

## **Comunicato stampa rassegna cinematografica FOODAMENTALE**

**Dove: Auditorium della Biblioteca Loria di Carpi, via R. Pio 1**

**Quando: 10 marzo, 17 marzo, 24 marzo 2018 alle 20.30**

Tutti i giorni ne parliamo, siamo costantemente invasi da programmi televisivi di cucina e sollecitazioni ovunque andiamo ad acquistare cibi di tutti i tipi ogni ora della giornata. Da qui nasce l'idea della rassegna cinematografica FOODAMENTALE che si terrà a marzo presso l'Auditorium della Biblioteca Loria di Carpi.

Saranno proposti tre film, seguiti da un dibattito con medici e nutrizionisti. La prima serata, il 10 marzo 2018 alle ore 20.30, prevede la proiezione del famoso film-documentario SUPERSIZE ME, candidato al premio Oscar. Lo scopo della rassegna, prima in Italia sulla sana alimentazione, è quello di proporre uno sguardo critico proprio su questo tema.

Uno sguardo critico, ma anche informativo, mediante un linguaggio – quello del cinema documentario – che cerca di indagare le dinamiche inerenti al complesso universo dell'alimentazione, non così conosciute.

Da qualche tempo, infatti, il cibo è diventato una "moda" (almeno per ciò che riguarda la nostra società dei consumi), questo ormai ci è più che noto. Di cibo – di "food" – si parla, si scrive; i ristoranti "stellati" sono diventati luoghi di culto, gli chef vere e proprie star.

Sul cibo si realizzano programmi televisivi molto seguiti: dalle gare culinarie in forma di reality, a viaggi/inchieste nei migliori – o peggiori – ristoranti del mondo. Cucinare, o dissertare di cucina, è in definitiva molto "cool". Certo, non è nostra intenzione dare giudizi etici – o moralistici – su questa tendenza, declinata a vari livelli di costume; ma la funzione che vorrebbe avere questa rassegna, è porre l'accento su alcuni aspetti che riguardano l'impatto che il cibo ha sul nostro corpo e la nostra società. Infatti, mangiare bene non è soltanto una questione di gusto o di estetica (il famoso "impiattare", termine ormai diffusissimo...), lo sappiamo. Ma lo sappiamo davvero? Sappiamo davvero cosa mangiamo e come? Siamo davvero al corrente di quali effetti possa avere sulla nostra salute, assumere determinati alimenti (anche in quantità che possono sembrare modiche)? Sappiamo realmente se ciò che mangiamo sia davvero controllato da chi lo produce? Siamo a conoscenza degli impatti che l'industria alimentare ha sull'ambiente? Nel dubbio, abbiamo pensato che questa rassegna potesse essere un'utile occasione d'incontro e riflessione; un momento in cui coniugare il cinema con l'inchiesta e, non da ultimo, con approfondimenti dal vivo. Infatti, al termine di ciascuno dei tre film che proponiamo, è previsto il contributo di esperti che ci forniranno ulteriori ragguagli sui temi affrontati dalle varie pellicole.

Gli organizzatori, Dr. Vitor Chiessi e Dr. Stefano Bellentani dicono "Ultimamente si parla molto di cibo sia come arte che come medicina e nel lavoro del farmacista e del medico sempre più gente è attenta a una alimentazione salutare e chiede informazioni sull'argomento. La nostra idea è quella di dare alla gente uno strumento immediato come il film a cui fare seguire il parere di medici e nutrizionisti. Per fare ciò ci siamo avvalsi della collaborazione dei medici dell'Associazione degli Amici del Fegato, assieme alla Farmacia della Speranza e all'Università della libera età "Natalia Ginzburg", fautori di questa iniziativa, e di nutrizioniste qualificate molto conosciute e apprezzate nella zona di Carpi e Modena. Saranno presenti alle serate i dottori Stefano Bellentani e Mauro Manno, le biologo-nutrizioniste Cecilia Valenti, che presenterà il suo libro "Dieta, Bugie e Amore", Monica Luongo, Martina Toschi e Lucia Mannavola e infine la dietista Laura Lodi. Il nostro obiettivo è di fornire nozioni base attraverso il film e, a chi fosse interessato ad avere un parere autorevole e scientifico; consigliamo vivamente di seguire i dibattiti alla fine del film. E' nostra intenzione creare una rassegna annuale anche con eventi collegati e fare in modo che questa rassegna attiri sempre di più l'attenzione verso una sana alimentazione e verso la città di Carpi, non solo capitale della moda, ma anche del buon vivere".



