quotidiani *Trentino* e *Alto Adige*. In questi vent'anni ha condotto una serie di dibattiti in varie zone d'Italia e ha guidato alcuni salotti letterari incontrando e intervistando oltre 300 grandi scrittori e molti protagonisti della vita economica e politica italiana.

ore 20.00* ANTEPRIMA ITALIANA

WANTON MEE

REGIA: ERIC KHOO
 PRODUZIONE: ZHAO WEI FILMS
 FOTOGRAFIA: TAN KANG WEI
 MUSICHE: KEVIN MATHEWS,
 CHRISTOPHER KHOO
 PAESE: SINGAPORE - LINGUE: INGLESE,
 MANDARINO, CINESE
 SOTTOTITOLI: ITALIANO - DURATA: 71'

Koh Chun Feng è critico gastronomico di mezza età che sta affrontando cambiamenti psicologicamente logoranti sul lavoro.

La sua pazienza è messa alla prova dal

fatto che il giornale per cui lavora si sta convertendo al digitale. Una cosa che si rivela essere una benedizione è invece la videocamera che gli viene data dal giornale per integrare le sue recensioni con delle immagini.

Koh comincia a portarsi dietro la videocamera mentre frequenta i banchetti di street food locale. Comincia a raccogliere le storie dei proprietari di questi banchetti e, insieme a queste, la storia di come i piatti di Singapore sono stati creati.

* 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 a 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.

ore 21.15*

**EL BOTÓN DE NÁCAR
LA MEMORIA DELL'ACQUA**

REGIA: PATRICIO GUZMÁN
 PAESE: CILE
 COLONNA SONORA ORIGINALE: MIRANDA & TOBAR, HUGHES MARÉCHAL
 LINGUA: SPAGNOLO - SOTTOTITOLI: ITALIANO
 GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 82'

Un bottone di madreperla incrostato nella ruggine di una rotaia in fondo al mare: è una traccia dei desaparecidos di Villa Grimaldi a Santiago, il grande centro cileno di detenzione e tortura sotto la dittatura di Pinochet.

Un fiume che scorre e il tintinnio delle cascate: è la canzone dell'acqua alla base della cultura dei Selknam, popolazione nativa sudamericana trucidata dai colonizzatori.

Due massacri, e la memoria dell'acqua: chiavi narrative per raccontare la storia di un Paese – il Cile – e delle sue ferite ancora aperte.



GIOVEDÌ 17 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 21.00*

WHEN TWO WORLDS COLLIDE QUANDO DUE MONDI SI SCONTRANO

REGIA: HEIDI BRANDENBURG, MATHEW ORZEL

PAESE: PERÙ - MUSICHE ORIGINALI: H. SCOTT SALINAS

LINGUA: SPAGNOLO E INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO

GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 100'

Il futuro dell'Amazzonia è nelle mani di leader politici peruviani senza scrupoli: il presidente Alan Garcia, nel tentativo di far crescere la potenza economica del paese, ha iniziato una corsa all'estrazione di petrolio, minerali e gas che rischia di compromettere per sempre l'incontaminata terra amazzonica con gravi conseguenze sugli effetti climatici mondiali.



Un leader indigeno tenta di opporsi alla distruzione delle proprie terre e per questo, dopo aver contrastato le grandi aziende operanti nella zona, viene condannato all'esilio e a vent'anni di carcere.

Con un lavoro audace e coinvolgente, Heidi Brandenburg e Mathew Orzel catturano una profonda crisi politica e ambientale che ha sancito l'inizio di una lotta combattuta tra le sale di giustizia e la grande foresta amazzonica.

Lo scontro rappresenta una lotta di estrema violenza con gli oppositori, soggetti a una forte repressione, che scendono in strada per unirsi in un unico e potente grido di battaglia contro lo sfruttamento barbaro della foresta.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON



* Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro.

I biglietti si possono prenotare telefonicamente in orario di apertura serale presso il cinema Astra allo 0461.829002.

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

VENERDÌ 18 NOVEMBRE

SMARTLab ROVERETO

ore 19.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

POVERTY, INC

REGIA: MICHAEL MATHESON MILLER
LINGUA: INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO
GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 91'



LOTTARE CONTRO LA POVERTÀ È UN GRANDE BUSINESS. MA CHI CI GUADAGNA DI PIÙ?

«Io vedo molti governatori coloniali» dice Herman Chinery-Hesse, imprenditore ganese nel campo dei software, delle fondazioni di sviluppo internazionale in Africa. «Noi siamo tenuti prigionieri dalla comunità dei benefattori».

L'Occidente si è posto come protagonista dello sviluppo, creando un'enorme industria multi-

miliardaria della povertà – il business di fare beneficenza non è mai andato meglio.

