



Slow Food®
Lanciano

Retrotanzu



8 film, 8 ricette per raccontare il mondo



5^a Edizione
15 gennaio 2015
5 marzo 2015

8 settimane 8 appuntamenti
con il grande cinema e con il cibo
“buono, giusto e pulito”

Con il patrocinio del



COMUNE DI LANCIANO

È con vero piacere che anche quest'anno l'Amministrazione Comunale torna a patrocinare la rassegna di Slow Food Lanciano *Retrogusto*, giunta ormai alla sua quinta edizione. Un evento che da sempre abbina in modo sapiente due temi che tra di loro si completano perfettamente: cinema e cibo, ovvero senso del gusto e senso della vista, arte culinaria e arte cinematografica.

Ad ospitare la rassegna è, così come avvenuto lo scorso anno, un luogo importante della nostra città, il Teatro Fenaroli, che oltre agli spettacoli e ai concerti è diventato per la comunità uno spazio di incontro, di scambio, di crescita e di dialogo. Naturale completamento del Teatro Fenaroli è la ex Casa di conversazione che ospiterà la degustazione dei piatti e dei vini in abbinamento al termine di ogni film, e che quest'anno l'Amministrazione Comunale ha voluto destinare a nuova vita, con la finalità di essere uno spazio aperto a tutta la città e alla cultura.

Buon Retrogusto a tutti!

Mario Pupillo, sindaco di Lanciano

È il mio primo anno da fiduciario della Condotta Slow Food Lanciano e il primo anno in cui mi trovo a presentare e seguire la rassegna di Retrogusto, un evento che a mio parere sintetizza perfettamente il messaggio di Slow Food "buono, pulito e giusto". Il cinema infatti, assieme al cibo, è un ottimo mezzo di condivisione e comunicazione. Grazie al cinema e al gusto possiamo arrivare a toccare le corde più profonde del nostro animo e possiamo al tempo stesso comunicare passione, estro, arte, vitalità, gioia, cultura.

La condotta Slow Food Lanciano quest'anno ha cambiato abito. Assieme a chi ha seguito e tracciato questo percorso da anni rendendo grande il nome di Slow Food in Abruzzo, io e altri giovani componenti della condotta Slow Food Lanciano stiamo cercando di aprirci al territorio, di coinvolgere maggiormente i ragazzi, le scuole e anche coloro che per la prima volta sentono parlare di cibo etico, colture sostenibili, biodiversità. Ecco perché quest'anno Retrogusto si sforza maggiormente di parlare un linguaggio universale e di coinvolgere ristoranti e aziende del territorio. Siamo quello che mangiamo, e siamo quindi anche la nostra terra, le nostre abitudini e la nostra storia.

*Michele Scutti
fiduciario della Condotta Slow Food Lanciano*

Retrotzuù

8 film, 8 ricette per raccontare il mondo

Anche quest'anno il programma di Retrogusto offre una panoramica articolata di come la produzione cinematografica nelle sue varie forme (dal mainstream al documentario e alla commedia, italiana e francese in particolare) affronti quella crescente complessità di aspetti legati all'alimentazione e alla gastronomia, su cui Slow Food riflette da sempre.

