

Anno XXVI - Novembre/Dicembre 2021 - Poste Italiane SpA - Spedizione in A.P. 70% DCB Roma - Euro 2,50

cinema&video international /185

ITALY for MOVIES

EVERY SCENE STARTS WITH A CLICK.
Welcome to the Italy of cinema.

Italy for Movies is your guide to discovering the best shooting locations for movies and Tv dramas. The portal and App help you travel easily through Italy, identify the ideal set for your shoot, learn about itineraries and the fiscal incentives available for productions and get your news.

www.italyformovies.it

In partnership with

Download the App on

Available on the App Store

GET IT ON Google Play

CINECITTÀ

Italian Film Commissions

design: 19noventa

PIEMONTE
L'OFFICINA
DEI SOGNI
THE WORKSHOP
OF DREAMS

ALTO ADIGE
I LUOGHI
GIUSTI
THE RIGHT
PLACES

LONDRA
FOCUS SFIDA
IL FUTURO
CHALLENGING
THE FUTURE

SPECIALE TORINO FILM INDUSTRY



OLANDA/ LA NOUVELLE VAGUE È IL NOVEL FOOD

Il Cinecitta di Tilburg e il cinema Het Ketelhuis, ad Amsterdam: due esempi di scelta verde anche nel cibo

→ ELISABETTA BRUNELLA

Che l'Olanda sia un paese permissivo lo pensano un po' tutti. Questo cliché trova una conferma anche nel campo del "novel food", la suggestiva espressione che, strizzando più o meno volontariamente l'occhio alla nouvelle cuisine, in realtà designa – secondo l'UE – quei cibi che fino al 1997 non erano significativamente diffusi tra la popolazione europea. Per dirla chiaramente, vermi e insetti. In questo campo i Paesi Bassi e il Belgio, insieme all'extracomunitaria Svizzera, sono decisamente un passo avanti. Prova ne sia che l'hamburger di grilli spicca nel menù del Ristobar del **Cinecitta** di Tilburg. Con 16,50 euro si può avere un assaggio del cibo che verrà, facendo il pieno di proteine e al tempo stesso alleggerendo la propria impronta ecologica. Questa è peraltro la filosofia del Cinecitta, il cinema d'essai che dal 1983 continua una tradizione centenaria di proiezioni nella città del Brabante settentrionale, più o meno a metà strada tra Anversa e Rotterdam. Rinnovato ed ampliato nel 2012 e poi ancora nel 2020, il Cinecitta, che col suo nome rende esplicitamente omaggio agli studi di produzione romani, ha sempre puntato sulla qualità dei film – volutamente scansando i blockbusters – e, negli anni più recenti, sulla scelta verde. Se l'edificio storico, che risale al 1904, è stato mantenuto, l'ala aggiunta ultimamente presenta una batteria di pannelli solari che forniscono il 25% dell'energia necessaria per il funzionamento di questo multisala urbano. Per il resto Cinecitta si avvale di energia verde, prodotta da fonti rinnovabili, e non utilizza gas, nemmeno per il Ristobar che ha scelto la cottura per induzione. Inoltre il calore che viene generato dall'attività dei cinque proiettori, che servono altrettanti schermi, invece di andare disperso come normalmente accade, viene reimmesso nel sistema di riscaldamento, con una soluzione unica al mondo. Questo consente anche di risparmiare sull'aria condizionata che è necessaria, nella cabina di proiezione, per consentire il funzionamento ottimale delle macchine. "La sostenibilità – ha affermato **Jasper Naaijken**, programmatore di Cinecitta, in un panel

organizzato dal Creative Europe Desk MEDIA e da Birgit Heidsiek, FFA Green Cinema Officer, all'inizio di ottobre – è proprio nel DNA del nostro cinema. L'hamburger di grilli, o quello vegetariano a base di alghe coltivate in Olanda, che appare nel menù sin dal 2014, non sono pure curiosità. Sono parte di una strategia ben precisa, che ha come obiettivo l'attuazione di una vera e propria economia circolare. Non a caso per i nostri arredi abbiamo fatto ricorso a prodotti di seconda mano. Sempre in questo spirito usiamo stoviglie di carta originate da scarti agricoli, mentre per le pulizie abbiamo adottato detersivi biodegradabili e stracci in bambù." Un approccio analogo anche per **Het Ketelhuis**, un altro cinema d'essai, questa volta a Amsterdam, riconosciuto pure per la sua ricca programmazione per bambini e ragazzi. Come a Tilburg, il segno più immediatamente evidente della sensibilità per l'ambiente è la proposta, nel caffè annesso al cinema, di cibi più compatibili con l'ecosistema: tutti i piatti sono rigorosamente vegetariani, mentre il latte e il caffè sono bio. C'è tuttavia anche un valore in più, che viene dalla scelta di rifornirsi di caffè da un'impresa di torrefazione che impiega ex detenuti, dando loro una seconda chance. Insomma, se nell'articolo precedente dicevamo che i cinema del futuro prossimo saranno più verdi, possiamo ora aggiungere che saranno anche più attenti alle istanze di cambiamento che emergono dalla società, in campo ambientale, ma non solo. O magari farsi addirittura anticipatori – con le loro strategie e ovviamente con la loro programmazione – dei mutamenti di sensibilità e stili di vita.