Eppure i risultati sono contraddittori, in alcuni casi, catastrofici, e i leader nei paesi in via di sviluppo chiedono sempre più insistentemente un cambiamento.

Attingendo a più di 200 interviste filmate in 20 paesi, *Poverty, Inc.* dissotterra uno sgradevole aspetto della beneficenza che ormai non possiamo più ignorare. Da TOMs Shoes alle adozioni internazionali, dai pannelli solari ai sussidi agricoli negli USA, il film sfida ognuno di noi a chiedersi una difficile domanda: potrei essere parte del problema?

ore 21.00*

HIJA DE LA LAGUNA LA FIGLIA DEL LAGO



REGIA: ERNESTO CABELLOS DAMIÁN
MUSICA: MARTÍN CHOY-YIN
PAESE: PERÙ
LINGUA: SPAGNOLO E INGLESE
SOTTOTITOLI: ITALIANO E INGLESE
GENERE: DOCUMENTARIO
DURATA: 87'

Durante il picco della corsa all'oro in Perù, una donna andina capace di comunicare con gli spiriti dell'acqua usa i suoi poteri per impedire a una società mineraria di distruggere il lago che lei considera come una madre.

al termine

degustazione di prelibatezze dolci e salate
a cura di **Mandacarù Onlus**

* 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.

SABATO 19 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS



ore 11.00* **ANTEPRIMA ITALIANA**
SEED: THE UNTOLD STORY

REGIA: TAGGART SIEGEL & JON BETZ
 MUSICHE ORIGINALI: GARTH STEVENSON,
 BENJY WERTHEIMER, GAEA
 GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 94'

Poche cose al mondo sono così miracolose e fondamentali come i semi, venerati e custoditi fin dagli albori dell'umanità.

SEED: the Untold Story segue la storia degli instancabili custodi di semi, impegnati a proteggere una tradizione alimentare di più di 12.000 anni. Nell'ultimo secolo, il 94% delle varietà dei nostri semi è andato perduto. In un'epoca in cui le multinazionali specializzate in biochimica agraria controllano la maggior parte delle nostre sementi, agricoltori, scienziati, avvocati e custodi di semi delle popolazioni indigene vestono i panni di Davide contro Golia in una lotta ad armi impari per difendere il futuro del nostro cibo. In una storia allo stesso tempo sconvolgente e appassionante, questi instancabili eroi riescono a ritrovare un legame ormai perduto con la nostra risorsa più gelosamente custodita e, quindi, a ristabilire una cultura che non può prescindere dai semi.

A *SEED* hanno partecipato Vandana Shiva, Dr. Jane Goodall, Andrew Kimbrell, Winona Laduke e Raj Patel.

* 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.

ore 12.30 **FILM NEL PIATTO**

Saragolla, il fratello libero del Kamut, con olio di **Libera Terra**
 a cura di **Panificio Moderno** con i vini di **Libera Terra**



La Saragolla è una monovarietà di grano duro, coltivato nel sud Italia da secoli

ore 18.30* **ANTEPRIMA ITALIANA**
RECIPE

REGIA: ERIC KHOO
 LINGUA: ORIGINALE - SOTTOTITOLI: ITALIANO
 PAESE: SINGAPORE - GENERE: FICTION - DURATA: 55'



Grace (Zoe Tay) è una chef di talento in un elegante ristorante con il sogno di aprire un locale tutto suo.

La sua anziana madre, Madam Ching (Li Ying Zhu) per anni ha gestito con successo un banchetto di street food fino a quando non ha iniziato a mostrare segni di demenza senile.

RECIPE è il racconto delicato di una figlia che si riconnette con la madre attraverso la preparazione di piatti, raccogliendone il patrimonio di conoscenze tradizionali.



ore 19.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

ALTREAMERICHE

Incontro con **Fabio Cuttica**, fotogiornalista
e **Camilla Desideri**, giornalista di **Internazionale**



AltreAmeriche sarà un racconto a due voci scandito dalla proiezione di fotografie tratte dagli straordinari reportages di Fabio Cuttica, per capire i cambiamenti in corso in America Latina, dal Messico e Venezuela fino alla Colombia, toccandone gli aspetti politici, sociali, culturali e di rivendicazione dei diritti umani.

Al termine dell'incontro **Luca Palagi**, responsabile Cooperazione di Altromercato, presenterà il **PROGETTO NUOVA COLOMBIA**.



FABIO CUTTICA

Nasce a Roma nel 1973.

Nel 2001 entra a far parte dello staff dell'Agenzia Contrasto e il suo lavoro si concentra in America Latina, dove ha trascorso alcuni anni della sua infanzia.

Documenta la crisi in Argentina; l'ascesa al potere di Lula come presidente del Brasile. Nel 2004, in Italia, lavora al progetto personale "La prima cosa", sulla difficoltà abitativa di famiglie che vivono in case occupate (progetto premiato con il Canon Award).

