Domenica, 09 Maggio 2010 01:00
Di Pasquale Cicchetti

Il cinema, il cibo e l'avanguardia della comunicazione. Intervista a Stefano Sardo, direttore artistico di Slow Food on Film

Quella dello **Slow Food on Film** è una bella storia di intraprendenza e organizzazione culturale. Tutto inizia nel 1996, quando nella cittadina piemontese di Bra prende avvio una manifestazione cinematografica – **Corto in Bra** – dedicata ai cortometraggi. Nel 2002, dopo quattro edizioni a cadenza biennale, i promotori decidono di rilanciare **il progetto e aprire un dialogo con l'altra importante realtà culturale braidense: il movimento Slow Food, fondato un paio di decenni prima da Carlo Petrini**. E' la nascita di Slow Food on Film: una rassegna tematica dedicata alle connessioni tra il cinema la cultura del cibo. L'idea ha successo: i numeri del pubblico e delle opere in concorso aumentano, mentre l'interesse della stampa internazionale si fa più attento e la struttura organizzativa viene resa più solida. **Nel 2006 la manifestazione è ormai matura per il grande salto**: lasciare Bra e la sua rassegna di corti per tentare la strada dell'esistenza autonoma e del lungometraggio.

A rendere possibile il passaggio è la **Cineteca di Bologna**, che diventa co-promotrice dell'iniziativa. Nel 2008 Slow Food on Film si trasferisce così nel capoluogo felsineo, con il progetto rinnovato di promuovere «*una nuova consapevolezza critica nella cultura alimentare, mostrando film, cortometraggi, documentari e serie tv che sviluppino un discorso originale sul cibo (pulsioni, perversioni, implicazioni identitarie e affettive), sui problemi dell'agroalimentare (effetti economici, sociali e ricadute ambientali) e sulla memoria gastronomica come patrimonio da salvare*». Le prime due edizioni bolognesi sembrano promettere bene. Il pubblico cittadino dimostra sensibilità e interesse per temi proposti, e **il nuovo evento si innesta alla perfezione nei luoghi e nelle pratiche già consolidate dell'istituzione guidata da Gian Luca Farinelli.** Il cinema Lumière e il Mercato della Terra creano intorno ai partecipanti un'atmosfera di convivialità diffusa e genuina. Le premesse per il consolidamento, insomma, ci sono.

Phoca PDF

Eppure, qualche mese fa **gli organizzatori e la Cineteca hanno annunciato la cancellazione dell'edizione 2010**. Di questo e di altro abbiamo discusso con **Stefano Sardo**, direttore artistico della manifestazione.

Iniziamo con un'assenza. Il 22 marzo, in un comunicato congiunto con la Cineteca di Bologna, avete annunciato che l'edizione 2010 della manifestazione non avrà luogo, a causa di difficoltà incontrate nel corso del reperimento dei fondi. Può raccontarci come sono andate le cose? Qualcosa è intervenuto a cambiare l'atteggiamento dei finanziatori rispetto alle passate edizioni, o si è trattato di un problema interno alla struttura organizzativa?

«Che dire? SLOW FOOD ON FILM nelle due edizioni bolognesi ha avuto un grande e sorprendente successo, con sale sempre piene e un programma unico al mondo per completezza e approfondimento sul macro-tema gastronomico. Dal momento che la seconda edizione ha rilanciato il successo della prima, noi tutti – la direzione artistica, Slow Food e la Cineteca di Bologna - avevamo fondate speranze per la terza, anche se la Cineteca, vista la generale contrazione dei finanziamenti agli enti culturali in atto nel paese in questo periodo, ci aveva preparati all'idea che avremmo dovuto tirare la cinghia, riducendo il budget. A questa difficoltà di carattere generale – unita a una oggettiva difficoltà di rapporto con gli sponsor privati nel territorio - si è aggiunta l'incertezza per il cambio in sella all'amministrazione: SLOW FOOD ON FILM era nato sulla spinta di Cofferati ed era ancora tutto da verificare l'interesse della giunta Del Bono… Quando poi il nuovo sindaco si è dimesso in seguito alle note vicende, la Cineteca ha sentito che venivano a mancare le garanzie minime per sostenere l'impegno del festival nel 2010. Ora aspettiamo di sapere cosa succederà nel 2011. Abbiamo chiesto alla Cineteca di darci una indicazione definitiva entro giugno di quest'anno.»

