



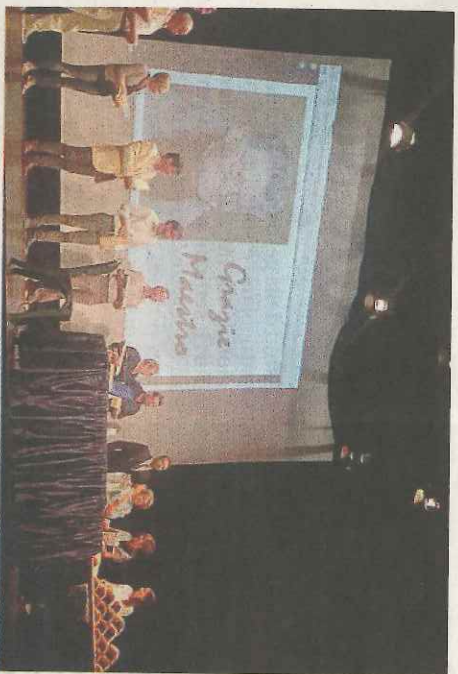
30%  
40%  
50%

SGONTI e OFFERTE sul tuo territorio [www.comincom.it](http://www.comincom.it)

con un risparmio  
fino al  
60%

38 Mornico

VENERDI 6 LUGLIO 2018  
Giornale di Treviglio - Romanowek - Cremascowek



**MANIFESTAZIONE**

Presente come relatore Lorenzo Berlendis, vice presidente di Slow Food Italia che ha presentato una relazione

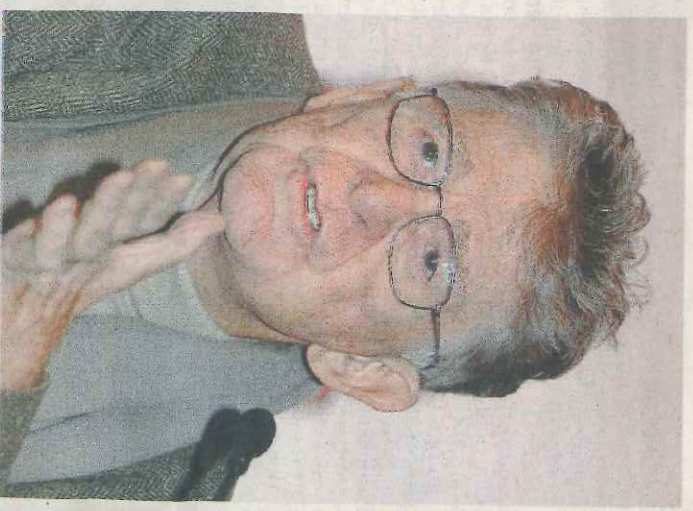
# LO CHIEF OLMI HA ANTICIPATO LA MODA DEL «KM ZERO»

Si è svolto sabato l'ultimo di sette incontri organizzati dai sette Comuni aderenti alla rassegna celebrativa sul film «L'albero degli zoccoli», di Ermanno Olmi, il capolavoro del maestro trevigliese che ha consegnato la Bassa agricola alla storia del cinema. L'evento ha affrontato le tematiche dell'alimentazione e dell'agricoltura. Presente come relatore **Lorenzo Berlendis**, vice presidente di Slow Food Italia con la relazione dal titolo «Passato o futuro? Riscoprire il valore della Terra Madre». Berlendis ha raccontato da Olmi alla vita in sé le caratteristiche che si richiedono alle tendenze attuali e future dell'agricoltura: stagionalità, filiera corta, km zero e agricoltura biologica. Presente anche **Maurizio Plebani** esperto conoscitore del film che ha proiettato le scene riguardando ad alcuni cicli dell'agricoltura. Moderatore dell'incontro **Diego Moratti** presidente della Pro Loco di Martignengo che ha coordinato tutte le conferenze tematiche. «Una delle trappole in cui si

può incorrere - ha detto Berlendis - è leggere il film come una visione passatista. Eppure Olmi non voleva dare alcuna mitizzazione ma offrire una grandissima condivisione affettiva di quel mondo. Questa è la poetica di Olmi. Noi oggi abbiamo bisogno della saggezza di quei contadini, dobbiamo analizzare quel mondo per trovare le trame del futuro dell'agricoltura che oggi è al capolinea. C'è molto da recuperare nella sua poetica se vogliamo immaginare un futuro».

