



Slow Food®

Lanciano

RetroTzuni

8 film, 8 ricette per raccontare il mondo



4^a Edizione
13 gennaio 2014
3 marzo 2014

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

Con il patrocinio del



COMUNE DI LANCIANO

Cinema e cibo, un connubio speciale che sarà ospitato in un luogo della nostra città ugualmente speciale. Per questa quarta edizione di Retrogusto, la rassegna organizzata da Slow Food Lanciano, sarà il Teatro Fenaroli, il luogo della cultura per eccellenza della nostra città ad ospitare le proiezioni degli otto film in calendario. Un evento nell'evento. Innanzitutto perché Retrogusto tornerà, dopo alcuni anni, a Lanciano e poi perché questa edizione 2014 si terrà nel cuore del centro storico, proprio al Fenaroli.

L'Amministrazione Comunale è sempre lieta di patrocinare iniziative che alimentano la discussione, il dibattito, la cultura e Retrogusto è una di queste. I film proposti in rassegna parlano di cibo, problematiche economiche e socioculturali legate al mondo dell'agricoltura, tematiche ambientali. Tutti argomenti sui quali vale la pena di riflettere e dibattere!

Mario Pupillo, Sindaco di Lanciano

Una rassegna che rispecchia la varietà di linguaggi, tematiche e generi cinematografici che riflettono e ragionano sul cibo, ci accompagnerà per otto settimane attraverso la visione pellicole di grandi autori del cinema italiano ed internazionale. Come da tradizione, anche per Retrogusto 2014, ad ogni proiezione seguirà una degustazione (che si terrà presso la Casa di Conversazione di Lanciano) in cui saranno protagonisti osterie e ristoranti di Lanciano e del territorio, che prepareranno un piatto ispirato al film in visione, in abbinamento con i migliori vini di cantine rappresentative di tutta la nostra regione: certamente un modo "invitante" per fare cultura e trascorrere una serata insieme!

L'auspicio è che in molti scelgano di trascorrere le proprie serate al Teatro Fenaroli in compagnia di Slow Food Lanciano, del cinema buono, pulito e giusto e degli osti e delle aziende vinicole che porteranno il loro laborioso contributo e la loro testimonianza.

*Silvana Pasquini,
Fiduciario Condotta Slow Food Lanciano*

Retrogusto

8 film, 8 ricette per raccontare il mondo

Ancora una volta il programma di Retrogusto offre una panoramica sfaccettata di come la produzione cinematografica nelle sue varie forme (dal mainstream al documentario, dal cinema indipendente al film di genere) rifletta quella crescente complessità di aspetti legati all'alimentazione e alla gastronomia, che Slow Food sviluppa da sempre affrontando tematiche sempre meno limitate alla semplice gourmandise: valore della cultura materiale, società conviviale in senso ampio, qualità sociale e sostenibilità del cibo, piacere e scoperta della sensorialità e così via. Tematiche che non escludono la qualità della vita urbana in generale, e anzi ne fanno un elemento centrale della propria riflessione e azione. In questo senso la presenza nel programma di quest'anno di un film davvero epocale come *Mani sulla città*, oltre che doveroso omaggio a uno dei grandi maestri del cinema italiano Francesco Rosi e a uno dei capolavori della nostra cinematografia più apprezzati anche all'estero, indica una precisa continuità con le battaglie che uomini come Angelo Vassallo, sindaco di Pollica e protagonista all'interno della rete di Terra Madre, hanno condotto fino al sacrificio della propria vita. Alla storia di Slow Food dedica un bel documentario Stefano Sardo, sceneggiatore di talento e ideatore di alcune edizioni di Slow Food on Film, oltre che regista del film. E' un documentario di grande attualità *God save the green* di Michele Mellara e Alessandro Rossi, dedicato al fenomeno crescente degli orti urbani e della sicurezza alimentare: non un ritorno a una dimensione agreste o bucolica, all'arcadia dell'agricoltore, ma una diffusa risposta civica e culturale ai guasti e ai rischi del modello consumistico. Idealmente sulla stessa linea il film di Helena Norberg-Hodge, *L'economia della felicità*, in cui vengono sviluppate "otto scomode verità sulla globalizzazione" e in cui la regista, peraltro fondatrice e direttrice della Società Internazionale per l'Ecologia e la Cultura, mostra come biologicamente e culturalmente la nostra idea di esistenza si sia tramutata in spirito di sopravvivenza, con pochi slanci di vitalità: "scendere al mercato a comprare le verdure piuttosto che dirigersi nel grande centro commerciale fuori città è il primo passo per aiutarci a riscoprire le relazioni essenziali con il mondo vivente e con i nostri simili". Due film francesi sulla passione e la dedizione necessari a diventare un cuoco: *Chef* di Daniel Cohen, che è in fondo un film di formazione attraverso il percorso del giovane Youn e dello chef stellato interpretato da Reno; *La cuoca del presidente* di Christian Vincent, con la cuoca del Périgord Hortense Laborie chiamata appunto dal presidente Mitterand a dirigere lo staff di cucina. E infine *Mozzarella stories* di Edoardo De Angelis, ovvero storie di caseifici e camorra nel casertano con molti personaggi e una girandola di vicende parallele che può ricordare certi film di Emir Kusturica, peraltro produttore esecutivo del film, e l'incantevole Donna Flor e i suoi due mariti, di Bruno Barreto. Tratto dal celebre romanzo di Amado, il film restituisce il senso di religiosità panteistica tutta brasiliana (di Bahia in particolare): musica, danza, gastronomia, universo simbolico e mitico sono strettamente intrecciati e danno vita a nuove forme espressive come il samba originario, ma anche a una riterritorializzazione mitica della città.

