



# DONPASTA

presenta

## Villani Remix

un viaggio nella cucina italiana

In occasione dell'apertura della mostra "Terre Colte" curata da donpasta, per la prima volta verrà suonata dal vivo la colonna sonora dei *Villani* da donpasta and The Villains, in uno spettacolo multimediale che unisce schermi Led, musica elettronica e cucina delle nonne.

### Uno Spettacolo di

Daniele De Michele "DONPASTA"

regia, cucina e voce narrante

### Prodotto da

Riccardo Piaggio

### Immagini e Vj

Antonello Carbone

### Musiche

Marco Messina (Macchine e sampling), Sasha Ricci (piano), Marco Bardoscia (contrabbasso), Ernesto Nobili (chitarre)

### Direttore tecnico

Davide Di Gandolfo

Una produzione originale per Terre Colte

[www.pourparler.org](http://www.pourparler.org)

+

LOGHI E INDICAZIONI I ENEL E FONDAZIONE CON IL SUD

Donpasta

**Villani Remix**

Un progetto originale

Per **TERRE COLTE**

Donpasta, con Villani Remix, vuole raccontare la cucina italiana del nuovo millennio ed i suoi mutamenti in un progetto multimediale che vede interagire sul palco cucina dal vivo, narrazione teatrale, live music ed immagini filmiche. Il live è figlio della colonna sonora del film i Villani fatta dal vivo con un remixaggio delle immagini, dei suoni, delle voci e dei canti raccolti durante il lungo viaggio fatto in Italia da donpasta per costruire l'archivio e il film. Questo il senso del nuovo progetto di **Donpasta**, "uno dei più inventivi attivisti del cibo" secondo il "New York Times". Villani Remix un progetto multimediale e multidisciplinare, che, attraverso immagini, video e suoni racconterà il cibo, quale minimo comune denominatore di storie, ricette, persone. Il documentario è un viaggio nella cucina e nella storia italiana attraverso interviste a contadini, pastori, allevatori, nonnine che faranno emergere, attraverso i loro ricordi gastronomici, la storia di della cucina italiana. « Villani Remix » è un progetto che unisce una ricerca sui saperi antichi del cibo e l'uso delle nuove tecnologie media. Dj e Vj hanno un ruolo fondamentale nella performance. Le immagini del Vj sono proiettate sui muri/schermi attraverso diversi videoproiettori gestiti dalla regia. L'intero documentario è mixato in diretta sia da un punto di vista visivo che sonoro. Donpasta mentre impasta e soffrigge ritraccia la storia di questo lungo viaggio tra aneddotie riflessioni, "Raccontare una ricetta significa andare a capire cosa sia cambiato nella cucina tradizionale, nella sua geografia, nelle sue testimonianze, ma anche raccontare la storia di chi la racconta" afferma l'ideatore e protagonista del progetto. "Significa fare una fotografia non solo della cucina italiana, ma dell'Italia stessa. Questo perché, attraverso la cucina, tutto ciò diventa tela di fondo e strumento di ricostruzione di una nuova identità della città. Sapere cosa si sia conservato, cosa sia in mutamento, cosa si sia smarrito per sempre; capirne le tracce affettive ed emozionali in ognuno, lo smarrimento, l'ancorarsi a ciò che c'è sempre stato, lo sperimentarne la sua trasformazione in qualcosa di nuovo."

# TERRE COLTE – L'ISTALLAZIONE

**Di Daniele De Michele donpasta**

**Foto e immagini** Antonello Carbone

**Stampe ed editing** Betterpress

**Consulenza artistica** Andrea Mi

**Direttore tecnico** Stefano Falcioni

Donpasta è andato ad incontrare le nove realtà finanziate da **Terre Colte**. Lo sforzo fondamentale è quello di provare a narrare attraverso i diversi linguaggi dell'arte le pratiche e le parole che vengono fuori dalle interviste con gli ideatori e coordinatori dei diversi progetti: filiera corta, varietà autoctone, integrazione, nuove filiere, integrazione, semi antichi. Sono parole che esprimono le nuove forme di riappropriazione dell'agricoltura, delle terre, del lavoro contadino e la rinascita del sud. Ne viene fuori un'istallazione multimediale che prova a raccontare le varie tessere del mosaico immaginato da **Terre Colte**. Un lavoro iconografico costruito attraverso sovrapposizioni di immagini di lavoro nei campi, di impressioni tipografiche, di video in loop di una natura che si trasforma grazie al lavoro consapevole dell'uomo. Le immagini e i video di Antonello Carbone sono trattati in una tipografia a caratteri mobili delle artiste Francesca Colonia e Giulia Nicolai (Betterpress)

## L'ARTISTA - DANIELE DE MICHELE "DON PASTA"

Donpasta è un dj, economista, appassionato di gastronomia, considerato dal New York Times, uno dei più inventivi attivisti del cibo. Nel 2018 ha presentato al Festival del Cinema di Venezia il suo primo film-documentario sulla cucina italiana "I Villani". Collabora da diversi anni con Geo (Rai3) e EatParade (Tg2). Il progetto Food Sound System, divenuto un libro e uno spettacolo multimediale, in tournée in giro per il mondo da più di un decennio. A questo ha fatto seguito nel 2009 "Wine Sound System" sempre edito da Kowalski, tradotto anche in francese dal marzo 2011. Nel febbraio 2013 è stato pubblicato il suo terzo libro: *La Parmigiana e la Rivoluzione* e nel 2014 *Artusi Remix* (Mondadori). Per Treccani e Il Corriere della Sera ha pubblicato la serie TV : *Le Nonne d'Italia in cucina*". Scrive regolarmente per La Repubblica, Left. Grazie al progetto Artusi Remix con Casartusi, sulla cucina popolare italiana, da cui ha ricevuto il Premio "Marietta ad Honorem".

## I VILLANI - IL FILM

Il film segue quattro personaggi dall'alba al tramonto, da inizio a fine giornata di lavoro. Quattro "villani" che parlano di agricoltura, pesca, allevamento, formaggi e cucina familiare. Quattro personaggi che nel loro fare quotidiano rappresentano la sintesi delle infinite resistenze e reticenze ad adottare un modello gastronomico e culturale uguale in tutto il mondo. Quattro personaggi con le loro famiglie per verificare se la cucina italiana sia ancora un patrimonio vivo, se il passaggio di informazioni tra generazioni esiste ancora, se la cucina italiana così come l'abbiamo ereditata si salverà o scomparirà. «Questa gente mi raccontava il suo stare al mondo, il suo rapportarsi alla terra e alla storia del luogo che le aveva dato nascita. Era in questo intendersi delicato, talvolta ironico, talvolta doloroso tra i racconti intimi del loro vissuto e il loro cucinare con perizia, intelligenza, senso dell'osservazione che veniva fuori il senso più profondo della cucina italiana: il suo essere saggia, gustosa, parsimoniosa, rispettosa dei prodotti della terra e del mare. Questa gente mi mostrava in quei gesti sicuri di quanto la modernità andasse in conflitto radicale con quella cultura. Un conflitto che andava al cuore del problema. Per mangiar bene bisogna rispettare i tempi della cucina, bisogna rispettare le stagioni, la terra e il mare, tutto ciò che la modernità non fa più. Ne viene fuori un conflitto tra le parti, una resistenza, una proposizione di un nuovo vivere che benché ancorato al passato diventa attuale e vitale. In questi quindici anni di lavoro, passati creando libri e spettacoli che unissero la cucina e l'arte, l'esplorazione veniva raccontata da me in prima persona, facendo venir fuori il mio punto di vista su cosa fosse per me la cucina. Quello che mi ha emozionato e che voglio condividere è l'esistenza di persone capaci, realmente capaci, di creare e ricreare il gesto e di costruire un sapere vivo attorno a questo gesto. La loro esistenza è prioritaria rispetto alla mia elaborazione e il mio sguardo vuole fermarsi affianco a loro, per far incontrare le mie urgenze ideali e in fondo politiche con la loro quotidianità di gesti, luoghi, volti e parole. Il cinema documentario è lo strumento che può permettermi di far succedere questo incontro: non rinuncio al mio sguardo, ma lo lascio vivere dentro la loro realtà. Per questo, il film arriva alla fine di un lungo periodo di ricerca, dopo il quale voglio finalmente poter vivere del tempo con le persone che questa lunga ricerca mi ha dato la possibilità di scoprire. È come se fin qui le avessi sfiorate, gustate. Ora ho voglia di stare con loro e con loro far crescere la narrazione e il significato. Dentro di me e verso il pubblico».

