

BLUMA LAB CON VASSALLI, SARA CIRONE, UN ALTRO MONDO & METODO RQI
PRESENTANO

UN FILM DI THOMAS TORELLI

2017



FOOD RELOVUTION

tutto ciò che mangi ha una conseguenza

CON

FRANCO BERRINO ~ T. COLIN CAMPBELL ~ THOMAS M. CAMPBELL
MARILÙ MENGONI ~ NOAM MOHR ~ FRANCES MOORE LAPPÉ
CARLO PETRINI ~ VANDANA SHIVA ~ PETER SINGER ~ JAMES WILDMAN

WWW.FOODRELOVUTION.COM

©2017 TUTTI I DIRITTI RISERVATI.



Vassalli

SARACIRONE
presentando il film FoodreloVution



RQI ME

Monica Bastoni



Media Partner
Terra Nuova
www.terranuova.it

Partner
CA
ESSEREANIMALI



«Immaginate allora la stanza
piena di una cinquantina
di persone con delle
scodelle vuote di fronte a loro.
Al costo della vostra bistecca,
ciascuna delle loro scodelle
potrebbe essere riempita con un
pasto di cereali cotti.»

FRANCES MOORE LAPPÉ
Diet for a Small Planet

FOOD RELOVUTION

tutto ciò che mangi ha una conseguenza

SCRITTO E DIRETTO DA

Thomas Torelli

PRODOTTO DA

Bluma Lab

CON

Franco Berrino

T. Colin Campbell

Thomas M. Campbell

Marilù Mengoni

Noam Mohr

Frances Moore Lappé

Carlo Petrini

Vandana Shiva

Peter Singer

James Wildman

Colore | Documentario | HD | 1 .78:1 | Stereo | ITA | 2017
Audio originale: Italiano e inglese con sottotitoli in italiano.

LOGLINE

Scegliere ciò che mangiamo con consapevolezza è un atto rivoluzionario che può cambiare il mondo.

SINOSI

“Food ReLOVution: tutto ciò che mangi ha una conseguenza” è un coinvolgente e rivelatore documentario che esamina le conseguenze della cultura della carne in vista della crescente preoccupazione per gli impatti sulla salute, sulla fame nel mondo, sul benessere degli animali e sull’ambiente.

L’obiettivo è mostrare come questi problemi globali riguardino tutti e siano correlati tra loro. Oggi anche solo fare la spesa in maniera consapevole, sapere cosa si compra e cosa si mangia, è il primo importantissimo passo verso un mondo migliore.

Il film vuole essere uno strumento stimolante di comprensione e di informazione, che ci ricorda che abbiamo il potere di cambiare le cose se vogliamo davvero, a cominciare da noi stessi.

Tutto ciò che mangiamo ha una conseguenza. Essere consapevoli di questo, ci aiuta a capire qual è, a capire l’importanza delle nostre scelte quotidiane. A spronarci a compiere azioni basate sulla coerenza, la consapevolezza e l’amore che nasce dal rispetto per la Vita. Il cambiamento che stavamo aspettando inizia con noi stessi. La scelta è la nostra arma più potente, impariamo ad usarla. Solo allora potremo dare un contributo a cambiare il mondo.

Non bisogna affidarsi solo ai dogmi alimentari imposti dalla società ma conoscere ciò che si mangia, l’unico modo per dare inizio alla rivoluzione. Fatta con amore.

Food ReLOVution.

TRATTAMENTO

Noi siamo ciò che mangiamo, diceva il filosofo Feuerbach già nel 1850. Il corpo e la psiche sono interconnessi e dunque l'alimentazione agisce sul pensiero. Quindi sull'essere. Ogni cosa che si mangia ha una conseguenza sul nostro corpo, ma anche sull'ambiente in cui viviamo. E il cibo di origine animale, chiaramente, anche sulle altre specie viventi. Considerando che tutti siamo interconnessi, e alla stessa maniera lo siamo con tutto ciò che ci circonda, ogni cibo che finisce nel nostro piatto è il risultato di una serie di eventi, fattori, effetti derivanti da una nostra scelta. Essere al corrente di alcune dinamiche che regolano l'alimentazione ci mette in condizione di essere responsabili delle nostre azioni, e quindi delle nostre valutazioni.

La "cultura della carne" è la principale sorgente di cause dannose, un'attività economica che ha completamente smarrito la sua iniziale connotazione rurale e familiare per divenire uno spietato congegno che provoca sofferenza e violenza tra quelli che in altri ambiti chiamiamo i nostri amici animali, deforestazione, inquinamento, sconvolgimenti climatici, fame nel mondo, danni alla salute dell'uomo e conseguente aumento delle malattie.

Senza demonizzare chi si nutre di carne, il film analizzerà anche le trasformazioni che sono avvenute nel processo alimentare nell'ultimo secolo, specialmente negli ultimi quarant'anni.

L'uomo ha trasformato l'industria alimentare, che ha lo scopo di sostentamento del genere umano, in un processo utilitaristico volto solo al guadagno. Il fine non è più nutrire, ma generare il massimo profitto.

La maggior parte del cibo che passa per l'industria è dannoso per l'uomo. Dannoso nel tempo. Alcuni esponenti della comunità scientifica sono arrivati alla conclusione che coloro i quali *comandano* la Terra, vogliono che la gente si ammali per usare i farmaci, per far sì che le grandi case farmaceutiche possano vendere i loro prodotti. È difficile ormai morire serenamente di vecchiaia; la malattia arriva in una fetta sempre più ampia della popolazione mondiale. E parliamo solo di coloro che hanno accesso alle risorse alimentari. Gli *altri* sono destinati a morire di fame. Sempre in nome del business.