Si inizia, a proposito di commedia francese, con **Emotivi anonimi**, dove il cioccolato aiuterà due personalità solipsistiche a uscire dai rispettivi blocchi emotivi e a trovarsi unite anche grazie alla comune passione dolciaria. A ribadire il connubio ben collaudato tra francesi e cene, anche al cinema, ecco poi **Cena tra amici**, tratto da una fortunata opera teatrale, macchina assai efficace a smascherare e mettere alla berlina pregiudizi e ipocrisie di una società rinserrata nei suoi rituali. E' ambientato a Cochabamba in Bolivia, **Even the rain** (Tambien la lluvia) che affronta il tema quanto mai attuale della privatizzazione dell'acqua attraverso la vicenda di una troupe cinematografica che sta girando un film sulla colonizzazione degli indigeni da parte di Colombo ma si trova impreparata ad affrontare la rivolta popolare esplosa dopo che il governo ha venduto a una multinazionale i diritti per l'acqua. C'è poi il film di Jonathan Nossiter, già autore di Mondovino, stavolta con **Resistenza naturale**: quattro persone, più che personaggi, quattro vignaioli accomunati dalla scelta di produrre secondo metodi naturali e riportare a una dimensione artigianale il lavoro vitivinicolo - e agricolo in generale -, contro i diktat del sistema industriale e consumistico. Si può parlare di cinema identitario a proposito di **Lemon Tree**, storia della vedova palestinese Salma alla quale, per ragioni di sicurezza (il ministro della Difesa è il suo nuovo vicino di casa), viene intimato di abbattere il giardino di limoni. Limoni che sono oggetto di cure quotidiane, l'unica fonte di sostentamento e di profondo legame con il luogo. In **Cuoco contadino**, Luca Guadagnino segue il ben noto cuoco ligure Paolo Masieri durante l'arco della giornata, dall'orto della casa in campagna al ristorante, e restituisce il senso profondo del suo lavoro e del suo rapporto con la natura e con la materialità della trasformazione, grazie a sequenze con pochissimi tagli di montaggio che assecondano la lentezza delle pratiche e le pause reali. Ancora un film legato al mondo del vino, **Barolo boys**, nel quale Tiziano Gaia ripercorre la svolta radicale con cui la generazione di vignaioli di Langa degli Altare, dei Rivetti, dei Sandrone, ha cambiato la storia e la fortuna del grande rosso piemontese nella seconda metà degli anni Ottanta. Infine, uno dei film più riusciti anche se forse meno noti di Paolo Virzì, **Baci e abbracci**, in cui il proprietario di un ristorante che sta per chiudere (oltretutto con un matrimonio agli sgoccioli) viene scambiato da tre ex operai di Livorno che hanno avviato un allevamento di struzzi, per l'assessore che dovrebbe salvarli dal rischio di fallire a loro volta. Una commedia degli equivoci sociologicamente acuta e puntuale, se non anticipatrice, nel tratteggiare caratteri e situazioni segnati dalle trasformazioni del mondo del lavoro.

Antonio Attorre
autore di "Schermo Piatto" e "Chateau Lumière,
brindisi ed ebbrezze al cinema", Slow Food Editore

1

il film

Giovedì
15 gennaio 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

EMOTIVI ANONIMI

di Jean-Pierre Améris.
Con Benoît Poelvoorde,
Isabelle Carré, Lorella
Cravotta, Lise Lamétrie,
Swann Arlaud.
Francia, Belgio 2010.



Jean-René, proprietario di una fabbrica di cioccolato, e Angélique, cioccolataia di talento rimasta senza lavoro, sono due emotivi al massimo grado, affetti entrambi da una timidezza ai limiti dell'asocialità e una insicurezza patologica. La passione comune per il cioccolato li farà incontrare, ma la loro cronica emotività minaccerà di allontanarli l'uno dall'altra... Riuscirà il cioccolato ad aiutarli a conquistare fiducia in sé stessi e a mettersi in gioco rivelando i propri sentimenti? Una storia tanto zuccherata quanto commovente che, forse anche grazie ad un ingrediente così gustoso, pur svelando presto la propria anima di favola riesce a non stancare mai.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante

AI VECCHI SAPORI
di Davide Rapino



AI VECCHI SAPORI
di Davide Rapino
via Ravizza 16 (trav. C.so Roma)
LANCIANO (CH)
Tel./Fax: 0872.712184
Mob.: 347.3754851
ristoranteaivecchisapori@gmail.com

*Il cibo oggi è prodotto soprattutto
per essere venduto,
non per essere mangiato.*

Carlo Petrini



la Cantina


CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.



CITRA
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9031342

2

il film

Giovedì
22 gennaio 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

EVEN THE RAIN

(También la lluvia)
di Icíar Bollain. Con Gael
García Bernal, Luis Tosar,
Raúl Arévalo, Karra
Elejalde, Juan Carlos
Aduviri.
Spagna 2010



Ambientato nel 2000 a Cochabamba, terza città della Bolivia, il film ha per protagonista una troupe cinematografica intenta a girare un lungometraggio sulla colonizzazione avviata nei Caraibi da Cristoforo Colombo. Quando arrivano sul posto, il regista Seba-



stian, uomo pieno di ideali e fortemente sensibile alle problematiche del luogo, e il produttore Costa, perfido calcolatore attento solo a fare profitto, si trovano a dover fronteggiare la rivolta popolare scoppiata in tutta la Bolivia contro la multinazionale che minaccia di

privatizzare le risorse idriche della città. Proprio mentre la troupe si accinge a mettere in scena la repressione di Colombo, diventa spettatrice di un'aspra lotta condotta da gente che non ha più nulla da perdere; perché quando anche l'acqua viene messa sotto profitto non rimane che ribellarsi a tutti i costi.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante



RISTORANTE PIZZERIA
LA TORRE
Largo San Giovanni, 7
LANCIANO (CH)
Tel. 0872.714439

*Il gusto, per tutti, è il diritto
a trasformare in piacere il proprio
sostentamento quotidiano*

Carlo Petrini



la Cantina



CASAL THAUERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA



CASAL THAUERO SRL
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9032537

3

il film

Giovedì
29 gennaio 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

CENA TRA AMICI

di Alexandre de La Patellière, Matthieu Delaporte. Con Patrick Bruel, Valérie Benguigui, Charles Berling, Guillaume De Tonquedec, Judith El Zein.
Francia, Belgio 2012.



Adattamento cinematografico di un lavoro teatrale, *Le Prénom*, diretto dagli stessi autori dell'opera, Alexandre de La Patellière e Matthieu Delaporte.

Vincent, un quarantenne agente immobiliare che sta per diventare padre per la prima volta, è invitato a cena nel caratteristico appartamento della sorella Elisabeth e del cognato Pierre, entrambi professori a Parigi e genitori di Apollin e Myrtille. Alla serata partecipa anche Claude, caro vecchio amico di infanzia.

Nell'attesa che anche la compagna di Vincent, costantemente in ritardo, si unisca alla loro compagnia, egli viene sottoposto a un insieme di domande sull'imminente paternità, ma quando rivela il nome del futuro nascituro, in famiglia si scatena un putiferio a causa di segreti nascosti e vecchi rancori.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante



ESSENZA
CUCINA DI MARE
Largo Olivieri, 3
SAN VITO CHIETINO (CH)
Tel. 0872.61213

*Il problema più grande è la perdita
del valore simbolico dei cibi.*

*Sono diventati commodities, beni di
consumo senza anima.*

Carlo Petrini



la Cantina



CITRA
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9031342

4

il film

Giovedì
5 febbraio 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

RESISTENZA NATURALE

di Jonathan Nossiter
Italia 2014



Dalle Marche alla Toscana, dall'Emilia Romagna al Piemonte, quattro storie diverse unite da un unico e profondo amore: quello per la propria terra. Dieci anni dopo "Mondovino", Jonathan Nossiter torna a

raccontare la bevanda alcolica più antica del mondo, questa volta attraverso la voce di Corrado, Giovanna, Elena e Stefano, quattro vignaioli naturali che hanno deciso di ribellarsi alle regole di un ordine

economico e politico che non salvaguarda la biodiversità e la tipicità ma, anzi, appiattisce e omologa la produzione agro alimentare, talvolta mettendo paradossalmente a dura prova anche la qualità e salubrità dei prodotti. Il vino diventa così un pretesto per portare l'attenzione su tutta la catena alimentare: dalla produzione alla nostra tavola.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante

Al Vecchio Teatro

RISTORANTE con CAMERE
Passeggiata Orientale



AL VECCHIO TEATRO

Corso Garibaldi, 35

ORTONA (CH)

Tel. 085.9064495

Mob.: 320.4888067

alvecchioteatro@gmail.com

Siamo in sei miliardi su questo pianeta e produciamo cibo per dodici miliardi di persone! Ogni giorno solo in Italia vengono buttate più di 4000 (quattromila) tonnellate di cibo, in Europa 50.000 (cinquantamila). Questo mentre 17.000 bambini muoiono ogni giorno di fame. Insostenibile è dire poco.

Carlo Petrini



la Cantina



CASAL THAUERO

VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA



CASAL THAUERO SRL

Contrada Cocullo

ORTONA (CH)

Tel. 085.9032537



DIVENTA SOCIO SLOW FOOD.

PER ESSERE SOCIO TI BASTANO 25€



VISITA IL SITO WWW.SLOWFOOD.IT

SEGUICI SU:



SCEGLI LA TESSERA PIÙ ADATTA A TE:



25,00 €

Socio Slow Food

Sostieni le campagne per un cibo buono, pulito e giusto ed entri a far parte della rete di Slow Food.