Nel 2005 torna e risiede in Colombia. Viaggia nell'area andina realizzando reportage in Bolivia e Perù. Poi il suo lavoro si concentra in Venezuela, documentando gli aspetti della realtà venezuelana sotto il governo di Chavez.

Si trasferisce per tre anni in Messico, dove si concentra sugli aspetti socio-culturali come la Migrazione, il Narcocinema (premiato col World Press Photo), la guerra tra i cartelli della droga.

Si dedica al progetto "Dark Passage", dedicato all'odissea che migliaia di migranti clandestini affrontano ogni giorno per raggiungere il confine con gli Stati Uniti.

Dal 2014, insieme alla sua famiglia, è tornato a vivere in Colombia impegnato in un progetto sul post conflitto nel Paese.



CAMILLA DESIDERI

È una giornalista italiana nata a Roma nel 1978. Ha cominciato a lavorare al settimanale *Internazionale* nel 2003 per occuparsi della pagina di rassegna stampa europea e statunitense per il quotidiano *Europa*. Dal 2005 è l'editor dell'America Latina.



LUCA PALAGI

Lavora in Ctm Altromercato da 16 anni, prima come referente per l'Africa, poi nell'area Cooperazione Internazionale e adesso nell'area Acquisti e Cooperazione. Ha visitato produttori del Commercio Equo in Africa, Asia e America Latina, sviluppando sia progetti di cooperazione che attività commerciali.

al termine FILM NEL PIATTO

Salpicon Colombiano, piatto unico a sorpresa con dolce a cura di **Cooperativa Samuele**

ore 20.15* ANTEPRIMA ITALIANA
OSCURO ANIMAL

REGIA: FELIPE GUERRERO

CAST: MARLEYDA SOTO, LUISA VIDES GALIANO, JOCELYN MENESES

FOTOGRAFIA: FERNANDO LOCKETT - PAESE: COLOMBIA

MUSICA: CÉSAR SALAZAR ADSC

GENERE: FICTION (FILM PRIVO DI DIALOGHI) - DURATA: 107'

Tre ritratti di tre donne in fuga, in un paese segnato da una guerra civile durata oltre cinquant'anni. Nella pellicola il conflitto rimane sullo sfondo, il regista mette in scena la violenza senza esibirla, una presenza invisibile ma costante e ansiogena. Il film è privo di dialoghi ed è la musica a far da commento alle scene qualora ne avessero bisogno.

La scelta di quest'ultima ha un ruolo importante nell'economia della pellicola, il paradosso della moderna champeta ascoltata dai paramilitari in campagna che si contrappone alla tradizionale cumbia vallenata ascoltata in un albergo a Bogotá non è casuale. La guerriglia, il cambio di governi, le migliaia di morti non sono serviti a niente di utile, ci dice Guerrero: «I modi di interpretare il conflitto sono e devono essere molteplici, cercavo un nuovo modo per raccontare la guerra». «Volevo mostrare le conseguenze del conflitto, non volevo parlare solo della Colombia, potrebbe essere un altro paese» spiega il regista.

La grandezza del film sta nell'assenza di un netto giudizio morale sui fatti passati, non è un film di denuncia contro un determinato gruppo di persone piuttosto una serie di domande, a chi e a cosa è servita questa guerra? La sofferenza non sembra una risposta adeguata.

Ma ciò che colpisce del film di Guerrero è la sicurezza nell'utilizzo del mezzo cinematografico, il montaggio parallelo dà flui-



dità al film, i primi piani insistiti sui visi delle protagoniste fanno da contraltare ai piani lunghissimi sulle Ande colombiane, avamposti di una natura ostile dalla quale fuggire per cercare la salvezza in città.

Bogotà è la meta comune alla quale tendere, nonostante le donne abbiano un passato diverso, marcato dall'imperante violenza delle campagne colombiane. «Non credo che la guerra sia finita» confessa Felipe Guerrero «ma col film volevo dare un messaggio di speranza, ho voluto raccontare le storie di chi si è salvato: che le protagoniste siano donne è stata una scelta casuale, ma in questi anni di ricerca sul conflitto, ho notato come siano loro ad esprimere maggior coraggio».

