

10º SLOW FILME

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO

CINE BRASÍLIA E ESPAÇO CULTURAL RENATO RUSSO, DE 01 A 04 DE AGOSTO DE 2019.

Único no Brasil, celebrado festival chega a Brasília pela primeira vez

**Exibição de 23 títulos entre longas, médias e curtas-metragens*

**Filmes produzidos em diferentes países, inéditos nas telas brasileiras, muitos deles premiados em grandes festivais internacionais*

**Palestras, debates, passeios para reconhecimento de plantas do cerrado e muito mais*

***ENTRADA FRANCA!**

FOTOS EM ALTA:

<https://www.flickr.com/photos/98687634@N06/albums/72157709247291978>

Um encontro entre a arte cinematográfica e o melhor da gastronomia mundial, com foco na sustentabilidade. Ou a fusão entre o prato e o planeta. Assim pode ser definido o perfil de SLOW FILME – FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO, que está chegando à 10ª edição e pela vez em Brasília. Uma verdadeira festa de sabores e conscientização, o festival reúne exposições de filmes, conversas, passeios, degustações e palestras, tudo com entrada franca. O 10º SLOW FILME vai acontecer de 1º a 4 de agosto, no Cine Brasília, com extensão para o Centro Cultural Renato Russo 508 sul. Logo na noite de abertura, exibição do famoso “*Slow Food Story*”, que conta as origens do movimento que revolucionou a gastronomia no mundo, acompanhada de uma apresentação da atuação do *Slow Food Cerrado*.

Sob a curadoria do professor, cineasta e crítico Sérgio Moriconi, SLOW FILME oferece uma programação de qualidade, em concordância com os princípios do movimento *Slow Food*, que prega o retorno à tradição alimentar, o respeito à identidade dos povos, o uso de ingredientes produzidos localmente, de forma limpa para a natureza e justa para com os produtores. O festival é único com

este perfil no Brasil e vem sendo realizado desde 2010 pela empresa Objeto Sim Projetos Culturais. Até o ano passado (2018), o evento acontecia na pequena cidade de Pirenópolis, Goiás, situada a 150 km de Brasília. Em 2019, quando completa 10 anos, SLOW FILME chega a Brasília, com uma programação potente.

Na capital brasileira, o festival vai acontecer no Cine Brasília, com a exibição de 23 filmes, palestras, lançamentos de livros e uma feira de produtos locais que ficará montada durante os quatro dias do evento. Como extensão, várias atividades ocuparão também o Espaço Cultural Renato Russo 508 Sul. Ali, haverá exibições seguidas de debates, workshops e um passeio para reconhecimento de PANCs – Plantas Alimentícias Não-Convencionais, quando os espectadores serão convidados a andar a pé pelas quadras da asa sul para descobrir que muitas plantas consideradas “mato” são, na verdade, comestíveis.

Em 2019, o festival também decidiu homenagear duas personalidades que apoiam o evento desde seus primeiros anos, o chef Juan Pratginestós, que comanda a cozinha do Restaurante Montserrat, de Pirenópolis, e a jornalista Liana Sabo, que assina a coluna Favas Contadas, no Correio Braziliense, uma pioneira do jornalismo gastronômico. Juan, inclusive, é personagem principal do primeiro episódio da série *Alma D’Chef*, do cineasta e produtor Ronaldo Duque, que será lançada durante o festival.

O 10º SLOW FILME conta com patrocínio do BRB e apoio da Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Governo do Distrito Federal, do Espaço Cultural Renato Russo 508 Sul, das embaixadas da Itália, Austrália, República da Geórgia, Áustria, França, Espanha e Peru, Instituto Francês, Instituto Cervantes, Slow Food Cerrado, Instituto Ecozinha e Instituto Federal de Educação.

SINTONIA ENTRE IMAGENS E SABORES

Imagens que vão despertar as papilas dos espectadores, dar água na boca e provocar mudanças no cardápio diário. Mensagens que provarão que todo consumo é um ato político e interfere na vida sobre o planeta. É feita dessas substâncias a essência dos filmes do festival SLOW FILME. São títulos que apresentam registros da cozinha pilotada por grandes chefs internacionais, denúncias e soluções, encantam os olhos com belas imagens e despertam o paladar, nos fazendo suspirar diante de ingredientes e receitas.

As sessões do 10º SLOW FILME começam às 17h30 de quinta-feira, dia 1º de agosto, e seguem até às 21h de domingo, dia 4 de agosto, num total de 20 sessões no Cine Brasília e uma no Espaço Cultural 508 Sul. São títulos como *“Faça Homus, não faça a guerra”*, um curioso filme australiano que parte da produção da célebre pasta de grão de bico para falar do conflito entre Israel, Palestina e Líbano. O peruano *“Na trilha de Gastón”* revela como a atuação do chef Gaston Acurio, um dos mais premiados do mundo, foi capaz de recuperar a autoestima de todo o país – hoje, há restaurantes peruanos espalhados pelo mundo e várias escolas de gastronomia no Peru, garantindo colocação de trabalho para milhares de pessoas. E *“O chef errante”* é uma produção coreana que retrata o mais famoso chef da Coreia do Sul numa incursão pelo interior do país onde colhe e prepara maravilhas somente usando PANCs – Plantas Alimentícias Não-Convencionais.

Logo no dia de abertura, o festival vai exibir o americano *“Histórias da Comida Cubana”*, do diretor cubano Asori Soto (radicado em Nova York), que apresenta um verdadeiro mergulho nas receitas tradicionais da gastronomia da ilha. Também no campo da culinária de identidade e raízes, o festival exibirá quatro capítulos da série brasileira *“História da Alimentação no Brasil”*, do cineasta, produtor, jornalista e escritor paulista Eugenio Puppo - os episódios são inspirados em pesquisas feitas pelo maior folclorista brasileiro, o potiguar Luís da Câmara Cascudo, e apresentadas em livro homônimo. Ainda o espanhol *“Jaén: Virgen & Extra”*, sobre uma região da Andaluzia, onde se descobriu, no início do século XXI, uma azeitona que produz hoje o melhor azeite do país; e o georgiano *“Meridiano do Vinho”*, um belo registro da história da produção do vinho na Geórgia, que desde oito mil anos atrás continua sendo preparado da mesma forma.

