

MILANO CINEMA
SLOW

MilanoCinemaSlow
Film, corti e documentari sul mangiarbere
Milano 4-9 ottobre 2005



Con il contributo di:

Direzione Generale Cinema-Ministero per i Beni e le Attività Culturali



Con la collaborazione di:

Bracinetica: Slow Food on Film

Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo

Con la partecipazione di:

Martini & Rossi, Saiagricola, Casa dell'Energia/Aem, Chiarli, Poderi di San Pietro,
Formaggi di Francia, Food Old Time, Caraiba-Spiegelau

Si ringraziano:

Terrazza Martini, Hotel Diana Majestic Sheraton, Osteria del Treno, Radio Popolare Milano,
Chico Bar

Supplemento di
Fondazione Cineteca Italiana
Programma Periodico Mensile
Ottobre 2005
Aut. del Tribunale di Milano
n. 186 del 23/03/2002

Direttore responsabile:
Enrico Nosei
Editrice Il Castoro S.r.l.
viale Abruzzi 72, 20131 Milano

Progetto grafico:
Studio Rubens

Copertina:
Gianluigi Toccafondo

MilanoCinemaSlow

Film, corti e documentari sul mangiarbere

4-9 ottobre 2005

Spazio Oberdan - Milano

Provincia di Milano

Slow Food® Milano

Fondazione Cineteca Italiana

con la collaborazione di

Bracinetica: Slow Food on Film

Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo



MilanoCinemaSlow, la cui idea è figlia della felice esperienza di *Slow Food on Film*, la biennale internazionale di cinema gastronomico di Bra, frutto dell'incontro tra il movimento Slow Food e il festival internazionale Cinema Corto in Bra (dal 1996), è un'iniziativa di Slow Food Milano, Provincia di Milano e Fondazione Cineteca Italiana.

La manifestazione si articola su sei giornate, nell'arco delle quali si alterneranno proiezioni (lungometraggi, corti, documentari, film muti), incontri con autori, produttori, gourmet e degustazioni doc, nell'intento di coniugare cinema e gastronomia di qualità, assemblare l'amore per la settima arte alla passione per il cibo, conservare la memoria dei sapori grazie al gusto della visione, in definitiva offrire a tutti gli appassionati e golosi un'occasione di divertimento intelligente e gaudente.

Del resto, che arte del cinema e arte del cibo vadano a braccetto non è certo una novità, ma non solo perché il tema culinario è al centro di molti grandi film. C'è di più, sia dal lato della produzione sia del consumo. Era un genio della regia come Orson Welles, ad esempio, che in un piccolo, aureo cortometraggio spiegava le analogie fra la realizzazione di un buon film e di una buona insalata (ingredienti giusti – aceto spagnolo, olio italiano... – inseriti nella giusta progressione – si sa che Welles era un patito del "montaggio" –, dosaggi calibrati, mano leggera; sembra semplice e non lo è); così come un genio della critica, Enzo Ungari, in un altrettanto aureo piccolo saggio aveva identificato una particolare categoria di cinefili (meno di testa e più di pancia), i "mangiatori di cinema", quelli che i film li assaporano, li gustano, li addentano, li divorano (ognuno si nutre a modo suo), comunque se li mangiano con gli occhi.

Il progetto è stato reso possibile dalla collaborazione di Associazione Bracinetica (che cura Cinema Corto in Bra/Slow Food on Film) e Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, con il concreto sostegno a vario titolo di altri partner, fra cui Martini & Rossi, Saiagricola, Casa dell'Energia/Aem, Chiarli, Poderi di San Pietro, Formaggi di Francia, Radio Popolare Milano, Chico Bar, Food Old Time, Caraiba-Spiegelau.

Gli eventi previsti in MilanoCinemaSlow si terranno prevalentemente allo Spazio Oberdan, ma per consentire di godere di questa opportunità al maggior numero di spettatori/golosi-sapienti saranno coinvolti anche altri luoghi della città. In particolare: Casa dell'energia/AEM, Museo del Cinema, Radio Popolare (Sala Demetrio Stratos), Chico Bar, Terrazza Martini, Hotel Diana Majestic Sheraton, Osteria del Treno.

Inoltre, per tutto il mese di ottobre, oltre 20 osterie di Milano segnalate da Slow Food (vedi elenco e indirizzi nelle ultime pagine di questo catalogo) praticheranno uno sconto di 5 euro sul costo di un pranzo o di una cena a chi si presenterà con un biglietto di ingresso a una delle proiezioni in programma allo Spazio Oberdan nella settimana della manifestazione.

Per una volta, a tutti non solo buona visione, anche buon appetito.



Programma
della rassegna



martedì 4 ottobre

Spazio Oberdan

Ore 18

INAUGURAZIONE di MILANOCINEMASLOW

Saranno presenti **Daniela Benelli** (Assessora alla Cultura, culture e integrazione - Provincia di Milano), **Luigi Vimercati** (Assessore all'Agricoltura - Provincia di Milano), **Carlo Petrini** (Presidente Slow Food), **Enrico Nosei** (Fondazione Cineteca Italiana).

Ore 18.45 Proiezione - Anteprima mondiale

TERRA MADRE:

Manrique e l'odissea del caffè Bitto, il formaggio perenne

R.: Anna Maria Gallone. Produzione: Kenzi Production e Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus. Italia, 2005, col., 60'.



La grande abbuffata

Terra madre è il titolo di una serie di documentari il cui scopo è quello di far conoscere nel mondo il prezioso lavoro dei paladini della biodiversità, cioè dei 260 presidi che Slow Food ha costituito in giro per il mondo. Nella convinzione che un buon documentario sia uno strumento di comunicazione più efficace di mille parole, per la prima volta nella propria storia Slow Food si è assunta direttamente l'onere della produzione del progetto, avendo come partner Anna Maria Gallone (Kenzi). Milanese, giornalista, scrittrice, regista e produttrice per cinema e televisione, grande viaggiatrice abituata a raccontare in maniera delicata ma incisiva le storie di quell'umanità che, pur essendo maggioritaria sul pianeta, vive spesso "fuori dalla scena", sia essa economica, sociale, mediatica, Anna Maria Gallone era la persona giusta cui affidare la realizzazione dei documentari. Fino a ora ne sono stati ultimati tre, che verranno proiettati nelle principali manifestazioni nazionali e internazionali di Slow Food. In anteprima mondiale, ne presentiamo qui due.