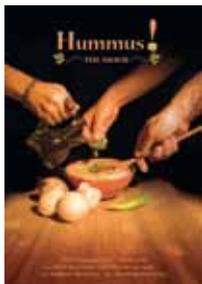
* Film con ingresso a pagamento al costo di 5 euro, GRATUITO per gli studenti di scuole superiori e per gli studenti universitari possessori della carta dell'Opera Universitaria. Prenotazione obbligatoria per la degustazione entro il giorno precedente l'evento, in mancanza di prenotazione si può accedere 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 20 NOVEMBRE

TEATRO SANBÀPOLIS

ore 11.00*

HUMMUS! THE MOVIE
HUMMUS! IL FILM



REGIA: OREN ROSENFELD
GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 70'

L'hummus – per cui tutti impazziscono anche in America – ha il potere di tenere insieme musulmani, cristiani ed ebrei... in Medio Oriente, in America e in tutto il mondo.
Hummus – parola araba che significa “ceci” (il suo ingrediente principale) – è rivendicato da tutti ma non è esclusiva di nessuno.

In *Hummus! Il film* ci sono tre personaggi principali: una donna musulmana che lavora sodo, un ebreo sempre sorridente e un giovane arabo cristiano alla ricerca di senso. Nonostante le loro differenze storiche e culturali hanno tutti una cosa in comune: la passione per l'hummus!

Incontriamo anche Olivier, un monaco benedettino francese, alla ricerca dell'hummus più gustoso, e Aluf Abir, un musicista hip hop e 6° Dan cintura nera, che ha opinioni piuttosto strambe sul potere geopolitico dei ceci. *Hummus! Il film* racconta la conquista del titolo del Guinness World Record da parte di un produttore di hummus libanese per la produzione di un enorme piatto di 10,451 kg di hummus! Ma al di là della concorrenza e delle divisioni religiose e politiche, *Hummus! Il film* ci fa conoscere storie toccanti di uomini e donne che semplicemente vivono la loro vita e amano il loro hummus.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON FESTIVAL RELIGION TODAY



ore 12.30 FILM NEL PIATTO

Trionfo di Hummus di Mina Igli dal Marocco
con vini **Solidale Italiano**

* 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.

ore 18.30* ANTEPRIMA ITALIANA
EAST OF SALINAS

REGIA: LAURA PACHECO E JACKIE MOW
 MUSICA: JOSEPH JULIAN GONZALEZ - PAESE: USA (CALIFORNIA)
 LINGUA: SPAGNOLO E INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO
 GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 54'

Ogni anno nel mese di settembre ad Oscar Ramos viene assegnata una nuova classe di studenti di terza presso la scuola elementare Sherwood, nel cuore di Salinas Valley, California. Per gli alunni di Oscar è difficile immaginare la vita al di là dei campi che si estendono a perdita d'occhio. I loro genitori lavorano dall'alba al tramonto, raccogliendo la lattuga per i supermercati americani. Il risultato è che molti dei bambini non sono mai stati in spiaggia, anche se è solo a venti miglia di distanza. Troppo spesso assistono a scene di violenza delle gang. Vivono in appartamenti angu-

sti, spesso insieme ad altre famiglie. Giorno dopo giorno fanno proprie le preoccupazioni dei loro genitori: riuscire a sbarcare il lunario, risolvere gravi problemi di salute spesso senza copertura di un'assicurazione, la paura delle espulsioni. Oscar conosce bene tutto quello che i bambini devono affrontare. Aveva sette anni, un anno più giovane dei suoi allievi, quando arrivò nella valle di Salinas dal Messico. Uno di otto figli, è cresciuto lavorando nei campi, raccogliendo cipolle e aglio con la sua famiglia. In quarta elementare il suo insegnante gli disse che se avesse lavorato duramente avrebbe potuto avere una vita migliore. Oscar ha vinto una borsa di studio per l'Università della California, a Berkeley. Il giorno in cui conseguì la laurea, comprò una macchina e tornò a casa tra i campi. Da allora ha sempre insegnato. José Anzaldo è l'allievo più dotato di Oscar. I genitori di José lavorano nei campi di lattuga. È stato in sette scuole in tre anni e condivide la sua camera da letto con un'altra famiglia. Ma come si fa a insegnare agli studenti come José che non hanno posto per fare i compiti? Come si insegna a un bambino che è





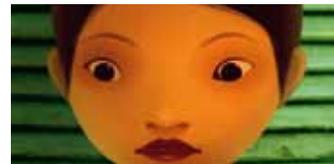
costretto a cambiare posto ogni pochi mesi? Questo è quello che Oscar deve affrontare ogni giorno. Oscar non solo insegna ai suoi studenti a leggere, la matematica, le scienze, ma dà loro accesso a un mondo al di là della loro portata. Oscar aiuta José a immaginare un futuro al di là

dei campi di lattuga in cui lavorano i suoi genitori. Nonostante le difficoltà della sua vita da bimbo migrante, José eccelle nella scuola. Ma José è nato in Messico e sta iniziando a capirne le implicazioni. Il documentario aiuta anche noi a capire la crudele assurdità di questa situazione comune a José e a molti milioni di bambini come lui. *Est di Salinas* ci pone una domanda: che cosa perdiamo quando a bambini come José vengono negate delle opportunità?

