



LUCKY  RED

Presenta

RESISTENZA NATURALE

un film di
JONATHAN NOSSITER

uscita
29 MAGGIO

durata
85min

Tutti i materiali sono scaricabili dal sito www.luckyred.it, sezione luckypress

ufficio stampa

LUCKY  RED

Via Chinotto, 16 tel +39 06.3759441 fax +39 06.37352310
Alessandra Tieri (+39 335.8480787 a.tieri@luckyred.it)
Georgette Ranucci (+39 335.5943393 g.ranucci@luckyred.it)
Olga Brucciani (+39 345.8670603 o.brucciani@luckyred.it)

Da un'idea di
JONATHAN NOSSITER

Regia, riprese e montaggio di
JONATHAN NOSSITER

Assistente operatore
PAULA PRANDINI

Assistente al montaggio e post produzione
ALBERTO RIGNO

Fonico e compositore musiche
MATTHIEU MEVEL

Montaggio suono
FABIO PAGOTTO

Mix
MARCO MOLINA

Produttori
SANTIAGO AMIGORENA
JONATHAN NOSSITER
PAULA PRANDINI
GIACOMO CLAUDIO ROSSI

Una produzione
LES FILMS DU RAT con GOATWORKS FILMS E PRODIGY
e gli occhiali di Gian Luca Farinelli

Con la partecipazione della
CINETECA DI BOLOGNA

con
in ordine di apparizione

CORRADO, GIACOMO E GIULIA DOTTORI

VALERIA BOCHI

GIOVANNA TIEZZI E STEFANO BORSA

ELENA PANTALEONI

GIAN LUCA FARINELLI

STEFANO BELLOTTI

GIULIO ARMANI E ANNA PANTALEONI

**Dove non
è vino non
è amore**

-Euripide

**IN VINO
VERITAS**

-Orazio

**Il vino è la
poesia
della terra**

-Mario Soldati

Bevendo

gli uomini migliorano

-Aristofane

**L'acqua divide gli uomini,
il vino li unisce**

**IL VINO PREPARA
I CUORI
E LI RENDE PIÙ
PRONTI ALLA
PASSIONE**

-Liberio Bovio

*Nel vino
è la vita*

-Petronio Arbitro

L'AMORE INESPRESSO È COME IL VINO TENUTO NELLA BOTTIGLIA: NON PLAGA LA SETE

-George Herbert

L'AMORE È COME IL VINO TENUTO NELLA BOTTIGLIA: NON PLAGA LA SETE

-Ovidio

**La vita è così amara,
il vino è così dolce;
perché dunque non bere?**

-Umberto Saba

C'è saggezza nel vino

-Jack Kerouac

**Un pasto senza vino
è come un giorno
senza sole**

-Anthelme Brillat -Savarin

**Grande è la fortuna di colui
che possiede una bottiglia**

-Molière

**Si è sapienti quando si beve bene:
chi non sa bere, non sa nulla**

-Nicolas Boileau

**AMO SULLA TAVOLA,
QUANDO SI CONVERSA,
LA LUCE DI UNA BOTTIGLIA
DI INTELLIGENTE VINO**

-Pablo Neruda

**LA VITA È TROPPO BREVE
PER BERE VINI MEDIOCRI**

-Goethe

**Il vino è un composto
di umore e luce**

-Galileo Galilei

**QUANDO IO BEVO PENSO,
QUANDO PENSO BEVO!**

-François Rebelais

**L'AMORE TUO DIFFONDE IL SUO VIGORE
IN TUO IL MIO ESSERE, COME
UN VINO**

-Paul Verlaine

**IL VINO È UNO DEI MAGGIORI SEGNI DI
CIVILTÀ NEL MONDO**

SIA BENEDETTO CHI PER PRIMO INVENTÒ IL VINO

-Cecco Angiolieri

SINOSSI

Dieci anni dopo Mondovino, Jonathan Nossiter racconta l'urgenza e le sorprese di una nuova resistenza italiana: nel vino, nell'agricoltura e nel cinema. Scopre un movimento di vignaioli e agricoltori "naturalisti" che ci offrono speranza e gioia tramite la loro ribellione contro un sistema politico-economico fallito che omologa e avvelena la produzione agro alimentare. Vivendo come molti di noi sognerebbero, quattro vignaioli emblematici, nuovi contadini in fuga dalla città, lottano per l'autenticità, la biodiversità e la libertà. E il vino, con la sua forza vera e simbolica nella nostra cultura, diventa portavoce di una denuncia che riguarda tutta la catena di produzione alimentare.

Ma l'impegno di Corrado Dottori, Elena Pantaleoni, Giovanna Tiezzi e Stefano Bellotti si rispecchia anche nel lavoro del loro amico Gian Luca Farinelli della Cineteca di Bologna, che restituisce la vitalità del passato cinematografico al pubblico di oggi. Così, i ribelli del vino naturale (e del cinema), uniti contro il "Nuovo Ordine Economico Mondiale", offrono un modello incantato di resistenza. Perché non c'è sostenibilità ambientale se non c'è sostenibilità culturale.

Resistenza naturale intreccia la forza documentaria di un mondo affascinante ma nascosto con le finzioni del passato e del presente, risvegliando il ribelle sopito in ciascuno di noi.

Non c'è niente di più bello di una vigna ben zappata, ben legata, con le foglie giuste e quell'odore della terra cotta dal sole d'agosto. Una vigna ben lavorata è come un fisico sano, un corpo che vive, che ha il suo respiro e il suo sudore.

Cesare Pavese,
'La Luna e i Falò'

INTERVISTA CON IL REGISTA JONATHAN NOSSITER

Quando è nato il film?

L'estate scorsa, durante una vacanza in famiglia, mentre mi trovavo a Pacina, in Toscana, in un monastero del X sec. riconvertito in azienda vinicola.

Lì, Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa hanno generosamente ospitato una riunione con altri due produttori di vino naturale, Corrado Dottori e Stefano Bellotti e Gian Luca Farinelli, direttore del principale laboratorio di restauro cinematografico in Italia, la Cineteca di Bologna.

Lo scopo di quella riunione di fine estate era preparare un evento che stiamo progettando per Bologna e che si svolgerà presso la Cineteca, con lo scopo di celebrare lo spirito di resistenza di quegli agricoltori italiani che, pur preservando il valore storico e culturale di prodotti come i salumi, i cereali, i formaggi e il vino, vengono tuttavia trattati alla stregua di fuorilegge dalla repressiva "burocratarchia" di Bruxelles.

Mentre eravamo seduti a discutere delle sfide da affrontare nel trasmettere la vitalità del passato attraverso il presente, improvvisamente ho avuto la sensazione che quello scambio tra una nuova generazione di agricoltori radicali e il difensore, altrettanto illuminato, della cultura urbana, era un vero e autentico momento di cinema.

Era un incontro appassionato e commovente, allo stesso tempo ironico e provocatorio, al quale mi è parso un privilegio poter partecipare.

Trovandomi lì con la mia videocamera non ho perso l'occasione di documentare quel momento.

A Pacina, in quel giardino idilliaco, in compagnia di persone così affascinanti, le barriere tra amicizia e lavoro, tra macchina da presa e soggetto, sono venute meno.

Si è discusso anche di questioni di vitale importanza in ambito ecologico, sociale e culturale, ma il modo tutto italiano di affrontarlo, con gioiosa anarchia, ha reso il tutto più intenso.

Nelle settimane successive io e mia moglie siamo diventati sempre più desiderosi di documentare tutto questo e abbiamo deciso di andare a visitare i vignaioli direttamente nelle loro terre.

La nostra macchina da presa passava dalle mani di uno a quelle dell'altro e seguiva questi nostri protagonisti "involontari" nei loro campi e nei vigneti, dove lavorano. Seguiti dai nostri figli abbiamo compiuto un percorso che dalle Marche ci ha condotti in Emilia Romagna fino in Piemonte.

Possiamo dire che, in un certo senso, i semi che hanno fatto nascere questo film sono stati piantati con Gian Luca Farinelli due anni fa, quando abbiamo organizzato una serie di incontri presso la Cineteca di Bologna: nel corso di tre settimane abbiamo abbinato registi anticonformisti a produttori altrettanto anticonformisti, in una serie intitolata «Cinevino».

Che differenze ha sentito nel mondo dei viticoltori rispetto ai tempi di *Mondovino*?

Dopo *Mondovino* non avrei mai immaginato di tornare a filmare tra i vigneti. Terminati i dieci episodi di "Mondovino - La serie", nel 2006, ero piuttosto sicuro di non voler più parlare di vino nel mio cinema e pensavo che se fosse successo di nuovo sarebbe dovuto accadere come poi è effettivamente accaduto: per puro caso, diventando piano piano qualcosa di molto diverso da "un film sul vino".

Fino al momento in cui mi sono seduto in sala di montaggio non ero sicuro che lì dentro ci fosse un film da raccontare.

“La casualità felice delle riprese” (Arthur Penn, nel corso di un documentario che facemmo sul tema della regia, un giorno mi disse che "tutto il cinema è una serie di casualità felicissime") mi aveva portato una sferzata di energia ma non ancora una storia completa.

La storia che accomunava questi quattro viticoltori mi ha permesso di capire come potesse prendere forma un racconto di dimensioni maggiori.

La loro strenua lotta per la sopravvivenza del gesto artigianale indipendente e autentico in un mondo post-globalizzato mi ha emozionato. E la presenza felice di Gian Luca Farinelli, uno dei difensori più appassionati della nostra cinefilia collettiva sempre più in via di estinzione, è diventata fondamentale per stabilire un legame tra il mondo del dissenso contadino, degli agricoltori autentici, e il mondo del dissenso nel cinema da parte della cosiddetta "alta cultura".

Chi sono questi produttori di vino?

Sono contadini moderni rivoluzionari in grado di vedere la propria attività agricola in un quadro politico, sociale, ecologico ed economico molto più ampio e complesso di quanto non potessero fare i contadini fino a qualche generazione fa.

Anche se alcuni, come Stefano Bellotti hanno praticato una forma ecologicamente e politicamente radicale di agricoltura per molti decenni, non c'è dubbio che l'esplosione di questo movimento trans-europeo e sempre più internazionale (guidato da francesi e italiani) è stato il risultato di una nuova e recente generazione di contadini illuminati.

Che impatto ha avuto sul montaggio del film questa fusione tra cinema e nuovo mondo del vino?

Durante il montaggio è nato un dialogo appassionato e carico di energia tra cinema e vino. L'intero processo è diventato una conversazione gioiosa tra due mondi che hanno una sorprendente quantità di cose in comune e che possono avere qualcosa da imparare l'uno dall'altro.

Questo incontro ha provocato una serie di domande: Che cosa significa creare qualcosa di completamente artigianale e personale in un mondo sempre più intollerante rispetto a ciò che non è riproducibile e commercializzabile su grande scala? Qual è il valore e l'urgenza di trasmettere il passato, sia attraverso la "cultura alta" sia tramite la (cosiddetta) "cultura bassa", in un periodo storico in cui il passato è visto come un ostacolo? Qual è la resistenza etica che si può contrapporre ad un sistema politico ed economico corrotto e in bancarotta?

Come fa un artigiano-contadino ad esprimere il proprio dissenso e la propria disobbedienza civile e come fa un regista o un artista a fare lo stesso? Può esserci una strada comune? Cos'hanno in comune il ribelle umorismo macabro di un eroe di Mario Monicelli in epoca napoleonica con l'ironia di un contadino ribelle di oggi in lotta contro il Nuovo Impero di Bruxelles?

Esiste un legame tra *Mondovino* e *Resistenza Naturale*?

Solo superficialmente. Anche se in entrambi sono presenti dei viticoltori come personaggi principali, si tratta di due film completamente diversi per origine, ambizione e dimensione.

Mondovino è stato il risultato di quattro anni di ricerca in tutto il mondo, e ore di riprese in 12 paesi.

Ha presentato una vasta visione antropologica di una ben precisa cultura globale in 2 ore e mezza di film. Gli 85 minuti di *Resistenza Naturale*, invece, sono il frutto di qualche giorno di fine estate trascorso in quattro fattorie del Centro Italia.

Nel montaggio, la sensazione che è emersa e che spero sarà percepita anche da coloro che vedono il film è che stiamo condividendo un giorno d'estate in compagnia di alcuni nuovi e vecchi amici.

Nel film si mescolano documentario e finzione in maniera libera e senza alcun legame con lo sguardo documentaristico molto più preciso di *Mondovino*.

Inoltre, se dieci anni fa la maggior parte delle persone ha concordato nel riconoscere che la principale minaccia alla libertà e alla diversità proviene dalla globalizzazione, oggi, le cose che minacciano la nostra libertà e la salvaguardia delle nostre differenze personali, culturali e politiche mi sembrano più sottili tuttavia molto più pericolose.

Quindi, pur essendo un film molto più piccolo, *Resistenza Naturale* trasmette un senso di urgenza diverso.

Come descriverebbe la fase produttiva?

Dato che il film nasce da una serie di incontri non finalizzati ad un progetto cinematografico e che il processo di montaggio è stato condotto in uno stato di assoluta libertà personale e professionale, credo che la produzione di questo film potrebbe essere descritta come la più naturale, istintivamente anticonformista come il suo risultato sullo schermo. E anche lo spirito nel realizzare questo film è stato totalmente libero.

Durante la lavorazione ho pensato ad una serie di altri registi come Santiago Amigorena (il cui film, "Les Enfants Rouges", è stato realizzato senza circolazione di denaro, dall'inizio alla fine); Laurent Cantet (appena tornato da 3 settimane di riprese a Cuba con una meditazione sul destino tormentato della rivoluzione e il suo significato per coloro che hanno abbandonato la speranza di un cambiamento significativo); Ira Sachs a Berlino con "Love is Strange", il suo secondo film (dopo l'altrettanto tenero e coraggioso "Keep the lights on"), finanziato interamente dal sito di crowdfunding, Kickstarter; Karim Ainouz (anche lui a Berlino con il suo lirico e retrò-futuristico "Praia do Futuro") e altri colleghi tutti alla ricerca di strade personali e originali per aggirare i vincoli crescenti del "mercato-ideologico" nel cinema.