Il primo, **Manrique e l'odissea del caffè** (realizzato grazie al sostegno del Ministero degli Affari Esteri-Direzione Generale per la Cooperazione allo Sviluppo), ci conduce ai piedi della catena del Cuchumatanes, in Guatemala, e più precisamente a Huehuetenango, in una delle zone più

vocate al mondo per la produzione di caffè. Le drammatiche condizioni di vita dei coltivatori contrastano in maniera quasi insostenibile con il senso di piacere che accompagna il nostro consumo di una tazzina al bar, in casa dopo i pasti o durante una pausa di lavoro.

Il secondo, **Bitto, il formaggio perenne**, descrive un rito che si ripete, intatto, da duemila anni: la produzione del Bitto nelle Valli di Albaredo e Gerola, in provincia di Sondrio. In quei magnifici alpeggi la lavorazione del latte deve avvenire immediatamente dopo la mungitura, a caldo, nel rispetto assoluto di una tradizione che ci regala uno dei formaggi più strepitosi del mondo, l'unico di cui si riconosce universalmente la capacità di invecchiare sino a dieci anni e oltre.

Ingresso libero

Ore 20.15

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, quindi potranno accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 18.45 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 21 Proiezione

LA GRANDE ABBUFFATA

R.: M. Ferreri. *Scenegg.*: M. Ferreri, Rafael Azcona. *Int.*: Marcello Mastroianni, Ugo Tognazzi, Michel Piccoli, Philippe Noiret, Andréa Ferréol. Italia/Francia, 1973, col., 123'.

Agghiacciante metafora di una società che tende all'autoannientamento, il film racconta di come quattro amici decidono di suicidarsi rinchiodandosi in una casa con una compiacente amica e dedicandosi al sesso e al cibo fino a scoppiare.

A seguire - Degustazione

LA PORCHETTA DI MEZZANOTTE

Pane, vino e porchetta d'Abruzzo, con la collaborazione di Slow Food Abruzzo.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 21 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

mercoledì 5 ottobre

Spazio Oberdan

Ore 17 Proiezione

IL PRANZO DI BABETTE

R. e sc.: Gabriel Axel, dal racconto omonimo di Karen Blixen. *Int.*: Stéphane Audran, Bodil Kjer, Birgitte Federspiel, Jean-Philippe Lafont, Bibi Andersson. Danimarca, 1987, col., 103'.

Una donna in fuga da Parigi per aver sostenuto la Comune è in realtà uno dei migliori cuochi di Francia. La piccola comunità che la accoglie scoprirà il suo talento in un pranzo indimenticabile, che assomiglia molto a un'opera d'arte.

Ore 19 Proiezione

CORTI E MANGIATI

Sei straordinari cortometraggi gastronomici dalla rassegna internazionale Slow Food on Film.

1. Cibo = liberazione: **DE LA TÊTE AUX PIEDS**

(Dalla testa ai piedi, di Pascal Lahmani, Francia, 2002, 35mm, 18', col.)

2. Cibo = rito sociale: **DE CHINESE MUUR**

(La muraglia cinese, di Sytske Kok, Olanda, 2001, 35mm, 10' 15", col.)

Vincitore Chiocciola d'oro a Slow Food on Film 2004

3. Cibo = rito familiare: **CRAPA PANSA**

(di Francesco Barbieri e Andrea Canepari, Italia, 2003, DV, 15', col.)

4. Cibo = ossessione: **GOURMET BABY**

(La mia piccola gourmet, di Sandi Tan, Singapore-USA, 35mm, 15', col.)

5. Cibo = sfida: **EASY AS PIE**

(Facile come una torta, di Jon Berkovitz, USA, 2003, 35mm, 17', col.)

6. Cibo = incomunicabilità: **FISHTALE**

(Il viaggio del pesce, di Paul Glynn, Irlanda, 2003, 16mm, 8', col.)

Introduce **Stefano Sardo** (direttore artistico di Slow Food on Film). Saranno presenti **Francesco Barbieri** e **Andrea Canepari** (registi di *Crapa Pansa*).

Ore 20.30

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori/Mi-Lo, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 19 o delle ore 21.30 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 21.30 Proiezione - Evento Speciale

STORIE DI ALICI

R.: Piero Cannizzaro. Fot.: P. Cannizzaro, Vasile Caplescu. Mont.: Juan Antequera Dusatti. Mus.: Lamberto Macchi, Antonio Arena. Produz.: Claudio Merli per Diamante Duemila. Italia, 2005, col., 12'.

A Pisciotta, paesino del Cilento, la pesca delle alici viene ancora praticata con una tecnica molto antica: la rete detta "menaica" garantisce il mantenimento di tutte le qualità organolettiche del pesce che, in più, viene lavorato fresco, risultando di qualità unica.

STORIE DI DOLCI

R.: Piero Cannizzaro. Testi: P. Cannizzaro, Lori Calcolini. Fot.: Vasile Caplescu. Mont.: Federico Maneschi. Mus.: Lamberto Macchi, Antonio Arena. Voce: Ughetta Lanari. Produz.: Claudio Merli per Diamante Duemila. Italia, 2005, col., 12'.

La storia di Maria Grammatico, signora oggi settantenne cresciuta in convento, dove "rubò" alle monache antiche ricette dolciarie. Uscita dall'istituto, Maria ha aperto a Erice una pasticceria artigianale dove mantiene viva un'arte altrimenti destinata a scomparire.

CORTI, MANGIATI E MUSICATI:

A cena con Charlie Chaplin e Buster Keaton (AA.VV., 80') muto

Un'antologia di rari corti e sequenze provenienti dall'archivio della Cineteca Italiana, con protagonisti Charlie Chaplin e Buster Keaton, i due maestri assoluti della comicità cinematografica. Dato che uno dei problemi ricorrenti degli indimenticabili personaggi sempre male in arnese da loro portati sullo schermo era quello di mettere insieme il pranzo con la cena (certo senza la pretesa di degustazioni "slow food"), ci è sembrato non potessero mancare in questa rassegna.

Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Francesca Badalini**.



Storie di dolci

Casa dell'energia Aem

Giovani e slow: il piacere dell'energia e del cibo

Ore 18-21 Proiezione - Evento Speciale

TORTE IN FACCIA (AA.VV., 60') muto

La comicità cinematografica *slapstick* degli anni Dieci e Venti era di frequente identificata con il nome di "cinema delle torte in faccia", dato che spesso i corti di quel periodo si concludevano in quel modo, dando vita a scatenati duelli che trasformavano i set in un pantano di crema, panna e pan di Spagna. Questa antologia raccoglie alcune di quelle gustose (è proprio il caso di dirlo) sequenze, tutte provenienti dall'Archivio della Cineteca Italiana.

Introduce **Matteo Pavesi**, Conservatore della Cineteca Italiana di Milano. Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Francesca Badalini**.

A seguire

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.



Ben Turpin

giovedì 6 ottobre

Spazio Oberdan

Ore 17.30 Proiezione

Riso in sala – a cura di Saiagricola, Cascina Veneria/La Poderina/Fattoria del Cerro/Còlpetrone

RISO AMARO

R.: Giuseppe De Santis. Sc.: Corrado Alvaro, G. De Santis, Carlo Lizzani, Carlo Musso, Ivo Perilli, Gianni Puccini. Mus.: Goffredo Petrassi, Armando Trovajoli. Int.: Vittorio Gassmann, Silvana Mangano, Doris Dowling, Raf Vallone. Italia, 1949, b/n, 100'.



Riso amaro

Un balordo criminale e la sua donna si infiltrano fra un gruppo di mondine per tentare qualche losco traffico. L'uomo, invaghitosi di Silvana, tenta di coinvolgerla nel furto del raccolto. Ma il piano all'ultimo momento viene sventato, e la vicenda si conclude in modo tragico.

Copia restaurata a cura del Centro Sperimentale di Cinematografia - Cineteca Nazionale, con il contributo della Provincia di Vercelli. Introducono Giorgio Simonelli, docente di Storia e Critica del Cinema e Guido Sodano, direttore generale di Saiagricola.

Ore 19.30

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Chiarli, Poderi di San Pietro, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 17.30 o delle ore 21 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 21 Proiezione

È SABATO SERA - Proiezione

R.: Glauco Pellegrini. Int.: mondine del vercellese. Italia, anni '40, b/n, 10'.

Documentario sulle mondine che, dopo la dura giornata di lavoro, la sera hanno ancora la forza di andare a ballare.

LE MONDINE SI RACCONTANO - Evento Speciale - Concerto

Alcune delle ex ragazze ritrovate da Matteo Bellizzi e protagoniste del suo film *Sorriso amaro* (vedi scheda di seguito) ci fanno rivivere le emozioni delle loro canzoni, imparate in gioventù nelle risaie del vercellese e qui eseguite dal vivo.

SORRISO AMARO - Proiezione

R. e sc.: Matteo Bellizzi. Fot.: Franco Robust. Mont.: Silvia dal Ferro. Int.: le ex mondine delle risaie vercellesi. Italia, 2003, col., 54'.

Nel dopoguerra molte ragazze venivano assunte ogni anno come lavoratrici stagionali nelle risaie del vercellese. Riso Amaro fu il film del neorealismo che portò alla ribalta in tutto il mondo le loro storie. Cinquant'anni dopo, in un viaggio lungo i sentieri della memoria, un regista riporta le ragazze di allora, che venivano dall'Emilia, in quei luoghi, tracciando il ritratto di un'epoca e mettendolo a confronto con l'Italia di oggi.

Il regista Matteo Bellizzi sarà presente in sala per un incontro con il pubblico.

Giovani e slow: il piacere dell'energia e del cibo

Ore 18-21

CORTI E MANGIATI

Otto straordinari cortometraggi gastronomici dalla rassegna internazionale Slow Food on Film.

1. Cibo = liberazione: **DE LA TÊTE AUX PIEDS**

(*Dalla testa ai piedi*, di Pascal Lahmani, Francia, 2002, 35mm, 18', col.)

2. Cibo = rito sociale: **DE CHINESE MUUR**

(*La muraglia cinese*, di Sytske Kok, Olanda, 2001, 35mm, 10' 15", col.)

Vincitore Chiocciola d'oro a Slow Food on Film 2004

3. Cibo = rito familiare: **CRAPA PANSA**

(di Francesco Barbieri e Andrea Canepari, Italia, 2003, DV, 15', col.)

4. Cibo = ossessione: **GOURMET BABY**

(*La mia piccola gourmet*, di Sandi Tan, Singapore-USA, 35mm, 15', col.)

5. Cibo = sfida: **EASY AS PIE**

(*Facile come una torta*, di Jon Berkovitz, USA, 2003, 35mm, 17', col.)

6. Cibo = incomunicabilità: **FISHTALE**

(*Il viaggio del pesce*, di Paul Glynn, Irlanda, 2003, 16mm, 8', col.)

7. Cibo = ecologia: **STORIE DI ALICI**

(*Pesce buono, pulito e giusto* di Piero Cannizzaro, Italia, 2005, 12', col.)

8. Cibo = tradizione: **STORIE DI DOLCI**

(*Dolce "rubato"*, di Piero Cannizzaro e Lori Calcolini, Italia, 2005, col., 12')

Introduce **Stefano Sardo** (direttore artistico di Slow Food on Film).

A seguire

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.



Storie di alici

Spazio Oberdan

Ore 17 Proiezione

BIG NIGHT

R.: Stanley Tucci, Campbell Scott. Sc.: Stanley Tucci, Joseph Stropiano. Int.: Stanley Tucci, Tony Shalhoub, Minnie Driver, Isabella Rossellini, Ian Holm. USA, 1996, col., 107'.