Est di Salinas è stato girato nell'arco di tre anni. Mentre negli Stati Uniti si discute la riforma delle leggi sull'immigrazione, quello che accade a José ci svela una realtà nascosta dell'America in questi primi anni del 21° secolo.

* 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.

ore 19.30 ANTEPRIMA ITALIANA INGRESSO GRATUITO PER TUTTI
COLD COFFEE / CAFFÈ FREDDO



REGIA, SCENEGGIATURA, ANIMAZIONE: STEPHANIE LANSAUQUE
 E FRANCOIS LEROY - MUSICA: DENIS VAUTRIN - SUONI: YANN LACAN
 VOCI: VU NGOC NHU THUY, DUONG MINH HIEN, DO THI MANG, DO THI NGOC DUNG, VU VAN THANH - GENERE: ANIMAZIONE - DURATA: 15'

Saigon, Vietnam. Dopo la morte della madre, una giovane ragazza deve abbandonare gli studi per occuparsi della caffetteria di famiglia. Di fronte a un cambiamento così radicale nella sua vita, alla solitudine e al dolore, a poco a poco perde la connessione con la realtà...



YIN & YANA
"FORBIDDEN FOOD"

YIN & YANA:
IL CIBO PROIBITO
ANTEPRIMA ITALIANA

INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

REGIA: OLEG UZHINOV - PAESE: RUSSIA
 GENERE: ANIMAZIONE - DURATA: 11'



In apparenza, che male può mai esserci allo scambiare il cibo con gli amici? Ebbene ce ne può essere! Mangiando un panino sbagliato si può infrangere una regola ferrea... mangiandone un altro se ne infrange un'altra ancora! E tutto va per il verso sbagliato!

WITHOUT SUGAR / SENZA ZUCCHERO

ANTEPRIMA ITALIANA INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

REGIA, SCENEGGIATURA E DISEGNI: MARION AUVIN
MUSIC: ALEXANDRE BROUILLARD, JESSY BLONDEEL
PAESE: FRANCIA / BELGIO - GENERE: ANIMAZIONE
DURATA: 7' 19"

Un giorno a New York con Sophie, donna francese che vive negli Stati Uniti. Ci dà la sua visione della vita e ci racconta come la gente si relaziona con il cibo, mangiando in eccesso o seguendo mode alimentari o diete.



THREE LITTLE NINJAS DELIVERY SERVICE

ANTEPRIMA ITALIANA INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

REGIA: KIM CLAYES E KARIM RHELLAM DI CREATIVE CONSPIRACY
MUSICA: GREGORY CARON
PAESE: BELGIO - GENERE: ANIMAZIONE
DURATA: 11'

Quando un principe poco affascinante uccide il drago a guardia di una principessa fiabesca, lei prontamente ne ordina uno nuovo con il Three Little Ninjas Delivery Service. Loro consegnano qualunque cosa, ovunque, in qualsiasi momento...



ore 20.30 FILM NEL PIATTO

Delizia al Caffè a cura di Pingu

ore 20.45*
CAFFÈ

REGIA: CRISTIANO BORTONE

MUSICHE: TEHO TEARDO - PAESI: ITALIA, BELGIO, CINA

LINGUA: ITALIANO

GENERE: FICTION - DURATA: 112'

"Il caffè ha tre gusti: amaro, aspro e profumato"

Attraverso il filo conduttore di un prodotto universale ed evocativo come il caffè, il film racconta tre storie di oggi, ambientate in tre parti del mondo molto lontane tra loro, ma emozionalmente molto vicine.

In Belgio, Hamed, fuggito dall'Iraq alla ricerca di una vita migliore, è il proprietario di un piccolo banco dei pegni. Durante una violenta manifestazione di protesta il suo negozio viene assaltato e un'antica caffetteria d'argento a cui era legato da ge-



nerazioni viene rubata. L'uomo scopre l'identità del ladro e, andando contro la sua indole pacifica, cerca di farsi giustizia da solo, ma le cose non andranno come previsto.

Il protagonista della storia italiana è Renzo, un giovane sommelier del caffè che lavora sottopagato in un bar di paese. Quando la sua fidanzata Gaia scopre di essere incinta, Renzo finisce per farsi coinvolgere in una rapina che prenderà una piega inaspettata. Dall'altra parte del mondo, nel cuore della Cina, Fei è un giovane manager di successo che sta per sposarsi con la figlia del suo capo, un magnate dell'industria chimica. Tutto procede in modo perfetto, finché non gli viene chiesto di occuparsi di un grave incidente negli impianti dello Yunnan, regione dalla quale proviene Fei e patria della produzione del caffè. In un paesaggio straordinario una misteriosa artista lo costringerà a fare i conti con i valori della vita. Un intreccio struggente, una risoluzione finale e un messaggio di speranza: con le sue tre storie, *Caffè* racchiude i profumi e le fragilità della società attraverso una profonda riflessione sul mondo contemporaneo.