Oltre dieci anni fa, questi registi ed io (insieme a Oren Moverman) formammo una libera associazione di registi, intenzionata a combattere la realtà frammentaria e la natura solitaria di chi vive nel mondo del cinema, isolando natura del cinema, che sembra essere felice nel mantenere separati i registi.

Lentamente e casualmente ci siamo aiutati a vicenda di tanto in tanto (e crescendo come associazione, fino ad includere più di altri 40 registi, molti dei quali non ho ancora conosciuto!) e influenzandoci a vicenda in modi che sono sempre sorprendenti per tutti noi.

Nonostante la difficoltà nel mantenere una vera indipendenza di spirito e d'azione, sia nel cinema che giornalismo e altrove, questo gruppo sta ora lavorando ad un progetto (che sarà annunciato entro la fine dell'anno), direttamente ispirato da ciò che i viticoltori naturali naturalmente indipendenti sono stati in grado di realizzare, assieme, negli ultimi dieci anni.

Quindi, che cosa l'ha ispirata di questi vignaioli?

La cosiddetta «crisi» in Europa e Nord America è un eufemismo venduto da coloro che non hanno perso nulla in questi ultimi anni, creato per attutire lo shock altrimenti inaccettabile dovuto a questo nuovo ordine economico-sociale.

Tra le vittime c'è anche la cultura del gesto artigianale autentico, libero e antico come la nostra civiltà, danneggiato oggi come mai prima d'ora.

Miracolosamente, nel mondo del vino un gruppo che unisce ricchi e poveri, destra e sinistra, classe media e anarchici, ha resistito con un successo sorprendente.

Per anni mi sono chiesto se i miei colleghi del cinema avrebbero seguito il loro esempio.

Negli ultimi 10-15 anni, questi viticoltori naturali hanno trasformato l'idea alla base del vino, soprattutto in Francia e in Italia, ma sempre più anche altrove, mettendo in mostra il cinismo e la manipolazione chimica del vino più convenzionale.

Migliaia di agricoltori vecchi e nuovi (molti in fuga da settori lavorativi in crisi o paralizzati e stanchi della vita in città) hanno dichiarato la loro libertà nel fare il vino e praticare l'agricoltura con un profondo rispetto per la storia e la salute del luogo in cui vivono e lavorano.

Questi viticoltori naturali hanno disprezzato il compromesso burocratico e cinico della certificazione di "vino biologico" (le regole di Bruxelles e degli USA sul biologico sono dettate dall'industria chimica e farmaceutica per garantire che niente possa veramente cambiare).

I "vignaioli naturali", invece, hanno rinnovato la vita di un alimento che ha dato gioia e conforto per 8000 anni. Voltando le spalle alle regole del mercato, si sono uniti nel loro assoluto rispetto per la salute dei loro terreni, per le persone, gli animali e gli insetti che ci hanno donato la vita e per le persone che berranno il frutto del loro lavoro.

Essi ritengono anche che i più bei frutti della terra dovrebbero essere democraticamente accessibili a tutti e che così debbano essere anche il prezzo dei loro vini, dei cereali, della loro frutta e verdura.

Non è una sorpresa che, in Europa e in Nord America, enoteche e ristoranti naturali si stiano moltiplicando, grazie soprattutto a dei giovani molto più attenti e sensibili rispetto a quelli della mia generazione.

Ho notato questa differenza fin dal montaggio, dove il mio giovane assistente al montaggio Alberto Rigno si è dimostrato molto importante durante il processo di editing, nel costruire un dialogo tra questo film e la sua generazione.

Questi personaggi e la loro risposta collettiva mi hanno mostrato un modello gioioso di resistenza alle norme e alle regole liberticide che colpiscono con maggior forza di giorno in giorno per preservare le corporazioni e le istituzioni nazionali e internazionali.

Per me, *Resistenza naturale* è un messaggio d'amore al potere del cinema e dell'agricoltura come atto di gioioso dissenso.

Sento questo film anche come un testamento alla gioia dell'amicizia e della famiglia, per ogni espressione di essa e per quello che trasmette: un senso di libertà di interpretazione e responsabilità, per il passato, il presente e il futuro.

FILMOGRAFIA

Resistenza naturale (2013)

Rio Sex Comedy (2010)

Mondovino - La serie (2007)

Mondovino (2004)

Losing The Thread (2001)

Making Mischief (2001)

Signs & Wonders (2000)

Searching for Arthur (1997)

Sunday"(1997),

Resident Alien (1991)



LA DISTESA

di CORRADO DOTTORI E VALERIA BOCHI

La Distesa è una comunità rurale nell'entroterra marchigiano che si estende su due poderi nel comune di Cupramontana, in provincia di Ancona. L'attività prevalente è la coltivazione della vite per la produzione di vini di alta qualità, ma l'azienda agricola consiste anche di olivi, orto, foraggio, bosco. Su tutta l'azienda viene praticata l'agricoltura biologica, certificata dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione.