La fame e la carestia sono evitabili. Secondo la FAO, allo stato attuale l'agricoltura mondiale potrebbe nutrire senza problemi 12 miliardi di essere umani (quasi il doppio della popolazione mondiale), ma 800 milioni ancora soffrono o muoiono di fame e malnutrizione. In media muore di fame un bambino ogni cinque secondi. In un mondo che "è più ricco che mai", è scandaloso e inaccettabile.

L'industria delle proteine animali è ormai fuori controllo, la creazione degli allevamenti intensivi è stato il crack che ha dato il via alla discesa verso il baratro.

L'approccio è basato su dati scientifici reali e comprovati, su opinioni di rilevanti personaggi rappresentanti del mondo della medicina, dell'ambiente, dell'economia e su rilevazioni dirette, che aiuteranno a comprendere quanto c'è di sbagliato in questa catena di montaggio che causa la morte di trecento animali al secondo solo negli Stati Uniti, e sulle gravi ricadute che comporta in termini di costi ambientali, economici, sanitari ed etici.

Ogni cosa che mangiamo ha una conseguenza.

Essere consapevoli di questo ci aiuta a riflettere e ad agire con coscienza, a comprendere l'impatto delle

nostre scelte quotidiane. Come consumatori possiamo evitare certi cibi dannosi a più livelli, in questo modo i produttori saranno costretti a cambiare il loro modo di fare cibo. La scelta è la nostra arma più potente. Impariamo a usarla e solo allora potremo contribuire a cambiare il mondo.

«*Fa che il cibo sia la tua medicina e che la medicina sia il tuo cibo*»

IPPOCRATE

MEDICO GRECO ANTICO (460-377 A.C.)

AMA TE STESSO

Amare sé stessi dovrebbe essere la base comune dell'esistenza. Purtroppo la società moderna tende a far dimenticare questo concetto. Sapere ed essere consapevoli di alcuni aspetti che spesso si danno per scontati può essere considerato un buon punto di partenza.

Una relazione stilata dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) ha evidenziato che dei diciassette milioni di persone che muoiono ogni anno per infarto, il 90% sarebbe evitabile grazie a un'alimentazione più attenta che consentirebbe di prevenire malattie quali arteriosclerosi, cancro, ipertensione, diabete, obesità, osteoporosi e che coprirebbe il fabbisogno nutrizionale dei bambini e degli adolescenti coadiuvandone una normale crescita. Queste elencate sono le cosiddette *malattie del benessere*, che colpiscono coloro i quali adottano una dieta alimentare ricca di grassi e proteine animali.

Illuminanti, in tal senso, sono stati gli incontri con T. Colin Campbell (i cui studi sono stati ripresi dal figlio Thomas M. Campbell), biochimico e nutrizionista statunitense, autore di *The China Study*, lo studio (durato ventisette anni) più completo su alimentazione, stile di vita e malattia mai effettuato sugli esseri umani nella storia della ricerca biomedica, finanziato dalla Cornell University, dall'Università di Oxford e dall'Accademia cinese di medicina preventiva, oppure Franco Berrino, medico oncologo che ha legato il suo nome a studi tesi a dimostrare una correlazione tra gravi problemi di salute e il tipo di dieta seguita. Entrambi hanno posto l'accento sul perché seguire un certo tipo di alimentazione dia più garanzie per una vita longeva e meno afflitta da determinati tipi di patologie, spesso mortali.

Una dieta a base di vegetali è in grado di evitare molti tumori, lo ha scientificamente dimostrato uno studio finanziato dal World Cancer Research Fund (WCRF) e dall'American Institute for Cancer Research. Da qui l'inchiesta, oltre che sulla carne, sul latte e i suoi derivati: l'uomo è l'unico mammifero che beve latte anche dopo lo svezzamento e, spesso, per tutto il resto della sua vita. Per di più, assume latte proveniente da un mammifero che non appartiene alla propria *specie*. Recenti studi hanno evidenziato come un apporto costante di latte vaccino durante la vita, indebolisca le ossa invece di fortificarle, comportando un maggior rilascio di calcio dal corpo, causando malattie come l'osteoporosi, al contrario di come da sempre si è stati abituati a pensare.

Amare sé stessi porta implicito un altro messaggio: amare gli altri. Mangiare carne è un'abitudine atavica

alla quale noi abbiamo fatto perdere quella connotazione.

Non è pensabile che l'82% dei bambini denutriti della Terra viva in zone dove si produce il 70% del cibo che foraggia gli animali destinati, a loro volta, a diventare cibo per i paesi ricchi. Mentre un bambino di una società ricca e sviluppata mangia il suo hamburger aumentando i rischi legati all'obesità, ne muoiono tre di fame a poche migliaia di chilometri di distanza.

Non basta più farsi un esame di coscienza, ora bisogna solo agire.

Se la piena consapevolezza di tutti può essere considerata un'utopia, anche un piccolo passo, sommato a tanti altri, può dar luogo a un grande risultato.

*«...è mia opinione che uno stile di vita vegetariano,
per il suo effetto puramente fisico sul temperamento umano,
avrebbe la più benefica influenza sulle sorti dell'umanità.»*

ALBERT EINSTEIN

FISICO (1879-1955)

AMA LA TERRA

Inquinamento, depauperamento delle risorse naturali, desertificazione, buco dell'ozono, riscaldamento globale, perdita di biodiversità. Possibile che una semplice e apparentemente innocua abitudine alimentare possa provocare tali incredibili disastri?