CINEMA E CONSCIENTIZAÇÃO

Estamos no planeta Terra e as notícias não são boas. Se não tomarmos atitudes drásticas - como indivíduos e como nações - em 30 anos, os oceanos terão mais plástico do que peixes, não existirão mais tigres, ursos polares ou gorilas das montanhas (apenas em cativeiro) e teremos a cada ano temperaturas mais elevadas. Em menos de 100 anos, a vida no planeta azul se tornará inviável. Mas ainda há tempo de reagir. É neste caminho que atuam filmes como *“O Sabor do Desperdício”*, do alemão Valentin Thurn, e *“O Roundup face aos seus juízes”*,

uma coprodução entre França, Suíça e Bélgica, assinada por Marie-Monique Robin, mesma diretora do premiado documentário “O Mundo segundo a Monsanto”. Os dois títulos serão exibidos acompanhados de conversas e debates, contando com a participação do chef e empresário Paulo Mello, criador do Instituto Ecozinha, de Sofia Carvalho, agricultora e membro da campanha permanente contra os agrotóxicos, e de Thaíssa Aragão, líder do Convívio Slow Food Cerrado.

O alemão “*O Sabor do Desperdício*” mostra o imenso volume de alimento que é jogado fora diariamente no mundo. “O Roundup face aos seus juízes” é um devastador documentário-enquete sobre o produto fetiche da gigante multinacional de biotecnologia dos EUA, a Monsanto, líder mundial na fabricação de herbicidas. Na mesma linha de um cinema que dialoga com questões políticas, SLOW FILME exibirá ainda “*A mentira verde*”, produção austríaca que desmascara grandes empresas que se dizem sustentáveis, e “*O Império do Ouro Vermelho*”, sobre a produção em massa de tomates, geneticamente modificados. O tomate é também tema do bem-humorado curta “*Dois tomates e dois destinos*”, produzido pela ONG Veterinários Sem Fronteiras, que mostra a diferença de sabor entre um tomate orgânico e um transgênico.

E como a comida define a identidade de um povo? Um pouco das respostas a esse questionamento está no filme brasileiro “*Comer o quê?*”, de Leonardo Brant, que oferece um passeio pela gastronomia e pelos hábitos alimentares dos brasileiros, guiado por chefs como Alex Atala, Bela Gil e Helena Rizzo. Identidade é também o foco dos italianos “*I Villani*”, sobre camponeses e pescadores que seguem com o mesmo estilo de vida de seus bisavós, e de “*O Retorno*”, sobre a culinária de Massimo Bottura, três estrelas no Michellin, inspirada na arte, na paisagem e na tradição. A sabedoria tradicional está ainda no cerne de “*Retrato de um Jardim*”, com os ensinamentos de um jardineiro idoso e sábio sobre como cuidar das plantas, e “*Senhor Maionese*”, que revela um episódio real da Segunda Guerra Mundial, no qual a tradição de comer maionese salvou a vida de vários judeus perseguidos pelo Terceiro Reich.

Para incentivar o reconhecimento dos frutos e plantas do cerrado, SLOW FILME acolherá o lançamento dos dois volumes do livro “*Frutos e Sementes do Cerrado*”, de Marcelo Kuhlmann. A obra é resultado de mais de 10 anos de pesquisa feita pelo biólogo e doutor em Botânica Marcelo Kuhlmann. O autor

inclusive coordenará um passeio de reconhecimento do cerrado no Jardim Botânico para espectadores do festival.

HOMENAGEADOS

JUAN PRATGINESTÓS

Nascido em Barcelona e radicado no Brasil desde 1962, atuou como fotógrafo por mais de 30 anos, tornando-se um dos mais conceituados da área do meio ambiente no Brasil. Fez parte da sucursal Brasília da Agência F-4 de Fotojornalismo, dedicou-se à documentação fotográfica de projetos ambientes no Brasil e na América Latina para organizações como WWF – Fundo Mundial para o Meio Ambiente, IBAMA, Ministério do Meio Ambiente, CNPT – Conselho Nacional das Populações tradicionais, dentre outros. Foi editor de fotografia da Revista da UnB e integrou o Núcleo de Estudos da Amazônia pela Universidade de Brasília, além de ser convidado a participar de diversas coletivas de fotografias.

Em 2010, abandonou Brasília e a profissão de fotógrafo para se dedicar à paixão pela culinária e fundou, em Pirenópolis, o restaurante Montserrat Gastronomia, localizado às margens do Rio das Almas e cujo nome homenageia a mãe de Juan. Ali, o chef pratica uma gastronomia original, fundindo culinária clássica com toques contemporâneos, sotaque catalão e mediterrâneo com toques de sabor goiano. O Montserrat tem sido uma segunda casa do SLOW FILME, acolhendo e realizando os almoços especiais de domingo, em todas as edições do evento em Pirenópolis. Nossa gratidão a esse grande e querido parceiro!

LIANA SABO

Uma das profissionais mais respeitadas do jornalismo brasileiro, Liana Sabo iniciou e consolidou sua carreira no Correio Braziliense. Liana chegou a Brasília em 1968, em um período conturbado, para cobrir política nacional no Palácio do Planalto e, anos mais tarde, política externa como setorista do Itamaraty. No início dos anos 1990, criou o Caderno Mulher, primeiro suplemento feminino do Correio Braziliense. Oito anos mais tarde, outra atitude pioneira: Liana cria a coluna *Favas Contadas*, que se tornou um divisor de águas na cena gastronômica de Brasília.