* 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.

MERCOLEDÌ 23 NOVEMBRE**CINEMA ASTRA****ore 19.00*****MEDITERRANEA**

REGIA: JONAS CARPIGNANO

MUSICHE: BENH ZEITLIN ET DAN ROMER

LINGUE: ITALIANO, FRANCESE, INGLESE, ARABO

GENERE: FICTION - DURATA: 107'



Al termine del film intervengono **Annalisa Camilli**, giornalista di **Internazionale**, e **Agitu Ideo Gudeta** di *La Capra Felice*

Ayiva è partito dalla sua nativa Burkina Faso in cerca di un lavoro che gli permetta di provvedere a sua sorella e a sua figlia. Emigrato in Italia, cerca di adattarsi alla sua nuova vita, ma la tensione nella locale comunità calabrese continua ad aumentare e le cose si fanno sempre più pericolose.

In conclusione presentazione del libro Gli aromi dei sogni. Storie di speranza e riscatto (Publistampa Edizioni) a cura di Ctm altromercato

**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. Su Twitter è @annalisacamilli

**AGITU IDEO GUDETA**

Agitu Ideo, dopo la laurea in sociologia a Trento, tornò in Etiopia per lavorare a progetti di agricoltura sostenibile ma diventò un soggetto sempre più scomodo per il Governo etiopie, a causa del suo impegno a fianco dei contadini contro il "land grabbing" (l'acquisto dei terreni agricoli, da parte delle multinazionali, a discapito delle popolazioni locali, che venivano repressi e sfruttati) era diventata la regola. Su Agitu pendeva un mandato di arresto: bisognava scappare. Lei ha subito pensato al Trentino, ma quando è arrivata in Italia non aveva denaro. Però, dalla sua parte, aveva altre risorse: sapeva come si allevavano gli animali, perché l'aveva imparato dai nonni. Oggi alleva 40 capre Pezzata mochena e prepara latte, yogurt e formaggio. Tutti prodotti che Slow Food ha inserito nell'Arca del gusto, la lista di sapori da preservare affinché non scompaiano.

* 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 24 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

ore 21.00*

ZUCCHERO! THAT SUGAR FILM

REGIA: DAMON GAMEAU - PAESE: AUSTRALIA

LINGUA: INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO

GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 99'



Che cosa succede al nostro corpo se consumiamo 40 cucchiaini di zucchero al giorno? Lo racconta in modo divertente e ironico il regista australiano Damon Gameau che, dieci anni dopo "Super Size me", il documentario di Morgan Spurlock sugli effetti dei cibi da fast food, si è messo alla prova in prima persona con un esperimento che svela quello che mangiamo davvero (senza saperlo).

* 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 25 NOVEMBRE

SMARTLab ROVERETO

ore 19.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

STARFISH THROWERS

REGIA: JESSE ROESLER

PAESE: USA, INDIA - LINGUA: INGLESE

SOTTOTITOLI: ITALIANO - GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 83'

Uno chef stellato indiano, una ragazzina della Louisiana e un insegnante in pensione di Minneapolis.

Tre mondi lontani ma una comune missione, elementare ed eroica: dare cibo agli affamati.



«Il rigetto per il cinismo e la gentilezza di ogni loro azione mi hanno ricordato l'idealismo della gioventù. Condividere le loro storie può aiutarci a riscoprire la nostra personale possibilità di cambiare le cose».
(Jesse Roesler)

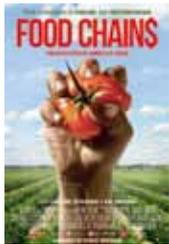


a seguire FILM NEL PIATTO
a cura di **Le formichine**

SABATO 26 NOVEMBRE**TEATRO SANBÀPOLIS****ore 11.00*****FOOD CHAINS**

REGIA: SANJAY RAWAL

LINGUA: INGLESE E SPAGNOLO - SOTTOTITOLI: ITALIANO - DURATA: 82'



In questo documentario, un gruppo di intrepidi contadini della Florida lottano per sconfiggere i 4 mila miliardi di dollari dell'industria globale dei supermercati grazie al loro ingegnoso sistema di commercio equo, che stabilisce un partenariato con coltivatori e rivenditori per migliorare le condizioni di lavoro dei contadini negli Stati Uniti.

In questi anni c'è più che mai interesse nel cibo, sebbene ce ne sia pochissimo nei confronti di chi lo raccoglie. I contadini, alla base della nostra industria del cibo fresco, sono costantemente sfruttati e derubati delle loro paghe. In casi estremi possono essere picchiati, aggrediti sessualmente o addirittura schiavizzati – e tutto ciò nei confini degli Stati Uniti.