Il rapporto stilato dalla FAO nel 2006, "Livestock's long shadow", stima che il 18% di gas serra prodotti ogni anno nel mondo siano da attribuire ai processi coinvolti nell'allevamento di animali, una quota superiore a quella relativa all'intero settore dei trasporti (stradali, aerei, navali e ferroviari), responsabile del 13,5% di gas nocivi.

Così come denunciato da diverse associazioni ambientaliste, il forte consumo di carne che si sta considerevolmente diffondendo quale stile di vita e status symbol nelle società occidentali, ma che comincia a coinvolgere anche quelle asiatiche, ha un costo molto più alto di quanto si possa comunemente pensare. Un'analisi successiva, "Livestock and Climate Change", pubblicata dal Worldwatch Institute in cui viene analizzato l'impatto degli allevamenti animali considerando l'intero ciclo di vita, attribuisce al comparto zootecnico il 51% delle emissioni globali di gas-serra.

Il fisico Noam Mohr a tal riguardo ha dichiarato: «Se l'India e la Cina cominciassero a consumare la stessa carne che consumano gli occidentali, il sistema arriverebbe al collasso: una simile domanda non sarebbe più sostenibile. Oggi il 30% della superficie terrestre viene utilizzata per allevare animali destinati a diventare prodotti alimentari, percentuale pari al 70% del terreno agricolo mondiale. Come faremmo con due miliardi di richieste in più?». L'imminente futuro non consentirà consumi di carne, pesce, latte e uova pari a quelli attuali, perché, non ci saranno abbastanza risorse sulla Terra per permetterlo.

Sono ormai sempre di più gli studiosi che, attraverso i loro articoli e interventi, denunciano come l'uomo contribuisca alla distruzione dell'ambiente semplicemente ignorando i danni provocati dal regime alimentare a cui è abituato.

Gli animali d'allevamento consumano molte più calorie, ricavate dai vegetali, di quante ne producano sottoforma di carne, latte e uova. Secondo dati ben rintracciabili e consultabili, per ogni chilogrammo di carne ricavata da un animale, ne occorrono quindici di origine vegetale. L'economista Frances Moore Lappé, autrice di *Diet for a small planet*, parla degli animali come *fabbriche di proteine alla rovescia*, in quanto ha calcolato che in un anno, nei soli Stati Uniti, sono stati prodotti 145 milioni di tonnellate di cereali e soia che servono per alimentare gli animali di allevamento, il cui ricavo in carne, latte, uova è stato di 21 milioni di tonnellate. La differenza persa, avrebbe assicurato un pasto completo a sei miliardi di persone per un anno.

L'attivista e ambientalista indiana Vandana Shiva aggiunge in oltre che: «Circa il 70% della soia e del grano prodotti nel mondo sono utilizzati per nutrire gli animali da allevamento, e per irrigare quei campi si usa il 75% di acqua potabile presente sul pianeta».

Da qui l'infernale catena di montaggio: la produzione di un solo hamburger comporta l'abbattimento di ben sei metri quadrati di foresta per la trasformazione a pascolo e la distruzione di circa settantacinque chilogrammi di forme viventi; un chilogrammo di bistecca derivante da bovini d'allevamento intensivo è responsabile dell'erosione di circa trentacinque chilogrammi dello strato superficiale del suolo.

Come può l'uomo tollerare tutto questo?

Possiamo ancora pensare che il consumo della carne sia solo un'innocente norma sociale e un paradigma di riferimento per la popolazione mondiale? Come sostengono i promotori di *"lunedì senza carne"*, rinunciare un solo giorno a settimana alle proteine animali, equivarrebbe a una salvaguardia del pianeta non indifferente. La produzione di un chilo di carne comporta l'utilizzo di almeno 16.000 litri d'acqua. In Olanda, per esempio, si è calcolato che se per un anno intero ogni cittadino olandese non mangiasse carne per un solo giorno alla settimana, si otterrebbe un risparmio totale di 3,2 megatonnellate di CO₂, equivalente alla non circolazione di un milione di auto sempre per un anno.

Un modello di alimentazione più tradizionale, non basato esclusivamente sul consumo di carne e altri alimenti di origine animale è la soluzione da perseguire. Rinunciare una sera al nostro hamburger, è già un piccolo sacrificio che varrebbe la pena affrontare.

«Se i macelli avessero le pareti di vetro saremmo tutti vegetariani.»

LEV TOLSTOJ

SCRITTORE E FILOSOFO (1828-1910)

AMA GLI ANIMALI

Ma allora ci chiediamo: come mai l'essere umano, nonostante tutto ciò, si ostina ancora a mangiare carne e a non modificare l'abituale modello di alimentazione?

Ci sono importanti interessi economici, che abbiamo analizzato, dietro l'industria alimentare e l'uomo è spinto a consumare prodotti di origine animale perché la società moderna è stata indotta a credere che creino benessere e che siano indispensabili in una corretta alimentazione. Noi potremmo provvedere al nostro fabbisogno proteico, vitaminico, energetico semplicemente mangiando legumi, cereali, semi, frutta e verdura. Invece mangiamo gli animali. E a nulla vale l'idea di disgusto, di resistenza, di vergogna e di pentimento correlata all'uccisione di un altro essere vivente al solo scopo di saziare la propria ingordigia. Nonostante esista ancora un sentimento etico simile, per giustificare moralmente questa pratica mangiamo cibi derivati da animali che altre persone hanno ucciso al nostro posto o che, come spesso accade, sono macellati e smembrati da sistemi meccanizzati, riducendo l'animale a un numero, un'unità all'interno di una macchina tesa sempre e solo alla massimizzazione del profitto.

