



» OS CAÇADORES DE TRUFAS

Ao sabor das imagens

Cinema e gastronomia têm o casamento perfeito, no festival Slow Filme, com carga de reflexão e entrada franca no Cine Brasília

» RICARDO DAEHN

Há 75 anos, o estudo *Geografia da fome — O dilema brasileiro: Pão ou aço*, escrito pelo médico e antropólogo pernambucano Josué de Castro, apontava a desigualdade de distribuição de riquezas mundo afora. Com mal-estar, os leitores de 2022 se deparam com o retorno dramático do tema, pelo lançamento do livro *Da fome à fome*, organizado por Ana Paula Bortolotto e Tereza Campello. A obra propõe a reflexão sobre múltiplos aspectos da insegurança alimentar e será lançada no próximo domingo, às 17h, no foyer do Cine Brasília (EQS 106/7), com a presença das autoras. Para além dos escritos de especialistas mundiais em nutrição, produções cinematográficas serão exibidas na ampla programação do Slow Filme 2022 — Festival Internacional de Cinema e Alimentação, promovido entre amanhã e domingo, no Cine Brasília, sob curadoria do professor e crítico Sérgio Moriconi. Atividades paralelas (no Espaço Cultural Renato Russo 508 Sul) terão coordenação de Guilherme Lobão.

A exibição, em caráter gratuito, de 22 filmes criados em 13 países parte de um filme de trama surpreendente: *Os caçadores de trufas brancas*, a ser mostrado amanhã, às 19h, alinha idosos rastreadores de raras iguarias de florestas ao norte italiano aos achados de cães adestrados. No segundo dia de programação, quinta-feira, há um mergulho na história de vindimas e de adegas lusitanas, visto no filme *Setembro a vida inteira* (às 16h). Às 20h da quinta, a atração é o filme peruano *Semeadoras de vida*, no qual mulheres andinas persistem no tradicional papel de guardiãs da mãe terra. Pouco antes, às 18h, a produção espanhola *A receita do equilíbrio* revela como o badalado chefe de cozinha Ricard Camarena encarou os desafios da reabertura de casas, passada a fase mais crítica da covid-19.

Médias-metragens também integram o Slow Filme que chega à 11ª edição. Sexta, às 16h, a produção de Taiwan Yilan, *Um gostinho de casa* cruza improváveis traços em comum das cozinhas chinesa e basca. Na mesma sessão, *Armazém de Beagá*

traz radiografias de ricos da capital mineira; e *O branco da raiz* se apoia na dedicação de uma família alagoana na feitura artesanal de farinha de mandioca. Produções nacionais como *Antes do prato* (de Carol Quintanilha, com respaldo da Greenpeace) prometem fomentar debate, a partir do registro de escassez de comida e da mobilização social gerada a partir de uma corrente solidária para solucionar parte das preocupantes questões.

Diversa, a mostra de filmes acolherá animações como *Almoço de domingo*, criado pela francesa Céline Devaux, e que explora um campo minado familiar, num corriqueiro almoço de domingo. O público infantil não foi esquecido na festa do gosto pelo cinema: haverá sessões, sábado e domingo, às 10h30. No sábado, derivado de um projeto premiado no prestigiado Festival de Annecy, será a vez de *Bom dia, mundo!*, que encampa o cotidiano de dez espécies de animais que, poeticamente, dançam entre algas e acalentam sonhos como o de alcançar a lua. Domingo é a vez de *Tainá* — A origem terá exibição, com relevância para o cenário da Floresta Amazônica e para a força dos povos indígenas.

Austrália, Grécia, Índia e Turquia são alguns dos países com culturas abraçadas no Slow Filme. Entre tópicos, há de abordagens variadas que sublinham desde a comunhão com a natureza até o estímulo ao turismo e o reconhecimento das PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais), que incrementam molhos e geleias. Tramas de reconhecimento despontam em filmes como *Sementes enterradas* (Índia) e *O mestre cervejeiro* (Finlândia). No primeiro, a perseverança impulsiona o chefe Vikas Khana, que, de imigrante anônimo em Nova York conquistou tremendo prestígio mundial. Em *O mestre cervejeiro*, a reconstrução de uma empresa na Lapônia é alcançada, depois das desigualdades de conjuntura internacional determinada pela prevalência da globalização.