Antonio Attorre
autore di "Château Lumiere" e "Schermo Piatto" - Slow Food Editore

1

Lunedì
13 gennaio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

CHEF

di Daniel Cohen. Con
Jean Reno, Michaël
Youn, Raphaëlle
Agogué, Julien
Boisselier, Salomé
Stévenin. Francia,
Spagna 2012



Alexandre Lagarde è un grande chef in crisi di ispirazione, il suo ristorante Cargo Lagarde si fregia di ben tre stelle ma il giovane ed ambizioso proprietario Stanislas Matter è convinto che Lagarde perderà una delle stelle a causa della sua cucina considerata troppo classica ed il contratto di lavoro dello chef prevede che se questo si verificherà egli potrà essere licenziato.



L'incontro casuale con il giovane Jacky Bonnot (trasformare la sua passione per la cucina e il suo innato talento in un'attività che gli permetta di sopravvivere e lasciarsi alle spalle le difficoltà che ha attraversato) in una residenza per anziani in cui Jacky è temporaneamente impiegato come imbianchino darà inizio ad una bizzarra collaborazione capace di esaudire le aspirazioni dei diversi protagonisti.



il film

la degustazione

presso la Casa di Conversazione



il Ristorante



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

Non si può sapere quale sia il vero lavoro del contadino: se è arare, seminare, falciare o se è nello stesso tempo mangiare e bere alimenti freschi, fare figli e respirare liberamente, poiché tutte queste cose sono intimamente unite e quando egli fa una cosa completa l'altra. E' tutto lavoro, e niente è lavoro, nel senso sociale del termine. E' la sua vita.

(Jean Giono, Lettera ai contadini sulla povertà e la pace, 1938)



la Cantina

VALORI



LUIGI VALORI
Via Torquato al Sinello, 8
SANT'OMERO (TE)
Tel. 0861.88461
0871.85241

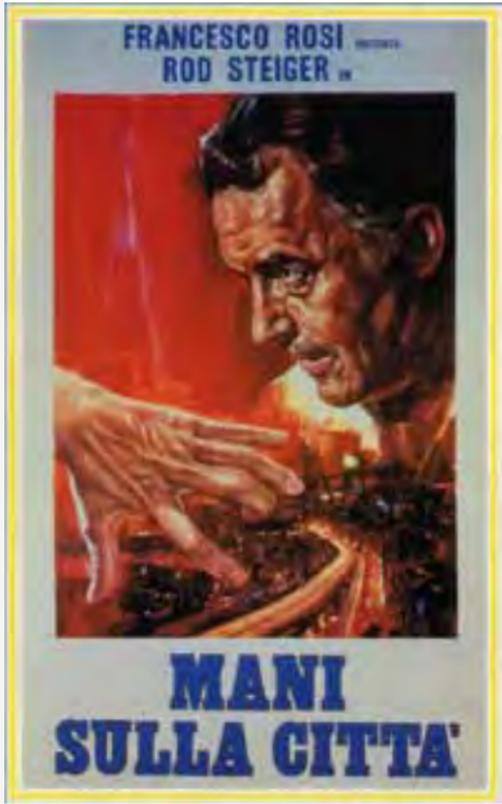
2

il film

Lunedì
20 gennaio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

LE MANI SULLA CITTA'