Oltre alla produzione agricola La Distesa offre anche la possibilità di alloggio. E' possibile soggiornare come turisti, per soggiorni brevi, oppure lavorare come volontari, per periodi più o meno lunghi, attraverso la collaborazione con l'associazione Wwoof.

Essere vignaioli per noi significa innanzitutto raccontare il territorio, con le sue mille complessità, e seguire le stagioni, con le loro evoluzioni sempre differenti. E' per questo che abbiamo scelto un metodo di coltivazione biologico, così da esprimere senza distorsioni ciò che la terra porta con sé, naturalmente. E poi significa seguire direttamente tutto il processo produttivo, dalla terra fino al consumatore.

Da anni lavoriamo nei vigneti cercando di salvaguardare e lasciare esprimere al massimo la biodiversità, seminando tra i filari favino, vecchia, pisello, erba medica e lasciando prosperare le essenze spontanee. Non concimiamo, trattiamo solo con zolfo e piccole dosi di rame. Una o due volte all'anno spruzziamo il preparato biodinamico 500 (cornoletame).

Le basse rese per ceppo, l'accurata selezione delle uve in fase di vendemmia - eseguita manualmente, in piccole cassette - le fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, i bassi livelli di solforosa, gli attenti affinamenti sono parti fondamentali del nostro lavoro. Nella cantina situata nell'assolata contrada San Michele di Cupramontana, la città del Verdicchio, le uve vengono vinificate per ottenere una limitata produzione di bottiglie destinate all'alta ristorazione, alle enoteche, ai privati.

CORRADO DOTTORI nasce nel 1972 a Cupramontana. Laureato in Economia alla Bocconi di Milano, lavora per diversi anni in alcuni importanti istituti bancari prima di riavviare nel 2000, insieme alla moglie Valeria, l'azienda agricola di famiglia La Distesa. Nel 2008 pubblica per DeriveApprodi "Non è il vino dell'enologo - lessico di un vignaiolo che dissente". Attualmente Corrado è consigliere comunale di Cupramontana con delega al turismo e la cultura.

VALERIA BOCHI nasce nel 1972 a Milano. Laureata in Lettere Moderne, ha lavorato come responsabile e tuttora collabora con diverse organizzazioni non governative italiane per programmi di sviluppo soprattutto in paesi dell'area medio-orientale.

LA STOPPA

di ELENA PANTALEONI

La Stoppa è un'azienda antica che con i suoi vigneti si arrampica solitaria sui declivi della val Trebbiola, non lontano dal fiume Trebbia, in provincia di Piacenza.

Si estende su 58 ettari, 28 destinati a boschi e querce, castagni e robinie e 30 a vigna. Più di cento anni fa, il suo precedente proprietario, l'avvocato Ageno, vi piantò viti francesi e iniziò la produzione di vini dai nomi significativi ed un po' curiosi perché italianizzati: Bordò, Bordò bianco e Pinò.

Nel 1973 La Stoppa fu acquistata dalla famiglia Pantaleoni, che in poco tempo ristrutturò la cantina e rinnovò gli impianti. Oggi l'azienda, condotta da Elena Pantaleoni insieme a Giulio Armani, ha destinato i maggiori investimenti aziendali alla vigna, gestita in modo naturale senza l'uso di prodotti sistemici, diserbanti o pesticidi. Dal 2008 la Stoppa è certificata biologica; la produzione si concentra sulle varietà autoctone del territorio come la Barbera, la Bonarda, la Malvasia di Candia Aromatica e l'Ortrugo. Esse parlano del territorio, un ambiente ancora intatto e sconosciuto, dove l'agricoltura delle famiglie resiste e si prende cura del paesaggio.

I vini de La Stoppa nascono in vigna, derivano da viti di età variabile tra i 15 e i 90 anni che hanno una bassa resa produttiva; le piante vivono in un terreno povero e cercano il nutrimento in modo autonomo negli strati più profondi del terreno. In questo modo la pianta produce e si regola senza necessità di interventi eccessivi da parte dell'uomo; si compiono i lavori di cura e manutenzione della pianta tramandati dalla viticoltura tradizionale: raccolta, potatura, legatura, rigorosamente tutti a mano. I trattamenti antiparassitari vengono svolti quando necessario e sono a base di Zolfo e Rame.

La cantina de La Stoppa è posta al centro dell'azienda in mezzo ai vigneti e si sviluppa su due piani. Al piano superiore si trovano le vasche in acciaio, in cemento e i tini in legno dove si vinificano le uve fresche diraspate in assenza di anidride solforosa e con soli lieviti indigeni. La lunga macerazione sulle bucce è praticata sui vini rossi ma anche sui bianchi, è una tecnica da sempre usata nella produzione dei vini perché dà l'identità al vino e lo protegge naturalmente senza bisogno di aggiungere additivi e conservanti.