Il filosofo australiano Peter Singer, a tal proposito, ci ha parlato di *specismo*, termine usato nelle sue opere per descrivere l'attribuzione di un diverso valore e status morale agli individui a seconda della loro specie di appartenenza. Nel suo libro *Liberazione Animale* ha messo in discussione una delle certezze della società occidentale: «Chi lo dice che gli animali non soffrano e provino sentimenti come noi umani?». È questo concetto che deve spingere ad abbandonare l'alimentazione carnea, liberare quindi gli animali del dolore e dell'umiliazione che patiscono nella loro breve esistenza, significa affermare una cultura e un sistema di vita basati sulla convivenza pacifica e sul rispetto di tutti gli esseri viventi: l'unico percorso evolutivo che permetterà la sopravvivenza dell'essere umano. Come diceva il filosofo Jeremy Bentham: «[...] In base a che cosa si dovrebbe tracciare la linea insuperabile? In base alla ragione? O alla capacità di parlare? [...] La domanda da porsi non è se sanno ragionare, nè se sanno parlare, bensì se possono soffrire». Secondo i dati FAO ogni anno vengono uccisi nel mondo cinquantasei miliardi di animali destinati a diventare cibo, senza contare pesci e crostacei, i cui dati, inestimabili, possono essere valutati solo in tonnellate.

Il nostro progetto si basa su dati, avvenimenti e testimonianze scientifiche. Il nostro scopo è portare alla luce informazioni alla portata di chiunque ma troppo spesso ignorate, occultate o comunque non di facile reperibilità.

“Dobbiamo diventare il cambiamento che vogliamo vedere nel mondo,” come disse Gandhi. Da dove iniziare? Cominciando da noi stessi, con le piccole azioni quotidiane. Azioni basate sulla coerenza, la consapevolezza e l'amore che nasce dal rispetto per la Vita. La consapevolezza è il primo passo per la rivoluzione, un cambiamento radicale che può rendere migliori le persone. E di conseguenza il mondo che ci è stato donato da abitare. Nessuno può sostituire il nostro impegno personale, dobbiamo assumerci le nostre responsabilità. Siamo in grado di cambiare le cose se davvero lo vogliamo. Una persona alla volta, un giorno alla volta, una scelta per volta. Come disse una volta Obama: “Il cambiamento non arriverà se aspettiamo qualche altra persona o un altro momento. Noi siamo quelli che stavamo aspettando. Noi siamo il cambiamento che cerchiamo”.



Vitello, riprese in un allevamento



Macelleria, riprese nella città di New York

CON LA PARTECIPAZIONE DI

FRANCO BERRINO

Franco Berrino è un medico ed epidemiologo italiano. Laureatosi in medicina e chirurgia magna cum laude all'università di Torino nel 1969 e specializzatosi in anatomia patologica, si è poi dedicato principalmente all'epidemiologia dei tumori. Dal 1975 lavora all'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano, dove dal 2002 dirige il Dipartimento di medicina preventiva e predittiva.

Autore di centinaia di pubblicazioni scientifiche, è stato uno dei pochi ricercatori italiani chiamati a collaborare al *Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer*, pubblicato nel 2007 dal World Cancer Research Fund. Suoi progetti particolarmente significativi sono quello italiano per lo sviluppo dei registri tumori e quelli europei sulla sopravvivenza dei malati neoplastici nei diversi paesi (progetto EUROCCARE) e sulla prevenzione del cancro al seno e delle sue recidive (progetto DIANA), frutto della collaborazione tra l'Istituto Nazionale dei Tumori e l'Istituto Europeo di Oncologia di Milano. È un convinto assertore dell'utilità di una dieta "corretta" per evitare l'insorgere del cancro, tesi spesso illustrata nei suoi libri e nei suoi frequenti articoli sui principali quotidiani italiani.

T. COLIN CAMPBELL

Il Dott. Campbell è stato per oltre 40 anni in prima linea nella ricerca nutrizionale. La summa del suo lavoro è rappresentata da *The China Study*, lo studio più completo sul rapporto tra alimentazione e patologie di cui è autore assieme al figlio Thomas M. Campbell. Il Dott. Campbell ha conseguito laurea specialistica e dottorato di ricerca presso la Cornell University ed è stato ricercatore associato presso il MIT. È professore emerito presso la Cornell. I suoi principali interessi scientifici riguardano gli effetti della nutrizione sulla salute, in particolare relativamente al rapporto dieta/cancro. Ha condotto numerose ricerche a riguardo e ha ricevuto per questi studi numerosi premi. Oggi afferma con forza che una dieta sana è l'unica scienza biomedica del futuro.

The China Study è stato «definito dal *New York Times* il "Grand Prix" dell'epidemiologia» ed è stato realizzato sotto il coordinamento di questo incredibile ricercatore.

THOMAS M. CAMPBELL

Il Dr. Campbell è co-fondatore e direttore clinico del *Program for Nutrition in Medicine* della University of Rochester. Coautore insieme al padre T. Colin Campbell di *The China Study* che ha venduto oltre un milione di copie. Autore di *Il Piano Campbell*. È direttore del *T. Colin Campbell Center of Nutrition Studies*, un'organizzazione no profit che si occupa di promuovere un'alimentazione ottimale attraverso l'educazione scientifica, il sostegno e la ricerca con la Cornell University. Vive a Rochester, nello Stato di New York.