70,00 €

Socio Sostenitore

Oltre a essere socio, sostieni direttamente i nostri progetti sui quali sarai aggiornato. In più hai due libri: uno a tua scelta dal catalogo di Slow Food Editore, l'altro selezionato da noi.



2,00 €

Socio Slow Kids

Per ragazzi fino a 13 anni, con un gadget in omaggio.

DIFENDI IL CIBO VERO.

COI DENTI.



WWW.SLOWFOOD.IT

TUTTI I SOCI RICEVONO:

- **SLOW**, LA RIVISTA DI SLOW FOOD E L'ALMANACCO IN FORMATO ELETTRONICO
- UNA GUIDA DELLA COLLANA "MANGIAMOLI GIUSTI"
- LA E-NEWSLETTER SETTIMANALE, CON CONSIGLI, NOTIZIE DAL MONDO SLOW E GLI APPUNTAMENTI DELLA SETTIMANA
- SCONTI SU LIBRI E GADGET
- SCONTI AGLI EVENTI NAZIONALI COME SALONE DEL GUSTO E CHEESE E A QUELLI ORGANIZZATI VICINO A CASA TUA E NEI "LOCALI AMICI"
- CONVENZIONI (TROVI L'ELENCO SUL SITO)



10,00 €

Socio Giovane

Fino a 30 anni. Ricevi un gadget.



70,00 €

Famiglia Slow

È la tessera con la quale puoi iscrivere 2 componenti della famiglia e tutti i bambini fino ai 13 anni di età. In più ti regaliamo un libro selezionato da Slow Food Editore e un gadget.



600,00 €

Socio Slow Life

Vale per sempre. In più hai lo sconto del 40% su libri e gadget. Una segreteria dedicata in sede nazionale e l'ingresso gratuito alle manifestazioni nazionali.

RIVERTI:

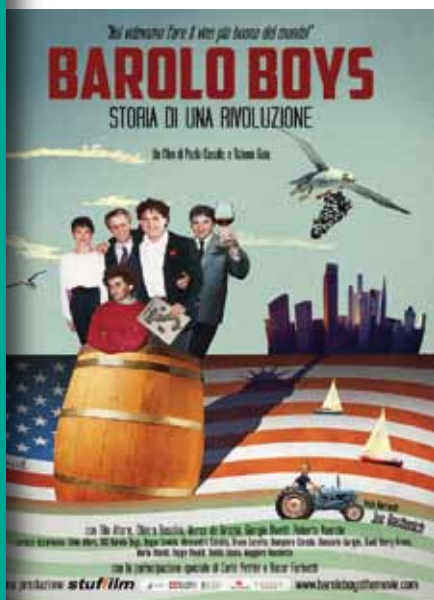
DELLA TUA ZONA  NELLE LIBRERIE GIUNTI AL PUNTO  NELLE NOSTRE MANIFESTAZIONI

5

il film

Giovedì
12 febbraio 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

BAROLO BOYS
Storia di una
rivoluzione
di Paolo Casalis,
Tiziano Gaia.
Italia, USA 2014



Nebbia, Langhe, grappoli avvolti dalla brina, acini densi e rossi, botti, vigneti. E l'idea fissa di un gruppo di piccoli produttori di vino del Piemonte meridionale: fare il vino più buono del mondo. Il film-documentario di Casalis e Gaia racconta come da un'intuizione, ingenua e un po' azzardata come solo i giovani e caparbi abitanti della

campagna sanno confezionare, si possa arrivare ad una vera e propria rivoluzione che cambierà per sempre il mondo del vino. Elio Altare è un giovane contadino stanco delle proprie misere condizioni di vita. Un giorno scende nella cantina del padre e con una motosega demolisce le vecchie botti per l'affinamento dei vini. È la scintilla che appicca

il fuoco rivoluzionario sulle colline del Barolo, dove una nuova generazione di piccoli produttori, partiti con scarsi mezzi e animati da un inedito spirito di squadra, andrà alla conquista dei mercati di tutto il mondo. Questo gruppo passerà alla storia col nome di "Barolo Boys": Elio Altare, Chiara Boschis, Giorgio Rivetti, Roberto Voerzio e Marco de Grazia sono alcuni dei protagonisti di questa storia di coraggio e determinazione, passata anche attraverso una feroce battaglia ideologica da parte dei patriarchi del settore.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli

il Ristorante



Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione
"GIOVANNI MARCHITELLI"
Via Roma, 22/bis
VILLA SANTA MARIA (CH)
Centralino 0872.944422
www.istitutoalberghierovillasantamaria.it