Nel piano interrato si svolge l'affinamento in legno. Si tratta di una pratica necessaria per le uve coltivate in questo clima caldo e asciutto, che permette una lenta evoluzione dei vini. Anche il lungo periodo di affinamento in bottiglia è una fase estremamente importante per il miglioramento e il riequilibrio del vino.

Il tempo è il grande alleato dei vini de La Stoppa. I vini che otteniamo sono in gran parte rossi e sono predisposti ad invecchiare e acquisire complessità col passare del tempo.

ELENA PANTALEONI nasce a Piacenza nel 1965. Dopo aver conseguito la maturità linguistica compie vari soggiorni di studio all'estero e alcune esperienze lavorative in diversi settori. Nel 1991 entra in azienda affiancando la madre Angela nella gestione amministrativa e commerciale. Dal 1997 è la sola titolare de La Stoppa. Oltre al vino, sue grandi passioni sono i viaggi, i libri, lo sci e la vela.

PACINA

di GIOVANNA TIEZZI E STEFANO BORSA

Pacina è un convento del X secolo, una lunga storia alle spalle, intorno vigneti, oliveti, campi e boschi ed ancora più in là le Crete Senesi.

Un piccolo luogo intenso che ha rispettato per caso, per necessità, per vicende storiche la ricchezza della tradizione ricavandone ancora informazioni.

Un piccolo luogo in cui le differenze in qualche modo sono state rispettate e mantenute.

Vite e olivo, cereali e foraggere, ceci e farro, orti e frutteti, boschi; sono le colture praticate che rendono questo luogo forte e generoso di energie, non denaturato dall'omogeneità fragile indotta dalle monoculture.

Il concetto di complessità è un vecchio concetto agronomico contadino che aspettava solo di essere raccolto dalla scienza moderna.

Abbiamo selezionato, per piantare i nuovi vigneti, le piante vicine, già inserite nel nostro habitat, abbiamo scelto appezzamenti di terreno con variabili differenti soprattutto nell'esposizione e le colture sono condotte secondo i metodi dell'agricoltura biologica, intervenendo soprattutto agronomicamente sulle piante in modo da permettere il massimo equilibrio. Vino rosso e bianco, Vin Santo, Olio Extra Vergine d'Oliva sono i nostri prodotti principali insieme all'ospitalità nel nostro Agriturismo nel Podere Pacinina.

La vinificazione e l'invecchiamento dei vini avvengono nelle vecchie cantine.

Al piano terra avviene la vinificazione nelle vasche di cemento di capacità variabile da 15 a 170 Hl. Nelle parti interrato della cantina il vino prosegue la fase di invecchiamento in vasche di cemento e di acciaio e/o in botti di capacità variabile (da 25 hl a 225 litri) secondo le caratteristiche del vino.

L'esperienza e la tradizione, frutto del lavoro di quattro generazioni, ci ha insegnato che in cantina, come in campagna, tutto può essere condotto in modo estremamente naturale.

La fermentazione, la stabilizzazione e l'affinamento sono il frutto di lenti processi naturali che trovano nelle vecchie cantine scavate nel tufo, l'ambiente ideale per giungere a compimento.

La nostra convinzione è che la vera modernità proviene dalla capacità di assecondare il processo naturale, aiutati dalle moderne conoscenze enologiche che ci confortano nel lavoro e ci permettono con piccoli interventi (travasi, scelta dei contenitori più adatti, assemblaggi, tempi di invecchiamento) di imbottigliare il "Vino di Pacina".

Oggi il vino naturale, rispetto a quello convenzionale, è un granello di sabbia in un immenso universo. La cosa più difficile e forse inutile è darne una definizione. Per noi è sicuramente un vino con le caratteristiche del terroir di provenienza, nessun trattamento chimico di sintesi in campagna e nessun trattamento chimico e fisico in cantina.

GIOVANNA TIEZZI nasce nel 1969. Laureata in Antropologia all'Università di Siena e ballerina professionista, prima di dedicarsi, a partire dalla fine degli anni '80, all'agricoltura, gira il mondo con la compagnia di danza Koteba. Attualmente, insieme al marito Stefano, si dedica totalmente a Pacina.

STEFANO BORSA nasce nel 1959 a Milano. Laureato in Scienze Agrarie e Dottorato di ricerca in Scienze chimiche, prima di occuparsi di Pacina ha ricoperto la direzione commerciale di alcune storiche cantine chiantigiane.

CASCINA DEGLI ULIVI

di STEFANO BELLOTTI

Cascina degli ulivi è un'azienda agricola biodinamica situata sulle colline di Novi Ligure in provincia di Alessandria.