di Francesco Rosi. Con
Rod Steiger, Guido
Alberti, Marcello
Cannavale, Alberto
Canocchia, Salvo
Randone. Italia 1963



Napoli, primi Anni Sessanta. Crolla un palazzo a causa di un cantiere limitrofo di proprietà di un certo Nottola, speculatore edilizio appoggiato dalla maggioranza che guida l'amministrazione della città. Viene aperta una commissione d'inchiesta dalla quale emerge che le pratiche per la concessione sono state corrette dal punto di vista formale. Nottola è però diventato 'scomodo' e non è possibile garantirgli il posto da assessore che egli pretende in seguito alle ormai imminenti elezioni. Ci sono film, anche di valore, che con il passare degli anni perdono la presa che ebbero al momento della loro uscita e restano lì a farsi ammirare come un prezioso utensile del passato di cui riconosciamo la perfezione ma che può solo restare chiuso in una teca. Altri invece (e il film di Rosi è fra questi) che invece conservano una loro inattaccabile attualità. Verrebbe da dire: purtroppo. Purtroppo perché quei problemi, quel malcostume, quel modo di intendere l'amministrazione della cosa pubblica perdurano. Rosi non fa un 'film di denuncia', va oltre. Sceglie un taglio da "cinema vérité" quando riprende le sedute del Consiglio comunale offrendoci dei totali di un'aula in cui ci si prepara a una lotta di tutti contro tutti. Da questo magma fa emergere delle figure che sono rappresentative di posizioni e di interessi diversi che finiscono con il ruotare attorno a Nottola (interpretato da un Rod Steiger che domina l'inquadratura). Sarebbe facile definire 'profetico' un film in cui si agitano 'mani pulite' o in cui il conflitto di interessi diviene tanto palese quanto socialmente metabolizzato. Le mani sulla città è qualcosa di più e di diverso. È un film che va alle radici di uno dei cancri che hanno corroso e continuano a corrodere la nostra società e ne mette spietatamente in luce le metastasi.

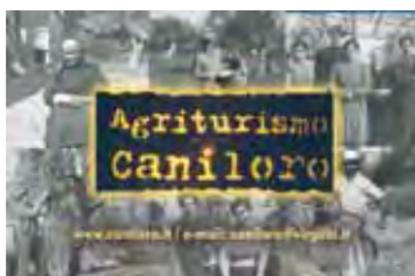


la degustazione

presso la Casa di Conversazione



il Ristorante



AGRITURISMO CANILORO
Via Sant'Onofrio, 134
LANCIANO (CH)
Tel. 0872.50297

In prospettiva, nessuna nazione è più sana dei suoi bambini, o più prospera dei suoi contadini.

*(Harry S. Truman, Presidente USA,
alla firma della Legge
sulle Mense Scolastiche del 1946)*