PRESENTANO

# FOODAMENTALE

1° RASSEGNA CINEMATOGRAFICA  
SULLA SANA ALIMENTAZIONE  
CIBO - CINEMA - CULTURA



INGRESSO GRATUITO  
GRADITA LA PRENOTAZIONE

INFO E PRENOTAZIONI:  
059 644550



**AUDITORIUM BIBLIOTECA MULTIMEDIALE A. LORIA**  
via Rodolfo Pio, 1 Carpi

**10 marzo 2018**

ORE 20.30

**SUPERSIZE ME**

M. SPURLOCK (USA, 2004)

ore 22.30

Intervenenti di:

Dr. Stefano Bellentani,  
Nutrizionista Cecilia Valenti,  
Nutrizionista Martina Toschi

**17 marzo 2018**

ORE 20.30

**ZUCCHERO!**

**THAT'S SUGAR FILM**

D. GAMEAU (AUSTRALIA, 2014)

ore 22.30

Intervenenti di:

Dr. Mauro Manno,  
Nutrizionista Lucia Mannavola,  
Dietista Laura Lodi

**24 marzo 2018**

ORE 20.30

**FOOD INC.**

R. KENNER (USA, 2008)

ore 22.30

Intervenenti di:

Dr. Fabio Nascimbeni,  
Dr. Stefano Bellentani,  
Nutrizionista Monica Luongo

CON IL CONTRIBUTO DI:



Buffet offerto  
e organizzato da:





**AL TERMINE DI OGNI FILM INTERVERRANNO:**

**Dott. Stefano Bellentani**  
Specialista Gastroenterologo, Epatologo, Nutrizionista ed esperto in nutrigenomica - Capo Servizio di Gastroenterologia ed Epatoologia presso la Clinica Santa Chiara di Locarno (Svizzera Italiana), Presidente del Comitato Scientifico dell'Associazione "Amici del Fegato-ONLUS"

**Dott. Mauro Manzo**  
Dirigente Medico presso Azienda USL di Modena, U.O. Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva Area Nord Azienda USL di Modena, Ospedali di Carpi e Mirandola

**Dott. Fabio Nascimbene**  
Titolare di Ateneo di Ricerca presso il Dipartimento di Scienze Biomediche, Metaboliche e Neuroscienze dell'Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia

**D.ssa Cecilia Volenti**  
Biologa Nutrizionista, Esperto in Disturbi Alimentari e del Peso (Socio Ordinario ADAP)  
Esperto in Alimentazione e Educazione alla Salute (Dip. Sc. Mediche e Chirurgiche - Università di Bologna)

**D.ssa Monica Luongo**  
Biologa Nutrizionista specialista in Patologia di nutrizione e libera professionista a Modena.

**D.ssa Laura Lodi**  
Dietista, libera professionista a Carpi (MO) e Farnigine (MO)

**D.ssa Martina Toschi**  
Biologa Nutrizionista, libera professionista a Carpi (MO) e Bologna

**D.ssa Lucia Mannavola**  
Biologa Nutrizionista, libera professionista a Carpi (MO) e Parma

Conduce le serate **Federico Baracchi**, regista

**10 marzo 2018**

PRESENTAZIONE DEL LIBRO:

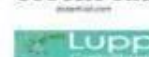
CICCIA VOLENTI

**DIETA, BUGIE E AMORE**

Quale percorso di genere alimentare non è in linea con il proprio corpo?



con il contributo di:



Buffet offerto e organizzato da:



INFO E PRENOTAZIONI:  
059 644550



Instagram: @farmaciadellasperanza

Facebook: <https://www.facebook.com/farmaciadellasperanza/>

INGRESSO GRATUITO  
GRADITA LA PRENOTAZIONE



PRESENTANO

**FOODAMENTALE**

1ª RASSEGNA CINEMATOGRAFICA  
SULLA SANNA ALIMENTAZIONE  
CIBO - CINEMA - CULTURA



AUDITORIUM BIBLIOTECA MULTIMEDIALE A. LORIA  
via Rodolfo Pio, 1 Carpi

<p>10 marzo 2018 08.20.30 <b>SUPER SIZE ME</b> A SPURLOCK (USA, 2004, 98') ore 22.30 Interventi di: Dr. Stefano Bellentani, Nutrizionista Cecilia Volenti, Nutrizionista Marina Luongo</p>	<p>17 marzo 2018 08.20.30 <b>ZUCCHERO!</b> THAT SUGAR FILM A GANESOU (AUSTRALIA, 2016, 99') ore 22.30 Interventi di: D.ssa Monica Luongo, Nutrizionista Lucia Mannavola, Dietista Laura Lodi</p>	<p>24 marzo 2018 08.20.30 <b>FOOD INC.</b> A KENNER (USA, 2008, 94') ore 22.30 Interventi di: Dr. Fabio Nascimbene, Dr. Stefano Bellentani, Nutrizionista Marina Luongo</p>
--	--	---

10/08/2018

ore 18.00

**BUFFET INAUGURALE**  
con cibi biologici e bioalternativi

**FOODAMENTALE**

Lo scopo di questo ciclo di film, è quello di proporre uno sguardo critico su un tema molto diffuso, oggi: il cibo. Uno sguardo critico, ma anche informativo, mediante un linguaggio - quello del cinema documentario - che cerca di indagare dinamiche inerenti al complesso universo dell'alimentazione, non così conosciute.

Da qualche tempo, infatti, il cibo è diventato una "moda" (almeno per ciò che riguarda la nostra società dei consumi), questo ormai ci è più che noto. Di cibo - di "food" - si parla, si scrive, i ristoranti "stellati" sono diventati luoghi di culto, gli chef vere e proprie star. Sul cibo si realizzano programmi televisivi molto seguiti: dalle gare culinarie in forma di reality, a viaggi/inchieste nei migliori - o peggiori - ristoranti del mondo.

Cucinare, o dissertare di cucina, è in definitiva molto "cool". Certo, non è nostra intenzione dare giudizi etici - o moralistici - su questa tendenza, declinata a vari livelli di costume; ma la funzione che vorrebbe avere questo rassegna, è porre l'accento su alcuni aspetti che riguardano l'impatto che il cibo ha sul nostro corpo e la nostra società. Infatti, mangiare bene non è soltanto una questione di gusto o di estetica (il famoso "impiattare", termine ormai diffusissimo...), la sappiamo.

**Ma lo sappiamo davvero?**

**Sappiamo davvero cosa mangiamo e come?**

**Siamo davvero al corrente di quali effetti possa avere sulla nostra salute, assumere determinati alimenti (anche in quantità che possono sembrare modiche)?**

**Sappiamo realmente se ciò che mangiamo sia davvero controllato da chi lo produce?**

**Siamo a conoscenza degli impatti che l'industria alimentare ha su l'ambiente?**

Nel dubbio, abbiamo pensato che questa rassegna potesse essere un'utile occasione d'incontro e riflessione; un momento in cui coniugare il cinema con l'inchiesta e, non da ultimo, con approfondimenti del vivo. Infatti, al termine di ciascuno dei tre film che proporranno, sarà previsto il contributo di esperti che ci forniranno ulteriori ragguagli sui temi affrontati dalle varie pellicole.



Sabato 10 marzo

**SUPER SIZE ME (USA, 2004, 98')**

Regia: Morgan Spurlock; soggetto e sceneggiatura: Morgan Spurlock; fotografia: Scott Ambrose; interpreti: Morgan Spurlock, Ronald McDonald, Daryl Isaacs, Lisa Ganju, Stephen Siegel, Bridget Bennett, Eric Rowley, Alexandra Jamieson, David Satchel, John Banhof II, John Ballew, Don Gorske, Kelly Bremwell, Marlon Hurstle, Lisa Young, William Elsh, Tommy Thompson, Bruce Howlett

Il documentario di Morgan Spurlock traccia una linea di confine tra la cattiva alimentazione e il cittadino che la "subisce". Il dito viene puntato contro i fast food e l'oggetto d'indagine è l'obesità, non dal punto di vista soggettivo, ma come piaga sociale, come problema mediatico, economico, politico e culturale, come un muro che forse soltanto la medicina può oltrepassare, ma non abbattere. La trama è semplice. Morgan Spurlock si sottopone ad una ferrea dieta a base di grassi. Per tre volte al giorno dovrà consumare i pasti da McDonald's, avvalendosi della vasta scelta di percorsi calorici da loro consigliati, sempre in formato "super-size". Il tutto per un mese. Tre esperti, un cardiologo, un nutrizionista e un gastroenterologo seguono il cammino dietetico del regista, prima, durante e dopo. Le conseguenze mediche, subite dal corpo di Spurlock, sono ciò che il film si propone di dimostrare. Una ricerca stilistica e visiva eccellente per il genere e un ritmo piacevole, divertente, a tratti degno di una commedia, rendono questo documentario di livello mondiale, adatto a tutti, educativo, oltre che manifesto reale di un quadro lucido e cinico della società americana.