MARILÙ MENGONI

Marilù Mengoni si laurea con lode in Biologia presso l'Università degli Studi di Siena (iscritta all'Albo dei Biologi Nutrizionisti) e successivamente anche in Psicologia, presso l'Università degli Studi di Urbino. È consigliere A.M.I.K. (Associazione Medica Italiana Kousmine), membro del Comitato Scientifico di Associazione Vegani Italiani Onlus e docente presso la scuola di Naturopatia CNM di Padova. Nel 2006 ha ideato il marchio “Psicoalimentazione®”, metodo che lavora sulle connessioni tra la mente, il corpo, lo spirito e il nostro essere parte di “Gaia”, ovvero la Terra vista come Essere Vivente. È stata ospite di RAI 2, nella trasmissione televisiva “Pomeriggio sul due” e di Sky nella trasmissione “Krista Show”, nonché nella radio nazionale RTL 102.5. Molte riviste parlano di lei e del suo metodo, tra cui: For Men, Starbene, F, Confidenze, Cucina Naturale, Crudo Style, Vivere Sostenibile, ELLE. Tiene corsi e conferenze in Italia e all'estero. Le sue pubblicazioni: *Psicoalimentazione, nutrire il corpo e la mente*, ed. Laurum; *Dimagrisci con la Psicoalimentazione, Donne sOle, Cucina vegana e Metodo Kousmine, Esci di testa... entra nel cuore*, tutti editi da Tecniche Nuove.

NOAM MOHR

È professore di Fisica presso la New York University Polytechnic Institute con titoli dalla Yale University e la University of Pennsylvania. Si è occupato di campagne di informazione sul riscaldamento globale per il U.S. Public Interest Research Group e EarthSave International. È autore di una serie di report sui cambiamenti climatici ampiamente riportati dai media, tra cui *Flirting With Disaster, Pumping Up the Price, Storm Warning, e A New Global Warming Strategy*.

FRANCES MOORE LAPPÉ

È una scrittrice, ambientalista e attivista statunitense che si occupa di politiche alimentari e democrazia. È autore di 18 libri tra cui *Diet for a small planet*, che ha venduto più di tre milioni di copie. È co-fondatore di tre organizzazioni nazionali che esplorano le radici della fame, la povertà e le crisi ambientali, così come le soluzioni che stanno emergendo in tutto il mondo attraverso quello che lei chiama *Living Democracy*. Il suo libro più recente è *EcoMind: Changing the Way We Think to Create the World We Want*. I suoi libri sono stati tradotti in tutto il mondo, ma non in Italia.

Nel 2006 è stata scelta come consigliere fondatore della Fondazione World Future Council, con sede ad Amburgo. È membro della International Commission on the Future of Food and Agriculture e del Consiglio Consultivo Nazionale della Union of Concerned Scientists.

CARLO PETRINI

Gastronomo italiano. Con studi di sociologia e un background di impegno in politica e nell'associazionismo fonda nel 1989 l'associazione internazionale Slow Food, movimento volto alla salvaguardia delle cucine locali e della qualità dei cibi. Dalle sue idee nascono la prima Università di Scienze Gastronomiche e manifestazioni quali Cheese, Salone del Gusto e Terra Madre. Ha creato il concetto di “eco-gastronomia”. Nel 2004 la rivista *Time Magazine* gli ha attribuito il titolo di Eroe Europeo, mentre nel gennaio 2008 compare, unico italiano, tra le «Cinquanta persone che potrebbero salvare il mondo», elenco redatto dal quotidiano *The Guardian*. Petrini è autore di libri enogastronomici (si ricorda *Terra Madre. Come non farci*

mangiare dal cibo, pubblicato nel 2009 da Giunti - Slow Food Editore, in cui Petrini aggiorna le sue teorie partendo dalla crisi mondiale e dal modello di pensiero e sviluppo che ne è la causa prima) e ha collaborato con “La Stampa”, “l’Unità”, e “la Repubblica” (tra gli altri).

VANDANA SHIVA

Scienziata, ambientalista e attivista indiana. Laureatasi in Fisica all’Università del Western Ontario, nel 1982 ha fondato la Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy (istituto di ricerca da lei diretto che si occupa di ecologia sociale) e nel 1987 Navdanya (nove semi), un progetto che coinvolge le comunità rurali indiane volto a promuovere la conservazione delle biodiversità e i diritti degli agricoltori. Nota per le sue posizioni in tema di ambiente e sviluppo economico, si è battuta contro la globalizzazione. Tra le sue battaglie vi sono quelle contro OGM, colture intensive, desertificazione, ingegneria genetica, biotecnologie e biopirateria. S. inoltre ha condotto numerose campagne per la difesa dei diritti della proprietà intellettuale. Nel 1993 ha ricevuto il Right Livelihood Award ed è tra i principali leader dell’International Forum on Globalization, nonché vicepresidente di Slow Food Internazionale. Tra le sue pubblicazioni edita in italiano si citano *Il mondo sotto brevetto* (2002, titolo originale *Protect or plunder?*), *Terra madre - Sopravvivere allo sviluppo* (2004, titolo originale *Staying alive*), *Vacche sacre e mucche pazze* (2004, titolo originale *Stolen harvest*), *Il bene comune della Terra* (2006, titolo originale *Earth democracy*), *Ritorno alla Terra - La fine dell’ecoimperialismo* (2009, titolo originale *Soil not oil*) e *India spezzata - Diversità e democrazia sotto attacco* (2011).