Food Chains ci rivela il costo umano delle nostre scorte di cibo e la complicità di grandi acquirenti come fast food e supermercati. I fast food sono grandi ma i supermercati lo sono di più – guarda-

gnando 4 mila miliardi di dollari globalmente. Essi hanno un potere tremendo sul sistema agricolo.

Il documentario si concentra su un intrepido gruppo di raccoglitori di pomodori del Southern Florida – la Coalition of Immokalee Workers or CIW – che sta rivoluzionando il lavoro in fattoria. La loro è una storia di speranza e promesse di trionfo morale sull'avidità delle corporazioni – per assicurarsi una vita dignitosa per i contadini e una catena alimentare più umana e trasparente.

ore 12.30 FILM NEL PIATTO

Chili con cornbread a cura di Ristorante **Boivin**
e Birra Artigianale 5+

ore 18.30***IN DEFENSE OF FOOD****IN DIFESA DEL CIBO ANTEPRIMA ITALIANA**

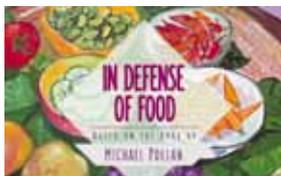
REGIA: MICHAEL SCHWARZ - CON LA PARTECIPAZIONE DI MICHAEL POLLAN

LINGUA: INGLESE - SOTTOTITOLI: ITALIANO

GENERE: DOCUMENTARIO - DURATA: 78'

«Mangiate cibo vero. Con moderazione. Soprattutto vegetali». Con questa massima di sette parole, il giornalista Americano Michael Pollan ("Il Dilemma dell'Onnivoro") sintetizza il risultato di mesi di ricerche in una ricetta per contrastare il danno cau-

* 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.



sato alla salute di milioni di persone dalla dieta occidentale di oggi, fortemente influenzata dalla produzione su scala industriale. *In Difesa del Cibo* fa breccia nella barriera quotidiana dei mass media per sfatare tutti i miti contrastanti

sulla nutrizione. Viaggiando in tutto il mondo e percorrendo le corsie dei supermercati per illustrare i principi del suo “manifesto del mangiar bene”, ormai diventato best seller, Pollan offre una risposta chiara a una delle domande più contraddittorie e incalzanti del nostro tempo: cosa dovrei mangiare per godere di buona salute?



ore 19.45*
BUGS / INSETTI

REGIA: ANDREAS JOHNSEN
PAESE: DANIMARCA
GENERE: DOCUMENTARIO
DURATA: 76'

Da quando sono stati indicati dalle Nazioni Unite come una risorsa fondamentale per com-



battere la fame nel mondo, prima che gli chef ne elogiassero il gusto, gli ambientalisti il loro basso impatto ecologico e i nutrizionisti il loro alto valore nutrizionale, gli insetti sono diventati il cibo del futuro. La Ong danese Nordic Food Lab ha deciso di condurre una ricerca durata tre anni sui due miliardi di persone che già se ne cibano. Un viaggio che ci porterà ad assaggiare squisitezze come le venerate termiti regine o il miele di formica del deserto per capire se gli insetti sono lo specchio delle falle del nostro sistema alimentare o l'asso nella manica per riequilibrarlo.

PROIEZIONE IN COLLABORAZIONE CON 

* 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.

ore 21.00 FILM NEL PIATTO

*Percorso guidato di entomofagia per temerari
 Pane di **Panificio Moderno** con formaggio di **Le Mandre**
 di Marco e Moreno Casagranda e per i più temerari...
 con Casu Marzu dalla Sardegna*

*Pane a lievitazione naturale con farine di Iervicella,
 una monovarietà di grano tenero, cresciuta spontaneamente
 a metà Ottocento nelle Marche e pane di Farro Monococco
 e semi di zucca e giraole. Il Farro Monococco è il primo
 cereale coltivato dall'uomo, macinato a pietra integrale.*



ore 21.30 INGRESSO GRATUITO PER TUTTI

IL POTERE DELL'ORO ROSSO

REGIA: DAVIDE MINNELLA - PRODOTTO DA: FONDAZIONE CON IL SUD
 MUSICA: VALERIO VIGLIAR - PAESE: ITALIA
 GENERE: COMMEDIA - DURATA: 19'

*Con la partecipazione del regista
 Davide Minella*

Il potere dell'oro rosso affronta con il linguaggio della commedia un tema delicato e attuale come quello dell'integrazione degli immigrati e in particolare del lavoro nei campi raccontando la storia di Rocco (Paolo Sassanelli), un burbero contadino pugliese, e Asad (Moda Joao), un giovane bracciante appena sbarcato sulle nostre coste. La convivenza forzata e la totale incomprensione linguistica renderanno sempre più complicato il loro rapporto sino a quando Asad, grazie ai suoi metodi "made in Africa", farà accadere qualcosa di davvero inaspettato.

