

Green

LUMIÈRE Dall'XM 24 al Vag61, l'alternativa ai modelli dominanti

Genuino Clandestino I contadini resistenti e sovrani sono diventati un film

Sabrina Canonchia

BOLOGNA

Vorrà dire qualcosa se la puntata di *Presadiretta* di Riccardo Iacona dedicata all'agricoltura, in onda un paio di domenica fa su Rai Tre, è stata la più seguita di quelle messe in onda? Significa che sul tema c'è un forte interesse, che a tanti stanno



dine con un buon successo di pubblico. Ora *Genuino Clandestino* è diventato anche un film che prende il nome dalla campagna stessa e che sarà presentato stasera alle 20 al Lumière (Azzo Gardino, 67) dal regista Nicola Angrisano. Dalle 19.15 i contadini di Campi Aperti, l'associazione per la sovranità alimentare, e del Mercato della Terra (il mercato di Slow Food che si tiene ogni sabato proprio nel cortile del Lumière) offriranno un aperitivo genuino. Attraverso il lavoro, le situazioni e le voci dei contadini clandestini, il film racconta questa campagna determinata nelle sue forme e nelle sue politiche, insieme alle implicazioni in materia di democrazia del cibo, sviluppo economico, salvaguardia dell'ambiente e accesso alla terra.

● s.canonchia@informazione.com

a cuore le realtà contadine, le economie diverse, la difesa del territorio, le specificità locali, soprattutto se poste in alternativa ai modelli di consumo dominante e alle grandi industrie alimentari che si spartiscono il mercato. Sulla scia del pensiero del *food movement*, che negli Stati Uniti sta facendo da anni non pochi proseliti, anche l'Italia si muove. Bologna, come spesso succede, è all'avanguardia avendo dato vita, due anni fa, a *Genuino Clandestino*, una campagna che unisce i contadini di tutta Italia sui temi della produzione biologica e della vendita diretta nei piccoli mercati di quartiere (da XM24 in via Fioravanti al Vag61 alla Cirenaica fino al mercatino di via Udine, al Savena). In due *Genuino Clandestino* è diventato una rete di contadini e cittadini che si batte per l'autocertificazione di chi porta i propri prodotti rispetto alle certificazioni biologiche riconosciute, per l'accesso alla terra e la trasmissione dei saperi contadini. Proprio a fine settembre sotto le due torri si è tenuta la settimana del movimento di resistenze conta-

IN PILLOLE: FRA VINO, CUCINA E DECRESCITA



Enoteca di Dozza

A vendemmia ormai finita, che cosa bolle nei tini in fermentazione? Quali fattori hanno determinato la qualità di quest'annata? Nell'attesa di poter assaggiare il frutto dell'uva appena raccolta, Enoteca Regionale organizza il corso "Il vino, dalla vite alla tavola" per rispondere a tutte le domande sulla produzione vinicola, partendo dalla pianta fino ad arrivare nel bicchiere. Il corso si svolge stasera, il 26 ottobre e il 2 novembre. Le serate si tengono nelle cantine della Rocca di Dozza, sede di Enoteca Regionale Emilia Romagna alle 20.30. Info: 0542.678089.

La cucina romagnola da Mel

«Le caratteristiche principali della cucina romagnola sono la semplicità e la genuinità dei prodotti. Sono fiera che la Romagna sia una terra contadina: le verdure dell'orto, le carni bianche e la pasta all'uovo sono i cibi classici cui non rinuncerei mai». A questo pensiero si è ispirata Cristina Lunardini per il libro di ricette "Romagna mia", presentato domani alle 18 da Mel (Rizzoli 18) insieme ad Anna Magli e lo staff di Sitcom Editore. Un ricettario di famiglia con oltre sessanta ricette, suddivise in antipasti, primi, secondi e dessert, belle foto a colori e una parte introduttiva con le tecniche di base spiegate a step illustrati.

Lezioni di ecostile con Segrè

Alle 21, all'Auditorium Arcangelo Corelli di Fusignano, Andrea Segrè presenta "Lezioni di ecostile. Consumare, crescere, vivere". Antidoto al mondo disattento, frenetico e sprecone, che ha dimenticato che si consuma per vivere e non si vive per consumare, il libro propone tre brevi lezioni, ricche di suggerimenti ed esempi concreti, dedicate ai consumi, alla crescita e agli stili di vita. Un vademecum che ricorda come consumare meno e meglio, ridurre i rifiuti e limitare gli imballaggi, sconfiggere il mito della crescita a ogni costo.

Ridisegnare la città sporcandosi le mani con la terra: incontri e aperitivi fra Urban Center e Lortica Coltivare rappOrti, i giardini si fanno dal basso

Trame urbane promuove una tre giorni per la costruzione di un'altra socialità

GARDENING

Bisognerà aspettare marzo dell'anno prossimo per vedere il risultato dell'ultimo lavoro dei registi Michele Mellara e Alessandro Rossi, *God Save the Green*, che hanno portato la loro cinepresa da Bologna a Tokio passando per Nairobi e Berlino alla ricerca di nuove forme di agricoltura, quelle che vanno sotto il nome di orticoltura urbana, innovativi modelli di convivenza civile improntati alla difesa del verde che (ancora) ci circonda. Intanto, sulla strada aperta dalla first lady Michelle Obama, che si è fatta un orto biologico alla Casa Bianca, anche Bologna mette in campo delle esperienze interessanti che spesso traggono linfa dalla rete. Come il coordinamento Guerrilla Gardening Bologna che prenderà parte alla prima giornata nazionale di Guerrilla Gardening nel week-end del 4-6 no-

vembre invadendo «aiuole e aree verdi dimenticate per la prima azione contemporanea di giardinaggio d'assalto». L'appuntamento bolognese con zappe, rastrelli, vanghe, semi e piante sarà il 6 novembre alle 10 in piazza Azzarita, già luogo di una precedente azione coi bulbi dei tulipani. Dalla rete arriva anche l'esperienza di Orto47 di Giusy Aloe e Serena Conti: un orto di terra vero e proprio dove sporcarsi le mani (il numero 47 a ridosso dell'ospedale Maggiore) e un blog (<http://orto47.wordpress.com>) che racconta la loro esperienza. Le due ragazze saranno fra le ospiti della tre giorni sugli orti urbani e sui giardini condivisi che si terrà in diversi luoghi della città da domani al 23 ottobre (XM24, centro sociale Montanari, Lortica di via Mascarella, Urban Center di Sala Borsa). «Coltiva-



Alcuni degli orti al quartiere San Donato

re rappOrti» è promossa dal collettivo bolognese Trame Urbane/Guerrilla Gardening che mira alla creazione dal basso di orti e giardini comunitari per una nuova socialità all'interno della città. Tre giorni di

racconti ed esperienze in cui saranno presenti ricercatori, associazioni e collettivi che hanno studiato e realizzato progetti simili in altre città italiane ed europee. Si terrà anche un workshop (sabato dalle 15 alle 19) che avrà come finalità la creazione di un orto-giardino urbano creato dal basso e messo a disposizione dei cittadini. Le proposte emergeranno presentate all'interno del laboratorio di urbanistica partecipata dell'area dell'ex mercato ortofrutticolo.

Il primo appuntamento si terrà domani alle 21 all'XM con Anna Triboli su "Giardinaggio urbano come forma d'arte". Poi, le esperienze di Siviglia, Barcellona, Roma e Milano. Previsto anche il concerto di Mara Redeghieri, ex voce degli Ustmamò, sabato all'XM, e aperitivi genuini.

(sabrina canonchia)