*Circa l'ottanta per cento del cibo sugli
scaffali dei supermercati di oggi
non esisteva 100 anni fa.*

Larry McCleary



la Cantina



CITRA
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9031342

6

il film

Giovedì
18 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

LEMON TREE

di Eran Riklis. Con
Hiam Abbass, Ali
Suliman, Doron Tavori,
Rona Lipaz-Michael,
Tarik Kopty.
Israele, Germania 2008



Il dramma del conflitto israelo-palestinese raccontato attraverso un giardino di limoni, da una inedita prospettiva di una discordia tra vicini di casa. Salma è palestinese e, vive da sola in Cisgiordania nella casa di sempre, ha un figlio in America e un marito in Paradiso. La sua unica preoccupazione è la cura del giardino di limoni che ha ereditato dalla famiglia, delizia per il sostentamento ma croce per il nuovo vicino di casa, il ministro della difesa israeliano Navon, che vede negli alberi



di Salma, un ottimo nascondiglio per progettare attacchi terroristici. Gli alberi vanno abbattuti ma Salma non vuole rinunciare ai suoi limoni e, con l'aiuto del giovane avvocato Ziad e il sostegno a distanza di Mira, la moglie del ministro, inizierà una estenuante battaglia legale. Oltre il recinto che separa Salma, territorialmente e umanamente, dalla villa di Navon, Mira, da un punto privilegiato d'osservazione, la guarda e ne scruta i movimenti. Entrambe soffrono, tutte e due si scoprono più simili di quello che l'apparenza sembrerebbe dettare. A farle sentire vicine è un sorriso, una complicità che non ha ancora nome, ma che supera la cecità e la stupidità della politica.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante



LA CASTELLANA
RISTORANTE-ALBERGO



LA CASTELLANA
Via Piana La Fara, 18/2
ATESSA (CH)
Tel. 0872.897038
info@lacastellana.org

La conoscenza del cibo è bassissima. Meno del 35% degli italiani sa la differenza fra grano tenero e grano duro, ma più del 60% sa cos'è l'Abs. Perché quelli che vendono auto spiegano cos'è l'Abs, mentre chi vende cibo non spiega nulla.

Oscar Farinetti



la Cantina



CASAL THAULERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA



CASAL THAULERO SRL
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9032537

7

Giovedì
24 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

CUOCO CONTADINO

di Luca Guadagnino.
Italia 2005

il film



Le colline tra la Liguria e la Francia, un cuoco che si muove lento in un personale micro e al tempo stesso macro cosmo fatto di profumi, umori, piante, erbe, terra, stagioni. Cuoco contadino è l'approccio alla cucina e alla vita di Paolo Masieri, uno dei più innovativi chef italiani che ha un rapporto personale e diretto con tutto quello che poi elaborerà nei suoi piatti. Masieri incontra i pescatori di mattina presto, coltiva il suo orto, cura le sue erbe aromatiche, prepara con una dedizione che si fa quasi rituale la sua cucina, affida i compiti ai suoi assistenti. La camera di Guadagnino lo segue lenta, quasi segreta, muovendosi piano al suo ritmo, facendosi ombra, muschio, foglia, respiro. Le parole sono centellate, i gesti pensati. Tutto si muove attorno alla natura in uno scambio tra mani e cose, gesti e sapienza che regala uno stupore inedito e inaspettato.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante



RISTORO DEI PALADINI

loc. Monte Pallano

TORNARECCIO (CH)

Tel. 334.1541988/334.1266636

www.gaiamontepallano.it

gaiatessa@alice.it

Il mondo non è atomi o molecole o radioattività o altre forze; il diamante non è carbonio e la luce non è vibrazione dell'etere. Non si può capire la realtà della creazione contemplandone solo la distruzione.