Em 21 anos, Liana publicou mais de 1.000 colunas, levando aos brasileiros as novidades do mundo da gastronomia, do vinho, da boa mesa. Além de divulgar o trabalho de chefs e proprietários de cafés, bares e restaurantes, ajudou a desenvolver o senso crítico em seus leitores com sua crônica gastronômica,

marcada por pitadas de humor. Liana Sabo tem sido uma parceira do *Slow Filme* desde o início da história do festival, incentivando e apoiando o evento, fazendo questão de estar presente às exposições e atividades paralelas. A ela o nosso eterno agradecimento.

PROGRAMAÇÃO/CINE BRASÍLIA

QUINTA-FEIRA, DIA 1º DE AGOSTO

17h30 - Apresentação do Slow Food Cerrado pelos facilitadores Thaíssa Aragão (líder do Convívium *Slow Food Cerrado*) e Jean Marconi (ativista, *Slow Food – Região Centro-Oeste*)

18h00 - *Slow Food Story* (74')

20h00 - Sessão Especial de abertura com lançamento da série *Alma D'Chef* – do cineasta Ronaldo Duque. Homenagem ao cozinheiro Juan Pratginestós

20h30 – *Histórias da Comida Cubana* (82')

SEXTA-FEIRA, DIA 02 DE AGOSTO

16h00 - *Meridiano do Vinho* (60')

(Após a sessão, a sommelier Patrícia Amada estará no foyer do cinema, para conversar sobre vinhos georgianos. Também serão disponibilizados para a compra os rótulos Tbilisi Tinto 2017 e Saperavi Tinto 2016)

17h30 - *Na Trilha de Gastón* (75')

19h00 - *O Império do Ouro Vermelho* (54')

20h30 - Homenagem a Liana Sabo (responsável pela coluna *Favas Contadas* do Correio Braziliense)

20h45 - *Senhor Maionese* (95')

SÁBADO, DIA 03 DE AGOSTO

11h00 - *Dois tomates e dois destinos + Comer o quê?* (75')

15h00 - *Jaén – Virgen & Extra* (90')

17h00 - *Faça Homus, não faça Guerra* (77')

18h30 - *I Villani* (83')

20h30 - *O chef errante* (85')

DOMINGO, DIA 04 DE AGOSTO

10h30 - *O Sabor do Desperdício* (88')

(Após a sessão, conversa com Paulo Mello, chef, permacultor, empresário e fundador do Instituto Ecozinha)

15h30 - *Quando a Itália comia em preto e branco* (20') + *O Retorno* (12')

16h30 - *Retrato de um Jardim* (93')

18h30 - Lançamento do registro audiovisual, com a presença dos chefs, do projeto *Cerrado no Prato – Expedição Kalungas – Vão das Almas/GO* (3') + *História da Alimentação no Brasil* (100')

(Após a exibição, degustação da tradicional paçoca de gergelim, produzida pela comunidade)

21h00 - *A Mentira Verde* (97')

SINOPSES

A MENTIRA VERDE (The Green Lie)

Áustria, 2018, 97min

Direção: Werner Boote

Carros elétricos ecologicamente corretos, produtos alimentícios produzidos de forma sustentável, processos de produção justos. Uau! Se tudo o que as corporações nos dizem é verdade, podemos salvar o mundo somente com nossas decisões de compra! Uma mentira popular e perigosa. Neste documentário, o diretor Werner Boote apresenta, junto com a ambientalista Kathrin Hartmann, as imagens de marketing sustentável (*greenwashing*) que grandes atores globais fizeram nos últimos anos com o intuito de recuperar a confiança da crescente multidão de clientes céticos. Eles discutem as conexões entre ecologia e economia e os erros de políticas que transferem a responsabilidade de uma gestão justa e sustentável de recursos para os consumidores.

Werner Boote é um premiado cineasta austríaco, detentor de alguns dos mais importantes títulos em festivais como Berlim e Dinamarca. É autor de filmes como 'Planet Plastic', de 2009, exibido em mais de 70 países. Boote também assina filmes produzidos especialmente para a televisão.

ALMA D'CHEF

Brasil, 2019, 24min

Dir. Ronaldo Duque

Com Juan Pratginestós

Primeiro episódio da série documental que vai explorar experiências de chefs que assumiram o comando de cozinhas tardiamente, após terem construído carreiras de sucesso em diferentes profissões. O primeiro dos 13 episódios do

projeto é dedicado ao chef Juan Pratginestós, que antes de se dedicar à gastronomia, construiu uma consagrada trajetória como fotógrafo.

Ronaldo Duque é cineasta, realizador dos longas-metragens 'Araguaya, Conspiração do Silêncio' e 'Amor & Brega', e do média 'O Togo e a triste história da escravidão'. Jornalista, produtor e diretor de cinema e televisão, já assinou dezenas de documentários, comerciais e programas de TV, atuou como editor da TV Globo, de publicações como a revista IstoÉ e outros grandes jornais.

CERRADO NO PRATO – EXPEDIÇÃO KALUNGAS – VÃO DAS ALMAS/GO

Brasil, 2019, 3min

Participação dos chefs Ana Paula Jacques, Almir da Fonseca, Matheus Zanella, Leandro Nunes e Simon Lau e dos anfitriões Fiota, Calisto, André (Coentro), Ademilson, Jacilene, Luan, Arla, Yuan Mayan e Maina

Fotografia: Rafael Facundo e Camila Sena

O projeto Cerrado no Prato, com curadoria da chef Ana Paula Jacques, é uma plataforma colaborativa e integrada que reúne pesquisadores e chefs de cozinha e tem como objetivo promover o uso sustentável da sociobiodiversidade do Cerrado na gastronomia e no turismo, como estratégia para valorização e conservação do segundo maior bioma brasileiro. Para ampliar o conhecimento sobre o Cerrado, o projeto se expandiu através das Expedições, que buscam ampliar as conexões com as comunidades tradicionais, agroextrativistas, agricultores familiares por meio de vivências, trocas e interações diretas. O vídeo registra a Expedição ao Vão das Almas, situado em Cavalcante, Goiás.