SLOW FILME 2022 — FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA E ALIMENTAÇÃO

De amanhã a 28 de agosto. No Cine Brasília (EQS 106/107), exibição de filmes. No Espaço Cultural Renato Russo (508 Sul), realização de oficinas, degustações e debates sobre gastronomia. Para as oficinas há necessidade de inscrição prévia. Entrada franca.

Duas perguntas // Sérgio Moriconi

Que estética atrai, dentro da opção dos filmes a serem apresentados?

Cito o mais experimental, o curta *Omelia camponesa*, da maravilhosa diretora Alice Rohrwacher (ao lado do codiretor JR) e que traz uma estética que remete ao cinema do Pier Paolo Pasolini e às tragédias gregas. Tem um filme bem singular que é *Ernest e Célestine no inverno* — ele remete a uma série de grandes animações mundiais, em termos de qualidade. Há um caso muito interessante que mostra como as pessoas apreciam os filmes: recebemos um telefonema relacionado ao filme *Os caçadores de trufas*, que mostra idosos a levarem cachorros para caçá-las, e é interessante dizer que as trufas não nascem, elas ficam embaixo da terra. A espectadora que ligou tem a raça típica mostrada no filme, e que só tem três cachorros desta raça no Brasil, e um deles é dela. Ela pediu para estar conosco no cinema. Isso mostra como cada pessoa tem a sua percepção, seu universo como ela, simbolicamente, se interessa por um ou outro filme. *Armazém de Beagá* é um filme que terá projeção com homenagem



a Jorge Ferreira, falecido há alguns anos, e que tinha o Bar Brasília e casas do tipo armazém, o Mercado Municipal. Ele trazia para Brasília produtos de pequenos produtores, como a linguiça de formiga. E isso, com Minas Gerais sendo um estado superpotente na tradição culinária e nas diversificações regionais. São produtos que você não encontra nunca no supermercado.

Quais aspectos atraem, independentemente de questões estéticas?

Me interessa por todos os filmes e por tudo que eu assisti para formular o festival. Me chamaram a atenção pela variedade e pela singularidade de questões como o *Antes do prato*, que percorre três regiões do Brasil, mostrando várias experiências agroecológicas reveladoras de como as diversas culturas regionais são eficientes no combate à fome. Isso se contrapõe ao agronegócio que homogeniza as culturas e cria apagamento da riqueza regional. No combate à fome, a geração de uma economia local contribui no barateamento dos alimentos. Além disso, se trata de evidenciar a sustentabilidade, o respeito ao meio ambiente e ainda estimular a promoção de alimentos saudáveis.

As mulheres marcam presença no festival, em filmes como *Neste mundo*, de Anna Kauber, todo em tomo do envolvimento de pastoras com o mercado produtivo de ovinos e caprinos, e criado a partir de 100 entrevistas. Na frente produtiva de estabelecimentos ligados à comida, no desempenho de atividades de sommeliers e de ativismo, as mulheres protagonizam. A procura de mulheres chefs, filme sobre lideranças femininas na gastronomia. Agentes de transformações, com enfrentamento de corporações e de modelos de agricultura industrial ganham espaço na programação do Cine Brasília que estende tapete para produtos orgânicos e artesanais. O desprezo por venenos nos defensivos agrícolas e a valorização de métodos ancestrais também estão incorporados nos filmes do Slow Filme 2022. Moínhos de pedra, conservas artesanais e sequenciamento de práticas tradicionais qualificam filmes como o turco *Foça — o mercado da terra* e ainda a produção italiana *O vegetariano*, que examina dilemas frente a uma vaca improdutivo. Rodado em Havana e nas cidades espanholas de Barcelona e Lloret de Mar, o média-metragem *Constante y El Florida de Hemingway*, outro título escalado para Slow Filme, revela pequenos segredos do mixologista Constante Ribalaigua, apelidado pelo escritor Ernest Hemingway, um habitué do bar El Florida, como o Rei dos Daiquiris.

FOTOS: THEODORA FILMES/DIVULGAÇÃO



» OS CAÇADORES DE TRUFAS



» À PROCURA DE MULHERES CHEFS



» O BRANCO DA RAIZ