IN ALTO, LO SPAZIO ESTERNO DEL CINECITTA DI TILBURG: IL CINEMA HA SEMPRE PUNTATO ALLA QUALITÀ DEI FILM E, NEGLI ULTIMI ANNI, ALLA SCELTA VERDE. LA SPECIALITÀ DEL RISTOBAR DEL CINEMA, CHE È L'HAMBURGER DI GRILLI, FA PARTE DELLA FILOSOFIA DELLA SALA CHE VUOLE REALIZZARE UN'ECONOMIA CIRCOLARE



THE NETHERLANDS/THE NOUVELLE VAGUE IS NOVEL FOOD

Cinecitta in Tilburg and Het Ketelhuis cinema in Amsterdam: two examples of a green choice for food as well

More or less everyone agrees that Holland is a permissive country. This cliché is further confirmed in the context of “novel food”, the evocative expression which, with a more or less involuntary nod to the nouvelle cuisine, actually - according to the EU - designates those foods that up to 1997 were not widespread to any significant degree in the population of Europe. Specifically - worms and insects. In this field the Netherlands and Belgium, together with the non-EU Switzerland, are decidedly one step ahead. Proof of this is the cricket hamburger, in pride of place on the menu of the Tilburg Cinecitta’s Ristobar. For 16.50 euros a taste can be had of the food of the future, stocking up on proteins and at the same time decreasing our environmental impact. And this is the philosophy of the Cinecitta, the arthouse cinema which since 1983 has been carrying forward a century-old tradition of screenings in this town in North Brabant, more or less halfway between Anvers and Rotterdam. Renovated and extended in 2012 and again in 2020, Cinecitta, whose name is an explicit homage to the Roman studios, has always placed its bets on quality films - purposely leaving aside the blockbusters - and in more recent years on ecological choices. Whilst the original building, dating back to 1904, has been left standing, the added wing has recently sported a set of solar panels which provide 25% of the energy necessary for running this urban, multi-screen complex. The Cinecitta obtains its remaining energy from renewable, green sources, and does not use gas, not even for the Ristobar, which has opted for induction cooking. In addition, instead of being wasted as usually happens, the heat generated by the five projectors, serving the same number of screens, is reintroduced into the heating circuit, using a system that is unique worldwide. This also makes it possible to save on air conditioning, which is necessary in the projection booths for the optimal functioning of the machinery. “Sustainability,” says Jasper Naaijens, head of programming for Cinecitta, during a panel organized by the

Creative Europe Desk MEDIA and Birgit Heidsiek, FFA Green Cinema Officer, at the beginning of October, “is part of our cinema’s DNA. The cricket hamburger, or the vegetarian version made of Dutch-grown seaweed, which has been on the menu since 2014, are not just curiosities. They are part of a precise strategy that aims to set up an authentic circular economy. It is no coincidence that our furnishings use second-hand products. And in the same spirit we make use of paper plates made from agricultural waste products, as well as bamboo cloths and biodegradable detergents for cleaning.” A similar approach is that of Het Ketelhuis, another arthouse cinema, this time in Amsterdam, also known for its rich programming for children and young people. As in Tilburg, the most immediate sign of its environmental sensitivity is the choice of the food on offer in its adjacent café, which is as compatible as possible with the ecosystem: all the dishes are strictly vegetarian and the milk and coffee are organic. And there is added value in the choice to obtain the coffee from a coffee roasting company employing ex-prisoners and giving them a second chance. To sum up, if, in the previous article, we stated that the cinemas of the near future will be greener, we can now add that they will also be sensitive to elements of social change not confined to the field of the environment. Or perhaps they will become forerunners - thanks to their strategies and obviously their programming - of changes in sensitivity and lifestyle.

TOP LEFT, THE CINECITTA CINEMA IN TILBURG. ON THE RIGHT, TWO IMAGES OF HET KETELHUIS CINEMA IN AMSTERDAM. HERE THE ADDED VALUE IS THE CHOICE OF OBTAINING YOUR COFFEE FROM A COFFEE ROASTING COMPANY THAT EMPLOYS FORMER PRISONERS