New Jersey, anni '50. Complicità e conflitti fra due fratelli calabresi, abruzzesi nell'edizione italiana, ma calabresi in quella originale (una decisione presa in sala di doppiaggio per salvaguardare il tentativo proprio del film di allontanarsi dal cliché classico del cinema americano sugli italoamericani-mafiosi), che per promuovere il loro ristorante danno un banchetto al quale è invitato un celebre uomo di spettacolo. I fortunati ospiti potranno gustare un piatto straordinario frutto di una misteriosa ricetta dell'Italia meridionale. Premio per la sceneggiatura al Sundance Film Festival.

Ore 19 Proiezione

PEPERONI

R. e sc.: Giuseppe Gagliardi. Fot.: Cesare Fragnelli, Cesare Orlando. Mont.: Gianluca Stuard. Mus.: Simone Calmieri. Int.: Dario De Luca, Caterina Perretti. Italia, 2001, col., 14'.

In un paesino della Calabria anni '50 Dario e Maria vivono il loro amore contrastato: le convenzioni della tradizione e i pettegolezzi ostacolano la spontaneità del loro incontro. Nella vicenda i peperoni sono motivo sia di seduzione di scioglimento finale del conflitto.

Premio Chiocciola d'oro a Slow Food on Film 2002.

DOICHLANDA

R.: Giuseppe Gagliardi. Sc.: G. Gagliardi, Peppe Voltarelli. Fot.: Alessio Deventi, Francesco Calandra. Mont.: Gianluca Stuard. Mus.: Il parto delle nuvole pesanti. Int.: Peppe Voltarelli, Amerigo Siriani, Salvatore De Siena. Italia, 2003, col., 45'.

Il viaggio musicale di una band etno-rock, Il parto delle nuvole pesanti, nei ristoranti calabresi in Germania. Attraverso le facce degli emigranti emergono i cambiamenti, le trasformazioni, le contraddizioni di una dinamica culturale di estremo interesse. "Doichlanda" è il nome con cui gli emigrati calabresi chiamano la Germania e indica anche un luogo con nuove possibilità di lavoro.



Big Night

Ore 20.15

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 19.00 o delle ore 21.30 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 21.30 Proiezione

FELLINI-SATYRICON

R.: Federico Fellini. Sc.: F. Fellini, Bernardino Zapponi, Brunello Rondi, da Petronio Arbitro. Fot.: Giuseppe Rotunno. Mont.: Ruggero Mastroianni. Int.: Martin Potter, Hiram Keller, Max Born, Salvo Randone, Alain Cuny, Lucia Bosé, Magali Noël. Italia, 1969, col., 135'.

Ambientata nella Roma ormai in declino dei tempi di Nerone, la storia di Encolpio e Ascilto, due vitelloni ante litteram che non fanno niente dalla mattina alla sera e vivono come parassiti alle spalle degli altri. Il loro itinerario picaresco non esclude momenti fra il grottesco e il tragico, nei quali è facile scorgere un rimando neppure troppo simbolico fra la decadente Roma antica e quella contemporanea.



Fellini-Satyricon

Casa dell'energia Aem

Giovani e slow: il piacere dell'energia e del cibo

Ore 18-21 Proiezione - Evento speciale

CORTI, MANGIATI E MUSICATI:

A cena con Charlie Chaplin e Buster Keaton (AA.VV., 80') muto

Un'antologia di rari corti e sequenze provenienti dall'archivio della Cineteca Italiana, con protagonisti Charlie Chaplin e Buster Keaton, i due maestri assoluti della comicità cinematografica. Dato che uno dei problemi ricorrenti degli indimenticabili personaggi sempre male in arnese da loro portati sullo schermo era quello di mettere insieme il pranzo con la cena (certo senza la pretesa di degustazioni "slow food"), ci è sembrato non potessero mancare in questa rassegna.

Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Antonio Zambrini**.

A seguire

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.



La febbre dell'oro

sabato 8 ottobre

Spazio Oberdan

PARLAR DIVINO

Il dibattito sul vino supportato da due film di cui si è parlato molto: il pluripremiato *Sideways* e la sua apologia del Pinot Noir e lo scottante "caso" di *Mondovino*, un documentario-anatema contro il vino globalizzato.

Ore 15 Proiezione

MONDOVINO

R., sc., fot. e mont.: Jonathan Nossiter. Int.: Yvonne Hegoboru, Lina Columbu, Battista Columbu, Michel Rolland, Aimé Guibert. Arg./Fr./USA/Italia, 2004, col., 132'.

Attraverso tre continenti Mondovino intreccia le saghe familiari dei broker milionari della Napa Valley, con la rivalità di due aristocratiche dinastie fiorentine e gli sforzi di tre generazioni di una famiglia per mantenere la propria tenuta di pochi acri in Borgogna. Il clamore di queste lotte viene, però, superato dagli allegri traffici di un pirata dispettoso di Bordeaux, mentre diffonde il vangelo della modernità dall'Italia all'Argentina, fino a New York.

Il film sarà introdotto da **Giacomo Mojoli** (presidenza internazionale Slow Food) con un intervento sulla **cultura del vino**.



Mondovino

Ore 18 Proiezione

UN TOCCO DI ZENZERO

R. e sc.: Tassos Boulmetis. Int.: Georges Corraface, Tassos Bandis, Basak Koklukaya, Ieroklis Michaelidis. Grecia/Turchia, 2004, col., 108'.

Fanis, professore di astronomia ad Atene, rimanda le vacanze per l'atteso arrivo del nonno che non vede da anni. Prepara per lui un pranzo di benvenuto, ma il nonno non arriverà. Con buon tempo a disposizione, Fanis ripensa al suo passato, quando, bambino, passava lunghe ore a giocare con l'amata Saima nel negozio di spezie del nonno, a Costantinopoli, e al giorno della deportazione in Grecia, che avrebbe segnato per sempre la sua vita.

Ore 20

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 18.00 o delle ore 21.15 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 21.15 Proiezione

SIDEWAYS

R.: Alexander Payne. Sc.: A. Payne, Jim Taylor, da un romanzo di Rex Pickett. Mont.: Kevin Tent. Int.: Paul Giamatti, Thomas Haden Church, Virginia Madsen, Sandra Ho. USA/Ungheria, 2004, col., 123'.