la Cantina



CITRA
Contrada Cocullo
ORTONA (CH)
Tel. 085.9031342

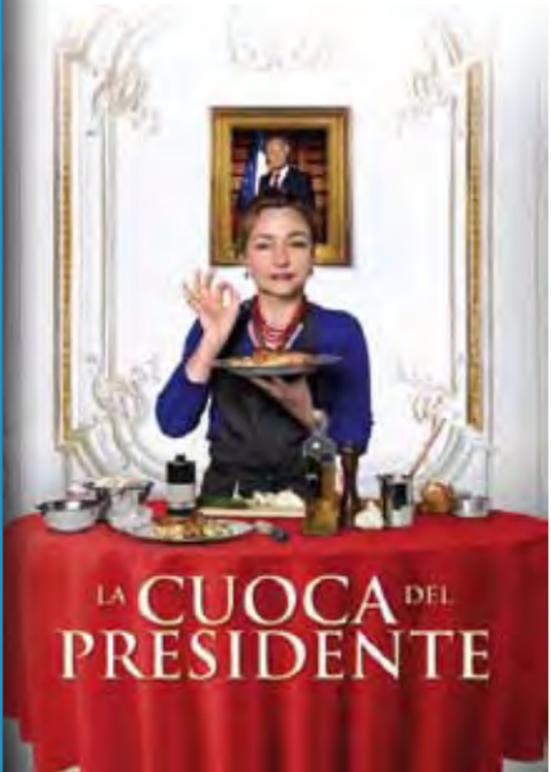
3

il film

Lunedì
27 gennaio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

LA CUOCA DEL PRESIDENTE

di Christian Vincent.
Con Catherine Frot,
Jean d'Ormesson,
Hippolyte Girardot,
Arthur Dupont,
Jean-Marc Roulot.
Francia 2012.



Hortense Laborie cucina per gli operai impegnati in una missione in Antartico. Ruvida e riservata, è una cuoca sopraffina che ha lasciato molti anni prima la sua fattoria nel Périgord per accettare un ruolo prestigioso all'Eliseo, dove si è presa cura della dieta del Presidente.

Nonostante le insistenze di collaboratori e amici, Hortense non ama parlare di quegli anni e si rifugia in cucina a preparare un'ultima cena prima di ripartire di nuovo alla ricerca di una terra che possa accogliere lei e la sua coltivazione di tartufi. Per quanto provi a ricacciarli, i ricordi però riemergono e con quelli le gelosie di 'palazzo' patite ad opera di chef invidiosi che non hanno mai riconosciuto il suo talento e la preziosità dei suoi menù. Meschini e preoccupati, le complicarono la vita e le boicottarono la cucina, costringendola alle dimissioni. La cuoca del Presidente pratica la leggerezza e il sorriso, spostandosi indietro nel tempo e illustrando allo spettatore il passato di Hortense e i marosi che l'hanno spiaggiata sull'isola dove adesso vive il presente e da cui riparte per il futuro. Perché la vita per la Du Barry, come la chiamavano gli ostili colleghi della cucina centrale, è come uno dei suoi menù, in cui ogni portata ha valore per sé e valore in relazione alle altre.



la degustazione

presso la Casa di Conversazione

il Ristorante



ACQUOLINA



ACQUOLINA
Via San Rocco, 77
CASTEL FRENTANO (CH)
Tel. 320.8573613
acquolinafoodfantasy@yahoo.it