Ana Paula Jacques é Doutoranda em Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília (UnB), Mestra em Turismo pela UnB e pesquisadora em gastronomia, patrimônio cultural, turismo e sustentabilidade. Atua como professora efetiva de gastronomia no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB).

COMER O QUÊ?

Brasil, 2015, 60min, documentário

Dir. Leonardo Brant, com a colaboração de Caio Amon, Graziela Mantoanelli

Roteiro: Caio Amon, Graziela Mantoanelli e Leonardo Brant

Pesquisa: Graziela Mantoanelli

A comida define nossa identidade? Quais os benefícios dos alimentos orgânicos? Será que nossos hábitos alimentares influenciam a distribuição de renda ou as condições ambientais do nosso planeta? Essas e outras perguntas

são exploradas em 'Comer o quê?'. Personagens como Alex Atala, Bela Gil, Helena Rizzo, Josimar Melo, Neka Menna Barreto, Marcos Palmeira, Márcio Atalla, Roberto Smeraldi, Fabiolla Duarte, Cláudia Visoni e outros convidam o espectador para um mergulho na gastronomia e nos hábitos alimentares dos brasileiros. Agronegócio, nutrição, economia, gastronomia, saúde também estão no cardápio do filme.

Leonardo Botelho Brant é documentarista, pesquisador, empreendedor, autor de livros como 'Mercado Cultural' (2001) e 'O Poder da Cultura' (2009). Criou e coordenou o Projeto Asa e o site Arte-Cidadania, programa premiado que atendeu mais de cinco mil crianças de baixa renda no Brasil. Criador da Deusdará Filmes, com a qual produz e dirige documentários. Em 2018, idealizou a plataforma DocMakers, coletivo que visa construir um novo mercado para o documentário brasileiro.

DOIS TOMATES E DOIS DESTINOS (Dos tomates y dos destinos)

Espanha, 2012, 9min

Uma produção da VSF – Veterinários sin Fronteras

Ideia original de Aníbal Gómez

Com Joaquín Reyes e Carlos Areces

Dois tomates, o transgênico K-44 e o orgânico Maurício, se conheceram através de um chat da internet e marcam encontro em um bar. A princípio, K-44 parece mais atraente, mas Maurício tem uma coisa que deixará K-44 louco. No entanto, Maurício sabe muito bem o que quer e o que não quer.

VSF – Veterinários sin Fronteras é uma ONG de atuação internacional, que visa oferecer mais qualidade de vida a populações menos favorecidas. Atua em várias frentes, dentre elas o cinema, realizando documentários e ficções.

FAÇA HOMUS, NÃO FAÇA GUERRA (Make Hummus Not War)

Austrália, 2012, 77min

Direção: Trevor Graham

Pode o amor pelo homus ser a receita para a paz no Oriente Médio? A partir desse questionamento, o diretor Trevor Graham (ele mesmo um apaixonado pelo homus) parte numa jornada por países que, apesar de viverem em guerra uns contra os outros, têm em comum a paixão pelo alimento preparado com grão-de-bico. O diretor passeia por bares e cozinhas de Beirute, Tel Aviv, Jerusalém e Nova York, encontrando colonos, ativistas políticos, fazendeiros, cozinheiros e sheiks para quem o amor pelo homus beira a obsessão. De forma

bem-humorada, Trevor Graham apresenta a guerra sob uma perspectiva curiosa: quem detém a herança da receita original do homus?

Trevor Graham trabalhou como escritor, produtor e diretor de documentários na indústria australiana por quase 30 anos. Seus documentários foram exibidos e transmitidos nacionalmente e em todo o mundo. Graham fez inúmeras coproduções e trabalhos comissionados para o Canal 4 e para a BBC (Grã-Bretanha), WGBH (América), ARTE (França / Alemanha), AVRO (Holanda), SBS e ABC TV (Austrália).

HISTÓRIAS DA COMIDA CUBANA (Cuban Food Stories)

EUA, 2018, 82min

Direção e produção: Asori Soto

Depois de viver dez anos como expatriado nos Estados Unidos, Asori Soto decide retornar à sua terra natal, Cuba, para procurar os sabores que faltam em sua infância. *Cuban Food Stories* é um filme sobre comida, sociedade e cultura na ilha de Cuba. Uma aventura pessoal por toda a ilha para descobrir os mais autênticos sabores e histórias por trás da culinária cubana. Um filme com acesso sem precedentes a regiões tão remotas que só se pode chegar de jangada, a cavalo ou nadando.

Nascido em Havana, Cuba, Asori Soto é diretor e produtor radicado em Nova York. Formado em História da Arte, é um dos fundadores do Movimento Cubano de Cinema Independente.

I VILLANI

Itália, 2018, 83min

Direção: Daniele De Michele

I Villani é uma expressão que indica a simplicidade e autenticidade dos camponeses e trabalhadores humildes, que produzem seus alimentos segundo práticas tradicionais. O filme acompanha a rotina de quatro trabalhadores, do nascer ao por do sol, do início ao fim de sua jornada de trabalho. Da hora em que acordam até o momento em que vão dormir, seus ofícios, suas famílias, prazeres e tristezas são analisados enquanto eles explicam a sensação de viver e falam sobre pesca e agricultura. A maior questão que permeia suas preocupações é quanto tempo eles possuem até que sejam substituídos pela automação.

Segundo o New York Times, "um (e em alguns aspectos único) dos ativistas alimentares mais inventivos", Daniele de Michele colabora com Geo e Geo (RAI3), La Effe, Fahreneith (Radio3). Faz curadoria para séries de televisão e

publica livros sobre gastronomia e alimentação. Escreve regularmente para Repubblica, Corriere della Sera, Esquerda e colabora com Alias, Fooding.