Sabato 17 marzo

**ZUCCHERO! THAT SUGAR FILM (Australia, 2016, 99')**

Regia: Damon Gameau; soggetto e sceneggiatura: Damon Gameau; fotografia: Judd Overtan; interpreti: Damon Gameau, Stephen Fry, Isabel Lucas, Jessica Morris, Brenton Thwaites, Zoe Tuckwell-Smith, Hugh Jackman

Il regista Damon Gameau non consuma zucchero raffinato da 3 anni e non beve alcol o caffè da 5 anni, ed è in ottima salute. In occasione della gravidanza della propria compagna Zoe Tuckwell-Smith, il regista australiano decide di sottoporsi in prima persona un esperimento di 60 giorni, sotto monitoraggio medico, e documentare gli effetti sul proprio corpo causati da una dieta a basso contenuto di grassi ma con molto zucchero e basata esclusivamente su prodotti alimentari considerati e pubblicizzati come "sani" e "a basso contenuto di zucchero, come lo yogurt

maggio, succhi di frutta e bevande light, i cereali, la verdura in scatola e le barrette di muesli.

Durante il film Gameau illustra gli effetti causati dall'eccessivo consumo di zucchero, sia per la salute pubblica sia da un punto di vista sociale, raccontando le situazioni degli aborigeni australiani (che, a cause del consumo compulsivo e incontrollato di zucchero, soffrono spesso di insufficienza renale da zucchero). Una volta scoperto di aver inconsapevolmente consumato circa quaranta solette di zucchero al giorno, Gameau si renderà conto di come l'industria dolciaria e ometta la verità sugli usi di tale sostanza, presente in circa l'80% dei cibi confezionati. Al termine dei 60 giorni, in cui il protagonista assume l'equivalente di 40 cucchiaini (equivalenti a 160 grammi) di zucchero al giorno, gli viene riscontrato un peggioramento della salute, con un aumento del peso di 8,5 kg e del 7% del grasso corporeo, ingrossamento del fegato causato da steatosi, mancanza cronica di sonno con un principio di depressione ed uno di obesità e diabete. Al termine della pellicola, il protagonista riprende il suo normale regime alimentare (in cui viene eliminato lo zucchero raffinato e la caffeina) e, nel giro di un paio di mesi, ritorna in piena forma.

Sabato 24 marzo

**FOOD INC. (USA, 2008, 94')**

Regia: Robert Kenner; soggetto e sceneggiatura: Robert Kenner, Elise Pearlman, Kim Roberts; fotografia: Richard Pearce; interpreti: Eric Schlosser, Michael Pollan, Joel Salatin

FOOD INC. è un documentario che parla della catena di produzione del cibo di massa negli Stati Uniti. Un processo che il consumatore



spesso non conosce e non arriva nemmeno ad immaginare. Il film si snoda attraverso tutti i livelli della catena di produzione del cibo negli U.S.A., dalla carne agli ortaggi e affronta in la innumerevoli distorsioni causate dall'attuale politica dell'industria del cibo, portando lo spettatore a riflettere fortemente sul modello economico e alimentare corrente. Nello sviluppo della sua inchiesta Kenner parte dalla prima fase della produzione, direttamente dagli allevamenti di animali e dalla industria agricola. Il regista dimostra che la produzione di cibo negli Stati Uniti è in mano ad pochissime grandi multinazionali che grazie alla loro potenza economica (e di conseguenza mediatica e politica), dispongono di un controllo pressoché assoluto su tutti gli anelli della catena in un equilibrio molto totalmente dissestato e insostenibile. Naturalmente il documentario è una riduzione, una finestra aperta sulla realtà che fornisce uno spunto di riflessione per spingerci a saperne di più, più criticamente e informare chi ci sta vicino.