*Mangiare è un atto agricolo.
Fare la spesa è un atto politico.*

*(Carlo Petrini, Buono, Pulito e Giusto,
Einaudi, Torino 2005)*



la Cantina


Sergio Del Casale
AZIENDA VINICOLA



SERGIO DEL CASALE
Via San Biagio, 35
VASTO (CH)
Tel. 0873.364697

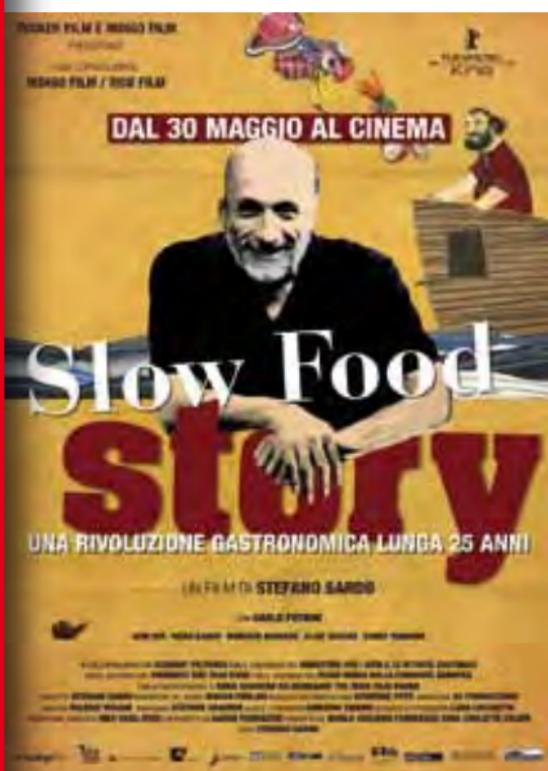
4

il film

Lunedì
3 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

SLOW FOOD STORY

di Stefano Sardo.
Con Carlo Petrini
durata 74 min.
Italia 2013



La storia dell'uomo e del movimento che hanno rivoluzionato la gastronomia, l'irruenza intellettualmente contagiosa del Carlinpensiero, l'evoluzione da Arcigola a Slow Food, nel nuovo film scritto e diretto da Stefano Sardo. Perché il cibo è diventato uno dei grandi temi della politica globale del pianeta!



NOTE DI REGIA - "Questa è la storia di una rivoluzione. Una rivoluzione lenta. Slow. Come una lumaca. Una rivoluzione che va avanti da 25 anni e ancora non dà cenno di volersi fermare. E che ha un suo lider maximo, che si chiama Carlo Petrini, detto Carlin.

L'inventore di Slow Food e di Terra Madre. Slow Food Story è la storia di un gruppo di amici di provincia: una storia di bischerate, di passioni politiche, di ristoranti, di riti

contadini riesumati, di vino e di viaggi, di scommesse vinte o perse ma vissute sempre con la stessa inaffondabile, burbera, ironia.

"Petrini ha capito prima degli altri che sul cibo si giocava una delle partite decisive del nostro tempo, e ha battuto su quel chiodo fino a che la gente non si è fatta richiamare dall'eco di quei colpi. Una storia che è mi è piaciuto raccontare perché dimostra come anche le più importanti e serie avventure culturali possono nascere da un approccio divertito, ironico e godereccio all'esistenza, e che fa capire come per essere seri non sia necessario essere serious".



la degustazione

presso la Casa di Conversazione



il Ristorante



Osteria DA PEPPONE
Via Ripitelli, 1
CASTEL FRENTANO (CH)
Tel. 0872.56152
348.5114870

Sono un gastronomo, e se vi vien da sorridere, sappiate che non è semplice esserlo. E' complesso, perché la gastronomia, considerata una Cenerentola nel mondo del sapere, è invece una scienza vera, che può aprire gli occhi.

(Carlo Petrini, Buono, Pulito e Giusto, Einaudi, Torino 2005)



