



## Genuino clandestino (2011)

**Un tocco discreto per raccontare la resistenza dei coltivatori.**

Un film di Nicola Angrisano Genere Documentario durata 70 minuti. Produzione Italia 2011.

Un film sul tema della difesa della salute e dell'ambiente contro la speculazione.

**Fiorella Taddeo - [www.mymovies.it](http://www.mymovies.it)**

Dal Veneto alla Campania, dalle campagne del viterbese a quelle emiliane: una nuova forma di "resistenza" sta trovando spazio. Gli ideali da rivendicare ruotano intorno alla genuinità e alla veracità di cipolle, patate e insalatine che ogni giorno invadono pacificamente le nostre tavole. La "lotta" di decine di coltivatori e contadini in tutta Italia è raccontata con tocco discreto ma incisivo in 'Genuino clandestino', il documentario realizzato da Nicola Angrisano sul sistema dell'agroindustria. Dietro un nome e cognome di fantasia, si sintetizzano i volti, il lavoro e le telecamere di un gruppo di agguerriti filmmaker, fotografi e operatori napoletani che ruotano intorno al progetto di Insutv, una telestreet, adesso sbarcata anche sul web, che da qualche anno si dedica alla produzione di documentari e reportage (tra gli altri 'Una montagna di balle' sull'emergenza dei rifiuti campana, con la voce narrante di Ascanio Celestini). Stavolta l'occhio è puntato sulle nostre campagne, solo all'apparenza innocue. Uno degli intervistati spiega infatti come ormai la problematica "terra" sia tornata prepotentemente al centro del dibattito politico nazionale e internazionale. Nel 2011 si sente con forza la necessità di parlare di cibo e produzioni agricole, di sistemi di distribuzione e vendita: i nodi da sciogliere e gli interessi da più parti sono ancora tantissimi. Nicola Angrisano si avventura tra coloro che hanno deciso di rimanere ai margini del mercato generale, ricreando uno "spazio" che non risponde alle logiche abituali. C'è l'allevatore di Mondragone che ama lavorare al suono della tammorra. C'è il coltivatore di noci che produce la "Naturella". C'è il contadino laziale che confessa: "Non ho mai fatto scelte agricole che miravano alla domanda: dove posso realizzare il denaro. Ho sempre pensato prima a che cosa mi piace fare". Grazie alla rete e al passaparola, hanno messo insieme le loro esigenze, scegliendo di lavorare liberamente i loro prodotti, vendendo senza intermediari di distribuzione e preservando così un immenso patrimonio di saperi e sapori. I mercatini di questi coltivatori "resistenti" si sono negli ultimi anni moltiplicati. Sui loro banchi, appare anche un "non-logo": quello di "Genuino clandestino" appunto. Con esso i contadini auto-certificano i loro prodotti senza ricorrere alle costose certificazioni che la burocrazia suggerisce e di fatto impone. Il metodo rimane dunque quello dell'auto-organizzazione. L'obiettivo, invece, è quello di riportare, nelle città soprattutto, la "sovranità" del consumatore, più consapevole dei prodotti che acquista e più critico nelle scelte. Ne è convinto Andrea Segrè, preside della Facoltà di Agraria dell'Università di Bologna, intervistato nel documentario. "Il sistema funziona male", spiega, "non riusciamo a nutrire i 2/3 della popolazione mondiale, mentre potenzialmente potremmo nutrirne il doppio".