



presentano

I VILLANI

**REGIA di
DANIELE DE MICHELE**

**SOGGETTO e SCENEGGIATURA di
DANIELE DE MICHELE e ANDREA SEGRE**

**I VILLANI per la regia di Daniele De Michele è stato
presentato come Evento Notti Veneziane della
15° edizione delle Giornate degli Autori – Venezia 75**

distribuito da ZaLab



UFFICIO STAMPA FILM

crediti non contrattuali

Anna Rita Peritore
annarita.peritore@yahoo.it
Cell. +39 348 3419167

PERSONAGGI

TOTÒ	CONTADINO	Alcamo - Sicilia
MODESTO e BRENDA	ALLEVATORI e PRODUTTORI DI FORMAGGI	Sannio - Campania
LUIGINA	CONTADINA	Monti del Pasubio – Trentino
SANTINO e MICHELE	PESCATORI e ALLEVATORI DI COZZE	Taranto – Puglia
LINO MAGA	VOCE NARRANTE	Vignaiolo in Oltrepò sulle sue colline denominate Barbacarlo

CAST TECNICO

REGIA DANIELE DE MICHELE

**SOGGETTO e
SCENEGGIATURA** DANIELE DE MICHELE
ANDREA SEGRE

AIUTO REGIA ANTONELLO CARBONE

SUONO LUCA RANIERI

MONTAGGIO DONATELLA RUGGIERO

FOTOGRAFIA SALVATORE LANDI

MUSICA ORIGINALE MARCO MESSINA e SASHA
RICCI

con la partecipazione straordinaria di Alessandro Mannarino,
Daniele Sepe, Daniele Di Bonaventura, Davide Della Monica,
Marco Bardoscia, Massimiliano Sacchi

MONTAGGIO SUONO RICCARDO SPAGNOL

CONSULENZA ARTISTICA GIOGIO' FRANCHINI

PRODOTTO DA MALÌA con RAI CINEMA

in collaborazione con EVEMEX ITALIA SRL
BLUMAX SAS

con il contributo di FILM COMMISSION REGIONE CAMPANIA
sponsor UNIPOL BANCA SPA

PRODUTTORI ANTONIO BADALAMENTI
DAVIDE NARDINI

PRODOTTO DA GIORGIO MAGLIULO
ALESSANDRA ACCIAI
ROBERTO LOMBARDI

DISTRIBUZIONE

ZaLab

DURATA

76 minuti

SINOSI

La cucina popolare italiana, amata e imitata in tutto il mondo, sta morendo. Ma in tanti provano a salvarla. Il film segue quattro personaggi dall'alba al tramonto, da inizio a fine giornata di lavoro. Il passare delle ore scandisce la presentazione di ogni personaggio. Li si vede inizialmente nei loro spazi, nelle loro mansioni, per poi addentrarsi nelle loro difficoltà quotidiane. Al calar del sole emerge la soluzione, attraverso la loro etica, il loro sapere, la comunità che creano, l'eredità che lasciano. Sono stati scelti quattro personaggi che potessero rappresentare la cucina italiana, rispettando le varie caratteristiche che la compongono: Nord e Sud, uomini e donne, giovani e anziani. Quattro "villani" che parlano di agricoltura, pesca, allevamento, formaggi e cucina familiare. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per poter verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà.