la Cantina



CATALDI MADONNA



CATALDI MADONNA
Località Piao
OFENA (AQ)
Tel. 0862.954252



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

Lunedì
10 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

DONNA FLOR E I SUOI DUE MARITI

di Bruno Barreto.
Con Sonia Braga, José
Wilker, Mario
Mendonça. Brasile 1976

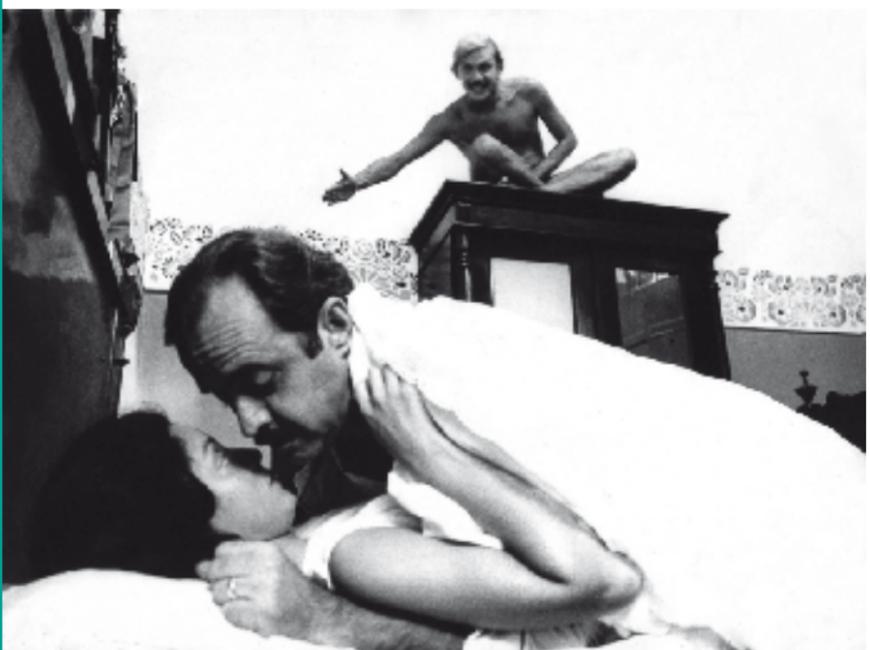


Dona Florípedes (detta Flor) Guimarães è una tranquilla donna borghese, benestante, insegnante di arte culinaria. Ciò che forse sembra stonare è il marito, Valdomiro Santos, detto Vadinho, che ha davvero un sacco di



difetti: sperpera il denaro della moglie nel gioco d'azzardo, la lascia sola anche per alcuni giorni, tornando a casa ubriaco, senza quattrini e a volte pure senza vestiti, frequenta tutte le case di piacere di Bahia e ci prova persino con le allieve della scuola di cucina della moglie. Ciò nonostante, Flor ama Vadinho, che ha risvegliato in lei la "sgualdrina" che in fondo la donna covava nel suo intimo. Quando il marito muore improvvisamente nel corso del Carnevale di Bahia, la vedova

trascorre un doveroso periodo di sincero lutto; poi, bisognosa di un uomo, sposa l'insignificante farmacista dr. Teodoro Madureira. Questi non la soddisfa sessualmente e la donna, che ricorda nostalgicamente i focosi amplessi con il "suo" Vadinho, ricorre a una fattucchiera che le restituisce il defunto, simpatico mascazone, il quale le rimarrà al fianco come fantasma (apparendole sempre completamente nudo) notte e giorno, invisibile a tutti fuor che all'appassionata Flor.



la degustazione

presso la Casa di Conversazione

il Ristorante



TRATTORIA ADRIATICA
Via Nazionale Adriatica, 20
SAN VITO MARINA (CH)
Tel. 0872.61533

*In fondo negli spaghetti, senza esserne coscienti,
si mastica qualcosa di Dante.*

*(A. Capatti, M. Montanari, "La cucina italiana",
Laterza, Bari 1999)*



la Cantina



SAN LORENZO VINI
Contrada Plavignano, 2
CASTILENTI (TE)
Tel. 085.999325

6

il film

Martedì
18 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

GOOD SAVE THE GREEN

Un documentario di
Michele Mellara,
Alessandro Rossi.
Italia 2013.



Sette racconti sulle crepe urbane che in ogni parte del mondo vengono rivitalizzate e trasformate in terra produttiva e angoli di pace.

Sette storie di donne e uomini che riconquistano il senso della comunità attraverso l'orticoltura.

Sette episodi che mostrano il Nord e il Sud del Mondo riuniti nel comune sforzo di rendere più vivibili le periferie cementificate o abbandonate delle nostre città. Sette possibili percorsi da seguire per trovare un modo



per prodursi autonomamente cibi sani, nutrienti ed eventualmente commercializzarli per inventarsi una forma di reddito in contesti urbani impoveriti e critici.

Un film sull'invenzione di un nuovo possibile paesaggio

urbano, il terzo paesaggio, dove il verde non è solo decorazione ma luogo vissuto e creativo. Un viaggio lungo le strade del mondo: orti nelle periferie, negli slum, accanto alle discariche; mercati di produttori e azioni di guerriglia verde e non violenta; coltivazioni innovative e progettazioni architettoniche; terre sottratte all'abbandono, alla malavita, al latifondo. Un viaggio in compagnia di bambini, donne e uomini di ogni continente, accomunati dal medesimo sogno, dalla medesima necessità primordiale di coltivare il proprio cibo.

Un viaggio nelle periferie di Berlino, Nairobi, Teresina, Torino, Bologna, Londra, Casablanca. Un film di stringente attualità e allo stesso tempo in grado di permanere come mappa di un futuro auspicabile.



la degustazione

presso la Casa di Conversazione



il Ristorante



PATRIA
Vico I Corsea, 12
LANCIANO (CH)
Tel. 0872.45043
333.8395366

Cambiare fa parte della natura, è la parte di natura che possiamo influenzare.

