Pane e Cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

immagine-ac95db69

“In grazia di Dio”, film di **Edoardo Winspeare** uscito nello scorso marzo, può essere definito una pellicola “a Km 0” sotto vari aspetti. Innanzitutto per la sua trama. Il film infatti racconta di una famiglia salentina duramente colpita dalla crisi che si ritrova ad aver bisogno di nuove fonti di sostentamento dopo il fallimento della sua piccola azienda tessile. Mentre gli uomini cercano risposte nell’emigrazione e nell’illegalità, le tre donne di casa – appartenenti a tre generazioni e molto diverse anche caratterialmente – trovano una risposta nel **ritorno alla terra**: aiutano un piccolo proprietario a coltivare – diversificando le produzioni – il suo appezzamento e riescono ad avere tutto ciò di cui hanno bisogno **barattando i prodotti del loro lavoro con altri beni**.

Ma il film è “a Km 0” anche per il modo in cui è stato prodotto e realizzato. Girato in un pugno di chilometri nella propaggine più meridionale della Puglia, “In grazia di Dio” si avvale solo di attori locali e in buona parte non professionisti (la protagonista, la bravissima Celeste Casciaro, è la moglie del regista). Non solo, ma anche gli sponsor sono aziende locali, e alcuni di questi, in particolare aziende alimentari, hanno fornito il loro **contributo in natura**. Ecco che il baratto, protagonista del film, diventa anche un metodo di produzione. E, si badi, non tanto per vezzo o per volontà di sbandierare una dichiarazione programmatica, ma solo come risposta intelligente a un’oggettiva scarsità di mezzi economici.10417432_794506023921898_3688359149962292551_n

Il film, così legato al proprio territorio, dalla sua uscita nelle sale non ha mai smesso di girare il mondo, facendo **incetta di premi** (fra cui diversi Nastri d’argento, Globi d’oro e Ciak d’oro) e rappresentando l’Italia nei più prestigiosi festival internazionali (in particolare quello di Berlino).

Il cibo ha un valore centrale e simbolico nella filosofia di questo film (che è stato prodotto in collaborazione con l’Assessorato alle Politiche agricole della Regione Puglia e ha avuto come main sponsor Pasta Granoro), come può confermare il suo **produttore Alessandro Contessa**. Contessa col cibo sembra avere un conto aperto, avendo prodotto in passato film come **“Focaccia blues” di**

Nico Cirasola e “Il pasticciere” con Antonio Catania, e avendo organizzato una rassegna cinematografico-gastronomica chiamata “Qcine” a Campomarino di Maruggio, in provincia di Taranto. “Uno dei miei film preferiti è ‘Il pranzo di Babette’” spiega, “e trovo che il cibo conti molto, nella vita prima ancora che nel cinema. Chiedere a una persona qual è il suo piatto preferito vuol dire svelare molto della sua personalità. Fra l’altro abbiamo in cantiere anche un lavoro dedicato al vino, ‘Terroir’, che vedrà Antonio Catania alla regia, all’interno di un film in quattro episodi, tutti dedicati al cibo”.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un’esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall’altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L'hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l'ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli... mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all'ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar

Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina

Pane e cultura. Melville, la balena piacentina

Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar

Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro

Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia