

10<sup>a</sup> Edizione 2024

# Retrotando

5 film, 5 ricette per raccontare il mondo



Slow Food<sup>®</sup>  
Lanciano



7

MARZO



14

MARZO



21

MARZO



4

APRILE



11

APRILE

10<sup>a</sup> Edizione 2024

Cinque film, cinque storie oniriche, fantastiche, retoriche o drammaticamente reali che si innestano perfettamente al nostro tempo e a temi come la sostenibilità ambientale, lo sfruttamento delle risorse, l'annullamento della biodiversità, lo spaesamento sociale e la crisi dei valori e dell'economia, che negli ultimi anni sono diventati drammaticamente urgenti e che sono particolarmente cari a Slow Food.

Quest'anno la rassegna che abbina i sapori della nostra terra, alle immagini della settima arte affinché si esaltassero a vicenda, compie dieci anni. E non c'è modo migliore per celebrare Retrogusto se non ricordando e ricordandoci che il mondo è uno e che abbiamo il dovere di preservarlo. Mai come in questi ultimi anni, in cui ancora patiamo gli effetti della pandemia, dell'isolamento e delle tragiche conseguenze del cambiamento climatico, abbiamo sperimentato come sia essenziale impegnare ognuno di noi al cambiamento. E che i valori universali del rispetto dell'altro e dei luoghi che ci ospitano, dell'amore, della condivisione, della pace tra i popoli sono i cardini della nostra esistenza su questa Terra. Abbiamo voluto quindi raccontare questa nuova epoca di stordimento, disagio e aridità dei terreni e dei sentimenti attraverso cinque pellicole che parlano della nostra variopinta e spietata umanità innestate in un mondo in procinto di sgretolarsi. Lo abbiamo fatto con la difficile e drammatica transizione tra passato e impietoso progresso che miete (letteralmente in questo caso) le vite e i terreni della famiglia Solè di **Alcarras** (7 marzo) e con la disperazione e l'incrollabile perseveranza del coreano naturalizzato negli Stati Uniti Jacob che vuole portare a termine il suo american dream (**Minari**, 21 marzo). Ma c'è ancora posto per la speranza e l'amore. Ce lo insegna il maestro dell'animazione Miyazaki con il suo **Castello errante di Howl** (14 marzo) e ce lo dice Pier, protagonista del film **Non morirò di fame** (4 aprile), che saprà ricostruirsi lavorando e dando nuovo sapore agli scarti, così come saprà dare nuovo sapore alla sua vita. E che nessuno si salva da solo ce lo conferma ancora una volta Virzi che riesce a intravedere amore e speranza anche nella catastrofe e nella profonda miseria umana raccontate in **Siccità** (11 aprile). E' questo che vuole essere Retrogusto, un'occasione di riflessione e di conoscenza per vivere con maggiore consapevolezza il nostro tempo e il nostro spazio.

10<sup>a</sup> Edizione 2024

7 MARZO

### ALCARRÀS di Carla Simón Spagna-Italia, 2022, 122 minuti

Una storia di fiume che travolge. E' questo in breve Alcarràs, l'ultimo raccolto, lo splendido lavoro di Carla Simon, dopo il suo primo, apprezzato lungometraggio Summer 1993.

Il film, premiato al Festival di Berlino, è una saga familiare dei tempi moderni che mischia dramma, passato, futuro, terra, lavoro, natura. Una storia semplice, vista attraverso gli occhi di una bambina di sei anni, che racconta del difficoltà della famiglia Solè che da decenni coltiva un vasto frutteto di pesche per i Pinyol, una ricca famiglia che durante gli anni della guerra civile ha permesso ai Solè di nascondersi, ricevendo in cambio l'aiuto per il frutteto. Ma quando uno degli eredi decide di riconvertire i terreni per ospitarvi un'azienda energetica di pannelli solari crolla, letteralmente, la vita, il sostentamento e la famiglia Solè.