NOTA DI REGIA

"Questa gente mi raccontava il suo stare al mondo, il suo rapportarsi alla terra e alla storia del luogo che le aveva dato nascita. Era in questo intendersi delicato, talvolta ironico, talvolta doloroso tra i racconti intimi del loro vissuto e il loro cucinare con perizia, intelligenza, senso dell'osservazione che veniva fuori il senso più profondo della cucina italiana: il suo essere saggia, gustosa, parsimoniosa, rispettosa dei prodotti della terra e del mare. Questa gente mi mostrava in quei gesti sicuri di quanto la modernità andasse in conflitto radicale con quella cultura. Un conflitto che andava al cuore del problema. Per mangiar bene bisogna rispettare i tempi della cucina, bisogna rispettare le stagioni, la terra e il mare, tutto ciò che la modernità non fa più. Ne viene fuori un conflitto tra le parti, una resistenza, una proposizione di un nuovo vivere che benché ancorato al passato diventa attuale e vitale. In questi quindici anni di lavoro, passati creando libri e spettacoli che unissero la cucina e l'arte, l'esplorazione veniva raccontata da me in prima persona, facendo venir fuori il mio punto di vista su cosa fosse per me la cucina. Quello che mi ha emozionato e che voglio condividere è l'esistenza di persone capaci, realmente capaci, di creare e ricreare il gesto e di costruire un sapere vivo attorno a questo gesto. La loro esistenza è prioritaria rispetto alla mia elaborazione e il mio sguardo vuole fermarsi affianco a loro, per far incontrare le mie urgenze ideali e in fondo politiche con la loro quotidianità di gesti, luoghi, volti e parole. Il cinema documentario è lo strumento che può permettermi di far succedere questo incontro: non rinuncio al mio sguardo, ma lo lascio vivere dentro la loro realtà. Per questo il film arriva alla fine di un lungo periodo di ricerca, dopo il quale voglio finalmente poter vivere del tempo con le persone che questa lunga ricerca mi ha dato la possibilità di scoprire. E' come se fin qui le avessi sfiorate, gustate. Ora ho voglia di stare con loro e con loro far crescere la narrazione e il significato. Dentro di me e verso il pubblico".

Daniele De Michele

L'IDEA

Cos'è la cucina italiana? Come si è costruita nel tempo? Cos'è successo con l'avvento della modernità al patrimonio culturale italiano? Che conseguenza hanno avuto i cambi di abitudini alimentari, la globalizzazione del commercio, le regolamentazioni sanitarie su tutte le pratiche tradizionali alla base della gastronomia italiana? Questa serie di questioni si affronta attraverso l'incontro con i personaggi tra cucine, campagne, mercati, nella loro vita sociale, nelle loro pratiche quotidiane. Nel loro cucinare emerge una grande umanità nell'intendere il cibo come atto non prettamente alimentare, ma sociale, non decontestualizzato quindi dalle problematiche della vita, figlio di un sapere e di una prassi familiare e collettiva, accessibile a chiunque, di qualsiasi classe sociale, e da cui non si può prescindere, pena la sua estinzione. C'è un'intrinseca coerenza in ogni passaggio di quella che chiamerei filiera familiare, dal seme conservato da generazioni all'allevamento dei maiali per i bisogni dell'intero inverno, per finire al rispetto dei tempi e degli ingredienti in cucina, in un continuo passaggio di consegne tra nonne e nonni, figli, figlie e nipoti. Ma la contemporaneità è andata a spezzare un'attitudine culturale che permetteva a chiunque nella comunità di saper mangiar bene, mettendo in crisi non solo gli strumenti per il proprio approvvigionamento e sostentamento, ma andando a incidere inesorabilmente sui meccanismi cognitivi che sottintendevano quel sapere, che era collettivo e individuale al contempo. Sono cambiati i termini economici che regolano la produzione e la vendita degli ingredienti, che non sono più prodotti atti all'alimentazione del genere umano, ma prodotti economici regolati dalle normali regole del mercato attuale. E' cambiato il modo di intendere l'alimentazione, tra salutismo, igienismo, consumismo e omologazione. Ognuno di questi aspetti diventa atto regolamentato da norme che nei fatti non permettono più di praticare l'agricoltura, la pesca, la cucina nel modo in cui si è sempre intesa. Di conseguenza, queste donne e questi uomini, nella loro quotidiana opposizione all'evolversi dell'idea di cibo attuale e delle sue conseguenze sull'economia, sono testimonianza di un modo diverso di intendere il cibo. E' proprio nella quotidianità, nei loro rapporti, nella loro cucina, nelle persone che loro incontrano che ci si accorge della loro capacità di rendere questa intrinseca

resistenza come pratica collettiva, in contrapposizione a un sistema che li voleva asserviti, omologati, snaturati, emarginati. Emerge così un altro modello di rapportarsi al cibo e alla natura, un altro modo possibile di vedere il cibo, dunque il mondo.

PERSONAGGI

Modesto Silvestri, quarantina di anni. Allevatore e la figlia Brenda, diciottenne. Irpinia

Aprire con un lungo coltello un provolone dal colore vivo. Il provolone fa resistenza e lui dice "Ha la coccia dura, come me".