PETER SINGER

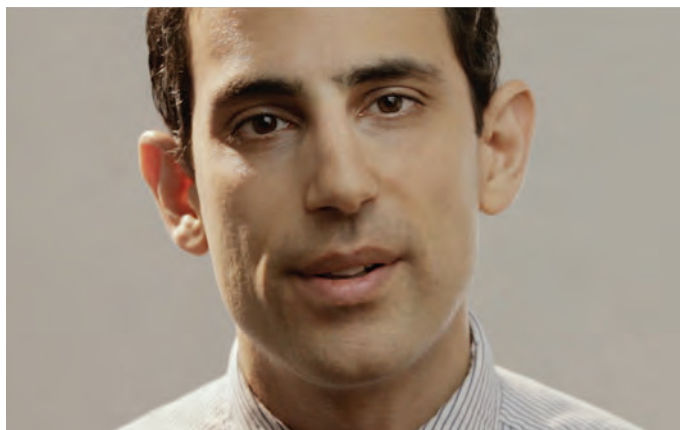
Filosofo australiano, professore di Bioetica alla Princeton University e presso il *Centre for Applied Philosophy and Public Ethics* dell’Università di Melbourne. Autore di *Liberazione Animale* e *Salvare una vita si può*. Noto soprattutto per essere stato il pioniere del movimento per i diritti degli animali, di cui è tuttora uno degli attivisti più influenti, Singer può essere considerato uno dei pensatori contemporanei più importanti nel campo dell’etica e con le sue tesi, sempre polemiche e al centro di dibattiti, ha incrinato le certezze morali dell’uomo occidentale mettendo pericolosamente in crisi la “vecchia morale”.

JAMES WILDMAN

Attivista ed educatore alla compassione per la Animal Rights Foundation of Florida (Fondazione per i Diritti Animali della Florida), ha un Master’s degree in Humane Education. Il suo video *101 Reasons to Go Vegan* è stato visto più di 645.925 volte da quando è stato caricato su YouTube nel 2011.



Il prof. T. Colin Campbell intervistato nella sua casa di Durham, North Carolina



Il prof. Noam Mohr intervistato a New York



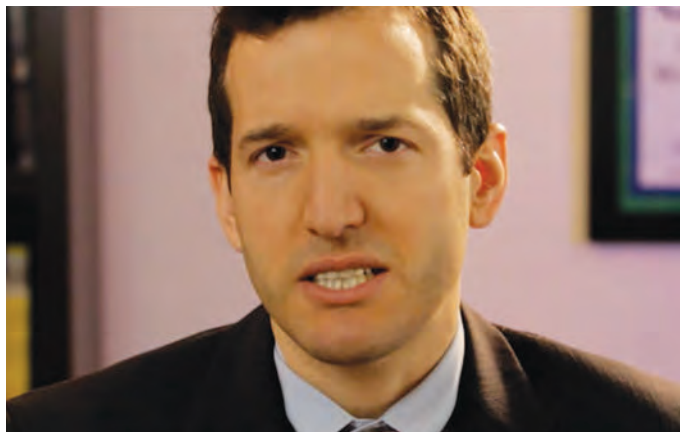
Screenshot di un'animazione del film.



Vandana Shiva, intervistata durante la mostra-convegno "Terra Futura" a Firenze



Il prof. Franco Berrino, intervistato a Milano nella sua Associazione



Thomas M. Campbell, intervistato nel suo studio a Rochester, NY



Frances Moore Lappé intervistata nella sua casa a New York



Carlo Petrini intervistato nell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Riprese in un allevamento intensivo in Florida



Il prof. Peter Singer intervistato nell'Università di Yale, New Haven, Connecticut



James Wildman intervistato nella sede dell'Animal Rights Foundation in Florida



La dott.ssa Marilù Mengoni intervistata a Roma

NOTE DI REGIA

Food ReLOVution nasce dall'incontro di due parole, *consapevolezza* e *amore*, che hanno segnato il percorso anche del mio precedente film: "Un altro mondo". Le tematiche che smuovono i miei sentimenti, i miei ardori, la mia sete di conoscenza, sono le stesse declinate in diversi argomenti. Il fatto che tutto e tutti siano interconnessi tra loro, fa sì che ogni azione divenga necessaria nell'equilibrio delle circostanze che la generano e nelle conseguenze che a sua volta genera.

Il film ha la pretesa di fornire strumenti necessari a chi è abituato a mangiare carne senza preoccuparsi delle conseguenze. Non c'è un giudizio di fondo, bensì il desiderio di stimolare una riflessione, di sfatare le consuetudini e di arrivare a un risultato tangibile. Anche amare solo una delle tre categorie trattate (*te stesso, ambiente, animali*) porta a un miglioramento. Non solo personale. Bisogna sfatare il tabù che il comportamento del singolo non influisca sul totale. Ogni goccia smuove il mare. Ogni comportamento è importante ai fini del risultato.

Se alla base di tutto sta la vita, l'alimentazione è la condizione essenziale perché prosperi rigogliosa. Essere al corrente che ogni cosa che mangiamo ha una conseguenza legata a più fattori è il primo passo per la salvaguardia del proprio corpo e del pianeta.

Il progetto di questo film è nato mentre veniva alla luce mia figlia Isabel. Si può vivere seguendo le consuetudini della società in cui siamo cresciuti, ma il dono della vita che siamo in grado di dare, presuppone una grande responsabilità che può mettere in discussione quello che si è sempre saputo o dato per scontato, e genera una domanda fondamentale: come farò crescere mia figlia e che mondo si troverà ad affrontare? In un momento come quello attuale che stiamo vivendo, anche solo fare la spesa in maniera consapevole, *sapere cosa* si compra e *cosa* si mangia, è il primo importantissimo passo verso un mondo migliore. Perché il mondo cambia se prima cambiano le persone, partendo dai piccoli gesti quotidiani.

Pensare in grande, si può.
Basta volerlo.