#### La cucina del territorio

*Za Culetta*  
agriturismo

**ZA CULETTA**  
C.da S. Giacomo Novella, 1  
Rocca San Giovanni (Ch)  
Tel. 339.5249670

VINI CANTINA FRENTANA

10<sup>a</sup> Edizione 2024

14 MARZO

## IL CASTELLO ERRANTE DI HOWL di Hayao Miyazaki

Giappone, 2004, 119 minuti

Il maestro dell'animazione, premio Oscar per *La città incantata*, torna con lo spettacolare adattamento cinematografico del romanzo di Diana Wynne Jones. La storia è frutto di fantasia assoluta, in un racconto a cavallo tra le culture e gli archetipi del mondo, mischiando tempi e Storia, Oriente e Occidente, realtà e immaginazione. Il castello del mago Howl è un improbabile castello errante, molto lontano dai manieri di disneyana memoria, ed è una creatura vivente e al tempo stesso mondo incantato. Lì vi arriva, dopo alcune vicissitudini, la giovane Sophie, che fino a poco prima vive una vita anonima e placida che invece sarà scompigliata dall'incontro degli strani inquilini del castello. Splendida la colonna sonora per una storia fantastica e senza tempo.



### La cucina del territorio

  
**LA TORRE**  
PIZZERIA CON CUCINA

### LA TORRE

Largo S. Giovanni, 7  
Lanciano (Ch)  
Tel. 0872.714439

VINI CANTINA FRENTANA



10<sup>a</sup> Edizione 2024

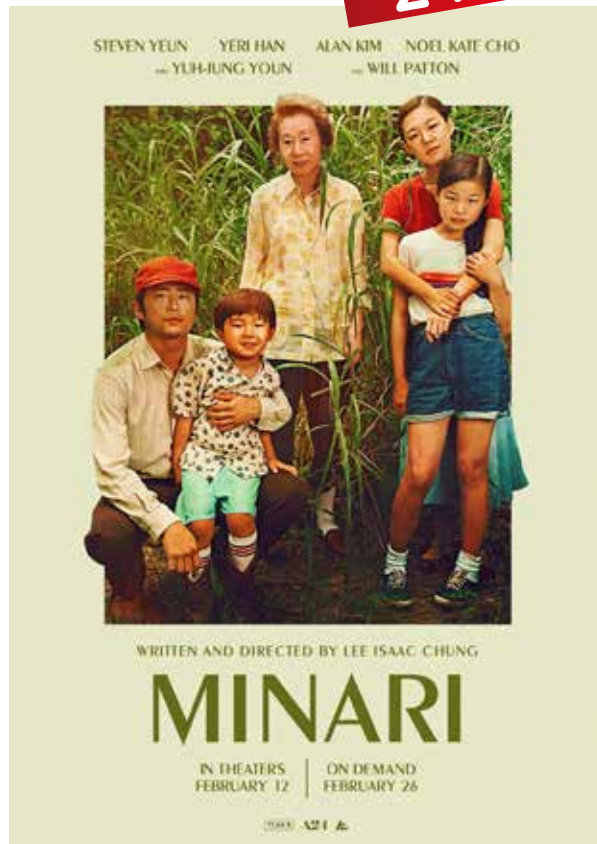
21 MARZO

### MINARI di Lee Isaac Chung

Usa, 2020, 115 minuti

Ecco un'altra storia del sogno americano, diventato simbolo universale per tutti quelli che vogliono migliorare la propria condizione con coraggio, abnegazione, fatica, ambizione.

Jacob e la sua famiglia, immigrati sudcoreani, si trasferiscono dalla California all'Arkansas per tentare la svolta di un'impresa in proprio, avviare una coltivazione e rivendere i prodotti nelle grandi città. Un'ossessione, quella di Jacob, che rischia di travolgere la sua famiglia, alle prese anche con i problemi cardiaci del figlio David. Ecco perché, pur di raggiungere il suo pezzo di terra promessa, Jacob accetta di far trasferire da loro la suocera Soonja, ancora ancorata alle tradizioni coreane. Dal contrasto tra questi due mondi nasce questa pellicola soave, autentica, rurale e ottimista.



