



IL RADICALISMO ESTETICO DI JONATHAN NOSSITER: 10 SERATE DI CINEVINO IN CINETECA

L'autore di *Mondovino* protagonista di un percorso estetico che unisce titoli rari ed estremi a bottiglie altrettanto estreme dei produttori di vini naturali

**Jonathan Nossiter protagonista ogni sera assieme ai viticoltori e ai registi:
tra gli ospiti Ettore Scola e Gian Vittorio Baldi**

Abbinare un film a un vino: operazione che diventa imprevedibile nelle mani di **Jonathan Nossiter**.

La **Cineteca di Bologna** cambia il registro degli accostamenti e chiama un "cinesommelier": **cinema e vino** si trovano assieme per compiere assieme un percorso sulle ali di un **radicalismo estetico** che solo un regista e degustatore radicale, appunto, poteva creare.

Un **percorso spiazzante**, che pone domande: "Hai mai visto quel film? Hai mai sentito quel vino?". E si condividono, assieme, in una **sala cinematografica**, dubbi e risposte.

"Con gli amici della Cineteca abbiamo dunque pensato di **accostare la luce dello schermo a quella del vino in un bicchiere** – racconta Jonathan Nossiter –, l'atto sensuale e goloso del bere con quello (altrettanto sensuale) di godere collettivamente di una pellicola in 35mm".

Saliamo allora sulle spalle di Jonathan Nossiter, autore giunto a notorietà con il suo *Mondovino*, per **10 serate al Cinema Lumière tra gennaio e febbraio**, che intercetteranno nell'ultimo week end di gennaio le iniziative di **ArteFiera**, kermesse il cui carattere spiccatamente internazionale bene identifica la vocazione europeista (e internazionalista) di queste *10 Serate di cinevino* promosse dalla Cineteca di Bologna, in collaborazione con **Slow Food Emilia-Romagna** e **Mercato della Terra**.

10 serate di film rari, sconosciuti, o semplicemente folli: **autori sperimentali** come **Rainer Werner Fassbinder** o **João Cesar Monteiro**; storie che con il realismo più vivo hanno squarciato il velo dell'ipocrisia italiana, come **Fuoco!** di **Gian Vittorio Baldi**; casi (*I dimenticati*) che segnano il destino, fino a quel momento vincente, di un autore come **Preston Sturges**.

10 film con **degustazioni di vini** (accompagnati da un **assaggio curato dal Mercato della Terra**), rari, sconosciuti, semplicemente "naturali": perché folli appaiono appunto i vini naturali al gusto omologato della nostra epoca industrializzata, contro la quale lottano i moderni Don Chisciotte dell'uva *così com'è*.

È uno **sguardo sul presente** quello che vuole offrirci, a modo suo, Jonathan Nossiter: "In un momento di crisi radicale non mi sembra così folle mischiare, senza pudore, un'arte che ci fa viaggiare lontano con storie profonde e magiche (il vino, intendo) con un altro piacere che forse abbiamo dimenticato quanto possa renderci più festosi e più illuminati (eh sì, sto parlando del vecchio 'Snaporaz', il cinema)".

Serate tutte guidate da Jonathan Nossiter, quindi, dal **produttore** protagonista dell'occasione, e da **grandi registi** come **Ettore Scola** o **Gian Vittorio Baldi** (guarda un po', anche grande produttore di vino da decenni, nella vicina Romagna).

Il **prezzo a persona** è di € 13 per la prima serata, € 11 per la seconda, € 8 per la terza e successive serate (€ 11, € 9, € 7, per gli Amici Sostenitori della Cineteca, per i soci Slow Food e per i possessori di Carta Più Feltrinelli).

Si comincia giovedì 19 gennaio con la Francia di **Jean-Marc Roulot**, esponente di uno dei terroir più nobili, quello di Borgogna, viticoltore e "attore" nel film *Rio Sex Comedy*, dello stesso Nossiter: curioso incontro tra fiction e documentario che vede la partecipazione di una star come Charlotte Rampling.

