



Sabato 25 Ottobre, Salone del Gusto

Videofarmers (6 cortometraggi)

Sala Azzurra ore 20.30

Innovazione, impatto sull'attrattività del territorio, valorizzazione della tradizione, sensibilità nei confronti dell'ambiente, tutela e valorizzazione delle risorse umane impiegate e rendimento globale sono alcuni dei criteri generali di selezione del concorso Nuovi fattori di successo che seleziona le buone pratiche nello Sviluppo Rurale realizzate da Giovani Agricoltori nell'ambito dei fondi dello Sviluppo Rurale (FEASR). Ismea, nell'ambito del Programma Rete Rurale Nazionale, ha selezionato 6 giovani registi che hanno realizzato questi cortometraggi (2013 e 2014) che vi presentiamo:

Una vita sinergica di Valerio Vestoso (Ita, 2014)

L'azienda biologica ortofrutticola di Deborah Armiento, in Lombardia, coltiva recuperandole anche specie rare e dimenticate utilizzando tecniche colturali rispettose dell'ambiente (agricoltura sinergica) e trasforma parte dei suoi prodotti in confetture, mostarde, succhi, salse per carni e formaggi e conserve salate: fra quelli più particolari la confettura extra di zucca, la mostarda di more e lo sciroppo di fiori di sambuco. Deborah è inoltre animatrice Slow Food per l'iniziativa "Orti in condotta" volta a educare i bambini delle scuole primarie e secondarie e le loro famiglie alla coltivazione biologica e alla biodiversità a tavola. Importante è la valorizzazione dei prodotti locali anche attraverso la vendita diretta e l'utilizzo di marchi di qualità territoriali come il "marchio di qualità Perla di Lago", la Patata etica (DES Varese e PGS) e La comunità di cibo Slow Food per il fagiolo di Brebbia. *Il documentario su Deborah è stato realizzato da Valerio Vestoso. Fra le sue opere più recenti il booktrailer "Al mio Paese" (vincitore del ViDay di Roma) che ottiene la Menzione Speciale del Premio Solinas - Talenti in Corto. Nel 2013 scrive e gira il cortometraggio "Il mese di Giugno" (Napoli Film Festival, City Court Festival en France, Festival de Cine de Toluca en Mexico, Fiati Corti, Fano Film Festival). Nello stesso anno è finalista al premio per monologhi teatrali "Under 30" e firma il promo dell'album aQustico con Alessandro Haber. Nel 2014 scrive e dirige "Tacco 12" (Milano Film Festival, Corto in Bra, River Film Festival, Corto&Malecavat, CinemaDivino) e vince il Riff con la sceneggiatura "Maltempora Night"*

Il riso di Alice di Andrea Mura (Ita, 2014)

Alice Cerutti ha un'azienda risicola di 110 ettari, in Piemonte, che ha puntato decisamente sulla tutela dell'ambiente e della biodiversità, attraverso la piantumazione di 1200 piante sugli argini delle risaie e il mantenimento degli argini inerbiti ma anche posizionando delle sagome nel campo per favorire la nidificazione della pittima reale, specie molto rara. Completano il quadro un sistema fotovoltaico che





soddisfa il fabbisogno aziendale, sistemi per l'agricoltura di precisione che utilizzano la tecnologia per ridurre i consumi e l'apertura dell'azienda all'esterno, attraverso visite guidate e capanni per birdwatching. Alice è una delle promotrici della "Strada del riso vercellese". A girare il film su Alice, Andrea Mura. Fra le sue opere: *Terra Cruda* (Ita, 2014) -Archivio audio-visivo sulle case in terra cruda, prodotto dall'Associazione Nazionale Città della Terra Cruda ; *Sinfonia Rinnovabile* (Ita, 2014) - Video istituzionale Enel Green Power 2014; *Ladiri* (Ita, 2013 Documentario sulle case in terra cruda in Sardegna, vincitore del Concorso Associazione Città della Terra cruda 2013; *In a Colorfull World the energy is green*, (Ita 2013) -Spot sulle energie rinnovabili, vincitore del concorso Enel Green Power al Festival Sole Luna di Palermo 2013; *LA MEMORIA DEL MARE HD*, col, 30', Palermo 2012 - Documentario sulla pesca tradizionale in Sicilia, Centro Sperimentale di Cinematografia - Scuola Nazionale di Cinema.

