



SLOW FILME

FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO

PIRENÓPOLIS, GOIÁS, DE 16 A 19 DE SETEMBRO DE 2010. ENTRADA FRANCA

**Primeiro festival brasileiro de cinema inspirado na cultura Slow Food*

**Exibição de títulos premiados no festival italiano Slow Food on Film, inéditos no Brasil, oficinas e palestras*

**Mais de 15 filmes de países tão diversos quanto Irã, Hungria, Sérvia e Dinamarca*

**Exibição de Terra Madre, de Ermanno Olmi, diretor do premiadíssimo A Árvore dos Tamancos*

**Estréia nacional do documentário Ouro Negro da Floresta, de Delvair Montagner*

**Programação paralela com roteiros slow food em Pirenópolis*

Pela primeira vez no Brasil, um evento promete mesclar cinema e cultura *slow food*, com uma programação composta de filmes inéditos no País e premiados na Europa. É **SLOW FILME – Festival Internacional de Cinema e Alimentação**, que acontece de 16 a 19 de setembro, na pequena cidade de Pirenópolis, Goiás. Durante quatro dias, será possível conhecer títulos prestigiados como *Terra Madre*, de Ermanno Olmi, e ver em primeira mão obras como o longa-metragem *Ouro Negro da Floresta*, de Delvair Montagner, que faz pré-estréia na abertura do festival. Os filmes serão exibidos no Cine Pireneus, sempre com entrada franca. Acompanhando a programação, degustações e palestras. A curadoria do Festival é do crítico e professor de cinema, Sérgio Moriconi.

Movimento que vem ganhando cada vez mais adeptos no mundo, o *Slow Food* merece, desde o ano 2002, um festival de cinema inteiramente dedicado ao tema, realizado em Bologna, na Itália. *Slow Food on Film* exhibe filmes de curta, média e longa-metragem,

de grande qualidade e assinados por importantes diretores, que vasculham os diversos aspectos ligados à cultura *Slow food*, que prega o retorno à tradição alimentar, à vida simples e em harmonia com a natureza. **SLOW FILME – FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO** tem perfil semelhante ao evento italiano e quer dar maior visibilidade aos conceitos de respeito ao meio ambiente, justiça social e cultura gastronômica tradicional que norteiam o movimento no mundo.

Na programação, será possível assistir a filmes que apresentam tradições e costumes de regiões tão distantes quanto Hungria e Irã, Sérvia, Itália e Dinamarca. Logo na abertura, o lançamento de *Ouro Negro da Floresta*, um documentário inédito de Delva Montagner que percorre todo o caminho do cultivo do fruto do açaí, no Pará. Do Brasil também será possível assistir a *Seu Bené vai pra Itália*, documentário de Teresa Corção e Manoel Carvalho sobre um pequeno lavrador paraense considerado referência na fabricação da farinha de mandioca. Durante toda programação, haverá a exibição de alguns dos filmes premiados no evento italiano.

A intenção é proporcionar um contato com este universo cinematográfico, que alia imagens e sabores. Oferecer uma mostra feita de grandes obras de renomados realizadores, promover degustações e palestras abertas ao público, agregar crianças, jovens e adultos em torno do tema, chamar a atenção para a riqueza dos frutos e dos produtos da região, para que sua utilização seja amplificada. E ainda reafirmar a vocação da cidade histórica de Pirenópolis para eventos que mesclam cultura, gastronomia e turismo.

A cidade de Pirenópolis já tem um importante pólo gastronômico ligado à cultura *Slow food*, com locais abertos à visita como a **Fortaleza do Barú**, o Santuário Ecológico do Vagafogo, a Fazenda Babilônia e vários outros. Durante o festival será possível conhecer o *Circuito Slow Food*, com sugestão de percursos a serem feitos na região para o contato com a cultura *Slow food*.