E così via per altre nove **Serate di cinevino**, capaci di rappresentare i territori storicamente più decantati come il Montefalco, rappresentato da **Giampiero Bea** e "abbinato" a *La più bella serata della mia vita* di **Ettore Scola** (che sarà anch'egli al Cinema Lumière, **venerdì 20 gennaio**), o territori in magnifica ascesa, come quello emiliano, grazie soprattutto al lavoro paziente di viticoltori naturali quali **Camillo Donati** (che sarà al Cinema Lumière **sabato 28 gennaio**, assieme a **Gian Vittorio Baldi**, del quale vedremo il capolavoro della sua cinematografia graffiante e priva di compromessi, *Fuoco!*) o **Elena Pantaleoni** (protagonista **venerdì 3 febbraio** con il suo re dei macerati, l'Agno, assieme alla pellicola del giapponese Juzo Itami, *A Taxing Woman Return*).

E poi uno dei grandi pionieri italiani, **Angiolino Maule** (che **sabato 21 gennaio** ci farà assaggiare la sua vulcanicissima Garganega, in abbinamento con il Fassbinder di *Voglio solo che mi amiate*: quasi un'invocazione per il suo elisir, il Pico), o quella di uno dei tanti talenti di quel paradiso vinicolo che è il Collio, rappresentato in questo caso da **Dario Princic** (**sabato 4 febbraio**, nella combinazione con *Hotel Terminus* di Marcel Ophüls).

Il Portogallo è rappresentato dalla *Commedia di Dio* di João Cesar Monteiro e da quell'unicum che è vinho verde, nel nostro caso quello di **Vasco Croft** (**domenica 22 gennaio**).

E poi Bologna, che è doveroso omaggiare, offrendo spazio anche a chi sul vino compie da sempre la sua azione culturale e "ristoratrice", come **Paolo Carati** del **Caminetto d'Oro** (**venerdì 27 gennaio**, in compagnia di **Alberto Carretti**, produttore a 360° di magie enogastronomiche e del film *I dimenticati*, pellicola "diversa" del maestro della *screwball comedy* Preston Sturges).

Il Brasile di **Nelson Pereira dos Santos** (*Como Era Gostoso o Meu Francês*) incontra il Moscato Passito di **Enzo Cerruti** (regista e produttore assieme **sabato 29 gennaio**), mentre a uno dei film più irriverenti della storia del cinema, *Brian di Nazareth* di **Terry Gilliam**, è affidato il finale in compagnia dei vini di **Stefano Bellotti** (**domenica 5 febbraio**).

Presentazione di Jonathan Nossiter:

«Che c'entra il vino con il cinema? Che c'entra l'ubriachezza con la lucidità o la commedia con l'impegno, piaceri golosi con riflessioni profonde? In un momento di crisi radicale non mi sembra così folle mischiare, senza pudore, un'arte che ci fa viaggiare lontano con storie profonde e magiche (il vino, intendo) con un altro piacere che forse abbiamo dimenticato quanto possa renderci più festosi e più illuminati (eh sì, sto parlando del vecchio 'Snaporaz', il cinema).

Con gli amici della Cineteca abbiamo dunque pensato di accostare la luce dello schermo a quella del vino in un bicchiere, l'atto sensuale e goloso del bere con quello (altrettanto sensuale) di godere collettivamente di una pellicola in 35mm. Insomma, un'orgia! A parte il mio ultimo film che la Cineteca ha insistito per proporre come aperitivo, per capire i difetti del curatore prima di cominciare questo viaggio, io cercavo nove gesti liberi di cinema per altrettanti viticoltori liberi.

In un momento in cui la libertà vera rappresenta sicuramente una minaccia per alcuni, può portare speranza per altri. Per tre week-end nel cuore dell'inverno vi porteremo dalle spiagge brasiliane (per finire mangiato, se sei francese, dagli indigeni cannibali), al Giappone (per capire quanto la loro mafia ci rassomiglia), alla Germania (per vedere le radici storiche della nostra crisi), a Gerusalemme (per incontrare l'amico Brian al posto di Gesù), alla Bolivia (alla caccia di un nazista conosciuto come 'il macellaio di Lione') e ancora verso altre destinazioni poco prevedibili.