La grotta del bio di Camilla Martini (Ita, 2014)

L'azienda vitivinicola "Torre Rosano" di Sara Maria Collarino, in Basilicata, risulta particolarmente attenta all'ambiente: coltiva con metodo biologico da 12 anni, utilizzando l'inerbimento totale con sementi locali e compost da residui di potatura e di lavorazione delle uve. L'innovazione si sposa con l'utilizzo tradizionale dell'invecchiamento del vino in grotta naturale in botti di legno; inoltre l'azienda si è aperta al territorio con degustazioni, laboratori del gusto e fattoria didattica, utilizza anche il suo sito internet per la vendita diretta riuscendo ad esportare ben il 30% dei propri prodotti in Irlanda, Austria e Belgio. L'azienda attraverso il suo campo catalogo di vecchie varietà di uve contribuisce alla tutela della biodiversità. Completa il quadro aziendale la produzione di olio e di marmellate. *La regista del documentario su Sara Maria è Camilla Martini. Fra le sue ultime opere lo Short movie "Il caffè è morto" realizzato per la Scuola Romana di Cinema, e "Tutta l'acqua del mondo"CRBM - Campagna per la Riforma della Banca Mondiale, un documentario di 15 minuti sulla campagna per una Patagonia senza dighe.*

Respiro di Enrico Parenti (Ita, 2013)

Dario Di Vaira, 31 anni, conduce un'azienda agricola (dal nome "Eucaliptus") in Toscana di circa 16 ettari. È laureato in enologia presso l'Università di Pisa, produce vino DOC e olio. Il suo vino "Bolgheri DOC Superiore" ha ottenuto importanti riconoscimenti fra i quali il Tre Stelle Super della Guida Veronelli. Parte delle sue attività sono orientate alla multifunzionalità (agriturismo, ristorazione) e utilizza prodotti tipici della sua azienda e delle aziende vicino alla sua (forte sostenitore delle produzioni Km 0). Attua la vendita diretta del vino, dell'olio e dei prodotti dell'orto. Organizza delle giornate per la degustazione dei vini presenti in azienda, incluse le visite in cantina. Tra le attività innovative introdotte in azienda vi è l'agricampeggio e utilizzo dei canali comunicativi in rete (facebook, twitter). Dario ha anche un piccolo impianto di produzione di energetica (fotovoltaico). *Il documentario "Respiro" su Dario è stato girato da Enrico Parenti che ha studiato cinema a Barcellona e oggi vive a Roma dove lavora come regista e direttore della*





fotografia. Fra i suoi documentari più importanti ricordiamo "Campososta", "Standing Army" (acquistato e andato in onda in tredici televisioni internazionali tra cui History channel, Al Jazeera, ZDF, RT.T, FOX, YLE) e "In nome del popolo italiano"

Honey di Toni Trupia (Ita, 2013)

L'azienda agricola "Bio Gold" di Nicolò Lo Piccolo (27 anni) è di circa 4 ettari e si trova in area SIC, in Sicilia. Niccolò è riuscito a creare una rete con le aziende del territorio, utilizza l'e-commerce per la vendita di una lista di prodotti che compongono la sua "cassetta" di frutta e verdura, erbe aromatiche, miele, pesto di finocchietto selvatico: Alta Formazione (laureato in ingegneria ambientale) e Imprenditorialità sono le due parole chiave del suo successo. Gli alimenti sono prodotti nel suo orto e da agricoltori del luogo e consegna direttamente ai clienti che vivono a Caltagirone e a Catania, pianificando nei minimi dettagli i processi logistici. Partecipa anche ai mercati locali, organizza il recupero dell'invenduto che viene donato in beneficenza. Due volte l'anno organizza attività di laboratorio per informare sulla salvaguardia ambientale ed sulla genuinità delle produzioni, e raccogliere osservazioni e informazioni dei fabbisogni dei consumatori funzionali a migliorare la sua produzione. *Il documentario "Honey" su Nicolò è stato girato da Toni Trupia, giovane regista e sceneggiatore italiano. Nonostante la sua giovane età vanta un'esperienza decennale, ha collaborato alla sceneggiatura del film "Vallanzasca - Gli angeli del male", è stato assistente alla regia per "Romanzo Criminale" per la regia di Michele Placido e nel 2012 ha realizzato il lungometraggio "Itaker Vietato agli italiani", distribuito da Cinecittà Luce.*

Cascinadda di Alessandro Quadretti (Ita, 2013)

L'azienda agricola "La Cascinassa", in Piemonte, è condotta da Roberto Adda, un giovane agricoltore di 25 anni, sposato, con un figlio di due anni (in azienda vivono 4 generazioni). L'azienda ha una dimensione di circa 16 ettari, ha studiato agraria ad Aosta, parla perfettamente il francese, commercializza la carne anche con EATALY, produce formaggi di capra (è maestro del gusto di Slow Food), carne di razza pura piemontese e salumi. Roberto pone particolare attenzione al benessere degli animali e alle attività multifunzionali. Dispone di un punto vendita in azienda e partecipa ai mercati locali e alle fiere. La gestione familiare ha permesso di sviluppare una delle prime agri pasticcerie presenti in Italia e realizza con la moglie corsi in azienda di cake design e organizza agri compleanni. Offre servizi di didattica per le scuole, e utilizza i principali canali di comunicazione di maggior uso (sito web, social network). *Il documentario "Cascinadda" su Roberto è stato girato da Alessandro Quadretti, diplomato in regia alla Civica Scuola di Cinema, televisione e nuovi media di Milano. Ha realizzato film quali "4 Agosto '74. Italicus, la strage dimenticata" e corti come "Come tu mi vuoi", vincitore del premio "Tregisti" alla Festa del Cinema di Roma del 2006*