JAÉN – VIRGEN & EXTRA

Espanha, 2018, 90min

Direção: José Luis Lopez-Linares

O azeite é o componente essencial da dieta mediterrânica. No início do século 21, uma revolução começou em Jaén, município espanhol da Andaluzia: la Picual, a mais emblemática das azeitonas locais, historicamente subvalorizada, poderia dar o melhor azeite de oliva extra virgem do mundo. Este documentário apresenta os desafios colocados por esta mudança através dos olhos das pessoas do olival de Jaén, dos chefs que viram nesta mudança uma revolução gastronômica, dos olivicultores e consumidores, e a beleza escondida de uma das províncias mais desconhecidas da Espanha.

Premiado diretor de fotografia e realizador espanhol, José Luis Lopez-Linares atuou como assistente de nomes como Carlos Saura e Fernando Trueba, antes de começar a produzir seus próprios filmes. Já assinou mais de 40 títulos, alguns premiados com o Goya, o mais importante prêmio do cinema espanhol. 'Jaen - Virgen & Extra' recebeu oito indicações ao Goya 2019, entre eles Melhor Filme, Diretor, Roteiro, Fotografia.

MERIDIANO DO VINHO (Ghvinis Nulovani Meridiani)

Geórgia, 2016, 60min

Direção: Nana Jorjadze

Na década de 1960, uma das maiores descobertas no mundo vínico foi o reconhecimento da Geórgia como o berço do vinho. No filme, um jovem que sonha em emigrar e que quer descobrir um lugar no mundo e na vida, começa a percorrer a rota do vinho. As descobertas durante sua aventura o levam de volta ao local de nascimento do vinho, seu próprio local de nascimento: a Geórgia. Um filme divertido e agradável, que explica o processo de produção de vinho no país (hoje e intercalado com incríveis imagens históricas de arquivo) e detalha a grande variedade de uvas e tipos de videiras encontradas nas várias regiões da Geórgia.

Nana Jorjadze é cineasta, roteirista e atriz georgiana, nascida em Tblisi. O filme foi o grande vencedor do Hollywood Documentary Film Festival, onde conquistou cinco prêmios, e detentor de vários prêmios internacionais como o de Prêmio de Melhor Filme no Festival de Cinema Enológico de Oenovideo, na França, e Melhor Filme Estrangeiro no festival espanhol MOST 2016.

NA TRILHA DE GASTÓN (Buscando a Gastón)

Peru, 2014, 75 min, Documentário

Direção: Patricia Perez

Há muitos grandes chefs no mundo, mas apenas um é considerado herói nacional. Este é Gastón Acurio, um dos chefs mais consagrados internacionalmente, que, através da gastronomia, recuperou a autoestima e até mesmo a identidade do povo peruano. O filme apresenta as histórias, os sonhos e as inspirações por trás desse homem que transcendeu a gastronomia em uma missão para mudar seu país por meio da comida. Na tela está o mundo da culinária peruana e todo o poder dos alimentos no Peru. Gastón ensina, por meio de sua atitude, a importância da convicção e o valor da vocação para realizar qualquer projeto com amor e com a consciência de que, para alcançar qualquer coisa, é necessária a colaboração de outras pessoas. Porque as pessoas que são apaixonadas o suficiente para acreditar que podem fazer a diferença são as que realmente o fazem.

Patricia Perez é cineasta, produtora e roteirista, realizadora também do curta documentário 'Mistura – The Power of Fodd', de 2011.

O CHEF ERRANTE (The Wandering Chef)

Coreia do Sul, 2018, 85min

Direção: Hye-Ryoung Park

Jiholm, conhecido como o "Chef Errante", é um chef de renome mundial, conhecido por viajar de um extremo a outro da península coreana, buscando ingredientes exclusivos conhecidos por suas propriedades medicinais e preparando deliciosas refeições para os moradores locais. Para ele, a natureza está no centro de sua vida e de seu trabalho criativo. Um dia, ele conhece alguém muito especial na estrada que o leva ao desafio mais incrível da sua vida: conceber e cozinhar 108 pratos em 24 horas - significante das 108 agonias da vida no budismo - para homenagear sua mãe adotiva.

Por quase duas décadas, Hye-Ryoung fez mais de 40 documentários para as principais emissoras da Coreia do Sul. Mais conhecida como diretora de "The Wandering Chef" (2009), seus trabalhos incluem "Mother, I'm Fine" (2008) e "Remember, I Love You" (2006). Seu forte são documentários de interesse humano, com uma abordagem antropológica. É também produtora executiva de populares programas de entretenimento na Coreia e fundadora da produtora Hayanso Entertainment.

O IMPÉRIO DO OURO VERMELHO (L'empire de l'orrouge)

França, 2017, 54min

Diretor: Jean-Baptiste Mallet e Xavier Deleu

A fruta mais consumida do mundo tem uma história não contada. A industrialização do humilde tomate precedeu a economia globalizada que se seguiria. Agora é uma commodity como trigo, arroz ou gasolina. A capacidade do tomate de criar produtos fortemente identificáveis, como ketchup, molho de pizza, sopas, molhos, bebidas ou pratos congelados, é imbatível. Já em 1897, dez anos antes de Ford começar a produzir carros em massa, a Heinz convertia tomates em latas padronizadas de purê. Ela foi uma das primeiras empresas a entender o poder da marca. A Heinz banuiu os sindicatos, impôs padrões uniformes de produção e estabeleceu laboratórios genéticos que asseguraram plantações de tomate idênticas em todo o mundo.

Jean-Baptiste Malet é jornalista e colabora para Monde Diplomatique. Já realizou diversos documentários, como 'Em Amazonie', de 2013.

Xavier Deleu é diretor, fotógrafo e roteirista, com ampla atuação na televisão, onde assina seriados e séries documentais. Recentemente, lançou 'Cannabis: quand le deal est légal', de 2019.

'O Império do Ouro Vermelho' recebeu o Prix Albert-Londres du Livre em 2018, concedido às grandes reportagens em língua francesa.