Volevo soprattutto abbinare capolavori del cinema radicali e (im)pertinenti – e sono quasi tutti commedie – con viticoltori altrettanto impegnati, innovatori e gioiosi, proponendovi il piacere di vedere il film sorseggiando un bicchiere di vino per poi discutere con il regista (nei casi in cui avremo l'onore di poterlo ospitare) e un viticoltore, per affrontare insieme il bisogno di risposte radicali al nostro mondo.

Il filosofo francese Michel Serres sostiene che nei secoli passati l'intelligenza per capire dove il mondo stava andando si trovava nelle città, mentre i contadini erano piuttosto ignoranti. Dice che oggi è il contrario: chi abita in città non capisce più nulla, mentre è il contadino che è capace di intuire dove potremmo o dovremmo andare».

Serate di Cinevino. A cura del cinesommelier Jonathan Nossiter

Giovedì 19 gennaio, ore 21.15, Cinema Lumière

RIO SEX COMEDY (Francia-Brasile/2010) di Jonathan Nossiter (114')

servito con **Meursault** di Jean-Marc Roulot, viticoltore e attore nel film

Le peripezie di un gruppo di stranieri a Rio de Janeiro che tentano di conciliare la felicità personale con la giustizia sociale, nell'ultimo film di Jonathan Nossiter, curatore di questa rassegna. Charlotte Rampling è un chirurgo plastico inglese, che sfida chiunque voglia cambiarsi la faccia (o l'anima). Irène Jacob e Jean-Marc Roulot sono intellettuali francesi che rovesciano tutti i codici del buon senso seguendo quelli del politicamente corretto (e la loro libido). Bill Pullman, un ambasciatore americano che abbandona il suo impegno nel mezzo della più pericolosa *favela* di Rio. Da queste storie che mischiano finzione e documentario, emerge un ritratto poco politicamente corretto della 'città meravigliosa'.

Introducono **Jonathan Nossiter** e **Jean-Marc Roulot**

Venerdì 20 gennaio, ore 20, Cinema Lumière

LA PIÙ BELLA SERATA DELLA MIA VITA (Italia-Francia/1972) di Ettore Scola (108')
servito con **Trebbiano** e **Sagrantino di Montefalco** di Giampiero Bea

Ispirato al feroce umorismo di *La Panne* di Dürrenmatt, uno dei capolavori di un gigante del cinema italiano, che affida ad Alberto Sordi – già matura incarnazione dei vizi congeniti del belpaese – il ruolo dell'industrialotto imbroglione vittima dell'orrenda beffa di alcuni satrapici magistrati in pensione. Un film che rispecchia la turbolenza dei primi anni Settanta, con ironia, golosità e crudeltà.

Giampiero Bea, contadino diventato architetto e tornato contadino, è uno dei fondatori del movimento di vini naturali in Italia che da un decennio sta portando alla rinascita del vino autentico e sano.

Introducono **Jonathan Nossiter, Ettore Scola e Giampiero Bea**

Sabato 21 gennaio, ore 20, Cinema Lumière

VOGLIO SOLO CHE VOI MI AMIATE (*Ich will doch nur, dass ihr mich liebt*, Germania/1976) di Rainer Werner Fassbinder (104')
servito con **Pico** e **So San** di **Angiolino Maule**

Dal periodo per me più forte di Fassbinder (stavo per scrivere Pasolini: sono cugini spirituali), monumentale cineasta che ha realizzato quarantuno lungometraggi in quattordici anni, prima della sua morte a trentasette anni. È una favola nera – e la riceviamo dentro di noi, come un terremoto personale – sul fallimento umano del capitalismo. Assai profetica.

Angiolino Maule ha reinventato la fama dei bianchi veneti con il suo famoso Pico, un bianco torbido ma che esplode, come i film di Fassbinder, per ricomporsi dopo con una coerenza poetica. I vini di Maule sono vitali e sofisticati, riflettendo l'impegno di uno dei pionieri più intransigenti del vino naturale.

Introducono **Jonathan Nossiter, Angiolino e Francesco Maule**

Versione originale con sottotitoli italiani

Domenica 22 gennaio, ore 20.15, Cinema Lumière

LA COMMEDIA DI DIO (*A comédia de Deus*, Portogallo/1995) di João Cesar Monteiro (172')

Servito con **Vinho Verde rosso** e **rosso spumante del Minho** di Vasco Croft

Considerato insieme a Manoel de Oliveira il più importante cineasta lusitano, con il suo umorismo sadomasochista Monteiro ci propone una rappresentazione assolutamente originale della non peccaminosità delle sue (nostre) ossessioni sessuali. Un mondo unico, profondamente portoghese ed esuberante, per chi non ha paura di se stesso.

