




Itinerari culturali di Casa di Anna. Ogni venerdì, cinema, alimentazione, storia dell'arte.


 **Agricoltura e
alimentazione biologica**


 **Le cene e i Vangeli
nell'iconografia rinascimentale**


 **Documentari d'autore
su sostenibilità e inclusione**

 **Sabato 27 ottobre 2018 – dalle 14.30 alle 18.00**
COS'E' L'AGRICOLTURA BIOLOGICA
Lezione in campo.
A seguire, degustazione di vini e stuzzichini biologici
Dott. Luca Conte – Agronomo
costo € 5,00 a persona


 **Venerdì 9 novembre 2018 – dalle 19.00**
BRING THE SUN HOME
di Chiara Andrich e Giovanni Pellegrini
Maura e Rosa, due donne da un villaggio senza luce di El Salvador, sono appena arrivate in India alla ONG Barefoot College. Assieme ad altre 40 donne da tutto il mondo frequenteranno un corso per analfabeti per imparare l'energia solare. Nello stesso momento dall'altra parte del mondo Jeny e Paula viaggiano tra le comunità di alta quota del sud del Perù per installare i pannelli solari che hanno imparato a costruire a Barefoot College.
Ore 19.00 degustazione cibi biologici
Ore 20.00 **presentazione del film a cura degli autori**
Ore 20.30 proiezione
Ore 22.00 conclusione con il dessert
costo € 10,00 a persona


 **Sabato 17 novembre 2018 – dalle 15.00 alle 18.00**
LE VERDURE LATTOFERMENTATE
I consigli dell'esperto per conservare le verdure biologiche
Le proprietà di questo metodo di conservazione delle verdure e breve dimostrazione pratica.
La latto-fermentazione è un metodo di fermentazione antico e naturale al 100% che viene usato per conservare le verdure arricchendole di preziose sostanze nutritive.
Dott. ssa Sara Todeschini – Cuoco Olistico
costo € 5,00 a persona


 **Venerdì 23 novembre 2018 – dalle 19.00**
LE NOZZE DI CANA
Opera del Tintoretto
approfondimento teologico, prof. don Fausto Bonini
approfondimento artistico, dott. Matteo Piccolo – Conservatore dei Beni Storico Artistici
Degustazione dei piatti raffigurati nell'opera d'arte e di vini biologici
costo € 20,00 a persona


 **Venerdì 30 novembre 2018 – dalle 19.00**
BANDIZA. Storie venete di confine di Alessio Padovese
In BANDIZA viene fotografata la superficie veneta in tutta la sua devastazione sugli uomini e nella natura, un territorio che è stato scelto come esempio per riflettere l'intera condizione del paese Italia, uno specchio che funge da monitor per tutta la popolazione che tuttora ci vive, ignara che quel confine ormai sia stato valicato e tocchi le soglie della propria casa, dovunque ci si trovi.
Ore 19.00 degustazione cibi biologici
Ore 20.00 **presentazione del film a cura degli autori**
Ore 20.30 proiezione
Ore 22.00 conclusione con il dessert
costo € 10,00 a persona


 **Venerdì 18 gennaio 2019 – dalle 19.00**
I'M IN LOVE WITH MY CAR di Michele Mellara, Alessandro Rossi
Le automobili influenzano i nostri sensi primari a tutti i livelli, hanno definito il mondo e hanno cambiato la società contemporanea.
La società dell'automobile sta rapidamente cambiando e con essa il concetto stesso di città. Fasce sempre più ampie di popolazione stanno modificando le loro abitudini e i loro desideri rispetto all'ambiente urbano in cui vivono.
Ore 19.00 degustazione cibi biologici
Ore 20.00 **presentazione del film a cura dell'autore**
Ore 20.30 proiezione
Ore 22.00 conclusione con il dessert
costo € 10,00 a persona

 **Venerdì 1 febbraio 2019 – dalle 19.00**
CENA A CASA DI LEVI
Opera del Veronese
approfondimento teologico, prof. don Fausto Bonini
approfondimento artistico, dott. Matteo Piccolo – Conservatore dei Beni Storico Artistici
approfondimento dello Storico della Cucina Veneta dott. Zorzato
Cena Rinascimentale Veneziana con degustazione di vini.
Esclusivamente con prodotti biologici.
Conclusione verso le ore 22.00
costo € 20,00 a persona

 **Venerdì 8 febbraio 2019 – dalle 19.00**
NIENTE STA SCRITTO. Di Marco Zuin
"Chi siamo noi?" I sogni d'amore e d'indipendenza di quattro ragazzi con la sindrome di down, raccontati con un tocco leggero.
Ore 19.00 degustazione cibi biologici
Ore 20.00 **presentazione del film a cura dell'autore**
Ore 20.30 proiezione
Ore 22.00 conclusione con il dessert
costo € 10,00 a persona

 **Sabato 23 febbraio 2019 – dalle 15.00 alle 18.00**
GLI STILI DI COTTURA IN CUCINA
Spiegazione dei diversi stili di cottura che possiamo impiegare per la cottura di verdure e cereali, con breve dimostrazione.
Così come le stagioni anche gli stili di cottura che impieghiamo in cucina possono trasformare il cibo che mangiamo da un punto di vista nutrizionale.
Dott. ssa Sara Todeschini – Cuoco Olistico
costo € 5,00 a persona

 **Venerdì 15 marzo 2019 – dalle 19.00**
ULTIMA CENA
Opera di Jacopo da Bassano
approfondimento teologico, prof. don Fausto Bonini
approfondimento artistico, dott. Matteo Piccolo – Conservatore dei Beni Storico Artistici
Cena Pasquale sullo stile ebraico
Conclusione verso le ore 22.00
costo € 20,00 a persona

 **Venerdì 22 marzo 2019 – dalle 19.00**
UNLEARNING di Lucio Basadone, Anna Pollio, Giaia Basadonne
Una famiglia italiana, in viaggio sei mesi senza soldi, per capire come si può vivere fuori dalla zona comfort. Definito dalla critica "Un invito gentile alla disobbedienza". Il documentario non racconta solo il viaggio ma il ritorno in città: come vedranno la loro vecchia vita al loro ritorno? E, soprattutto, la vorranno ancora?
Ore 19.00 degustazione cibi biologici
Ore 20.00 **presentazione del film a cura dell'autore**
Ore 20.30 proiezione
Ore 22.00 conclusione con il dessert
costo € 10,00 a persona

Le date degli eventi potrebbero subire delle variazioni.
Sarà nostra premura tenervi tempestivamente informati



Info e prenotazioni
Soc. Agr. CASA DI ANNA S. S.
345 1605479 – 348 9015321
info@casadianna.net

www.casadianna.net