

TORNA "RETROGUSTO", A LANCIANO CON SLOW FOOD FILM, PIATTI E VINI RACCONTANO TRA CINEMA, CIBO E TERRITORIO

5 Febbraio 2020



LANCIANO - Il grande cinema e il cibo buono pulito e giusto tornano insieme sul grande schermo per celebrare la settima arte e il messaggio caro alla condotta Slow Food Lanciano, ovvero riflettere su tematiche ambientali e sul rapporto dell'uomo con il cibo, la gastronomia e l'ecosistema attraverso film d'autore che sappiano stimolare la mente e piatti tipici della tradizione locale che sappiano solleticare il palato.

Dal 13 febbraio al 26 marzo, tutti i giovedì torna Retrogusto, un appuntamento amato da cinefili e appassionati del buon cibo, per 7 settimane e sette appuntamenti.

E dopo vari esperimenti in giro per locali, sale e teatri del territorio, la condotta Slow Food Lanciano conferma anche quest'anno la preziosa e proficua collaborazione con il cinema Ciakcity Lanciano, un sodalizio che va avanti dal 2016 e che ha coinvolto nelle varie edizioni

un pubblico sempre più affezionato e fedele.

Il plot della manifestazione resta quello di sempre, fedele ad un successo che si rinnova ogni anno e ad un'idea vincente, che è quella di raccontare la vita attraverso il cibo, l'ambiente, l'ecologia, le buone pratiche nell'agricoltura e nella conservazione della natura attraverso film d'autore e abbinare ad ogni film un ristorante del territorio che, a sua volta, sappia raccontarsi in un piatto-simbolo offerto agli spettatori. Il tutto annaffiato da un buon calice di vino.

Quest'anno, così come per l'edizione precedente, Retrogusto conferma la collaborazione con la Cantina Frentana, eccellenza del territorio, fondata nel 1958 e seconda cantina a nascere in Abruzzo, che raggruppa oltre 400 soci.

Il progetto qualità portato avanti dalla Cantina Frentana - si legge in una nota - punta a una filosofia basata sull'etica e la sostenibilità, in cui sono centrali l'uomo e il suo legame col territorio. Il tutto impreziosito dalla scelta di operare secondo i principi dell'agricoltura biologica, con progetti di valorizzazione dell'ambiente e della biodiversità.

Filo conduttore di questa edizione è, ancora più potente e preponderante rispetto al passato, il tema ambientale. La accurata selezione dei film ha dato la precedenza a pellicole su temi attuali, a volte anche brutali, a volte addolciti dalla spensieratezza della commedia, altre volte esaltati da registi eccellenti con scenografie mozzafiato.

“Quello appena trascorso – sottolinea **Davide Ammirati**, fiduciario della Condotta Slow Food Lanciano – è l’anno di **Greta Thumberg**. Una ragazzina ha gridato al mondo che il re è nudo e che dobbiamo rimboccarci le maniche se non vogliamo assistere all’implodere del nostro ecosistema. E il 2020 deve per noi per forza essere l’anno della consapevolezza. Nel nostro piccolo, vogliamo indurre ad una riflessione che accompagni rapidamente al cambiamento, anche delle nostre piccole e radicate abitudini”.

Si sorride con *La donna elettrica* (11 marzo), si piange con *Quanto basta* (13 febbraio) film d'esordio della rassegna, ci si sconvolge con *Antropocene* (18 marzo). *Un mondo fragile* (4 marzo) farà scoprire il riscatto e la ribellione, mentre *Lazzaro felice* (27 febbraio) consegna lo stupore e la bellezza di stare al mondo.

Il film *Lucania* (25 marzo) sarà duro come la terra arsa del Sud e allo stesso tempo di una bellezza dirompente e impalpabile come un albero scompigliato dal vento. Un pugno alle coscenze lo darà *Das system milk* (20 febbraio).

VirtùQuotidiane

Sette film, sette storie per raccontare il mondo che vogliamo domani.

Novità assoluta del 2020 è che i sette ristoranti sono, per questa edizione, tutti lancianesi: Ferramenta, Caniloro, La Torre, Il Grappolo d'oro, Corona di ferro, Il pastore abruzzese, La Patria.

“È una scelta che abbiamo intrapreso con convinzione per omaggiare le eccellenze del territorio – commenta **Raffaele Cavallo**, promotore delle condotte Slow Food Lanciano e Slow Food Abruzzo e Molise – il grande schermo e una storia raccontata con la migliore arte cinematografica e documentaristica secondo noi possono essere un ottimo veicolo di conoscenza. Sarà poi compito dei ristoratori scegliere un piatto che li rappresenti al meglio e che coroni con il gusto la serata”.

“Retrogusto è diventata ormai una rassegna imperdibile. Una sorta di marchio di fabbrica della Condotta Slow Food Lanciano. Un’idea semplice e forte allo stesso tempo che racconta attraverso sette pellicole, sette piatti e sette vini l’incontro di cinema, cibo e territorio – conclude **Marusca Miscia**, assessore alla Cultura del Comune di Lanciano – e di come anche attraverso rassegne come queste sia importante riflettere su temi legati alla tutela della biodiversità e alla cura dell’ambiente”.