Altrettanto portoghese è Vasco Croft, un contadino diventato architetto, ridiventato contadino. Ha fondato la prima scuola elementare antroposofica di Lisbona, e naturalmente si è portato dietro la filosofia di Rudolf Steiner al suo ritorno alle vigne, con la biodinamica, un approccio moderno e medioevale di produrre un vino rigorosamente naturale.

Introducono **Jonathan Nossiter e Vasco Croft**

Versione originale con sottotitoli italiani

Venerdì 27 gennaio, ore 21, Cinema Lumière

I DIMENTICATI (*Sullivan's Travels*, USA/1941) di Preston Sturges

Servito con **VEJ 2007 bianco antico metodo classico** e **Vellus** di Alberto Carretti

Dal maestro della *screwball comedy*, la commedia sofisticata e impegnata americana (non sto scherzando) degli anni Trenta e Quaranta, questo film incantevole, lucido e tenero, ci dice di

più della disuguaglianza della società americana rispetto a qualsiasi film successivo. È un insegnamento maestoso e ironico sul mestiere di cinema: è la storia di un regista hollywoodiano di commedie commerciali di successo che vuole vivere tra i poveri per fare un film realista e impegnato. Il suo primo passo sbagliato lo potete forse indovinare. I successivi, garantisco di no.

Emiliano, Alberto Carretti architetto non lo è mai stato. Bensì consulente in formaggio, ossessionato dalla fermentazione. La sua esperienza lo ha portato a fare i bianchi e gli spumanti più spontanei, liberi e provocatori che sia possibile immaginare.

Introducono **Paolo Carati** (Ristorante Il caminetto d'oro) e **Alberto Carretti**

Versione originale con sottotitoli italiani

Sabato 28 gennaio, ore 21, Cinema Lumière

FUOCO! (Italia/1968) di Gian Vittorio Baldi (87')

Servito con **Lambrusco** e **Malvasia frizzante** di Camillo Donati

Cosa dire del maestro romagnolo che da sempre ha incarnato l'artista ferocemente indipendente: produttore di Pasolini e Godard, ha diretto film di una libertà totale ed è stato uno dei primi a fare vino biologico in Italia? Siamo nel 1968. Un disoccupato spara su una statua della Madonna in processione. Si asserraglia in casa con la famiglia. Resiste alla polizia. Non vuole, non può dare spiegazione al suo gesto. Questo film (recentemente restaurato e pubblicato in dvd dalla Cineteca) rimane un atto di contestazione radicale, nel rappresentare bressonianamente la disperazione di un uomo auto-isolato.

Anche Camillo Donati, dei colli di Parma, è uno dei vignaioli più liberi e ispirati d'Italia. Impegnato nella biodinamica dal 1993, è un motore importante nella rinascita qualitativa ed etica (nel rispetto all'ambiente e della giustizia economica) dei vini di territorio. Ancora meglio: i suoi vini sono deliziosi!

Introducono **Jonhatan Nossiter**, **Gian Vittorio Baldi** e **Camillo Donati**

Domenica 29 gennaio, ore 20.30, Cinema Lumière

COMO ERA GOSTOSO O MEU FRANCÊS (Brasile/1971) di Nelson Pereira dos Santos (84')

Servito con **Moscato Passito** di Ezio Cerruti

L'azione si svolge nel primo Cinquecento. È un'allegoria degli anni Sessanta? O una risposta brasiliana a *Fuoco!* o a *La più bella serata della mia vita*? Non lo so, ma Pereira dos Santos, padre con Glauber Rocha del cinema *novo* brasiliano, ci offre una commedia deliziosa, sensuale e complessa sul malinteso culturale tra i primi colonizzatori francesi e portoghesi e la sconfitta nel loro incontro con gli indigeni. Per me il capolavoro del cinema brasiliano.

