



Slow Food Story (2013)

La parabola di Slow Food: un fenomeno mondiale nato da un'ispirata avventura di provincia.

Un film di Stefano Sardo con Carlo Petrini. Genere Documentario durata 74 minuti. Produzione Italia 2013.

Uscita nelle sale: giovedì 30 maggio 2013

Questo documentario è stato presentato al Festival di Berlino 2013, nella sezione "Kulinarisches Kino", dedicata a cinema e cibo.

Marianna Cappi - www.mymovies.it

Un lider maximo, Carlo Petrini detto Carlìn, e il suo progetto visionario che, assumendo varie forme nel corso del tempo, arriva a rivoluzionare davvero il modo di pensare il rapporto con il cibo e con le materie prime.

Sardo racconta la genesi del movimento internazionale Slow Food mescolando storia e mito. Si principia, non senza ironia, dai genitori di Carlìn, Maria e Giuseppe, e dalla tata Gola: il destino leggendario sembra dunque scritto fin dalla culla, ma il documentario -ed è questo l'aspetto che lo rende più interessante- non pare interessato ad approdare in fretta allo stato attuale e glorioso delle cose (con 150 paesi del mondo coinvolti nel progetto), bensì a ripercorrere soprattutto lo scenario privato e amicale che, tra goliardia e utopia, impegno e savoir faire, ha portato un piccolo gruppo di amici di provincia a capo di un impero.

Con limpida onestà, il regista mette in chiaro che si tratta anche di una storia famiglia, poiché il padre, intervistato, è da sempre un sodale di Petrini, e lo fa con gli strumenti del cinema: proponendo la visione di una serie di home-movies, cosiddetti filmmini "di famiglia", appunto, che ribadiscono il più possibile le origini pure e divertite del progetto e la natura vulcanica e "spettacolare" di Carlìn e soci (Azio Citi in primis). Ecco allora scorrere le immagini scolorite ma vivaci dell'esperimento politico e giovanile di Radio Bra Onde Rosse, di quello sociale (ma già ispirato ad un recupero della tradizione che poi diverrà programmatico) di Canté l'euv, ed ecco, silenziosa, tessersi la narrazione che lega dentro una continuità ideale, ma senza dubbio anche reale, questi primi episodi spontanei a quelli via via più maturi e imprenditoriali dell'Arcigola (1986) e del Salone del Gusto di Torino, fino all'istituzione della prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo e all'inserimento di Carlìn tra gli eroi in grado di salvare il mondo secondo la rivista "Time".

Se la prima parte è indubbiamente la più appassionante, alla seconda, che racconta l'oggi, va il merito di saper restare legata alla narrazione e agli intenti iniziali e di non scivolare mai nell'illustrazione o, peggio, nella promozione. Non si trovano marche, nomi, esibizionismi in surplus: Sardo è conscio che l'oggetto del film, in questo senso, si basta, e preferisce dar spazio ai volti, ai colori, alle parole, tanto a quelle domestiche dell'amica d'infanzia che a quelle ufficiali del principe Carlo d'Inghilterra, in un'altalena tra micro e macro che si conferma essere sia la cifra del film sia il segreto del successo che racconta.