Miles, insegnante quarantenne, scrittore mancato, divorziato, goffo, e gran conoscitore di vini, parte con l'amico Jack, che sta per sposarsi, alla volta della zona vinicola della California. Fra irresistibili dissertazioni su Pinot, Merlot, Cabernet, Bordeaux ecc., e relative degustazioni, Jack festeggerà a modo suo l'addio al celibato, Miles ritroverà un po' del suo equilibrio e, forse, un nuovo amore.



Sideways

Museo del Cinema

Ore 16 Proiezione

NON SOLO NUTELLA: TORTE IN FACCIA (40')

La comicità cinematografica *slapstick* degli anni Dieci e Venti era di frequente identificata con il nome di "cinema delle torte in faccia", dato che spesso i corti di quel periodo si concludevano in quel modo, dando vita a scatenati duelli che trasformavano i set in un pantano di crema, panna e pan di Spagna. Questa antologia raccoglie alcune di quelle gustose (è proprio il caso di dirlo) sequenze, tutte provenienti dall'Archivio della Cineteca Italiana.

A seguire Merenda Slow per bambini ed ex bambini

La merenda consisterà nella degustazione "guidata" di pane e cioccolato di piccoli produttori (spalmabile e non), miele, marmellate artigianali, frutta (fresca e in succhi) e sfiziosità a sorpresa: e il gelato perché no? Un modo anche questo per mettere al primo posto la qualità e così educare al gusto bambini ed ex bambini.

Ingresso libero



Stan Laurel e Oliver Hardy

Radio Popolare

Ore 18-21

CORTI E MANGIATI

Otto straordinari cortometraggi gastronomici dalla rassegna internazionale Slow Food on Film.

1. Cibo = liberazione: **DE LA TÊTE AUX PIEDS**

(*Dalla testa ai piedi*, di Pascal Lahmani, Francia, 2002, 35mm, 18', col.)

2. Cibo = rito sociale: **DE CHINESE MUUR**

(*La muraglia cinese*, di Sytske Kok, Olanda, 2001, 35mm, 10' 15", col.)

Vincitore Chiocciola d'oro a Slow Food on Film 2004

3. Cibo = rito familiare: **CRAPA PANSA**

(di Francesco Barbieri e Andrea Canepari, Italia, 2003, DV, 15', col.)

4. Cibo = ossessione: **GOURMET BABY**

(*La mia piccola gourmet*, di Sandi Tan, Singapore-USA, 35mm, 15', col.)

5. Cibo = sfida: **EASY AS PIE**

(*Facile come una torta*, di Jon Berkovitz, USA, 2003, 35mm, 17', col.)

6. Cibo = incomunicabilità: **FISHTALE**

(*Il viaggio del pesce*, di Paul Glynn, Irlanda, 2003, 16mm, 8', col.)

7. Cibo = ecologia: **STORIE DI ALICI**

(*Pesce buono, pulito e giusto*, di Piero Cannizzaro, Italia, 2005, 12', col.)

8. Cibo = tradizione: **STORIE DI DOLCI**

(*Dolce "rubato"*, di Piero Cannizzaro e Lori Calcolini, Italia, 2005, 12', col.)

Introduce **Stefano Sardo** (direttore artistico di Slow Food on Film).

Sede: Auditorium Demetrio Stratos - Radio Popolare, via Ollearo 5, Milano.

A seguire

Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

Sede: Chico Bar, via Ollearo 5, Milano.



Storie di dolci

Hotel Diana Majestic Sheraton

Ore 18.30

LABORATORIO DEL GUSTO®

Verticale di Pinot nero, con cinque annate diverse dell'Azienda Hofstatter di Termeno (Bz), il mitico produttore altoatesino di Pinot.

Degustazione a numero chiuso (30 persone, al costo di 15 euro).

È necessaria la prenotazione telefonando al numero 335-8483938 da lunedì 3 ottobre.

Conducono il Laboratorio: **Giacomo Mojoli** (presidenza internazionale Slow Food), **Gianni Fabrizio** (vicecuratore della guida *Vini d'Italia*), **Martin Foradori** (produttore dell'Azienda Hofstatter di Termeno), **Marco Gatti** (giornalista).

domenica 9 ottobre

Spazio Oberdan

Ore 11 Proiezione - Ingresso libero

SUPER SIZE ME

R. e sc.: Morgan Spurlock. Mont.: Stela Georgieva, Julie Bob Lombardi. Int.: M. Spurlock, Bridget Bennett, John Banzhaf, Ron English, Lisa Ganju, Daryl Isaacs. USA, 2004, col., 110'.

Un documentario-inchiesta sull'obesità come piaga sociale, problema mediatico, economico, politico e culturale. Spurlock si sottopone a una ferrea dieta a base di grassi consumando tre pasti al giorno per un mese da McDonald's. Un cardiologo, un nutrizionista e un gastroenterologo ne seguono il cammino "dietetico" per verificare le conseguenze mediche subite dal suo corpo.



Super Size Me

Ore 15 Proiezione

MANGIARE BERE UOMO DONNA

R.: Ang Lee. Sc.: A. Lee, Hui-Ling Wang, James Schamus. Int.: Sihung Lung, Chien-Lien Wu, Kuei-Mei Yang, Yu-Wen Wang. Taiwan/USA, 1994, col., 123'.

Un cuoco ormai anziano e in pensione ha un rapporto difficile con le tre figlie, piuttosto tormentate e piene di problemi. Così decide di prenderle per la gola dedicandosi alla preparazione di cibi ricercati e appetitosi. Ma non sarà così semplice.



Mangiare bere uomo donna

Ore 17.15 Proiezione

PICCOLA PESCA

R.: Enrico Pitzianti. Int.: Luciano Marica e i colleghi pescatori di S. Anna Arresi, Teulada, S. Antioco, San Giovanni Suergiu, Buggerru, Portoscuso, Calasetta, Carloforte. Italia, 2003, col., 80'.