Thomas Torelli

*«Tratta bene la Terra! Non è un'eredità dei nostri padri
ma un prestito dei nostri figli.»*

PASTORI NOMADI MASAI

KENYA

BIOGRAFIE



THOMAS TORELLI REGISTA & SCENEGGIATORE

Da sempre ho nutrito grande amore per l'immagine, statica o in movimento. Oggi di questa passione ne ho fatto il mio lavoro. Sette documentari prodotti, quattro diretti, tanti montati, di cui due anche di mia creazione. Sono oramai diciannove anni che mastico cinema, creando anche con discreto successo: alcuni dei film da me prodotti, diretti o montati

hanno vinto premi e sono stati presentati in concorso ad importanti festival in tutto il mondo, oltre che venduti in tutti e cinque i continenti.

Nel 1994 mi diplomo all'Istituto Statale d'Arte "Silvio d'Amico". Specializzazione, fotografia. Da lì in poi ho cominciato a lavorare come fotografo e montatore freelance per le più importanti società di produzione di Roma. Negli anni ho maturato esperienza nel campo del montaggio, avendo tra l'altro realizzato pubblicità e documentari, la mia vera passione.

Nel 2003 ho deciso di occuparmi stabilmente anche di produzione e regia. Con la mia società ho curato la produzione di spot di grandi marchi. Ho anche gestito la post produzione dei canali musicali della piattaforma televisiva di Fastweb.

Nel 2005 ho montato *Craj* di Davide Marengo, vincitore del Premio "Lino Micciché" alla Mostra del Cinema di Venezia 2005. Ho prodotto il documentario *Pablo, vite di un poeta di Dario Baldi* (AFI Film Festival di Los Angeles 2005 e Montreal Film Festival 2006), venduto internazionalmente.

Nel 2006, tra le altre cose, ho diretto la post produzione del primo *rockumentary* italiano, *Dall'altra parte della Luna*, racconto sul gruppo dei Negramaro presentato alla Mostra del Cinema di Venezia del 2007.

Nel 2007 ha inizio il mio impegno politico, o meglio, il mio modesto contributo alla creazione di un mondo migliore. Il primo passo è la produzione di *L'altro Messico – Il ritorno del Subcomandante Marcos* di Francesca Nava, uscito in dvd con "Liberazione". Diecimila dvd venduti. Distribuito anche in Messico. Il 50% del ricavato è stato devoluto alle comunità Zapatiste. Sempre nel 2007 ho prodotto e scritto *Zero – Inchiesta sull'11 settembre*, in concorso al Festival Internazionale del Cinema di Roma 2007, sezione "Cult" e vincitore del premio del pubblico al Festival Internacional de Cine Documental de la Ciudad de México 2008. Zero è divenuto il film simbolo della lotta per la verità sull'11 settembre, distribuito in più di 70 paesi dei cinque continenti, al cinema, in dvd e in televisione. In Italia vanta tre ristampe con Piemme e «L'Espresso».

Nel 2008 sono andato al Festival di Locarno producendo *Sognavo le nuvole colorate* di Mario Balsamo. Il documentario racconta i problemi dell'immigrazione visti dagli occhi di un ragazzo Albanese che torna a casa dopo 9 anni dal suo sbarco in Italia.

Nel 2009 ho prodotto e diretto *Sangue e cemento*, il primo documentario sul terremoto in Abruzzo, commissionato da Editori Riuniti ed uscito con 55.000 copie in dvd con tre ristampe. Il film è uscito nelle sale con la Iris Film, ottenendo la candidatura ai Nastri d'Argento come "Miglior Documentario dell'Anno".

Nel 2011 ho montato e prodotto, con il contributo della Piemonte Film Commission, *La sindrome dei monelli* di Alberto Coletta. Presentato al Festival Doc Piemonte Movie. Uscito in dvd in tutta Italia, il film cerca di dare una risposta ad un problema molto diffuso nel mondo: L'ADHD.

Infine, come regista e scrittore, nel 2014 ho completato il documentario *Un altro mondo*. Il film è stato presentato al RIFF - Rome Independent Film Festival, al Phoenix Film Festival e numerosi altri festival, ottenendo ottimi riconoscimenti dalla critica e dal pubblico. Recentemente ha vinto due premi alla Biennale di Cine Scientifico - BICC Ronda 2014 dell'Associazione Spagnola per il Cinema Scientifico (ASECIC): il Premio del Pubblico "Diplomi ASECIC / BICC 2014" e il "Trofeo ASECIC Guillermo F. Zúñiga" alla miglior opera scientifica e tecnologica. Il film ha vinto il Clorofilla Film Festival 2014 di Legambiente come Miglior Documentario. Prodotto da Bluma Lab e Lotus Production.

Nel 2017 è uscito *Food ReLOVution, tutto ciò che mangi ha una conseguenza* (prima si chiamava *Serial Killers: Inconsapevoli Consumatori*), che esamina i costi reali della cultura della carne, per quanto riguarda l'impatto ambientale, la salute umana, la fame nel mondo e gli abusi sugli animali.

Attualmente sto lavorando su due progetti come regista e autore: Il primo progetto si chiama *Mater Lagunae - Il racconto di una Regina fragile* e *Choose Love*.

FRANCESCO PENNICA / DIRETTORE DELLA FOTOGRAFIA

Studia cinema al DAMS di Bologna e al Centro Sperimentale di Cinematografia - Scuola Nazionale di Cinema di Roma, dove si diploma come Direttore della Fotografia sotto la guida di Giuseppe Rotunno, AIC ASC nel 2004. Completa il suo percorso formativo lavorando come Assistente Operatore prima e Operatore di Macchina poi in film, serie televisive e documentari per diversi anni. Nel 2014 ha completato il documentario *Un altro mondo* di Thomas Torelli prodotto da Bluma Lab e Lotus Production di Marco Belardi.