Lo spostamento da Bra e l'innesto nel contesto bolognese vi ha permesso di entrare in contatto con realtà culturali e territoriali diverse. Nel corso di questi anni avete avuto modo di rilevare una variazione nella sensibilità del pubblico rispetto ai temi affrontati dalla vostra manifestazione?

«L'interesse intorno a questi temi (cibo e ambiente, sostenibilità della produzione alimentare) cresce in modo impressionante, anno dopo anno: è indicativo in questo senso il numero sempre maggiore di lavori iscritti al nostro festival. Se prima esistevano dieci, quindici documentari sull'argomento ogni anno, ora si parla di svariate centinaia di titoli. Vedere quanto il mondo dei filmmaker, spontaneamente, si rivolga verso questi temi, ci dice come essi siano sempre più sentiti, in ogni parte del pianeta. Altro dato molto significativo dell'esperienza bolognese è il numero di spettatori e la qualità del pubblico che i "nostri" temi – ancorché declinati in modo diverso da film, documentari, corti e serie tv – abbiano saputo richiamare nelle sale della Cineteca e nell'Arlecchino. Bologna è stata una grande scoperta, da questo punto di vista: un pubblico civile, attentissimo, instancabile. Davvero ammirevole.»

Phoca PDF

Phoca PDF

Slow Food on Film 2009 | fotografia: Lorenzo Burlando

Proviamo ad allargare il discorso. Alcuni studiosi descrivono lo scenario cinematografico attuale come un campo diviso tra tendenze hollywoodiane globali e nicchie nazionali. Lasciando da parte considerazioni di ordine commerciale, crede che un discorso analogo si possa applicare alla rappresentazione del cibo? Esiste – in altri termini – un immaginario *globale* dell'alimentazione, opposto a piccoli immaginari connotati localmente?

«Certamente, con la differenza che il cibo è radicato alle identità locali – territoriali e regionali prima ancora che nazionali – in modo ancora più forte che non il cinema. L'immaginario del cibo – specie quello di 'area Slow Food' – spesso denuncia problemi globali utilizzando esempi locali, anche piccolissimi. La denuncia dei gravissimi problemi generati su scala mondiale dalla produzione alimentare massificata spesso – specie in America – dà vita a documentari pamphlet, sul modello del grande giornalismo di inchiesta di stampo anglosassone. Ma spesso medesime istanze di denuncia sono convogliate da storie specifiche, che raccontano approfonditamente luoghi, territori, identità particolari. In questo caso il taglio è più evocativo, poetico, e c'è più immedesimazione coi protagonisti.»

Pensiamo all'Italia e prendiamo in considerazione l'ultima annata. Le propongo un percorso, e un paradosso: siamo partiti da Terra Madre e siamo arrivati allo spot del McItaly patrocinato dal Mipaaf. Personalmente, quando ho visto il commercial in televisione, la mia primissima reazione è stata: questo è un furto di immaginario. Lei come la pensa? C'è una difficoltà di «mediazione di contenuti» - se mi passa l'espressione - da parte di chi rivendica i valori di un'alimentazione sostenibile?