Il film **I Villani**, come lo spettacolo Villani Remix è figlio di un lavoro pluriennale di donpasta di censimento del mondo rurale, attraverso centinaia di interviste sul campo fatte a contadini, allevatori, pescatori e nonnine che continuano a lavorare il cibo popolare italiano in modo tradizionale. Il lavoro, declinato in libri (Artusi Remix), film e spettacoli, rappresenta un modo esaustivo per raccontare le problematiche e le potenzialità legate ai mondi rurali, in modo complementare alla mission di **Terre Colte** Enel Cuore Onlus e Fondazione Con il Sud. Alimentazione sostenibile L'analisi della cucina popolare italiana è insita in un discorso più ampio sulla sostenibilità ambientale. Tutte le forme tradizionali e consumo legate al mondo rurale erano coercitivamente sostenibili. Nulla si sprecava e tutto si riutilizzava, nel rispetto dell'ambiente, del mare e delle stagioni. Tutte le nuove forme di riflessione e prassi legate alla sostenibilità dovrebbero tener conto dell'importanza del modello produttivo nascosto nella cucina italiana, che è uno dei modi più sani per produrre e consumare. Un modello cognitivo, ancor prima che antropologico, culturale, sociale. [http://giornatedegliautori.com/2018/film.asp?id=38&id\\_film=1032](http://giornatedegliautori.com/2018/film.asp?id=38&id_film=1032)

**Il cibo - come la cultura - è parte integrante del nostro essere nel mondo.** Il cibo è una questione d'identità (Wittgenstein), ma prima di tutto, mette in gioco la nostra relazione con gli altri e con il mondo (Augé); in questo caso, è essenzialmente una **questione etica**. Il cibo rappresenta la relazione tra noi e il nostro corpo.

RICCARDO PIAGGIO

Se hai un problema, **aggiungi olio**

Una ricetta popolare di uso quotidiano è corretta se è riconducibile ad un luogo preciso e se la gente di quel luogo la riconosce come propria. Questa ricetta deve cioè superare indenne la verifica della famiglia che l'ha fornita, di quella del pianerottolo, deve oltrepassare il confine del palazzo e confrontarsi con il palazzo di fronte.

DONPASTA

#### REFERENZE

##### **Villani Remix**

##### **Riflessione sul cibo italiano - TED**

<https://www.youtube.com/watch?v=5zAj2lCrKYk&t=74s>

##### **Installazione sulla cucina romana - MACRO**

<https://www.youtube.com/watch?v=yTH2OSgX5ak&t=58s>

##### **Artusi Remix**

<https://www.youtube.com/watch?v=oO81gDvZ6fk>

##### **Références**

##### **Mapping**

<https://www.youtube.com/watch?v=kf-d29FDxgA&t=4s>

<https://www.youtube.com/watch?v=C7aFk6SmRKl&t=96s>

##### **United food of Toulouse**

<https://www.youtube.com/watch?v=oB6DDqxeGll>

##### **United food of mets**

<https://www.youtube.com/watch?v=6bsZ2sxfD1Q>

##### **united food of buisson**

<https://www.youtube.com/watch?v=kAMt046zepl>

##### **Interviste alle Nonne d'Italia**

here clara and cannoli

<https://www.youtube.com/watch?v=WOhnF4EgoRE>

##### **here a grandma in vietnam**

<https://www.youtube.com/watch?v=eEgVMaexriU>

##### **Food (Riccardo Piaggio)**

<https://www.ilsole24ore.com/art/food/2018-11-15/a-tavola-rivalita-francia-e-italia-e-questione-etichetta-132409.shtml?uid=AE05GWhG>

<https://www.ilsole24ore.com/art/cultura/2018-05-21/il-cibo-futuro-sara-cosi-181446.shtml?uid=AExHVAsE>

---

#### INFO

[www.donpasta.com/](http://www.donpasta.com/)  
[www.pourparler.org](http://www.pourparler.org)

---

190, rue de Grenelle, 75007, Paris  
rue Saint Bernard de Menthon, 1 11100 Aosta

[www.pourparler.org](http://www.pourparler.org)  
[info@pourparler.org](mailto:info@pourparler.org)

P.I. 01125190072 - C.F. 91051700077  
T. +39 3473738369 - +33 6 26 86 63 56