La cascina è conosciuta soprattutto per i vini, ma il progetto ha un respiro più ampio: una variegata produzione agricola, allevamento, un agriturismo dove è possibile pranzare e cenare con cibi e vini provenienti dalla produzione aziendale biodinamica e soggiornare per periodi più o meno lunghi nella campagna piemontese.

Già dal 1984 l'azienda pratica il metodo biodinamico.

Oggi conta 22 ettari di vigneto, 10 di seminativi con rotazione tra frumento tenero e foraggi, un ettaro di orto, un migliaio di piante da frutto e un allevamento di bovini, nonché un piccolo allevamento di animali da cortile.

Nei vigneti viene praticato il sovescio di erbaio composto a filari alterni e i trattamenti si limitano all'uso di moderatissimi quantitativi di rame solfato (meno di due kg/ha annuo) e zolfo.

Vengono coltivati grani di antiche varietà e praticata la raccolta in covoni con la mietilegatrice e la trebbiatura dopo almeno due mesi dalla raccolta. I grani vengono macinati a pietra, processo che genera farine molto nutrienti e di grande qualità organolettiche.

L'orto e la frutta servono all'uso interno ed agriturismo, oltre a fornire alcuni gruppi d'acquisto e singole famiglie.

STEFANO BELLOTTI ha iniziato a occuparsi di agricoltura nel 1977, diciottenne, riprendendo la piccola azienda di famiglia dove era rimasto non più di un ettaro di vigna. Fin da subito si avvicina al metodo biologico e dal 1984 pratica in azienda il metodo biodinamico.

GIANLUCA FARINELLI

Direttore della Cineteca di Bologna

Spesso, soprattutto oggi, il progetto di un film viene per anni discusso, rielaborato, limato prima di vedere la luce. A volte, invece, nasce come per una spinta interna, che travolge ogni ostacolo. Quando Jonathan Nossiter ha riunito a Pacina, sulla collina senese, quattro vignaioli e un direttore di Cineteca, alla fine dell'estate 2013, l'idea del film era molto lontana.

Sarà stata la tavola, il luogo magico, la compagnia bene assortita, le provocazioni di Jonathan, la sua capacità di girare in diretta, assieme a Paula, giocando con le sorprese dell'improvvisazione, ma mentre i cibi si preparavano, prendeva vita una discussione inedita sulle ragioni del nostro lavoro (di vignaioli e conservatori di film) e con essa si materializzava in Jonathan l'idea, la necessità di un film, *Resistenza naturale*.

Nossiter ha realizzato un film libero, coraggioso, riuscendo a combinare ragioni politiche e poetiche. Un film che affronta grandi questioni del nostro presente, in maniera inedita, facendo dialogare i film con i vignaioli, creando una relazione inedita tra diverse culture. Tra chi si occupa della trasmissione del patrimonio cinematografico e chi della produzione del vino, secondo regole antiche.

Viviamo un'epoca di passaggio, tra due secoli, tra due millenni, dove l'unica certezza pare essere la necessità della rottamazione, distruzione fisica degli strumenti e dei luoghi del passato, cancellazione immateriale di culture ed esperienze.

Il cinema ha perso la sua centralità nell'universo dei media, le sale chiudono o si miniaturizzano, la pellicola viene sostituita dal digitale, ma mai come oggi tutti possono fare film e il linguaggio delle immagini in movimento permea la vita degli abitanti del pianeta terra.

Per la prima volta nella storia dell'umanità il numero dei cittadini ha superato il numero degli abitanti delle campagne, eppure mai come oggi esiste ed avanza una consapevolezza mondiale sulla necessità di riconsiderare i nostri stili di vita, di proteggere la terra, di rilanciare il lavoro nella campagna. L'apparizione in tutto il mondo degli orti urbani, l'attenzione crescente verso la qualità di quello che mangiamo, sono segnali tangibili di spinte epocali.

Il Novecento ha cancellato la campagna, il Duemila porterà ad un nuovo equilibrio tra città e campagna?

I vignaioli sono l'avanguardia di un movimento più ampio che chiede di riconsiderare le regole finanziarie motore degli stati moderni, per ritrovare un rapporto interrotto tra natura ed esseri umani o sono un'ultima sacca di resistenza di un mondo destinato ad essere cancellato?

Le domande che pone Jonathan sono senza risposte, ma la sua provocazione coglie la complessità del nostro presente.

Compito di una Cineteca oggi è attendere la sempre annunciata morte del cinema o aggiornare la propria politica emozionando e cercando di formare un gusto per le immagini più profondo e ricco di quello che il pubblico di oggi, abituato a vedere film tutti uguali rischia di avere. Vedere un film di Vigo, non è un'esperienza che rischia di essere cancellata oggi, come bere un vino naturale di Stefano Bellotti?