«Da anni le grandi corporation del comparto alimentare – in maniera inversamente proporzionale al crescente processo di de-naturalizzazione dei cibo che producono – costruiscono un'immagine di naturalità bucolica, di tipicità post-moderna, che funga da scudo protettivo e impedisca ai consumatori di avere contezza del reale processo produttivo, e degli immani costi – ambientali, etici, di sfruttamento del lavoro – che esso riversa sulla comunità. Nei casi in cui la loro politica aziendale li ha resi troppo impopolari, essi l'hanno riverniciata con questa patina di pseudo-localismo rassicurante, come è nel caso, evidentissimo, del *McItaly*. Qui la cosa più scandalosa è *endorsement* indecente del ministro dell'agricoltura, cui spetterebbe per mandato la difesa dei prodotti tipici. Ma che ci dice quanto la battaglia sia difficile e le armi communicative dell'altro fronte, sofisticatissime. Ai filmmaker che scelgano di smascherarne le ipocrisie si richiede grande capacità di racconto e lucidità di intenti. Difficile ma non impossibile: alcuni casi celebri come *Super Size Me* o *Food, Inc.* stanno lì a dimostrarlo.»

Domanda secca, connessa alla precedente. Esiste secondo lei, e qual è, il rapporto tra l'immaginario cinematografico legato alle pratiche alimentari e la rappresentazione che di quest'ultime dà il marketing audiovisivo?

«Esiste un'idea di cibo romantica, folkloristica e a-critica da commediola hollywoodiana (*Sapori e Dissapori*, *Chocolat*) che è sia culturalmente affine sia strumentalmente funzionale all'estetica pubblicitaria del cibo industriale, e per questo ideologicamente pericolosa. C'è poi una modalità di rappresentare lo spazio-cucina anche nel cinema nostrano (penso agli interni di certe

Phoca PDF

commedie cattleya) che è di evidente derivazione pubblicitaria (e infatti spesso dà spazio al *product placement*)»

Facciamo dell'antropologia spicciola. Ha ragione Zaia quando sostiene che una certa sinistra radical-chic affolla i comparti 'organici' (sic) dei supermercati con la coscienza leggera e il portafogli pesante, senza essersi mai sporcata le mani di terra, mentre ogni giorno giovani italiani ed europei si sfamano nei fast-food? In altre parole: dal suo punto di osservazione, c'è qualcosa di snob o di elitario in un certo approccio al cibo e alla sua cultura?

«Ci sono storture e snobismi, forse, come peraltro accade in ogni giusta causa. Ma questo non giustifica il consueto vizio ideologico della Lega cui Zaia qui ricorre immancabilmente: la Lega sposa sempre posizioni di favore verso il potere forte (vedi in questo caso la grande industria del cibo globalizzato) accusando al contempo chi si ribella per giusti motivi di radicalismo elitario. Sposta l'attenzione dal suo servilismo strumentale – come altro definire la posizione di un ministro dell'agricoltura italiano che si immola alla causa del McCibo? – al supposto snobismo da gauche champagne del consumatore critico.»

Ultima domanda. Torniamo a parlare di cinema: nel corso delle sue edizioni, lo Slow Food on Film ha raccolto e proposto opere da praticamente tutto il mondo. Se dovesse indicare delle linee di tendenza, che tipo di connessioni (geografiche, etniche, simboliche, psicologiche, etc.) emergono più di frequente attraverso il canale tematico del cibo?

«Si riscontra, in film da tutto il mondo, una forte volontà di denuncia contro lo strapotere del cibo industriale, affrontato sotto vari punti vista: ambientale (inquinamento, depauperamento di risorse naturali, perdita di specie e di biodiversità, ricadute sull'uomo e sulla natura di pesticidi e OGM), culturale (perdita di identità e di valori), di lavoro (sfruttamento, moderne schiavitù), medico (epidemie, obesità, malnutrizione)… E' come se una parte dell'opinione pubblica – in vari angoli del mondo – si fosse sintonizzata tutta sulle stesse frequenze, e abbia messo in atto – in modo caotico, disperso ma vitale – un contrattacco comunicativo. C'è poi – non solo nei documentari ma anche in film di finzione – una forte e diffusa rivendicazione di identità e di appartenenza attraverso il cibo e il paesaggio agricolo che lo produce. Al di là delle tendenze, c'è un fatto certo, e misurabile. L'emergenza alimentare (con tutte le sue molteplici derivazioni) è sempre più evidente e i filmmaker sono l'avanguardia di un fronte di resistenza molto vasto.»

Phoca PDF