O evento é uma realização da Objeto Sim Projetos Culturais e da Prefeitura de Pirenópolis, através da Secretaria de Cultura. O festival tem o apoio do Slow Food – Pirenópolis.

FILMES E PALESTRAS

Nas telas, estarão projetados filmes como *Terra Madre*, do mestre italiano Ermanno Olmi (o mesmo do clássico *A Árvore dos Tamancos*), que assina um documentário sobre o movimento crescente de pessoas que lutam pela preservação da biodiversidade. Também o belíssimo trabalho do diretor português Jorge Pelicano, no filme *Ainda há pastores?* que vai à Serra da Estrela registrar a vida dos poucos pastores que ainda vivem na região.

Há ainda animações divertidíssimas (como *Nos bastidores do fast-food*, que mostra todo o caminho percorrido por um simples hambúrguer, da vaquinha ao pão), belas e emocionantes ficções, que usam a preparação do alimento como pano de fundo para relações afetivas (o holandês *Manjerição & Urtigas* e o sérvio *Somos aquilo de perdemos*) e documentários que falam de um estilo de vida que vem sendo perdido pela crescente globalização (o húngaro *Oração* e o italiano *Um dos últimos*), além de vários outros estilos e propostas.

A programação conta também com palestras de especialistas e chefs de cozinha, ministradas no Cine Pireneus, após a exibição do filme das 20h. No dia 17, o especialista mineiro Múcio Furtado falará sobre a fabricação de queijos no sul de Minas Gerais. Múcio M. Furtado é técnico em laticínios, bioquímico e com Mestrado e Doutorado em Ciência de Alimentos pela Michigan State University, USA. Foi professor e pesquisador do Instituto de Laticínios Candido Tostes e da Universidade Federal de Viçosa. Tem cinco livros publicados, que tratam de temas diversos na área de queijos, além de dezenas de artigos técnicos e trabalhos científicos em revistas especializadas do Brasil e do exterior.

No dia 18, será a vez do chef Francisco Ansiliero conversar com a platéia sobre vinhos. Catarinense descendente de italianos, Francisco inaugurou seu primeiro restaurante em Brasília em 1988. Desde então, seu nome se transformou em grife de alta gastronomia na cidade. Os restaurantes com a marca Dom Francisco figuram nos roteiros gastronômicos nacionais. Premiado diversas vezes como melhor adega em publicações nacionais renomadas como *Gula*, *Veja* e *Prazeres da Mesa*, Francisco

Ansiliero é apaixonado por enologia. Francisco faz parte do *Slow Food* e já participou da expressão máxima do movimento, quando cozinhou duas vezes no Salone Del Gusto, em Turim.

E no encerramento da mostra, no dia 19, um bate-papo com a chef Teresa Corção, um importante nome do movimento *Slow Food* no Brasil. Filha do escritor Gustavo Corção, Teresa é carioca mas foi em Londres que aprofundou seus conhecimentos culinários, ao mesmo tempo em que também estudava Programação Visual. De volta ao Brasil, abriu o restaurante *O Navegador*, no qual atua como chef até hoje. Fez vários cursos nos Estados Unidos e na França, criou o Projeto Mandioca (que ensina crianças de escolas públicas a história, o folclore e a maneira de preparar tapiocas) e o Instituto Maniva, ONG pioneira em trabalhar a gastronomia como instrumento de transformação social. Com seu marido, o documentarista e produtor Manuel Carvalho, dirigiu os filmes *O Professor da Farinha* e *Seu Bené Vai Pra Itália*.

A COZINHA DA TERRA

Num contexto em que se discute com grande ênfase o desenvolvimento sustentável, o movimento *Slow Food* surge para lembrar a importância dos produtos e gêneros “locais” e da “cozinha da terra, como instrumentos contra a estandarização do mundo globalizado. Desde os primeiros tempos, em 1989, quando o jornalista Carlo Petrini reuniu uma pequena brigada de ruidosos militantes para tentar impedir a abertura de um McDonalds na Piazza di Spagna, no coração de Roma, a intenção do *Slow Food* era clara: lutar contra a massificação e vulgarização do ato de comer, simbolizadas, ambas, pelos “fast-foods”.

