



ane

Giovedì 1° dicembre 2016, ore 18³⁰

Il pane lento

PROIEZIONE,
TESTIMONIANZE
+ APERITIVO
BIO

Proiezione del documentario "Pain vivant" di **Lila Ribì**, 2014, 15'
In vista di Terra Madre Day

Il film racconta con poesia e attenzione il lavoro del panettiere Marc Haller di L'Abergement, nel Giura Vodese. Propone immagini di gesti antichi, quotidiani, densi di significato e parole che respirano insieme al pane che lievita col ritmo della camminata. Acqua, farina bio e sale vengono impastati a mano e la lievitazione dura 18 ore. Il calore del forno a legna porta a compimento la nascita del pane e tutto il processo di preparazione è paragonato ai tempi lunghi della gravidanza.

Seguiranno le testimonianze di contadini che si impegnano ancora nella coltivazione di cereali, di panettieri che lavorano farine locali, varietà antiche, lieviti naturali, lieviti madre e di un cuoco specialista nell'utilizzo dei cereali integrali nell'alimentazione.

Per concludere si potranno degustare diverse varietà di pane e un aperitivo bio.

**Biblioteca cantonale
Bellinzona**

Viale Stefano Franscini 30a
CH-6501 Bellinzona



CON
PRO
BIO



Slow Food
Ticino