Nei festival come nelle fiere vinicole la ripetizione dell'uguale rischia di cancellare l'emozione della diversità, l'esperienza più preziosa della cultura umana.

Gli anni che ci stanno di fronte sono cruciali per definire che mondo lasceremo ai nostri figli. Un mondo dove la cultura è messa all'angolo, accecato dalle regole fameliche dell'economia, che brucia ogni diversità come inciampo sull'altare della necessaria crescita economica, o un mondo che ha a cuore il futuro e che quindi fa tesoro della sua memoria?

Resistenza naturale è un piccolo contributo a questa riflessione.

DIZIONARIO

AGRICOLTURA BIOLOGICA è il tipo di agricoltura che rispetta i cicli naturali delle piante e degli animali, limitando il più possibile l'impatto delle attività umane sull'ambiente e utilizzando metodi di produzione rigorosamente conformi alla normativa europea.

DOC (Denominazione di Origine Controllata) è un marchio utilizzato in enologia per certificare la zona di origine delle uve utilizzate per la produzione del vino. La tutela e valorizzazione delle DOC è regolamentata da una legge entrata in vigore in Italia nel 1963.

Il marchio designa un prodotto di qualità le cui caratteristiche sono connesse al territorio e rispettano uno specifico disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale.

Il vino che aspira al marchio DOC, prima di essere messo in commercio, deve essere sottoposto in fase di produzione, ad una preliminare analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico che certifichino il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

Il mancato rispetto di questi ultimi ne impedisce la messa in commercio con la dicitura DOC.

Dal 2010 la classificazione DOC rientra nella categoria comunitaria DOP.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) è un marchio riservato ai vini già riconosciuti DOC da almeno cinque anni che siano ritenuti di particolare pregio per effetto dell'incidenza di tradizionali fattori naturali, umani e storici e che abbiano acquisito rinomanza e valorizzazione commerciale a livello nazionale e internazionale.

DOP (Denominazione Origine Protetta) è un marchio che designa un alimento prodotto in tutte le sue fasi in una regione determinata, con abilità riconosciute e con ingredienti locali, le cui caratteristiche sono legate all'origine geografica.

IGP (Indicazione Geografica Protetta) designa un alimento la cui qualità o reputazione è legata a una regione nella quale si svolge almeno una fase della produzione.

IGT (Indicazione Geografica Tipica) indica vini prodotti in aree generalmente ampie ma secondo dei requisiti specificati. I requisiti sono meno restrittivi ma il marchio è ugualmente molto importante in quanto è il primo gradino che separa i vini con indicazione da quelli senza indicazione..

PAC (Politica agricola comune) è la politica comune a tutti gli stati membri dell'UE, gestita e finanziata a livello europeo con risorse del bilancio annuale dell'UE e di questo ne assorbe circa il 40%. E' infatti uno dei pochi settori in cui una politica comune è finanziata principalmente dalla UE. In assenza della PAC, ciascuno Stato membro adotterebbe politiche nazionali a geometria variabile e con vari gradi di intervento pubblico.

L'agricoltura e la produzione alimentare sono elementi fondamentali della nostra economia e della nostra società. Nei 27 Stati membri, l'UE conta circa 14 milioni di agricoltori e altri 4 milioni di persone che lavorano nel settore alimentare. Complessivamente i settori dell'agricoltura e dell'industria agroalimentare offrono il 7% di tutti i posti di lavoro e generano il 6 % del prodotto interno lordo europeo. Il podio della produzione agricola è occupato al primo posto dai cereali con 300 milioni di tonnellate, seguiti dal vino con 170 milioni di ettolitri e il latte con 140 milioni.

VINO NATURALE è un vino prodotto senza l'utilizzo di processi chimici di sintesi e interventi enologici invasivi in cantina. L'intento di questo vino è rispettare il territorio, la cultura da cui proviene e i cicli della natura.

I FILM DENTRO IL FILM

BROKEN CHINA

Harold Beaudine 1926

UN MONDO BUONO

Chiara Rapaccini 2014

CINEMA AL SERVIZIO DELL'AGRICOLTURA

Istituto Luce 1953

CHI LEGGE

Mario Soldati 1952

COMIZI D'AMORE

Pier Paolo Pasolini 1966

DELITTO PERFETTO

Alfred Hitchcock 1954

LA FEBBRE DELL'ORO

Charlie Chaplin 1925

MAX MON AMOUR

Nagisa Oshima 1986

FUOCO!

Gian Vittorio Baldi 1968

ROMA CITTA' APERTA

Roberto Rossellini 1945

MUSSOLINI A TRIESTE

ANCR 1938

IL MARCHESE DEL GRILLO

Mario Monicelli 1981

AU HASARD BALTHAZAR

Robert Bresson 1966

OLHANDO A PLANETA TERRA

N.M.C. Nossiter 2014