(Remi in Ratatouille)



la Cantina



EREDI LEGONZIANO
S.C. Madonna del Carmine
Contrada Nasuti, 69
LANCIANO (CH)
Tel. 0872.45210

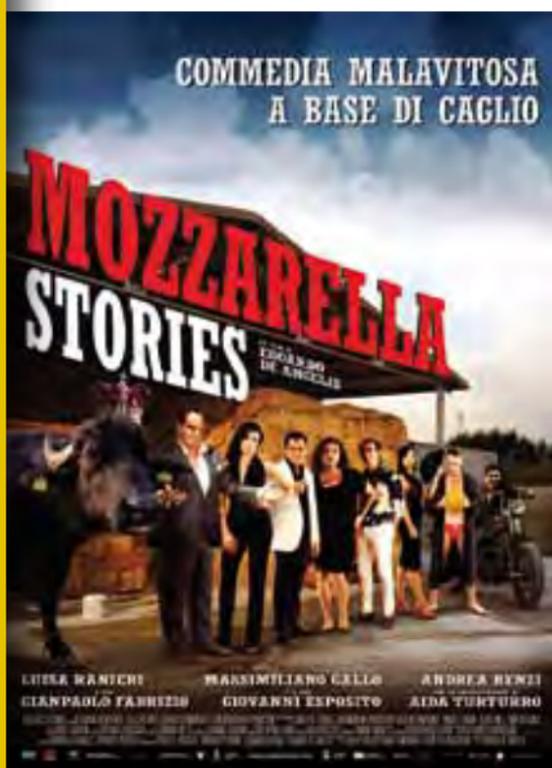
7

il film

Lunedì
24 febbraio 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

MOZZARELLA STORIES

di Edoardo De Angelis.
Con Luisa Ranieri,
Massimiliano Gallo,
Andrea Renzi,
Giampaolo Fabrizio.
Italia 2011



Dopo aver scontato una condanna in carcere per aver ucciso un suo concorrente con un nerbo per bufale, Ciccio "Dop" rientra trionfalmente a Caserta per prendere possesso della sua storica azienda di mozzarelle. Qualche anno dopo, il suo impero entra in crisi a causa della concorrenza cinese, pronta a fornire



un'ottima mozzarella di bufala alla metà del prezzo del suo caseificio. La prospettiva del fallimento vede inasprire i suoi metodi da imprenditore camorrista, fatti di estorsioni, minacce e tangenti. Ma il mondo di Ciccio Dop non è vicino al collasso solo da un punto di vista imprenditoriale. La figlia Sofia è una donna bella, forte

e determinata ma accompagnata da un cantante neomelodico fallito e innamorato di un'altra donna.

Storie di caseifici e camorra del casertano che mescolano tanti personaggi e vicende parallele da far coagulare assieme numerosi riferimenti al cinema contemporaneo più amato.



la degustazione

presso la Casa di Conversazione

il Ristorante



Ristorante - Enoteca
Zappacosta s.r.l.



RISTORANTE ZAPPACOSTA
Via Nazionale, 16
PIANE D'ARCHI (CH)
Tel. 0872.898545

*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



AZIENDA AGRICOLA
VALLE REALE



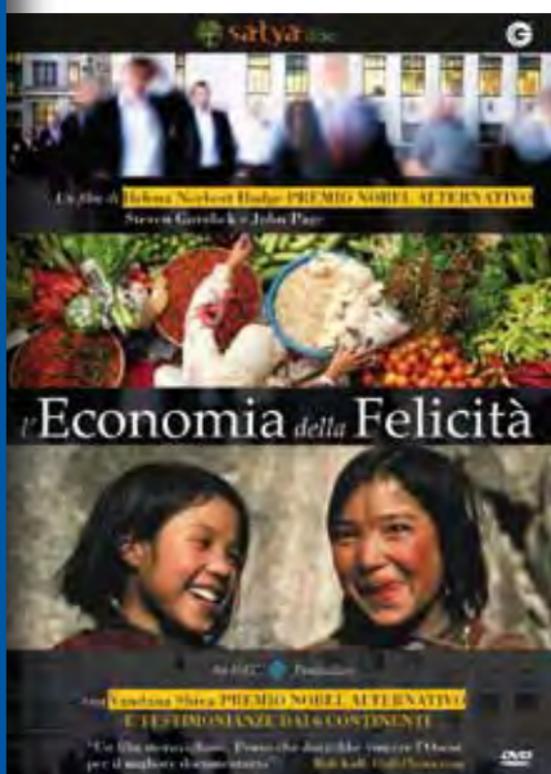
VALLE REALE
Località San Calisto
POPOLI (PE)
Tel. 085.9871039