### La cucina del territorio



### FERRAMENTA

Via per Fossacesia, 94

Lanciano (Ch)

Tel. 0872.466434

VINI CANTINA FRENTANA

10<sup>a</sup> Edizione 2024

4 APRILE

## NON MORIRÒ DI FAME

di Umberto Spinazzola

Italia, 2023, 100 minuti

Un tema, quello dello spreco alimentare, di urgente attualità. Lo affronta questo film sorprendente e sincero, che miscela con sapienza temi come l'elaborazione del lutto, la cucina vista come metafora del senso della vita, il prendersi cura di se stessi e di qualcun altro.

Lo chef stellato Pier precipita in fondo alla scala sociale dopo una crisi depressiva profonda, la chiusura del suo ristorante e l'abbandono della sua famiglia. Diventa un senzatetto, ma alla morte della moglie, due anni dopo, deve tornare a Torino ed occuparsi della figlia adolescente Anna. Da clochard scopre, grazie all'incontro con Granata, esperto di sopravvivenza, come ci si può cibare con gli avanzi, e ritrova, rielaborando gli scarti, l'amore per la cucina perduto.



### La cucina del territorio



### IL FERRACAVALLO

V.le Madonna del Popolo, 81

Frisa (Ch)

Tel. 0872.478126

VINI CANTINA FRENTANA

10<sup>a</sup> Edizione 2024

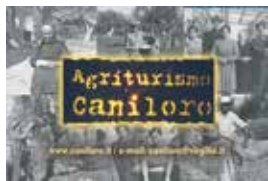
11 APRILE

### SICCITÀ di Paolo Virzi Italia, 2022, 124 minuti

È il film giusto al momento storico giusto. Una commedia distopica, ovvero che descrive una realtà immaginaria di un ipotetico futuro e che mette in scena l'aridità del genere umano in una Roma assetata e assonnata dove non piove da tre anni e dove si snocciolano, una dopo l'altra, le miserie e le disperazioni dei personaggi che cercano di barcamenarsi in uno scenario post-apocalittico, ma anche post pandemico, in un'epoca di attuale smarrimento tra guerre e invasioni e in un mondo in completo sfaldamento. Un film sicuramente ecologico, ma anche quasi neorealistico, grazie ai momenti-verità tanto cari alla sapiente regia di Virzi. Solo l'amore, per chi sa ancora riconoscerlo, resiste alla decadenza e alle tempeste, mente il malessere imperante si insinua perfino negli occhi dello spettatore.



### La cucina del territorio



**AGRITURISMO CANILORO**  
C.da S. Onofrio, 134  
Lanciano (Ch)  
Tel. 0872.50297

**Inizio proiezioni ore 20,30 presso**



**Thema Polycenter**

*A seguire assaggi di cucina territoriale  
e degustazione vini Cantina Frentana.*

**ABBONAMENTO: euro 30,00**

**BIGLIETTO SINGOLO: euro 8,50**

Abbonamenti in vendita presso:



**LIBRERIA BARBATI**

Via Martiri VI ottobre, 60

Lanciano

Tel. 0872.713252



[www.slowfoodlanciano.it](http://www.slowfoodlanciano.it)



**Slow Food®**

Lanciano

Corso Roma, 53 - 66034 LANCIANO (CH)

Tel. 338.2680783

[www.slowfoodlanciano.it](http://www.slowfoodlanciano.it)



[slowfoodlanciano](https://www.facebook.com/slowfoodlanciano)



[@slowfoodlanciano\\_calalenta](https://www.instagram.com/slowfoodlanciano_calalenta)

*cantina*

**F R E N T A N A**

**1 9 5 8**

Via Perazza, 32 – 66020 ROCCA SAN GIOVANNI (CH)

Tel. 0872-60152

[www.cantinafrentana.it](http://www.cantinafrentana.it) - [info@cantinafrentana.it](mailto:info@cantinafrentana.it)