O ROUNDUP FACE AOS SEUS JUÍZES

(Documentário/França/Suíça/Bélgica/96min/2017)

Direção: Marie-Monique Robin

Dez anos depois de O Mundo Segundo a Monsanto, Marie-Monique Robin realiza um devastador documentário-enquete sobre o produto fetiche da gigante multinacional de biotecnologia dos EUA. Baseando-se em pesquisas científicas e nas observações efetuadas a partir de inúmeras viagens através do mundo, a diretora promove um implacável ato acusatório baseado em um perturbador e desconcertante dossiê de documentos e de depoimentos inéditos. O filme se posiciona contra as agressões ao meio ambiente, proporcionadas pelo uso do herbicida roundup, o mais vendido no mundo, cuja fórmula inclui o glifossato, molécula altamente tóxica. Seu uso provoca má formação nas crianças, cânceres, além de moléstias respiratórias e renais. No filme, cientistas e especialistas, evidenciam o escândalo sanitário em curso em países de todos os continentes incluindo o Brasil.

Marie-Monique Robin é uma premiada jornalista e documentarista francesa. Recebeu o prêmio Albert Londres em 1995, por "Voleurs d'yeux", um trabalho sobre o roubo de órgãos. É autora do livro e documentário "Escadrons de lamort, l'école française" (Os Esquadrões da morte: A escola francesa), sobre as

ligações entre os serviços secretos francês, argentino e chileno. A cineasta dedicou três anos de pesquisas para compor o roteiro de “O Mundo Segundo a Monsanto”, analisou 500 mil páginas de documentos e viajou à Grã-Bretanha, Estados Unidos, Índia, México, Brasil, Vietnã e Noruega.

O RETORNO (IL RITORNO)

Itália, 2011, 12 min, Documentário

Direção: Roberto Rabitti

Curta-metragem que descreve os princípios gastronômicos nos quais se baseia a culinária de Massimo Bottura, patrono chef da cozinha da Osteria Francescana, de Módena, Itália, restaurante que tem três estrelas no prestigiado Guia Michellin e está listado no top cinco dos melhores restaurantes do mundo. O chef é conhecido por buscar referências e inspiração para seus pratos na arte, na paisagem e na tradição.

Roberto Rabitti é videomaker, editor, produtor, compositor e musicista. Assinou diversos trabalhos para publicidade e conquistou prêmios por suas obras individuais. Concebeu e dirigiu festivais como VIDEOR, o primeiro festival italiano em transmissão ao vivo.

O SABOR DO DESPERDÍCIO (Taste the waste)

Alemanha, 2011, Cor, 88 min, Documentário

Direção: Valentin Thurn

Porque jogamos nossa comida no lixo? Domicílios alemães estão jogando fora alimentos no valor de 20 bilhões de euros por ano, o mesmo valor do faturamento anual do grupo Aldi, uma das maiores empresas do ramo de supermercado da Alemanha. A comida desperdiçada na Europa daria para alimentar duas vezes todas as pessoas que estão passando fome no mundo. *Taste the Waste* mostra que está começando uma mudança de pensamento mundial e que já existem pessoas que contrariam esse absurdo com muito engajamento e ideias valiosas.

Premiado diretor e roteirista alemão, Valentin Thurn é cofundador da International Federation of Environmental Journalists. Escreve e dirige documentários – vários deles premiados –, transmitidos por diferentes emissoras alemãs. Em 2013, fundou um site de compartilhamento de alimentos. ‘O Sabor do Desperdício’ foi escolhido Melhor Filme do Atlantis Environment and Nature Film Festival 2011, na Alemanha, Melhor Documentário no Festival Internacional de Cinema EKOFILM, da República Tcheca, e Prêmio de Mídia Ambiental da Organização Alemã do Meio Ambiente.

QUANDO A ITÁLIA COMIA EM BRANCO E PRETO (Quando L'italia mangiava in bianco e nero)

Itália, 2015, 20min, documentário

Direção: Andrea Gropplero di Troppenburg

Uma viagem divertida sobre as receitas tradicionais e regionais da cozinha italiana, através de imagens em branco e preto, recuperada do Archivio Cinetografico do Instituto Luce Cinecittá, de Roma, Itália. Um delicioso percurso por alimentos, cozinhas, depoimentos e casos divertidos de personalidades da indústria do entretenimento e da cultura.

Andrea Gropplero di Troppenburg é diretor, roteirista e produtor italiano, que fez sua estreia com 'Quando a Itália comia em branco e preto'. Depois, lançou 'Comunismo Futuro', 2017, e 'El Colore della Fatica', 2018.

RETRATO DE UM JARDIM (Portrait of a Garden)

Holanda, 98min, documentário

Dir. Rosie Stapel

Em uma histórica horta de uma propriedade holandesa, um mestre podador de 85 anos e um jardineiro cuidam dos arranjos de galhos em um muro. Enquanto trabalham, conversam sobre comida, o clima e uma infinidade de outros assuntos do mundo. Durante todo esse tempo, compartilham seus conhecimentos sobre horticultura. Rodeados por plantas, árvores cítricas, um laranjal histórico, pomares e uma exuberante vinha, dividem sua paixão e seus conhecimentos sobre quais seriam os ingredientes básicos para o sucesso de uma grande horta. Eles cuidam por mais de quinze anos de um caramanchão de pera e se perguntam se ele vai “fechar” e ficar belo como de costume. O jardineiro jovem escuta, absorto, esse velho mestre que se preocupa com a possível perda de um conhecimento secular.

Rosie Stapel é diretora, diretora de arte e principalmente designer de produção, função que exerceu em vários filmes de Peter Greenaway. Ensina Design de Produção na Universidade de Arte de Utrecht. Em 'Retrato de um Jardim' assina a direção, fotografia, edição e produção.

SENHOR MAIONESE (Monsieur Mayonnaise)

Austrália, 2016, 95min

Direção: Trevor Graham

Uma aventura épica estrelada por artistas, heróis, nazistas, quadrinhos etc. Inspirado na história de família do próprio realizador Philippe Mora, autor de

mais de 40 filmes. Sua mãe, Mirka, era artista visual nascida na França de origem judia; seu pai, Georges, era judeu alemão, membro da Resistência Francesa. Junto com o mímico Marcel Marceau, os dois enfrentaram o III Reich, usando um recurso bastante criativo: eles passavam papéis da resistência e passaportes dentro de baguetes cheias de maionese garlic. Com suas luvas brancas, os soldados alemães se negavam a abrir o pão. Assim, salvaram a vida de milhares de judeus.