DONYE SACCO / MONTATORE

Dopo aver conseguito il diploma in Advertising presso l'Accademia di Comunicazione (Milano) si diploma in regia (N.U.C.T. Roma) iniziando dal 2000 a lavorare nel cinema come aiuto regia (Giuseppe Gaudino, Isabella Sandri, Nicola De Rinaldo), assistente alla regia, segretaria di edizione (Costanza Quattriglio). Dal 2003 comincia ad occuparsi di montaggio, montando il film *Taxi Lovers* (premio miglior

montaggio Festival di Busto Arsizio 2005), cortometraggi, documentari, spettacoli teatrali, commercials. Per alcuni anni lavora per Rai3 come regista e montatrice per la trasmissione *Screen Saver*. Negli ultimi anni lavora con Corrado Guzzanti (*Recital* e *Aniene 1* per Sky), con Sabina Guzzanti (*Vilipendio*), Emma Dante (*Emma Dante, Sud Costa occidentale*), documentario per il quale nell'agosto 2012 vince il premio AMC miglio montaggio. Nel 2014 ha completato il documentario *Un altro mondo* di Thomas Torelli prodotto da Bluma Lab e Lotus Production di Marco Belardi.

CLAUDIA PALAZZI / AIUTO REGIA & ASSISTENTE DI PRODUZIONE

Sociologa e filmmaker. Ha iniziato la sua carriera come regista di due documentari con Clio Sozzani (*"Nella terra di Benito. Predappio"* e *"Memorie di Crespi d'Adda"*) che sono stati selezionati in vari festival internazionali. Nel 2006 e nel 2007 ha seguito lo sviluppo e la scrittura di documentari per diverse case di produzione internazionali oltre che lavorare per società di produzione cinematografica, principalmente Lucky Red e Janus International. Nel 2008 ha seguito le serie di documentari per la televisione: "Erotika Italiana" e "la storia Gossip", in onda su Cult 131 (canali Fox). Dal 2010 ha lavorato con Endemol per i principali canali televisivi nazionali quali Italia 1 e Rai 2. Nel 2011 ha finito il suo primo documentario lungometraggio *"Jeans e Martò"*, vincitore di numerosi festival internazionali e andato in onda su BABEL TV, Radio Televisione Svizzera (RTS) e Arte France/Germania. Negli ultimi due anni ha collaborato con Thomas Torelli nella produzione indipendente e la distribuzione del documentario *"Un altro mondo"* e *"Food ReLOVution"*. Nel 2014 ha co-fondato IllogicaLab: un laboratorio creativo per la video-comunicazione sociale.

GABRIELA RAMIREZ / ART DIRECTOR, COMUNICAZIONE & MARKETING

Gabriela è nata a Città del Messico ma all'età di dieci anni si è trasferita a Tijuana, Bassa California, nel cuore della frontiera tra il Messico e gli Stati Uniti. Laureata in Grafica Pubblicitaria (Art Institute of California, San Diego), ha conseguito un Master in Multimedia Content Design (Università degli Studi di Firenze) e un Master in Comunicazione dell'Enogastronomia (Università degli Studi di Siena). Come designer ha progettato per il cinema, editori, università, teatri, giornali, e numerose istituzioni culturali e artistici messicani, statunitensi e italiani tra le quali American Institute of Graphic Arts, University of California, McGraw-Hill, Mexopolis, Deepak Chopra Center for Wellbeing, Fondazione Monte dei Paschi di Siena. I suoi progetti sono stati pubblicati e citati da riviste e quotidiani tra cui: Photographer's Forum Magazine, San Diego Creative Show, HOW Design Annual, American Corporate Identity, Graphic Design USA, PRINT Regional Design Annual, M3 San Diego Multimedia Festival, Creativity, PRINT Interactive Design Annual, Hot California Graphics 2. Da tredici anni vive e lavora in Italia.

CREDITI

Scritto e Diretto da / **THOMAS TORELLI**
Prodotto da / **RICCARDO GATTO - BLUMA LAB**
Co-produttore / **THOMAS TORELLI**
Co-produttore / **VASSALLI**
Co-produttore / **SARA CIRONE GROUP**
Co-produttore / **CONTRIBUTO ANONIMO**
Co-produttore / **METODO RQI**
Produttore Associato / **MONICA BASTONI**
Produttore Associato / **DOMUS TUA DI RIZZA RAFFAELA**
Produttore Associato / **ELISEUM**
Montatore / **DONYE SACCO**
Direttore della Fotografia / **FRANCESCO PENNICA**
Musica Originale / **GIULIO DEL PRATO**
Illustrazioni & Animazioni / **MICHELE BERNARDI**
Aiuto Regia / **CLAUDIA PALAZZI**
Copywriter / **IGOR ARTIBANI**
Art Director, Comunicazione & Marketing / **GABRIELA RAMIREZ**
Media Partner / **TERRA NUOVA EDIZIONI**
Partner / **ESSERE ANIMALI**

Si ringraziano tutti i sostenitori che hanno contribuito alla campagna di crowdfunding su Indiegogo.

CONTATTI

FOOD RELOVUTION

Email: food.relovution@gmail.com
Facebook: www.facebook.com/FoodRelovutionFilm
Twitter: [@FoodRelovution](https://twitter.com/FoodRelovution)
www.foodrelovution.com

THOMAS TORELLI

Facebook: www.facebook.com/thomas.torelli.autore
Twitter: [@thomastorelli1](https://twitter.com/thomastorelli1)
www.thomastorelli.com



Vassalli

SARACIRONE
evoluzione responsabile d'impresa



RQI
IME

Monica Bastoni



Media Partner
Terra Nuova
www.terranuova.it

Partner
CA
ESSEREANIMAL