(Rabindanath Tagore)



la Cantina



CITRA

Contrada Cocullo

ORTONA (CH)

Tel. 085.9031342

8

il film

Giovedì
5 marzo 2015
ore 20,30
Teatro Fenaroli

BACI E ABBRACCI

di Paolo Virzì.
Con E. Gabbriellini, F.
Paolantoni, M.
Gambacciani, D. Morozzi,
P. Gremigni, G.
Algranti, I. Cecchi, D.
Ballantini. Italia 1999)



Benvenuti a una commedia degli equivoci di uno dei grandi registi che più di tutti sa raccontare il meglio e il peggio dell'Italia con un tocco scanzonato tra l'acre e il tenero che non scade mai nel



folkloristico. Tre ex operai di Livorno, terreno fertile di vita di provincia da dove da sempre Virzì attinge a piene mani, ritrovatisi senza lavoro mettono in piedi un allevamento di struzzi. Per ottenere finanziamenti dalla Regione invitano a cena per Natale un assessore. Per un

equivoco accolgono invece, scambiandolo per l'ospite di riguardo, un intronato ristoratore salernitano nei guai più di loro. Ne viene fuori una miscela che lo stesso Virzì ha definito "di commedia sociale, fiaba e pochade" in chiave di allegria sciagurata di quel genere antico che è il racconto di Natale. E come spesso avviene nelle commedie all'italiana, tutto si svolge attorno al cibo, alla tavola, all'operosità della campagna.



la degustazione

presso il foyer del Teatro Fenaroli



il Ristorante

FRAGRANZE



FRAGRANZE
di Francesco Pace
Via Trento e Trieste, 15
ORSOGNA (CH)
Tel. 349.1613119

Tutte le volte che mi fanno una domanda sul "cibo biologico" io mi chiedo: ma quando è partita la follia per cui è necessario certificare come un'eccezione ciò che dovrebbe essere la norma? Coltivare, allevare, trasformare la natura in cibo senza aggiungere input esterni, chimici e a base di petrolio, dovrebbe essere normale. È chi aggiunge fertilizzanti chimici, pesticidi, additivi, conservanti che dovrebbe dichiararlo, certificare e documentare la sua "anormalità".

Carlo Petrini



la Cantina



CASAL THAULERO
VINI SEMPRE ALL'ALTEZZA



CASAL THAULERO SRL
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9032537



Slow Food®

Lanciano

Organizzazione

Slow Food Lanciano

Corso Roma, 53 - Lanciano

Tel.: 338.2680783

e-mail: info@calalenta.com

***Le proiezioni si terranno presso il
Teatro "F. Fenaroli" - Lanciano
con inizio alle ore 20.30***

***Le degustazioni si terranno presso il
foyer del Teatro Fenaroli***

ABBONAMENTO RASSEGNA: euro 40,00

BIGLIETTO SINGOLO: euro 8,00

Gli abbonamenti sono in vendita presso:

LIBRERIA BARBATI - Corso Trento e

Trieste, 113 - Lanciano - Tel. 0872.713252

Un particolare ringraziamento a:

Di Nenno Sound & Light Service

Frisa, via Adriatica 24, 66030 (Ch)

Tel. 0872.58414 - www.dinenno.it



DIFENDI IL CIBO VERO.

COI DENTI.



DIVENTA SOCIO SLOW FOOD

SARAI PARTE DI UN'ASSOCIAZIONE CHE COI DENTI:

DIFENDE IL CIBO VERO

PROMUOVE IL DIRITTO AL PIACERE

DIFFONDE LA CULTURA GASTRONOMICA

EDUCA AL FUTURO

Slow Food promuove il diritto al piacere, difende la centralità del cibo e il suo giusto valore.

Ne fa conoscere l'infinita diversità:
una ricchezza che appartiene a tutti.

Con Slow Food impari a riconoscere,
scegliere e apprezzare il cibo vero,
partendo dalla tavola e dalla gioia della convivialità.

Associandoti, sostieni i produttori virtuosi con mercati,
eventi, Presìdi, guide, libri e attività didattiche.

**Questo è il mondo Slow Food,
fallo diventare anche tuo. Bastano 25 €.**

**MANGIARE BUONO, PULITO E GIUSTO
È UN DIRITTO CHE CI APPARTIENE.**

W W W . S L O W F O O D . I T


Slow Food®

PARTNERS



Piazza C. Dellarciprete, 1 – 66034 LANCIANO (CH)