Trevor Graham trabalhou como escritor, produtor e diretor de documentários na indústria australiana por quase 30 anos. Seus documentários foram exibidos e transmitidos nacionalmente e em todo o mundo.

SESSÃO ESPECIAL: SÉRIE HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL

Brasil, 2017, 112min

Realização da Heco Produções

Direção: Eugenio Puppo

Série que tem como fio condutor o livro homônimo do maior folclorista brasileiro, o grande pesquisador Luis da Câmara Cascudo. Entre 1943 e 1962, Cascudo viajou pelo Brasil, entrevistando ex-escravos, especialistas, donas de casa, pessoas nas feiras, estudou a cultura indígena, foi à África e estudou extensa bibliografia. O resultado foi o livro *A História da Alimentação no Brasil*, o maior registro histórico e sociológico já produzido sobre a culinária brasileira. O cineasta Eugenio Puppo seguiu os passos do mestre e concebeu uma série de 13 capítulos, com 30 minutos cada um. SLOW FILME exibirá quatro episódios.

Eugenio Puppo é diretor, produtor, ator, roteirista, pesquisador, curador, editor de livros. Em 1994, fundou a Heco Produções. Em 2014, ganhou o Candango de Melhor Filme pelo Júri Popular do Festival de Brasília do Cinema Brasileiro, com o documentário 'Sem Pena'.

1. EMENTA PORTUGUESA

Nono episódio da série apresenta a relação entre as culinárias brasileira e portuguesa, uma história de trocas e adaptações. Os primeiros colonizadores europeus trouxeram mantimentos de sua terra natal, mas também se depararam com a necessidade de adequar seus hábitos à oferta local de alimento. Ao longo do tempo, criou-se uma “cultura transatlântica” da comida, na qual os dois lados promoviam o intercâmbio alimentar. No filme estão os pilares dessa rica culinária – a carne de porco, os frutos do mar, o pão, as hortaliças –, a preparação de um prato clássico, as tripas à moda do Porto, e uma releitura do cozido à portuguesa nas mãos de um chef-estrela de Lisboa.

Locais visitados: Alvito, Porto, Mirandela e Lisboa, em Portugal; Rio de Janeiro e Belo Horizonte, no Brasil.

2. A RAINHA DO BRASIL

Nativa do Brasil e ingrediente básico da culinária indígena, a mandioca foi descrita pelos cronistas portugueses já nos primeiros registros sobre a flora brasileira. Muito consumida em todas as partes do país até os dias de hoje, é um dos produtos-chave para entender a alimentação do brasileiro. Não à toa, a mandioca recebeu de Câmara Cascudo o título de realeza. O primeiro episódio da série vai até o Pará para acompanhar a fabricação artesanal da farinha de mandioca, mostrar a riqueza de adaptações e derivações da planta e revelar o resgate da tradição que cozinheiros brasileiros têm feito ao oferecer pratos com mandioca em seus restaurantes.

Locais visitados: Bragança e Belém/Pará, São Paulo, Recife, Natal, Pirenópolis/GO, Rio de Janeiro, Belém – Pará; Natal e São Miguel do Gostoso/RN e Alvito em Portugal.

3. VERDE MILHO, DOCE MILHO

Cultuado pelas antigas civilizações da América, o milho já era ingrediente incontestável na dieta alimentar indígena quando o português desembarcou no Brasil. Alimento versátil, perene e por isso essencial nas longas viagens pelo interior do país, onde até hoje está associado à fartura e à comida de sustância, dando força, vigor e robustez ao sertanejo. Segundo episódio da série apresenta o tradicional beiju de milho, feito pelas mãos de uma cozinheira Guarani, que mostra a importância histórica do milho na cultura brasileira, em especial nos festejos de São João, e o debate sobre as sementes transgênicas na produção do grão, além do preparo de um prato “mata-fome” acriano à base de cuscuz de milho.

Locais visitados: São Paulo, Recife, Rio de Janeiro, Itabirito/MG e Natal.

4. O CASO DAS BANANAS

Os índios brasileiros não conheciam grande parte das espécies de banana consumidas hoje no País. Essas foram trazidas pelos colonizadores portugueses. Ao longo dos séculos, a fruta ganhou importância no cardápio do brasileiro e adquiriu uma série de significados simbólicos no folclore, na arte e na cultura de massa, criando uma associação entre a banana e a ideia de latino-americanidade. O terceiro episódio de *História da Alimentação no Brasil* traz um prato feito com uma parte geralmente pouco utilizada da bananeira, o

“umbigo” ou “coração”, além da preparação de um purê de banana servido em um dos mais tradicionais restaurantes de Belo Horizonte.

Locais visitados: Tiradentes e Belo Horizonte/MG, São Paulo, Rio de Janeiro, Natal e Lisboa em Portugal.

SLOW FOOD STORY

Itália, 2013, 74 min, Cor, Documentário

Direção: Stefano Sardo

A trajetória do homem e do movimento que revolucionaram a gastronomia mundial. O filme é a história de um grupo de amigos que cresceu na província, entre piadas, comidas colossais e paixão política. Há Carlo Petrini, o criador do movimento *Slow Food*, claro, mas há também seus melhores amigos, Azio Citi e Giovanni Ravnale. Este é o relato de uma amizade. Das alegrias, mas também das dores.

Stefano Sardo é roteirista e diretor artístico do Slow Food on Film, festival internacional promovido pelo movimento Slow Food, em Bologna, na Itália.

ATIVIDADES PARALELAS E FORMATIVAS

Quinta, dia 31 de julho, 10h, Cine Brasília

Exibição do filme “*O Sabor do Desperdício*” para jovens de escolas públicas do projeto ‘A Escola vai ao cinema’, seguida de conversa com Paulo Mello, fundador do Instituto Ecozinha sobre o tema “*A revolucionária cozinha de baixo carbono*”.