Com sede em mais de 40 países, o *Slow Food* transformou-se num braço do crescente movimento anti-globalização. Seus idealizadores e membros se tornaram cada vez mais conscientes de que devem buscar a preservação dos hábitos, das raízes, das culturas locais e da biodiversidade. O impacto disso sobre a qualidade de vida, as identidades e a auto-estima dos indivíduos é enorme.

Dois dos principais interesses do *Slow Food* são as peculiaridades regionais e a segurança alimentar, ambas ligadas ao desenvolvimento sustentável da economia

rural. Trata-se, portanto, de uma luta contra a homogeneização provocada pela agricultura de larga escala. Para levar adiante esta luta, o *Slow Food* se vale de vários métodos, como o *Slow Food Award*, uma espécie de Oscar para quem ajuda a preservar costumes e tradições culinárias.

PROGRAMAÇÃO/CINEMA

DIA 16 – QUINTA-FEIRA

19h30 – Abertura oficial, com a estréia nacional do documentário *Ouro Negro da Floresta* (Brasil), de Delvair Montagner, com produção executiva e montagem de André Luís da Cunha

DIA 17 – SEXTA-FEIRA

16h30 – Programa 1 – curtas - 63’

Manjerição & Urtigas (Holanda, 28’), *Somos aquilo que perdemos* (Sérvia, 5’32’’), *Café 469* (Irã, 5’), *Pig Me* (Dinamarca, 7’), *Chá Preto* (França, 5’) e *Mamífero* (Alemanha, 7’)

18h00 – *Terra Madre* (Itália) - 78’

20h00 – *Ainda Há Pastores?* (Portugal) - 73’

Sessão seguida de palestra de Múcio Furtado e degustação de queijos artesanais de Minas Gerais

DIA 18 – SÁBADO

16h30 – *Mondovino* (Argentina, França, Itália e EUA) - 135’

Programa 2 – curtas – 49’

19h00 – Programa 2 – curtas – 49’

Nos bastidores da fast-food (EUA, 5’), *A Revolução das bocas* (EUA, 5’), *Oração* (Hungria, 27’) e *Um dos últimos* (Itália, 12’)

20h00 – *Vinho de Chinelos* (Brasil) - 45’

Sessão seguida de conversa com o chef Francisco Ansiliero sobre a produção nacional de vinho com um brinde

DIA 19 - DOMINGO

16h30 - *Ainda há Pastores?* (Portugal) - 73'

18h00 – Programas 1 e 2 – curtas - 112'

20h00 – *Seu Bené vai pra Itália* (Brasil) - 53'

Sessão seguida de uma conversa com a chef Teresa Corção e uma das diretoras do filme

ATIVIDADES PARALELAS/ROTEIRO SLOW

DIAS 17 E 18 DE SETEMBRO

Feira de produtos locais

Local: Café do Cine Teatro Pireneus

Horário: das 16h às 21h

DIA 17 DE SETEMBRO, MANHÃ

Almoço na agroindústria Promessa de Futuro

Conhecer a produção de geleias e conservas da agroindústria da *Associação de Desenvolvimento Comunitário do Caxambu*, que há mais de 20 anos vem trabalhando pela conservação do cerrado e pelo desenvolvimento rural no município, e participar de um típico almoço da roça, com galinha caipira, verduras não cultivadas, umbigo de bananeira, e outros produtos agroecológicos.

A Associação recebe apoio do **Slow Food** através do projeto da **Fortaleza da Castanha do Baru**.

Custo: R\$ 35,00, por pessoa, com transporte

Horário: saída às 10 hs e retorno às 13 hs

Reservas antecipadas: (62) 33311388

TARDE

Roteiro artístico

Cristina Galeão abre seu ateliê e compartilha sua paixão pelos mistérios do barro.