Il corto è stato realizzato coinvolgendo i giovani dell'Accademia Cinema Ragazzi di Enzitetto, uno dei quartieri più difficili della periferia di Bari, e vede come protagonisti Paolo Sassanelli – attore già conosciuto al piccolo e al grande schermo – e Moda Joao – ventottenne del Mozambico giunto a Bari nel 2011, alla prima esperienza sul set – e l'amichevole partecipazione degli *Après La Classe*, che hanno firmato la cover de "Il cuore è uno zingaro" di Nicola Di Bari, colonna sonora del cortometraggio.

ore 22.00

PROCLAMAZIONE DEI FILM VINCITORI

Le Giurie del Festival, composte dalle Associazioni Universitarie Aiesec, Ingegneria Senza Frontiere, Art to Art e L'Universitario proclameranno i vincitori nelle categorie:

- Sezione **Diritti Umani**
- Sezione **Orizzonti Latini**
- Sezione **Salute nel piatto**
- Sezione **Culture del cibo**

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

CINEMA ASTRA

DOMENICA 27 NOVEMBRE

CINEMA ASTRA

dalle ore 10.30

PROIEZIONE DEI FILM VINCITORI DEL FESTIVAL

ore 12.30 FILM NEL PIATTO

Fruchtbrot all'uvetta equosolidale con caprino di Agitu Ideo della **Capra Felice** con *Moscato* - fior d'arancio - DOCG - bio di **Solidale Italiano**

LE GIURIE DEGLI STUDENTI

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.

INGEGNERIA SENZA FRONTIERE (ISF) TRENTO



Ingegneria Senza Frontiere (ISF) Trento è un'associazione di volontari 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.

PRESIDIO UNIVERSITARIO LIBERA

"CELESTINO FAVA"

Nato nel giugno del 2016 il presidio 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.

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.



SCHERMI E LAVAGNE

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

LE MATINÉE DEL FESTIVAL DEDICATE AL MONDO DELLA SCUOLA

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

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

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

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

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

OBIETTIVI SPECIFICI

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

ABILITÀ

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

Direzione Artistica Festival Beatrice De Blasi

Ricerca Film

Beatrice De Blasi e Francesca Melis

Traduzioni Sottotitoli

Domenico Crispino (Inglese/Spagnolo - Italiano)
Federica Capitani (Inglese/Spagnolo - Italiano)
Kristel Klein (Spagnolo/Francese/Inglese - Italiano)
Lucia Parato (Inglese/Francese - Italiano)
Laura Penasa (Inglese/Tedesco/Russo - Italiano)
Valeriantonia Crispino (Inglese/Svedese - Italiano)

Traduzioni Sinossi e Kit stampa

Elettra Conci | Lidia Nicola | Paolo Massacci

Post-produzione e adattamento delle versioni italiane

Silvia Fessia
silvia.fessia@seiperdue.org

Ufficio Stampa Federazione Trentina della Cooperazione

Via Segantini, 10 - Trento

Sito Web Matteo Ianes

Schermi & Lavagne le matinée per le scuole:

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

Segreteria organizzativa Mandacaru Onlus SCS
Via Prepositura, 32 - 38122 Trento | t. 0461.232791
www.tuttinellostessopiatto.it | www.mandacaru.it
festival@tuttinellostessopiatto.it

 Tuttinellostessopiatto Festivalinternazionale

UN RINGRAZIAMENTO PARTICOLARE A TUTTI I VOLONTARI
CHE COLLABORANO AL FESTIVAL

Partner di programma



Astra

MEDIAPARTNER

altreconomia

valori
Virtù di economia sociale, passione per la giustizia

UN FESTIVAL ATTENTO AL PROPRIO IMPATTO

TUTTI NELLO STESSO PIATTO utilizza materiale di riciclo o certificato come biodegradabile; utilizza un sistema di spedizione e archiviazione in formato digitale per le opere che partecipano alla competizione. L'iscrizione con il trasferimento online dei file dei film ha permesso di ridurre i tempi e i costi di spedizione e duplicazione e di limitare l'impatto ecologico, con un abbattimento notevole delle emissioni di anidride carbonica e dell'utilizzo di materie non biodegradabili. I supporti di grande formato sono stampati al lattice, senza impiego di solventi, e i materiali informativi su carte certificate FSC® e riciclate. L'azienda incaricata ha certificato il proprio sistema di responsabilità etica e sociale secondo la norma SA8000:2008.



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 prerequisiti 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.