Cosa bere mentre mangi il tuo francese? Chi pensa che i francesi hanno un sapore amaro sarà felice di degustare questo nettare sottilmente fruttato ma mai zuccherato o pesante, grazie al tocco delicato del vignaiolo e l'acidità e la vivacità naturale delle sue uve indigene (ma non cannibali).

Introducono **Jonathan Nossiter**, **Nelson Pereira dos Santos** ed **Ezio Cerruti**

Venerdì 3 febbraio, Cinema Lumière

A TAXING WOMAN RETURN (*Marusa no onna 2*, Giappone/1988) di Juzo Itami (127')

Servito con **Agno** e **Macchiona** di Elena Pantaleoni

Itami potrebbe essere considerato il Monicelli del cinema giapponese: in quanto autore di commedie non è mai stato ammesso nel pantheon accanto a Ozu, Mizoguchi o Kurosawa. Ma

fino alla sua tragica morte (suicida o assassinato dalla mafia giapponese che l'aveva già accoltellato anni prima?) ha corso gravi rischi raccontando le 'tangentopoli' locali.

La storia di questa eroina che combatte contro l'evasione fiscale e la mafia non potrebbe essere meglio accompagnata che dai vini della valorosa vignaiola Elena Pantaleoni dei colli piacentini. La sua scelta ricercata e coraggiosa di ritrovare antichi gesti del territorio l'ha portata per molti anni ad affrontare i pregiudizi dei conformisti (e dei maschilisti) che dominavano il mondo del vino. Ma oggi i suoi vini sorprendenti, originali e golosi, hanno un riconoscimento mondiale.

Introducono **Jonathan Nossiter ed Elena Pantaleoni**

Versione originale con sottotitoli italiani

Sabato 4 febbraio, Cinema Lumière

HÔTEL TERMINUS (USA-Francia-Germania Ovest/1988) di Marcel Ophüls (267')

Servito con **Ribolla gialla** di Dario Princic

Per me, semplicemente il più grande documentario della storia del cinema. Figlio del celebre regista tedesco-francese Max Ophüls (*Lola Montès, Madame de...*), Marcel ha trovato il modo di portare lo spirito dei raffinatissimi e ironici film del padre in questo film brutale e implacabile intorno alla vita del criminale nazista Klaus Barbie, rifugiatosi in America latina con la copertura di molti servizi segreti. Un ritratto devastante di quarant'anni di dopoguerra.

Non potrà fare brutta figura accanto al film questo vino profondamente friulano (e perciò un po' pasoliniano) la cui acidità vivissima e la sottigliezza del peso mascherano lo choc della sua originalità selvaggia (come dicevo, un po' pasoliniana).

Introducono **Jonathan Nossiter e Dario Princic**

Versione originale con sottotitoli italiani

Domenica 5 febbraio, Cinema Lumière

BRIAN DI NAZARETH (*Life of Brian*, GB/1979) di Terry Gilliam (79')

Servito con **Montemarino** e **Nibiô** di Cascina degli Ulivi di Stefano Bellotti

Il film più insolente, irriverente e surrealista mai fatto sulla religione, firmato dai Monty Python e dal loro regista Terry Gilliam.

Ma cosa bere durante una storia sulla malafede e la dissidenza dal potere istituzionale della religione? Un vino in buonissima fede, in dissidenza col potere industriale.

Introducono **Jonathan Nossiter e Stefano Bellotti**

Serate di cinevino. A cura del cinesommelier Jonathan Nossiter

Promosse dalla Cineteca di Bologna, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna, Mercato della Terra, ArteFiera.

19 gennaio – 5 febbraio 2012, Cinema Lumière (via Azzo Gardino, 65 – Bologna)

Biglietti:

€ 13 a persona per la prima serata, € 11 per la seconda, € 8 per la terza e successive serate (€ 11, 0, € 7, per gli Amici e Sostenitori della Cineteca, per i soci Slow Food e per i possessori di Carta Più Feltrinelli)

Info:

(+39) 0512194826

www.cinetecadibologna.it

Ufficio stampa:

Andrea Ravagnan

tel (+39) 0512194833

cinetecaufficiostampa2@comune.bologna.it

www.cinetecadibologna.it/areastampa