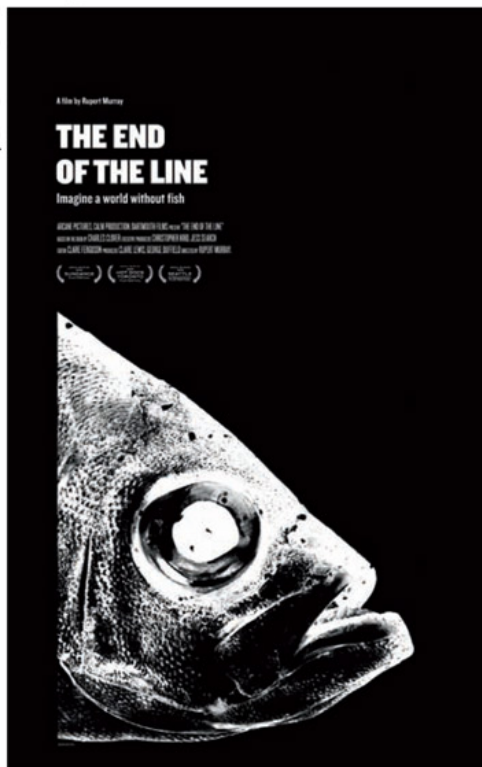


● **Mantenendo i ritmi attuali, nel 2048 non ci sarà più pesce da pescare. Ma anche le verità nascoste nelle nostre pietanze fanno riflettere. Imperativo: provvedere con estrema urgenza**



«La natura è crudele», afferma Temple Grandin, autistica e plurilaureata leader filosofica del movimento per il benessere degli animali. «Noi non dobbiamo esserlo. Sono loro a renderci umani». Parole che suonano perfette per introdurre “The cove”, “Food, Inc.” e “The end of the line”, i tre eco-docu-thriller dell’anno che non solo portano sullo schermo fatti, dati e statistiche illuminanti (e spaventosi), ma impiegano internet – Facebook e Twitter – nel modo più intelligente per promuovere le proprie lotte. Nelle battaglie sono coinvolte anche Ellen DeGeneres e Oprah Winfrey, che hanno deciso di amplificare i messaggi dei film ospitando nei propri talk show numerose star hollywoodiane favorevoli alla causa animalista. “The cove”, vincitore di più di quaranta festival (oltre a Oscar, Sundance e SilverDocs), punta la cinepresa sul sistematico massacro di delfini a Taiji, paesino di pescatori a sud-ovest di Tokyo. Qui, da settembre a marzo, sono quotidianamente catturati centinaia di delfini per essere selezionati in

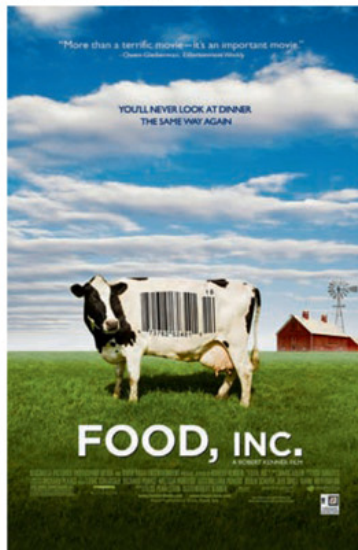
base a intelligenza, stazza, commestibilità. I migliori sono venduti ai parchi acquatici mondiali – ogni esemplare vale 150mila dollari – quelli scartati sono macellati in una baia segreta, “The cove”, lontano da sguardi indiscreti. Il regista Louie Psihoyos segue un gruppo di attivisti, guidati da Ric O’Barry, già trainer dei delfini della serie tv “Flipper”, e non solo rende pubblico l’eccidio catturando immagini la cui emotività aumenta con il progressivo arrossarsi delle acque della laguna, ma anche denuncia la continua crudeltà del Giappone contro i delfini (thecovemovie.com). Ugualmente terrificante, “Food, Inc.” esplora il mondo della grande industria alimentare statunitense, controllata dalle corporation – approvate e appoggiate dalle agenzie governative per il cibo – che pensano più ai profitti che alla salute dei consumatori e dell’ambiente. Coprodotta da Eric Schlosser, autore di “Fast food nation”, e diretta da Robert Kenner, la pellicola invita a prestare attenzione a ciò che mangiamo: non è sufficiente valutare la perfetta estetica dei cibi, occorre stare attenti a ciò che sta loro dietro e dentro, a come questi cibi sono prodotti, per evitare di divenire noi stessi vittime di questo meccanismo

Sure, this is not a wonderful world

by Roberto Croci

Mattanze indiscriminate. Vivande belle da vedere, ma di dubbia produzione. Tre potenti documentari svelano il business intorno al cibo. E i danni che sta facendo

Dall’alto, in senso orario. La locandina di “The end of the line”, documentario premiato al Sundance festival basato sul libro del giornalista inglese Charles Clover. La locandina di “Food, Inc.”. Il poster di “The cove”, con la campionessa di nuoto Mandy-Rae Cruickshank tra i delfini.



HOT SPOT
Opere importanti e autori di rilievo molte volte non trovano spazio sugli schermi perché non in linea con le dinamiche distributive. In Italia sono peraltro attive varie realtà che organizzano rassegne d’opere non distribuite. Tra esse, Hideout che ha portato da noi “The cove” prima dell’Oscar (hideout.it).

(foodincmovie.com). “Immaginate un mondo senza pesci” è il sottotitolo di “The end of the line”: un modo chiaro per spiegare cosa accadrà se la pesca continuerà a essere esercitata secondo i ritmi odierni. Il film, diretto da Rupert Murray, ricorda due dati importanti: di questo passo tra meno di quarant’anni il mare rimarrà privo pesci; i pesci di grande taglia sono già in via d’estinzione. Risultato: dobbiamo rimediare e dobbiamo farlo subito (endoftheline.com).