Riguardo la biodiversità il vice presidente di Slow Food ha criticato le scelte delle multinazionali di fornire solo pochissime delle varietà di mais, di ortaggi o frutta. «Un esempio è il riso - ha detto - esistono centinaia di varietà eppure le multinazionali ne forniscono solo sette ibride, coltivabili ad ogni latitudine del mondo. Ma il mais prodotto a livello globale non viene usato per l'alimentazione umana, ma per quella animale. Slow Food cerca di valorizzare le singole varietà con nuovi produttori. La biodiversità garantisce il valore della scelta di ciascuno». «Stiamo anche investendo sulle

modalità di produzione - ha commentato Berlendis - fare attenzione a questo vuol dire garantire e conservare le proprietà degli alimenti». Il binomio cascina paese è ancora valido oggi? «Ad oggi la campagna è vista come un ostacolo - ha detto Berlendis - una rottura tra le varie città che bisogna attraversare. Abbiamo da poco concluso un progetto dal titolo "Nutrire Milano" chiedendoci dove la città andasse a recuperare il cibo e abbiamo visto che la città è alimentata dalle campagne, intorno. Così anche negli Stati Uniti dove stanno esplodendo i mercati contadini da cui i ristoranti più costosi si riforniscono». Il futuro ha quindi le sue basi nel passato e da Olmi bisogna prendere esempio. «Il film non deve essere visto come un documentario sul passato - ha concluso Berlendis - Olmi ha anticipato il futuro. La convivialità, il valore del ringraziamento per quello che abbiamo nel piatto e dietro il quale c'è un intero mondo. Dobbiamo riprendere dai contadini il rispetto e la cura millenaria per la terra. Solo così potremo salvare il pianeta».



Sopra, alcuni momenti della manifestazione che si è tenuta nei giorni scorsi in paese, in memoria di Olmi, che si intendeva anche di cibo

**L'ALBERO DEGLI ZOCCOLI** Molteplici le iniziative per ricordare il film, non da meno quelle del fine settimana culturale **La Festa sull'aia a cascina Castello** fa il boom di presenze

La manifestazione ha anche ospitato le oltre cento persone iscritte al «Festival Bike» per un percorso tra i Comuni alla scoperta dei luoghi che hanno fatto da set al film.



rato la cascina e gustato le prelibatezze tipiche.

La 38esima edizione è dedicata alla ricorrenza della vittoria della palma d'oro del film di **Ermanno Olmi**: «L'albero degli zoccoli». Tanta la gente che ha partecipato ai diversi eventi in programma, dalla musica, agli spettacoli, ai giochi con momenti per grandi e piccoli e narrazioni del mondo contadino per riscoprire come vivevano i nostri nonni e ha assaporato la cucina di una volta con specialità tipiche bergamasche cucinate dai volontari.



La festa è nata da un'idea di una maestra mornitese, **Angiola Gambarini**, che ha collaborato con il regista Er-

manno Olmi alla realizzazione del film «L'albero degli Zoccoli»: il luogo in cui si svolge la festa, l'aia della cascina Castello è stato infatti

uno dei set in cui Olmi girò alcune scene del suo film. E quando si entra nell'aia sembra proprio che il tempo si sia fermato per ricordare e va-

lORIZZARE quelle tradizioni popolari bergamasche così come sono state sapientemente raccontate nel film di Olmi. Ogni anno vengono infatti proposti spettacoli e momenti culturali riguardanti il mondo contadino e la nostra campagna, per poter comprendere il presente facendo riferimento alle nostre origini e al nostro passato, alle nostre radici. E' un sapere indispensabile per scoprire chi siamo e per confrontarci con altre realtà in uno scambio produttivo e partitativo.

Dopo la rinuncia della gestione della festa da parte dell'associazione «Ol Castello», anche l'edizione 2018 è organizzata in collaborazione con l'amministrazione Comunale dalle seguenti associazioni che hanno sottoscritto un protocollo d'intesa: associazione Sport Mornico, Usd Pro Mornico, Polisportiva Volley, gruppo Volontari del Soccorso, associazione Anziani, Amici della Festa sull'Aia, comitato genitori scuola dell'infanzia, comitato genitori primaria e secondaria, associazione cacciatori, associazione agricoltori, Asd Pallacanestro Palosco, Avs, Aldo, associazione Pescatori