Golfo di Palmas. I pescatori del Basso Sulcis non possono pescare a causa delle esercitazioni militari Nato del poligono di Capo Teulada. Dal 1997 le restrizioni alla pesca sono sempre più severe. Ma i pescatori non si rassegnano e vogliono assolutamente riavere il "loro" mare.

Saranno presenti **Enrico Pitzianti** (regista), **Luciano Marica** (pescatore), **Gilberto Venturini** (governatore Slow Food).

Ore 18.45

Degustazioni e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Food Old Time.

Per motivi di spazio, l'accesso alla degustazione è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione delle ore 17.15 o delle ore 19.15 ritirando una contromarca alla cassa del cinema insieme al biglietto d'ingresso.

Ore 19.15 Proiezione

NUVOLE IN VIAGGIO

R., sc. e mont.: A. Kaurismäki. Int.: Kati Outinen, Kari Väänänen, Sakari Kuosmanen, Elina Salo, Markku Peltola, Matti Onnismaa, Matti Pellonpää. Finlandia/Germania/Francia, 1996, col., 96'. Lauri e Ilona, sposati, vivono insieme, parlano poco ma comunicano molto. Ognuno ha il suo lavoro, modesto però dignitoso, finché un giorno si ritrovano disoccupati. Quando sembra che tutto si sfasci, trovano la forza di ricominciare, ancora insieme, aprendo un piccolo ristorante come non ce sono più.

Ore 21.30 Proiezione - Anteprima nazionale

CLEM BIZZARRO MONELLO (The Shakedown)

R.: William Wyler. Sc.: Albert DeMond, Charles Logue, Clarence Marks. Fot.: Jerome Ash, Charles J. Stumar. Mont.: Richard Cahoon, Lloyd Nosler. Mus.: Joseph Cherniavsky. Int.: James Murray, Barbara Kent, George Kotsonaros. USA, 1929, 35mm, b/n, 75', muto.

Dave, atletico giovanotto pieno di risorse, vive di espedienti, prestandosi a incontri truccati di pugilato su cui lucra con le scommesse di una piccola banda di imbrogliatori. Ma l'amicizia di un ragazzino di strada e l'amore di una ragazza gli restituiranno la dignità e lo riporteranno a una vita onesta.

Copia restaurata dalla **Fondazione Cineteca Italiana di Milano**. Accompagnamento dal vivo su musica composta ed eseguita da **Walter Prati** (cello ed elettronica) e **Roberto Gatti** (d.j. Set).

Biglietti in prevendita



Clem bizzarro monello

Osteria del Treno Salone Liberty

Ore 13

PRANZO-GOURMET DELLA DOMENICA CON I PRESIDI SLOW FOOD

Un pranzo all'insegna del "mangiabere" presso l'Osteria del Treno di via San Gregorio 46 (Milano).

In collaborazione con Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Food Old Time.

I posti disponibili sono **80**. È possibile prenotarsi da **martedì 4 ottobre** telefonando al numero 338-2922364. È necessario ritirare la contromarca della prenotazione **entro sabato 8 ottobre** presso la cassa dello Spazio Oberdan. Il prezzo, 20 euro, comprende oltre al pranzo all'Osteria del Treno **anche il biglietto** per assistere alla proiezione del film *Clem bizzarro monello* (in copia restaurata e con accompagnamento musicale dal vivo) in programma domenica 9, ore 21.30, allo Spazio Oberdan.

Menù:

- Antipasto con petuccia, mortandela della Val di Non, salame dei Colli Tortonesi, ventricina del Vastese, capocollo di Martinafranca, salsiccia stagionata di suino nero dei Nebrodi.
- Tagliatelle con la ventricina del Vastese; guanciale al barbera con carne piemontese del presidio della Granda.
- Pannerone con mostarda di zucca, mousse al cioccolato.

Museo del Cinema

Ore 18 Proiezione

NON SOLO NUTELLA: CHARLOT A TAVOLA (40')

Un'antologia di esilaranti spezzoni gastronomici tratti dai film di Charlie Chaplin in cui il buffo e sempre affamato Charlot è alle prese con l'eterno problema del cibo.

A seguire Merenda Slow per bambini ed ex bambini

La merenda consisterà nella degustazione "guidata" di pane e cioccolato di piccoli produttori (spalmabile e non), miele, marmellate artigianali, frutta (fresca e in succhi) e sfiziosità a sorpresa: e il gelato perché no? Un modo anche questo per mettere al primo posto la qualità e così educare al gusto bambini ed ex bambini.

Ingresso libero



Il monello

Osterie per MilanoCinemaSlow



Di seguito, l'elenco completo delle osterie segnalate da Slow Food che per tutto il mese di ottobre praticeranno uno sconto di **5 euro** sul costo di un pranzo o di una cena a chi si presenterà con un biglietto di ingresso a una delle proiezioni in programma allo Spazio Oberdan nella settimana della manifestazione.

Grand Hotel	Via Ascanio Sforza, 75 - Milano	02/89511586
Cucina Economica	Via Guicciardini, 8 - Milano	02/783256
Osteria del Treno	Via S. Gregorio 46-48 - Milano	02/6700479
Acquabella	Via S. Rocco, 11 - Milano	02/58309653
Trattoria del Pescatore	Via A. Vannucci, 3 - Milano	02/58320452
Xe Mauri	Via Confalonieri, 5 - Milano	02/60856028
Trattoria degli Orti	Via Monviso, 13 - Milano	02/33101800
Tagiura	Via Tagiura, 5 - Milano	02/48950613
Osteria Conca Fallata	Via Chiesa Rossa, 113 - Milano	02/89511530
Martin Pescatore	Via Friuli, 46 - Milano	02/5462843
Lungolanotte	Via Lodovico il Moro, 133 - Milano	02/89120361
Latteria S. Marco	Via S. Marco, 24 - Milano	02/6597653
La Piola	Viale Abruzzi, 23 - Milano	02/29531271
La Madonnina	Via Gentilino, 6 - Milano	02/89409089
Don Gio	Via Corio, 3 - Milano	02/5511372