Oficina - A magia do barro

Amassar, bater, modelar e pintar no ateliê **ADOBE**.

Custo: R\$ 40,00, por pessoa. Mínimo: 5 pessoas, máximo 15.

Horário: das 14 às 16 hs

Reservas antecipadas: (62) 3331.1328 e (62) 3331. 1333

DIA 18 DE SETEMBRO: MANHÃ

Roteiro rural

*O alimento e sua produção, a comida como objeto de intercâmbio: a **ecogastronomia**.*

A proposta é buscar o alimento no seu local de origem, proporcionando uma rica experiência para produtores e consumidores (co-produtores)

. Visitar a produção de leite de Léo e Kátia, caso de sucesso de um laticínio exemplar.

Degustação de leite orgânico e compra de creme de leite fresco.

. Colher as verduras com Seu Geraldo, um experiente agricultor de hortas

Conversa com Sr. Geraldo e degustação de suco verde.

. Alimentar-se com os produtos do cerrado, na mesa do Table D'hotes, no Sítio Galeria

Almoço preparado por Murielle Dargaud, chef da rede Terra Madre

Custo: R\$ 54,00, por pessoa, incluindo o transporte de ida e volta. Máximo: 15 pessoas

Horário: das 9h00 às 13h00.

Reservas antecipadas: (62) 9659 8724, (62) 3331. 1388 e (62) 9802. 8422.

TARDE

Visita ao Santuário de Vida Silvestre Vagafogo

A Fazenda Vagafogo mescla preservação da natureza, educação ambiental, aproveitamento e beneficiamento de produtos de frutos do cerrado e produtos de agricultura orgânica, gastronomia, lazer, esporte de aventura, paz e qualidade de vida.

Custo: R\$ 12,00, por pessoa

Horário: 09h00 às 17h00

Reservas antecipadas: (62) 3335. 8515, (62) 9222.5471 e (62) 9115. 0376

DIA 19 DE SETEMBRO: MANHÃ

Café da manhã na Fazenda Babilônia

Resgate antropológico da culinária goiana, acompanhado de visita à fazenda. Mais de 40 itens, feitos com produtos da própria fazenda, o café resgata receitas antigas, do Goiás rural. Carnes, queijos, quitandas, além de especialidades como Cavaco de Queijo (biscoito assado na folha de bananeira), Mané Pelado (receita à base da massa de mandioca) e Virado de Raspa (carne seca, torresmo e raspa de mandioca assados na folha de bananeira). Sucos de fruta, caldo de cana, leite e café.

Custo: R\$ 27,00, por pessoa

Horário: 08h30 às 16h30

Reservas antecipadas: (61) 34438891

SINOPSES DOS FILMES

A REVOLUÇÃO DAS BOCAS (Mouth Revolution)

USA, 2006, vídeo, 5 min

Direção: Louis Fox

Em todo o mundo, elas estão finalmente botando a boca no trombone. Estão de saco cheio das porcarias que comemos e clamam por comida de verdade, comida orgânica – agora! No papel de portões do corpo humano, as bocas estão tomando uma atitude e protagonizando um “cala-bocaço” internacional até que suas reivindicações sejam cumpridas. A revolução da boca começou! Viva a “bocavolução”!

Desde 1996, o diretor Louis Fox vem produzindo numerosas campanhas publicitárias e mais de 80 desenhos animados de curta metragem relacionados com os temas sustentabilidade, justiça e paz. Seus filmes já foram vistos online por milhões de expectadores e vários já foram premiados mundo afora.

AINDA HÁ PASTORES?