Salvatore Fundarò detto Totò, 27 anni. Contadino e Cantastorie. Alcamo - Sicilia

Raccoglie due limoni dall'albero del suo orto, li posa in una cassa, si siede, sorride, prende la chitarra e inizia a suonare uno stornello appreso dal nonno.

Luigina Speri, 60 anni. Contadina e allevatrice. Monti del Pasubio - Trentino

Raccoglie erbe selvatiche che mette ordinatamente nelle casse da portare al Mercato della città e dice: "In fondo ce l'ho fatta a realizzare questo sogno di essere contadina, perché è un sogno, il sogno di una donna".

Michele e Santino Galasso, fratelli 50enni. Pescatori e coltivatori di cozze. Taranto - Puglia

Michele e Santino si ritrovano assieme ad altri a giocare a scopa dopo la loro giornata di mare, si rinfrescano con una birra: "La pesca sta morendo, ma non moriremo con l'acqua di mare".

Lino Maga. Vignaiolo. Oltrepò Pavese

Amato da Pertini, Veronelli e Brera è un antesignano dei vini naturali. Per comprare i suoi vini nulla è più bello di fargli visita. E' la voce narrante della storia.

Daniele De Michele Aka donpasta

Per il New York Times, "uno (e per certi versi unico) dei più inventivi attivisti del cibo". Collabora con Geo And Geo (RAI3), La Effe, Fahrenheit (Radio3). Nel 2014 ha pubblicato Artusi Remix (Mondadori), frutto di un lavoro condiviso con il Comitato Scientifico di Casartusi. Per Treccani e Corriere della Sera ha curato la serie web-tv "Le nonne d'Italia in cucina", viaggio nelle venti regioni incontrando nonne in cucina. Il suo primo progetto, "Food sound system" è divenuto un libro, edito da Kowalski, e uno spettacolo multimediale, in tournée in giro per il mondo da ormai dieci anni. A questo ha fatto seguito nel 2009 "Wine Sound System" sempre edito da Kowalski, tradotto anche in francese dal marzo 2011. Nel febbraio 2013 è stato pubblicato il suo terzo libro: "La Parmigiana e la Rivoluzione". Scrive regolarmente per Repubblica, Corriere della Sera, Left e collabora con Alias, Fooding. Lavora attualmente sul progetto cinematografico Artusi Remix con Casartusi, sulla cucina popolare italiana.

Andrea Segre

Nato a Dolo (Venezia) nel 1976, esordisce con alcune importanti esperienze televisive, realizzando, tra gli altri, i documentari **Berlino 1989-1999: il muro nella testa** (trasmesso nel novembre '99 - RAI3) e **Pescatori a Chioggia** per la trasmissione *Diario Italiano* (in onda nel settembre 2001 - RAI3). A partire dal 2001, si avvicina al documentario d'autore e al movimento dei documentaristi italiani, dal gruppo di Doc.it all'esperienza dell'Apollon11, passando per decine di importanti realtà nazionali ed europee. Ha sviluppato un percorso registico particolarmente attento al territorio sociale e geografico del Veneto, specialmente nei documentari **Pescatori a Chioggia, Marghera Canale Nord e La mal'ombra**. Inoltre, dottore di ricerca in sociologia della comunicazione presso l'Università di Bologna, porta avanti l'interesse per i temi delle migrazioni verso l'Europa (**Come un uomo sulla terra, A sud di Lampedusa, A metà, Mare chiuso**) e da diversi anni collabora a progetti di cooperazione internazionale. **Io sono Li** è il suo primo lungometraggio di finzione. È fondatore dell'associazione ZaLab.

FILMOGRAFIA ANDREA SEGRE

L'ordine delle cose (lungometraggio, 2017)
Ibi (documentario, 2015)
I sogni del lago salato (documentario, 2015)
Come il peso dell'acqua (documentario, 2014)
La prima neve (lungometraggio, 2013)
Indebito (documentario, 2013)
Mare chiuso (documentario 2012)
Io sono Li (lungometraggio, 2011)
Il sangue verde (documentario, 2010)
Magari le cose cambiano (documentario, 2009)
Come un uomo sulla terra (documentario, 2008)
La mal'ombra (documentario, 2007)
A sud di Lampedusa (documentario, 2006)
Dio era un musicista (documentario, 2004)
Marghera Canale Nord (documentario, 2003)