Da Abele	Via Temperanza, 5 - Milano	02/2613855
Al Pont De Ferr	Ripa di Porta Ticinese, 55 - Milano	02/89406277
L'Altra Farmacia	Via Rosmini, 5 - Milano	02/3451300
Ponte Rosso	Ripa P.ta Ticinese, 23 - Milano	02/8373132
Le Vigne	Ripa P.ta Ticinese, 61 - Milano	02/8375617
Via Vai*	Via Libertà, 18 - Bolzone - Ripalta Cremasca (Cr)	0373/268232
Villetta*	Via Marconi, 104 - Palazzolo sull'Oglio (Bs)	030/7401899
Bistek*	Viale De Gasperi, 31 - Trescore Cremasco (Cr)	0373/273046
La Crepa*	P.zza Matteotti, 13 - Isola Dovarese (Cr)	0375/396161

Le ultime quattro osterie, segnalate con un asterisco, sono quelle "chiocciolate" i cui cuochi hanno curato la degustazione-buffet offerta in occasione della conferenza stampa della rassegna giovedì 29 settembre presso la Terrazza Martini di Milano.

Calendario

Spazio Oberdan

martedì 4 ottobre

- h 18.00:** Inaugurazione di MilanoCinemaSlow.
Intervengono: **Daniela Benelli** (Assessora alla Cultura, culture e integrazione - Provincia di Milano), **Luigi Vimercati** (Assessore all'Agricoltura - Provincia di Milano), **Carlo Petrini** (Presidente Slow Food), **Enrico Nosei** (Fondazione Cineteca Italiana).
- h 18.45:** **Terra madre – 2 episodi:**
Manrique e l'odissea del caffè (A.M. Gallone)
Bitto, il formaggio perenne (A.M. Gallone)
Anteprima mondiale. Ingresso libero
- h 20.15:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.
- h 21.00:** **La grande abbuffata** (M. Ferreri)
a seguire **Degustazione: la porchetta di mezzanotte**
Pane, vino e porchetta d'Abruzzo, con la collaborazione di Slow Food Abruzzo.

mercoledì 5 ottobre

- h 17.00:** **Il pranzo di Babette** (G. Axel)
- h 19.00:** **Corti e mangiati:**
De la tête aux pieds (P. Lahmani); **De chinese Muur** (S. Kok); **Crapa pansa** (F. Barbieri, A. Canepari); **Gourmet Baby** (S. Tan); **Easy as Pie** (J. Berkovitz); **Fishtale** (P. Glynn).
Introduce **Stefano Sardo** (direttore artistico di Slow Food on Film).
Saranno presenti **Francesco Barbieri** e **Andrea Canepari** (registi di *Crapa Pansa*)
- h 20.30:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.
- h 21.30:** **Storie di alici** (P. Cannizzaro) cortomt.
Storie di dolci (P. Cannizzaro) cortomt.
Il regista **Piero Cannizzaro** sarà presente in sala.
Corti, mangiati e musicati: a cena con Charlie Chaplin e Buster Keaton (AA.VV.) antologia muta
Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Francesca Badalini**.

- h 17.30:** **Riso amaro** (G. De Santis)
Copia restaurata a cura del **Centro Sperimentale di Cinematografia - Cineteca Nazionale**, con il contributo della **Provincia di Vercelli**.
Introducono **Giorgio Simonelli**, docente di Storia e Critica del Cinema e **Guido Sodano**, direttore generale di Saiagricola.
- h 19.30:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.
- h 21.00:** **Evento speciale: concerto dal vivo di un gruppo di ex mondine del vercellese**
È sabato sera (G. Pellegrini) cortomet.
Sorriso amaro (M. Bellizzi) documentario
Il regista **Matteo Bellizzi** sarà presente in sala.

- h 17.00:** **Big Night** (S. Tucci)
- h 19.00:** **Peperoni** (G. Gagliardi) documentario
Doichlanda (G. Gagliardi) documentario
- h 20.15:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.
- h 21.30:** **Fellini-Satyricon** (F. Fellini)

- h 15.00:** **Mondovino** (J. Nossiter)
Il film sarà introdotto da **Giacomo Mojoli** (presidenza internazionale Slow Food) con un intervento sulla **cultura del vino**.
- h 18.00:** **Un tocco di zenzero** (T. Boulmetis)
- h 20.00:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.
- h 21.15:** **Sideways** (A. Payne)

- h 11.00:** **Super Size Me** (M. Spurlock) **Ingresso libero**
- h 15.00:** **Mangiare bere uomo donna** (A. Lee)
- h 17.15:** **Piccola pesca** (E. Pitzianti)
Saranno presenti **Enrico Pitzianti** (regista), **Luciano Marica** (pescatore), **Gilberto Venturini** (governatore Slow Food).
- h 18.45:** **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time
- h 19.15:** **Nuvole in viaggio** (A. Kaurismäki)
- h 21.30:** **Clem bizzarro monello** (W. Wyler) muto.
Copia restaurata dalla **Fondazione Cineteca Italiana di Milano**.
Accompagnamento dal vivo su musica composta ed eseguita da **Walter Prati** (cello ed elettronica) e **Roberto Gatti** (d.j. Set). **Biglietti in prevendita**

Giovedì 6 ottobre

Venerdì 7 ottobre

Sabato 8 ottobre

Domenica 9 ottobre

Casa dell'energia Aem

- h 18-21:** **Torte in faccia** (AA.VV.) antologia muta
Introduce la proiezione **Matteo Pavesi** (Conservatore Fondazione Cineteca Italiana).
Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Francesca Badalini**.
A seguire **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

- h 18-21:** **Corti e mangiati:**
De la tête aux pieds (P. Lahmani); **De chinese Muur** (S. Kok); **Crapa pansa** (F. Barbieri, A. Canepari); **Gourmet Baby** (S. Tan); **Easy as Pie** (J. Berkovitz); **Fishtale** (P. Glynn), **Storie di alici** (P. Cannizzaro), **Storie di dolci** (P. Cannizzaro).
Introduce **Stefano Sardo** (direttore artistico di Slow Food on Film).
A seguire **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