8

Lunedì
3 marzo 2014
ore 20,30
Teatro Fenaroli

L'ECONOMIA DELLA FELICITA'

di Helena Norberg-Hodge, Steven Gorelick,
John Page. Con
Vandana Shiva, Helena
Norberg-Hodge, Pracha
Hutanuwatr, Chris
Johnstone, David
Korten. 2011



Prodotto e presentato da Helena Nordbert-Hodge, analista economica e autrice de "Il futuro nel passato", il documentario pone in luce la crisi economica, ambientale e sociale in cui ci troviamo

I pensatori e gli attivisti che sono intervistati nel film vengono da ogni continente e rappresentano gli intesi della più grande maggioranza di



persone sul pianeta. Il loro messaggio è chiaro: se vogliamo rispettare e rivitalizzare la diversità sia biologica che culturale dobbiamo tornare a localizzare l'attività economica. Essi sostengono che la Transizione Sistemica - dall'economia globalizzata a quella locale è quasi una formula magica che ci permetterà di ridurre la nostra impronta biologica e, allo stesso tempo, ci permetterà di aumentare il benessere dell'uomo.



la degustazione

presso la Casa di Conversazione



il Ristorante



Associazione
CUSTODI DELLA TRADIZIONE
Via Collecabrone, 2
VILLA SANTA MARIA (CH)
Tel. 0872.7123864

Oggi meno di trenta piante nutrono il 95% della popolazione mondiale. In un secolo si sono estinte trecentomila varietà vegetali e continuano a estinguersi, al ritmo di una ogni sei ore. D'inverno la lattuga viaggia dalla California a Londra e le carote raggiungono la Svezia dal Sud Africa. Negli USA il percorso medio di ogni prodotto per raggiungere un supermercato è di 1288 km.



la Cantina


CIAVOLICH
In vigna dal 1853



CIAVOLICH
Contrada Cerreto, 37
MIGLIANICO (CH)
Tel. 085.8207831



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***

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

CARTOLERIA ITINERARI - Via Piave, 21

Lanciano - Tel. 0872.713848

***Le degustazioni si terranno presso la
Casa di Conversazione di Lanciano***

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.**

WWW.SLOWFOOD.IT


Slow Food®



Vogliamo svelarvi un segreto



Bioalimenta garantisce prodotti gluten free con materie prime a tutta natura. La nostra pasta nasce in Abruzzo, nel versante orientale del **Parco Nazionale della Maiella**, a **Fara San Martino**, capitale della pasta di qualità, dove la Natura è ancora incontaminata. La produciamo con tecnologie innovative, ma rispettando i metodi di lavorazione tradizionali, e utilizzando materie prime assolutamente genuine, naturalmente prive di glutine e rigorosamente OGM Free. Il sapore ricco e inconfondibile della nostra pasta senza glutine è dato dall'esperienza dei nostri Maestri Pastai, e dalle materie prime naturali che uniamo all'aria e l'acqua purissima dei nostri monti.

Natura, tradizione e storia: ecco il segreto di Bioalimenta.



LE RICETTE DI FARABELLA

VUOI CUCINARE IN MODO FACILE, GUSTOSO E SENZA GLUTINE?

Allora scopri "Chef in Tavola", una serie di ricette firmate dallo **Chef Marcello Ferrarini**, gluten free, sfiziose e semplici da realizzare, con tante ricette per tanti formati. Una ricetta al mese, legata alla stagionalità degli ingredienti, per piatti tutti da provare e soddisfare gli amanti della buona cucina **con tutta la qualità della pasta Bioalimenta.**



Puoi trovare le ricette di **Chef in Tavola** nei punti vendita, sul nostro sito www.farabella.it o seguici su facebook.