Portugal, 2006, DVCPRO, 73 minutos

Direção: Jorge Pelicano

Há lugares que quase não existem. Casais de Folgosinho nem sequer é um lugar. Lá não há luz elétrica, água encanada, muito menos estradas asfaltadas. Perde-se no silêncio de um vale entre as montanhas da Serra da Estrela. Hoje, os mais velhos estão morrendo e os jovens fogem da dura sina de ser pastor. Hermínio, 27 anos, vai contra esta corrente. Mas até quando? Depois dele, os pastores ainda existirão? As histórias deste vale guardam esta resposta.

Nascido em Figueira da Foz, Portugal, em 1977, o diretor Jorge Pelicano atualmente trabalha como câmera no canal português SIC e cursa mestrado em jornalismo na Universidade de Coimbra.

NOS BASTIDORES DO FAST-FOOD (*Backwards Hamburger*)

EUA, 2006, 5 min, Cor.

Direção: Richard Linklater

O filme segue a vida de um hamburguer e acompanha todo o passado do alimento, indo até sua origem (a vaca confinada) e identificando os custos ambientais, de saúde e de segurança dos trabalhadores que entram na fabricação de um Big Mac. Um olhar bem-humorado sobre alguns dos fatos mais preocupantes e os valores que cercam a indústria do fast-food. Uma comédia que investiga não só os riscos para a saúde, como também o preço social embutido em cada hamburguer.

Roteirista e diretor auto-didata, Richard Linklater é um dos primeiros e mais talentosos diretores a surgirem no cinema independente dos Estados Unidos na década de 90. Nascido em Houston, Texas, Linklater abandonou a educação formal aos 22 anos de idade, indo trabalhar numa plataforma de petróleo no Golfo do México. Anos depois, em 1987, criou um cineclube na cidade de Austin, Texas, quando começou também a produzir seu primeiro filme. É apontado como uma das vozes mais potentes da cultura jovem norte-americana.

MANJERICÃO & URTIGAS (*Basil & Nettles*)

Holanda, 2008, 28 min, Cor.

Direção: Leyla Everaers

Elenco: Sylvia Hoeks, Raymond Thiry

Julie nunca conheceu seu pai. Quando ele chega, por coincidência, à aldeia onde ela vive com sua mãe, ela tem que pensar muito: quer mesmo conhecê-lo depois de tantos anos?

Antes de ingressar na Academia Holandesa de Cinema, em 2003, Leyla Everaers estudou design gráfico em Roterdã durante quatro anos. Entre 2006 e 2007, trabalhou com assistente de direção de vários filmes até poder dedicar-se a seus próprios projetos. No momento, dirige outro filme para a Academia Holandesa de Cinema

CAFÉ 469 (Kafe 469)

Irã, 2005, DV, 5 min

Direção: Atefeh Khademolreza

Vencedor na categoria curtas em 2006, o filme conduz o espectador pela mente de uma terrorista iraniana que, ao entrar em um café munida de uma câmera escondida, passa a meticulosamente registrar e descrever os movimentos de cada um dos clientes que ali fazem sua última refeição.

A diretora Atefeh Khademolreza nasceu em Teerã. Aos 25 anos, já participou de vários projetos cinematográficos.

MAMÍFERO (Mammal)

Alemanha, 2007, DVCPRO, 7 min

Direção: Astrid Rieger

Neste curta-metragem sem diálogos, angústias adolescentes são descritas através de imagens surrealistas que retratam as tentativas de um jovem de se desprender de uma intrigante relação com uma mãe dominadora. Dirigido pela romena Astrid Rieger, *Mamífero* recebeu menção honrosa na competição de curtas de 2008.

Graduada na Academia de Design Offenbach, na Alemanha, desde 2006, Rieger trabalha como free-lancer nas áreas de cinema e mídia.

MONDOVINO

Argentina/França/Itália/EUA, 2004, 135 min, Cor.