- h 18-21:** **Corti, mangiati e musicati: a cena con Charlie Chaplin e Buster Keaton** (AA.VV.) antologia muta
Accompagnamento dal vivo al pianoforte di **Antonio Zambrini**.
A seguire **Degustazione e assaggi**, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

- h 16.00:** **Non solo Nutella: Torte in faccia** (AA.VV.), antologia muta
A seguire **Merenda slow per bambini ed ex bambini**
È consigliata la prenotazione ai numeri 0229005659 - 026554977

- h 16.00:** **Non solo Nutella: Charlot a Tavola** (AA.VV.)
A seguire **Merenda slow per bambini ed ex bambini**
È consigliata la prenotazione ai numeri 0229005659 - 026554977

mercoledì 5 ottobre

giovedì 6 ottobre

venerdì 7 ottobre

sabato 8 ottobre

domenica 9 ottobre

Museo del Cinema

Radio Popolare

sabato 8 ottobre

h 18-21: Corti e mangiati:
De la tête aux pieds (P. Lahmani); De chinese Muur (S. Kok); Crapa pansa (F. Barbieri, A. Canepari); Gourmet Baby (S. Tan); Easy as Pie (J. Berkovitz); Fishtale (P. Glynn), Storie di alici (P. Cannizzaro), Storie di dolci (P. Cannizzaro).
A seguire Degustazione e assaggi, con la collaborazione di Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Confederazione Italiana Agricoltori Mi/Lo, Food Old Time.

Hotel Diana Majestic Sheraton

sabato 8 ottobre

h 18.30: Laboratorio del Gusto®:
Termeno
Verticale di Pinot nero, con cinque annate diverse dell'Azienda Hofstatter di (Bz), il mitico produttore altoatesino di Pinot.
Degustazione a numero chiuso (30 persone, al costo di 15 euro).
È necessaria la prenotazione telefonando al 335-8483938 da lunedì 3 ottobre.
Conducono il Laboratorio: Giacomo Mojoli (Presidenza Internazionale Slow Food), Gianni Fabrizio (vicecuratore della guida Vini d'Italia), Martin Foradori (produttore dell'azienda Hofstatter di Termeno), Marco Gatti (giornalista).

Osteria del Treno

domenica 9 ottobre

13.00: Pranzo-gourmet della domenica con i presidi Slow Food
Un pranzo all'insegna del "mangiarbere".
I posti disponibili sono 80. È possibile prenotarsi da martedì 4 ottobre telefonando al 338-2922364. È necessario ritirare la contromarca della prenotazione entro sabato 8 ottobre presso la cassa dello Spazio Oberdan. Il prezzo, 20 euro, comprende oltre al pranzo all'Osteria del Treno anche il biglietto per assistere alla proiezione del film Clem bizzarro monello (in copia restaurata e con accompagnamento musicale dal vivo) in programma domenica 9, ore 21.30, allo Spazio Oberdan.
In collaborazione con Martini & Rossi, Saiagricola, Chiarli, Poderi di San Pietro, Food Old Time.

Istruzioni per l'uso

Spazio Oberdan

Proiezioni

Biglietto di ingresso: 5 euro; tessera annuale: 3 euro

Biglietto spettacoli h 17 feriali e h 15 festivi (sabato e domenica): 3 euro

Biglietti in prevendita: 6 euro (più diritti di prevendita)

Degustazioni e assaggi

Per motivi di spazio, l'accesso alle degustazioni e assaggi è limitato a 70 persone complessive, potranno quindi accedervi i primi 70 spettatori della proiezione precedente o di quella successiva a ciascuna degustazione ritirando alla cassa del cinema una contromarca insieme al biglietto di ingresso.

Museo del Cinema

Biglietto di ingresso: adulti 3 euro; bambini 2 euro.

Dato il numero limitato di posti del Museo del Cinema, è consigliata la prenotazione telefonando a: 02-29005659 o 02-6554977.

Casa dell'Energia - Aem

Donazione da 2 euro a favore della Fondazione per la Biodiversità Onlus.

Radio Popolare - Auditorium Demetrio Stratos

Donazione da 2 euro a favore della Fondazione per la Biodiversità Onlus.

Hotel Diana Majestic Sheraton – Verticale di Pinot nero

Per il Laboratorio del gusto® - Verticale di Pinot nero di sabato 8 ottobre, ore 18.30, il costo di iscrizione è di 15 euro. È necessaria la prenotazione telefonando al 335-8483938 da lunedì 3 ottobre. Partecipazione limitata a 30 persone.

Osteria del Treno - Salone Liberty – Pranzo gourmet

Per il pranzo-gourmet della domenica con i presidi Slow Food di domenica 9 ottobre, ore 13, il costo è di 20 euro. I posti disponibili sono 80. È necessario prenotarsi telefonando al 338-2922364, da martedì 4 ottobre e ritirare la contromarca di prenotazione entro sabato 8 ottobre presso la cassa dello Spazio Oberdan. Oltre al pranzo, il prezzo comprende il biglietto per assistere alla proiezione del film Clem bizzarro monello in programma domenica 9, ore 21.30, allo Spazio Oberdan.

Informazioni: 02-29005659; www.cinetecamilano.it
www.provincia.milano.it/cultura

I luoghi della manifestazione:

Spazio Oberdan, viale Vittorio Veneto 2, Milano.

Museo del Cinema, via Manin 2/B, Milano.

Casa dell'Energia/Aem, piazza Po 3, Milano.

Radio Popolare - Auditorium Demetrio Stratos, via Ollearo 5, Milano.

Chico Bar, via Ollearo 5, Milano.

Hotel Diana Majestic Sheraton, viale Piave 42, Milano.

Osteria del Treno, via S. Gregorio 46-48, Milano.

Segnaliamo che per tutto il mese di ottobre oltre 20 osterie milanesi (vedi elenco nelle pagine precedenti) prateranno uno sconto di 5 euro sul costo di un pranzo o di una cena a chi si presenterà con un biglietto di ingresso a una delle proiezioni in programma allo Spazio Oberdan nella settimana della manifestazione.

I biglietti non sono cumulabili.

Finito di stampare nel mese di ottobre 2005
presso Arti Grafiche Bianca & Volta - Truccazzano (Milano)