PAULO MELLO FILHO - Chef de Cozinha, permacultor e empresário há 27 anos, é fundador e consultor da rede de Restaurantes Dona Lenha, onde criou o seu próprio sistema de gestão ambiental, destinando corretamente todos os resíduos gerados. Animador ambiental, fundou o Instituto Ecozinha, do qual é Diretor-Presidente. O projeto hoje envolve 63 outros bares, hotéis e restaurantes de Brasília, num movimento transformador no setor de alimentação.

De 1º a 4 de agosto, na lateral sul do Cine Brasília

Feirinha de produtos locais e orgânicos - Somos

Local: Cine Brasília (entrada lateral sul)

De 1º - a partir das 17h00

De 2 a 4 - das 14h30 às 22h

Organização: Pé de Lima

Responsável: Gracilene Bessa

Venda de geleias orgânicas, cervejas artesanais, queijos, PANCs, temperos, molhos, pães e outras delícias

Sexta, dia 1º de agosto, 10h, Espaço Cultural Renato Russo, ENTRADA FRANCA

Exibição do filme “*O mundo segundo a Monsanto*” (109’) seguida de debate ‘*O veneno na mesa*’, com a presença de Sofia Carvalho, agricultora e membro da campanha permanente contra os agrotóxicos e a favor da vida, e de Thaíssa Aragão, líder do Convívio Slow Food Cerrado (movimento do qual participa há 12 anos) e criadora do projeto ‘Cerrado todo dia’, que incentiva o conhecimento e uso do cerrado, em ações e pesquisas junto a faculdades de Brasília.

Sábado, 2 de agosto, 10h, Espaço Cultural Renato Russo

Quadra Comestível – Conhecendo Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) em Brasília

Oficina, percurso e degustação de PANCS, com Bruna de Oliveira

BRUNA DE OLIVEIRA - Gaúcha radicada em Brasília, é nutricionista e pesquisadora alimentar. Desenvolve trabalhos com ênfase em Segurança Alimentar e Agrobiodiversidade. Especialista em PANCs, é também comunicadora e empreendedora ecológica. Fundou em 2017 a Crioula - Curadoria Alimentar, que visa contribuir com soluções ecológicas em sistemas alimentares por meio de vivências e criação de conteúdo.

Número limitado: 25 pessoas

Inscrições gratuitas: até 1º de agosto. **Formulário de inscrição disponível no link: <https://bit.ly/2XhotHx>**

18h00, Cine Brasília

Lançamento dos dois volumes do livro “*Frutos e Sementes do Cerrado*”, de Marcelo Kuhlmann

Baseados na ideia de “conhecer para valorizar”, os livros “*Frutos e Sementes do Cerrado*” foram elaborados ao longo de mais de 10 anos de pesquisa pelo biólogo e doutor em Botânica Marcelo Kuhlmann. São guias de campo ricamente ilustrados para identificação de espécies da flora e da fauna nativas do bioma Cerrado. A obra aborda mais de 500 espécies de frutos do Cerrado e

de animais frugívoros (que se alimentam de frutos, não causando prejuízo às sementes da planta), documentados em mais de três mil fotografias.

Domingo, 4 de agosto, 9h00, Jardim Botânico de Brasília

Percurso de reconhecimento de frutos e plantas do cerrado com Marcelo Kuhlmann*

MARCELO KUHLMANN - Biólogo e Doutor em Botânica pela Universidade de Brasília, há mais de 10 anos pesquisa interações ecológicas entre plantas e animais nativos, associadas à frugivoria e dispersão de sementes. Autor dos livros "*Frutos e Sementes do Cerrado: espécies atrativas para a fauna*". Atua como consultor na Embrapa Cerrados, no Distrito Federal, na área de conservação e biodiversidade.

Número limitado: 30 pessoas

Atividade gratuita

Horário de chegada: 9h15

Local de encontro: Casa de Chá, ao lado do orquidário

Inscrições gratuitas: até 1º de agosto. Formulário de inscrição disponível no link: <https://bit.ly/2XhotHx>

ALMOÇO NO RESTAURANTE LEÃO DA SERRA

Espaço dedicado à cultura e às artes, com destaque para a gastronomia bem brasileira. Um restaurante rural cujo cardápio acolhe influências da cozinha indígena, portuguesa, africana. Drinks especiais e muita poesia.

Chef Lúcia Leão

Cardápio: Menu Amazônico

Drink de boas vindas: "Espumanauara", coquetel de Lambrusco tinto com cupuaçu, remetendo ao encontro das águas;

Antepasto: Tacacá ou Rolinhos Da Rocha (folheado de pirarucu com catupiry e saladinha verde)

Entrada: Pirarucu de Casaca

Prato principal: Pato no Tucupi ou Peixe do Maestro (tambaqui assado com banana da terra frita, jambu, farofa de pimenta e caldo de tucupi)

Sobremesa: Peri e Ceci (doce de cupuaçu com castanha e requeijão do sertão)

Preço: R\$ 90,00 (individual)

Limite de 30 pessoas

Reservas antecipadas: (61) 98520.1752

Endereço: Setor Habitacional Taquari, Quadra 5, conj. 1, lote 8T

SERVIÇO

Data: de 1º a 4 de agosto de 2019

Local: Cine Brasília e Espaço Cultural Renato Russo 508 Sul

ENTRADA FRANCA

Informações: (61) 3443.8891

ASSESSORIA DE IMPRENSA (exclusivo para jornalistas): Objeto Sim

Tels: (61) 3443.8891 e 3242.9805 - Gioconda Caputo: (61) 98142.0112

Carmem Moretzsohn: (61) 98142.0111 - Amanda Guedes: (61) 98429.0007

objetosim@gmail.com – objetosimprojetosculturnais@gmail.com

www.objetosim.com.br