Direção: Jonathan Nossiter

Documentário que investiga os vários temas ligados à globalização, a partir da ótica da indústria do vinho e a transformação das formas de produção no velho mundo, influenciadas pelo mercado norte-americano. Cineasta e sommelier, Jonathan Nossiter aponta a influência, principalmente sobre a vinícola Mondavi, da indústria que contrapõe tecnologia e manipulação humana e tradição. Mondovino é um filme sobre a complexidade das relações humanas e sobre a política e a guerra entre a diversidade e a padronização da produção. Mostra a verdadeira batalha que se trava entre os pequenos produtores e as grandes indústrias. Mondovino foi indicado à Palma de Ouro de Cannes, em 2004, e ao Prêmio César, em 2005.

Nascido nos Estados Unidos, Jonathan Nossiter cresceu entre França, Grécia, Itália, Inglaterra e Índia. Realizou quatro longas-metragens, entre os quais *Sunday*, vencedor do Grande Prêmio dos festivais de Sundance e Deauville, em 1997, e *Signs&Wonders*, com Charlotte Rampling, de 2000, exibido no Festival de Berlim. Atualmente, mora no Rio de Janeiro, com a esposa e três filhos.

OURO NEGRO DA FLORESTA

Brasil, 2010, 52 min, Cor.

Direção: Delvair Montagner

Produção executiva e montagem: André Luís da Cunha

Filme sobre o cultivo do açaí e o cotidiano dos pequenos agricultores do município de Igarapé Miri, no Pará. O plantio, o manejo, a coleta e o transporte, desta que é a principal fonte de renda da região.

PIG ME

Dinamarca, 2008, 2D, Animação, 7 min, Cor.

Direção: Mette Rank Tange, Ditte K. Gade, Jorge Israel Hernández García Figueroa, Marie-Louise Højer Jensen, Rebecca Bang Sørensen

Elenco: Rebecca Bang Sørensen, Ditte K. Gade, Marielouise Højer Jensen, Mette Rank Tange, Israel Hernández García Figueroa

O filme conta a história de um porco que foge do massacre na casa onde vive. Encontra seu caminho e vai parar numa loja de animais, onde descobre um ambiente tranquilo e confortável entre os clientes e os outros bichos. Ele também deseja encontrar seu próprio lar, mas quem é

que vai querer comprar um porco? Talvez a única solução seja disfarçar-se de outro animal, na loja de bichinhos de estimação...

SEU BENÉ VAI PRA ITÁLIA

Brasil, 2006, 53 min, Cor.

De Teresa Corção e Manoel Carvalho

Documentário sobre a vida de Benedito Batista de Silva, 60 anos, lavrador da pequena agricultura familiar, considerado uma referência local quando se fala em produção de farinha de mandioca no Estado do Pará. Identificado para o mundo gastronômico, através do Projeto Mandioca da chef Teresa Corção, Seu Benedito foi protagonista no documentário O Professor da Farinha. Esse documentário rodou o mundo, e proporcionou o convite para participar do evento Terra Madre realizado em Turin / Itália pelo Slow Food. O documentário mostra a viagem deste pequeno agricultor desde sua cidade natal, Bragança, no Pará, até o seu retorno. Este filme é um projeto do Instituto Maniva/Slow Food Rio de Janeiro.

SOMOS AQUILO QUE PERDEMOS (Mi smo ono to izgubimo)

Sérvia, 2005, DV, 5 min 32 s

Direção: Srdjan Mitrovi

Um dia você resolve visitar aquela vovozinha simpática que mora na sua rua bem na hora em que ela está preparando uma refeição deliciosa. Com este filme, vencedor na categoria curta-metragem em 2006, o diretor Srdjan Mitrovi prova que a comida sérvia é capaz de reunir as famílias durante a vida e além dela.

Nascido em Belgrado, em 1969, Mitrovi é graduado em edição de TV e atualmente compõe a equipe de criação da TV B92, de Belgrado. Além disso, faz parte do júri no Festival Internacional de Filmes Fantásticos de Bruxelas.

TERRA MADRE

Itália, 2009, 78 min, Cor.

Direção: Ermanno Olmi

Um mestre do cinema mundial (diretor da obra-prima A Árvore dos Tamancos) dá seu ponto de vista sobre o grande tema da alimentação e suas implicações para o desenvolvimento

econômico, ecológico, social. Um documentário de clara investigação autoral. O filme reflete sobre uma rede global de pessoas, pensamentos, trabalho e culturas presentes em 153 países do mundo, que vão semeando e cultivando as idéias para proteger a biodiversidade, o ambiente e a comida decente para um futuro de paz e harmonia com Natureza.

Ermanno Olmi começou sua carreira na década de 50, dirigindo documentários, tendo assinado 40 deles. Em 1961, dirige seu primeiro filme de ficção, *Il Posto*. Seguiu-se, em 1963, *I Fidanzate*, primeira indicação à Palma de Ouro em Cannes, que ele viria a conquistar em 1978, com *Árvore dos Tamancos*, vencedor também do prêmio César. Sua carreira inclui 65 títulos como diretor.

CHÁ PRETO (Thé Noir)

França, 2007, HD, 5 min, P&B

Direção: Serge Elissalde

Chá preto: ou como uma simples xícara de chá pode provocar uma terrível crise de angústia.

Melhor filme de animação do Festival Banjaluka 2009 e Primeiro Prêmio no Slow Food on Film Festival 2009.

ORAÇÃO (IMÁDSÁG)

Hungria, 2007, 27 min, Cor.

Direção: Sándor Mohi

Cinco anos na vida de um casal de agricultores idosos no interior da Hungria. O filme captura a profunda humanidade dos personagens, as emoções simples, expressando sua dor. Envolve o espectador em suas vidas e mostra a estreita relação dos protagonistas com a terra. O diretor dedicou cinco anos a filmar diariamente o cotidiano do casal. Prêmio de Melhor Curta Documentário no Slow Food on Film Festival 2009.

Diretor e fotógrafo, Sándor Mohi nasceu em Budapeste e dirigiu também *As God Hath Foreordained... Film of Olga*, de 2000.

UM DOS ÚLTIMOS (Uno degli ultimi)

Itália, 2007, MiniDV, 12 min, Cor.

Direção: Paul Zinder

Elenco: Mauro Selvetti

O filme é um retrato de Mauro Selvetti, um camponês italiano de 78 anos, que se dedica à colheita de azeitonas, uvas e cerejas em sua fazenda. Emoldurado pela beleza da paisagem italiana, Mauro oferece histórias e conselhos, provando ser um homem sábio e um profundo conhecedor da terra.

VINHO DE CHINELOS

Brasil, 2008, 45 min, Cor.

Direção: Paula Prandini

Documentário sobre a recente produção do vinho brasileiro na Serra Gaúcha. A partir do filme, é discutida a identidade do vinho nacional, que vem se desenvolvendo nos últimos anos, mas ainda é alvo de críticas e preconceitos.

A fotógrafa carioca Paula Prandini, 38, já foi modelo, morou no Japão e em Paris, teve restaurante, trabalhou em jornais e revistas, passou férias sozinha em Trancoso e fotografou *Diários de Motocicleta*. Casada com o cineasta Jonathan Nossiter.

SLOW FILME – FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO

Local: Cine Pireneus – cidade de Pirenópolis, Goiás

Data: 16 a 19 de setembro de 2010

ENTRADA FRANCA

Informações: (61) 3343. 8891

www.slowfilme.com.br

Assessoria de imprensa (informações exclusivas para jornalistas): Objeto Sim

Tel: (61) 3443. 8891/ Fax: (61) 3242. 9805

Carmem Moretzsohn: (61) 8142. 0111

Gioconda Caputo: (61) 8142. 0112

Maria Alice Monteiro: (61) 9831. 5090

www.objetosim.com.br

objetosim@terra.com.br



SLOW FILME
FESTIVAL INTERNACIONAL
DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO