



CONCORSO BIOGRAFILM ITALIA

INSEKT FILM e BERTA FILM

presentano

Gli ultimi BUTTERI

un film documentario di
Walter Bencini

**Storie di uomini resistenti
per un futuro sostenibile**

In tour nelle sale dal 21 giugno

Una distribuzione
Istituto Luce Cinecittà

Ufficio stampa Istituto Luce-Cinecittà
Marlon Pellegrini

t.: +39 06 72286 407 m.: +39 334 9500619 - m.pellegrini@cinectaluce.it

Gli ultimi BUTTERI – CREDITS

Scritto e diretto da **Walter Bencini**
Fotografia e montaggio **Walter Bencini**
Suono in presa diretta **Alberto Batocchi, Walter Neri**

Prodotto da **Insekt Film**
in associazione con **Istituto Luce Cinecittà**

Realizzato nell'ambito del programma
Sensi Contemporanei Toscana per il Cinema

Produttore esecutivo **Stefano Mutolo per Berta Film**
Direttore di produzione **Manuela Critelli per Firenze Film**

I protagonisti:

Alessandro Zampieri, Stefano Pavin, Luca Bettiol, Giacomo Pani, Luca De Santis

Una distribuzione Istituto Luce Cinecittà
Distribuzione internazionale Berta Film

ITALIA, 2018
95', colore, Italiano, s/t inglese
HD 25P

Premio 'Miglior Progetto Documentario' Pitching Forum Visioni Incontra – Festival Visioni dal Mondo 2017
Anteprima Mondiale al Biografilm Festival 2018

Gli ultimi BUTTERI - SINOSSI

In Francia ci sono i *Gardians*. In Ungheria gli *Csikós*. In Argentina, Uruguay, Paraguay e Brasile meridionale ci sono *Gauchos*. In Venezuela i *Llanero*, in Cile i *Huaso*, in Australia i *Ringers e Stockman*, in Mongolia ci sono i nomadi *Wuzhumuqin*. Negli Stati Uniti e in Canada ovviamente ci sono i *Cowboys*. Nel pianeta, ovunque si trovino degli spazi aperti al pascolo, ci sono questi cavalieri a sorvegliare il bestiame. In Italia, e solo qui, ci sono loro, i Butteri.

Ad Alberese, nella Maremma toscana, sono rimasti gli ultimi butteri, uomini eroici che praticano ancora l'allevamento allo stato brado di bovini, esempi viventi di una possibilità di riscatto nei confronti della natura. Negli occhi di questi uomini e dei loro animali si comprende il sentimento che si ha nel vivere una vita che ha un senso, una vita a cui non rinuncerebbero mai. Due giovani entrano nel gruppo per imparare questo mestiere, duro e per pochi. Solo uno di loro ce la farà. Il futuro di questo mondo antico è nelle loro mani.



I PROTAGONISTI

Gli ultimi butteri ci introduce nelle esistenze e nel quotidiano di questi uomini che si portano addosso “l’aria” del territorio che li ha visti crescere. Uomini come **Alessandro Zampieri detto “La Vecchia”**. **Capo dei butteri**, uomo rigoroso, severo e permaloso, sguardo penetrante, Zampieri è prossimo alla pensione, custode di un sapere antico e di tutta un’esistenza segnata dal rapporto con il bestiame. **Il capo squadra Stefano Pavin “l’uomo che sussurra ai cavalli”** è l’esperto della doma, riservato e particolarmente incline a prendere fuoco, è il responsabile della trasmissione della conoscenza alle nuove generazioni; **il taciturno Luca Bettiol detto “Civetta”**, solitario e silente, ma le cui rare parole, a volte sono pietre; **il giovane Giacomo Pani detto “Crognolo”**, un agronomo disinvolto, remissivo e multimediale. E **Luca De Santis chiamato “Luchino” ma ribattezzato dai più vecchi “Lattarino”** è l’ultimo arrivato nel gruppo ed è il più giovane, ama le regole e gli animali, con cui ha lavorato fin da piccolo.

Sono uomini cocciuti, che si raccontano in maniera diretta, senza fronzoli, con quella fierezza, quell'orgoglio del proprio mestiere, consapevoli della propria utilità, del proprio ruolo di butteri e, insieme, difensori degli animali e del territorio. I racconti di questi uomini a volte ci divertono e a volte un po' ci rattristano. Sanno ridere di sé e anche della loro situazione, sanno raccontarsi senza pudori, sanno dirci dei conflitti e degli screzi tra loro senza peli sulla lingua, sanno vivere anche con allegria, collaborando insieme alla riuscita di un progetto comune. Eppure, in alcuni momenti, quando parlano del futuro, sia di quello di ognuno sia di quello dell'azienda, i volti si fanno pensosi, preoccupati. Eppure ci credono, ci regalano un sorriso, dicono una battuta, tornano al quotidiano. E riprendono a crederci.

Gli ultimi BUTTERI – Note di regia

Nell'ambito di una crisi economica senza precedenti in cui il sistema di produzione industriale di carne ha fallito in pieno e, sempre di più, cresce l'influenza e la popolarità di movimenti animalisti radicali, diventa essenziale mettere in luce e promuovere dei modelli di produzione alimentare alternativi. La comunità de *Gli ultimi butteri* ne è un fulgido esempio perché, da generazioni, riesce a vivere del proprio lavoro, coniugando tradizione e innovazione, tutelando il benessere animale e un ecosistema delicato che non sopporta l'invasione dell'uomo e che necessita di cura e attenzione.

La logica di realtà locali come questa, in un mondo globalizzato, fatto di cifre astronomiche ed allevamenti intensivi, può sembrare insignificante, anacronistica, eppure è l'unica via percorribile, se si vuole ritrovare un rapporto armonico con la nostra madre terra. È vitale ritornare a investire su un sistema basato sulla produzione locale. Anche la scienza dell'evoluzione ci dice che un organismo, per sopravvivere, deve adattarsi a livello locale, ma per ragioni che non comprendiamo, l'agricoltura scientifica ha escluso l'uomo da questo requisito.

Se vogliamo un'agricoltura sostenibile e uno stile di vita sostenibile dobbiamo darci dei limiti, limiti che ci vengono suggeriti da ogni specifico territorio e da ogni singola azienda. È una questione di buon senso. Siamo in un momento cruciale in cui bisogna insistere su queste tematiche, in modo da influenzare le scelte politiche delle persone, e far capire che con l'acquisto di un buon prodotto locale, si guadagna in gusto, in salute, in qualità dell'ambiente, in posti di lavoro dignitosi e si salvaguarda la tradizione e la cultura del luogo.

Negli occhi di questi uomini e dei loro animali, si comprende il sentimento che si ha nel vivere una vita che ha un senso, una vita a cui non rinuncerebbero mai. Raccontando di questo mondo possiamo intravedere una storia più ampia, che addirittura investe tutto l'Occidente. Una chiave di lettura che si offre con forza: possiamo infatti pensare agli Ultimi Butteri come a una possibilità di riscatto nei confronti della natura.

Walter Bencini

Gli ultimi BUTTERI – IL CONTESTO

Nella seconda metà del Novecento il consumo globale di carne è aumentato di 5 volte, passando dai 45 milioni di tonnellate di carne consumati nel 1950 agli attuali 250 milioni di tonnellate. Secondo le stime della Fao, questo consumo è destinato a raddoppiare entro il 2050. All'aumento della domanda su scala mondiale è corrisposta una crescita impressionante della produzione industriale di carne e, di conseguenza, la concentrazione del potere nelle mani delle poche grandi aziende che possono soddisfare la domanda del mercato. Questa trasformazione nel settore dell'allevamento e della produzione di carne, a sua volta, ha una lunga serie di conseguenze negative: sull'ambiente, sulla biodiversità, sulla salute e sulla qualità della vita umana, ed anche sul benessere animale e sull'equità sociale.

Le cifre sono inesorabili: continuare a mangiare carne con i livelli di consumo a cui si è abituato l'Occidente è insostenibile. Ad esempio se anche solo i popoli di Cina, India e Brasile iniziassero a mangiare la stessa quantità di carne, non basterebbe la superficie della terra per sfamare il bestiame. Nonostante tutto non si può ignorare l'emergere di una nuova sensibilità verso gli animali, che si è espressa negli stili di vita che sempre di più abbandonano o limitano i consumi carnei e che ha promosso leggi più stringenti a tutela del benessere animale. La strada più ragionevole non passa forzatamente dalla totale rinuncia, ma certamente dal consumo moderato di carne buona, proveniente da un'agricoltura trasparente e sostenibile. Il consumo di carne deve innanzitutto andare a braccetto con il benessere degli animali.

Nel 2007 il Trattato di Lisbona sottoscritto dai paesi dell'Unione Europea ha ufficialmente riconosciuto agli animali lo status di esseri senzienti che, in quanto tali, acquisiscono diritti e tutele, ed equiparando di fatto il benessere animale ad altri principi etici come la parità tra i sessi, la tutela della salute umana e la protezione sociale. Eppure, nel sistema attuale gli animali continuano a pagare un prezzo elevato. Gli allevamenti convenzionali riducono gli animali a mere macchine, a merci: sono costretti in gabbie strettissime o confinati in spazi ridotti dove trascorrono una vita breve quanto dolorosa. Nel corso della loro esistenza, gli animali subiscono varie mutilazioni: viene spuntato loro il becco, viene mozzata loro la coda o le ali, sono spesso castrati senza anestesia, decornificati a 5-6 settimane di vita affinché lo stress prodotto dalla reclusione e dalla condanna a uno stile di vita innaturale non li induca a ferire gli altri animali. Infine, il trasporto al macello richiede spesso molte ore di viaggio in condizioni di grande sofferenza. Strappati al loro ambiente abituale, e affidati a operatori spesso impreparati, gli animali accusano stress e tensioni di ogni genere. Gli allevamenti industriali contribuiscono in maniera significativa alle emissioni di gas serra, al cambiamento climatico e all'abbattimento di foreste per fare spazio ai pascoli e alle monoculture da cui ottenere mangimi.

L'allevamento industriale inoltre, ha favorito il ricorso all'impiego di razze e di ibridi più produttivi e adatti alla stabulazione fissa, contribuendo in misura rilevante alla scomparsa o all'abbandono di molte razze animali autoctone, le cui caratteristiche sono legate a un territorio in cui si sono sviluppate o naturalmente adattate nel corso del tempo. Le razze autoctone sono più adatte alle condizioni climatiche, geografiche e socioeconomiche del territorio e, anche in ambienti estremi, hanno bisogno di meno cure e meno cibo. Per queste ragioni, la Fao ritiene il settore zootecnico quale maggiore responsabile della perdita di biodiversità complessiva del nostro pianeta. Gli allevamenti tradizionali di piccola scala, invece, possono essere gestiti in modo più sostenibile: l'erba e il fieno provengono dal territorio sul quale gli animali sono allevati, così come i cereali e leguminose necessari per nutrirli, il che permette di farli crescere a densità minori e di impiegare il loro letame come fertilizzante per i campi. I piccoli agricoltori agroecologici rappresentano la forma più funzionale di agricoltura, in grado di nutrire il mondo e ridurre le pressioni ecologiche ed economiche.

I piccoli agricoltori e le piccole fattorie sono una chiave della sicurezza alimentare, sono modelli di sostenibilità e santuari di biodiversità. Non ultimo, contribuiscono al raffreddamento del clima. L'agricoltura familiare con i suoi volti e le sue storie, rappresenta un modello di sviluppo legato in modo inestricabile al benessere ambientale del pianeta e alla sopravvivenza economica delle comunità locali. Ne è un esempio l'azienda agricola di Alberese in Maremma, che da generazioni pratica l'allevamento allo stato brado di bovini attraverso la figura del buttero.



I BUTTERI

Eroi di un mondo ormai inesorabilmente destinato a scomparire. In questa terra rude e paludosa di etrusca memoria, comparve, nel XVIII secolo, una forma di allevamento prevalentemente improntato all'utilizzo dei grandi spazi aperti, dove i branchi di bovini e cavalli, tenuti allo stato brado, venivano custoditi dai butteri. Il buttero a cavallo era l'uomo preposto alla cura delle bestie, un personaggio dall'alone eroico, simbolo di una terra antica e custode di un sapere millenario. Non c'era un corso da seguire per fare il buttero: i figli imparavano dai padri e i giovani dai vecchi. Il mestiere si acquisiva facendo e osservando. L'arte veniva man mano codificata in regole non scritte, e il prezioso bagaglio di conoscenza è finito per diventare un vero patrimonio di cultura e tradizione. Questa ormai mitica figura di mandriano a cavallo, non ha resistito ai grandi stravolgimenti del Novecento e ha cominciato a perdere d'importanza negli anni '50, quando l'avvento massiccio della meccanizzazione e il cambiamento delle esigenze del mercato, hanno decretato la fine dell'allevamento brado e di conseguenza, una forte diminuzione dell'impiego dei butteri. Per fortuna l'amore dimostrato da più generazioni per la terra maremmana, con le sue leggi e i suoi ritmi, e una grande sensibilità per la storia e la cultura del luogo, hanno fatto sì che comunque il mito perdurasse nel tempo. Il buttero appartiene all'immaginario collettivo della Maremma insieme alle vacche dalle grandi corna a lira che ancora pascolano nella piana di Alberese. Nei tempi moderni è soprattutto folklore, e oggi di veri butteri ne rimangono ben pochi. Tra questi pochi, cinque lavorano nell'Azienda Agricola regionale di Alberese.

La vita dei butteri è dura. Partono al mattino presto a controllare le mandrie, conoscono le vacche una per una, si accorgono se ci sono problemi, sanno individuare una femmina prossima al parto, possono smistare centinaia di animali per trasferirli da una zona all'altra, controllano i pascoli, le recinzioni, i punti di abbeveraggio. Il lavoro aumenta in primavera quando cominciano a nascere puledri e vitelli e iniziano le monte brade di tori e stalloni.

Cinque ore a cavallo ogni giorno dell'anno, con ogni condizione atmosferica. Un lavoro insostituibile che prosegue con l'addestramento dei cavalli, la cura degli animali, delle stalle, dei recinti e degli strumenti di lavoro come selle e finimenti. Fare il buttero è soprattutto una filosofia di vita perché si lavora a contatto diretto con gli animali, dotati di un loro carattere, di un loro temperamento e poco avvezzi alla presenza umana. È necessario amare davvero gli animali per fare questo mestiere. E questa non è cosa che si possa insegnare.



Walter Bencini

(Montevarchi, 1968).

Produttore, regista, e direttore della fotografia.

Nel 1997 fonda la Casa di produzione Insekt Film e nel tempo realizza documentari e serie TV per i circuiti nazionali e internazionali che spaziano dall'arte, alla storia, all'architettura, al paesaggio, al cibo e al sociale. La collaborazione con Slow Food negli ultimi anni ha ispirato i suoi ultimi lavori che hanno avuto menzioni speciali, riconoscimenti e premi, partecipando a importanti festival nazionali e internazionali come la Berlinale, Aljazeera Documentary Film Festival, il Food Film Festival di Amsterdam, Gold Panda Award e GZDOC.

Riconoscimenti e premi

Miglior Progetto Documentario, Pitching Forum Visioni dal Mondo 2017

Finalista ai Nastri D'argento 2015

Best Film of the year Doc Wine Travel Food 2015

Best documentary Toronto World International Film Festival 2015

Best environmental documentary Tutti nello stesso piatto International Film Festival 2014,

Best Photography Nomination Gold Panda Awards 2015

Filmografia

Serie TV

Regia, fotografia e montaggio

Bold Italian Flavors 4x30' / insekt / EUROCHANNEL 2013

Terre d'Italia / 4x30' / Insekt Film / RAI SAT GAMBERO ROSSO 2006

Tesori d'Italia / 20x10' / Insekt Film / DIGITALY CHANNEL 1999/2000

Safety Zone / 12x26' / Insekt Film / ODEON TV 1997/98

Fotografia e montaggio

La Chiesa del terzo millennio / 5x60' / Tomas Angeli per RAI INTERNATIONAL 2004/ 2005

Gli Architetti del novecento / 5x60' / Antonio Damia / RAI CINEMA 2005

Documentari

Regia, fotografia e montaggio

I Cavalieri della Laguna / 100' / insekt Film 2014

Un Arcipelago di Isole Slow / 30' / Insekt Film / Slow Food Toscana / Regione Toscana 2011

I Datteri del deserto di Al-Jufra / 35' / Insekt Film / Cooperazione Italiana allo Sviluppo/Fondazione Slow Food 2010

Viaggio in Saharawi / 40' / insekt Film 2010

Le Donne di Zeri / 52' / Insekt Film 2009

Viaggio nei borghi fortificati della Valdichiana /30' / Insekt film / Gal Leader, Coop Terroirs 2007

Sigfrido Bartolini, la via più impervia e dura della semplicità / 45' / Insekt Film 2006

Fotografia e montaggio

Sarno slides / National Geographic Channel 2006

De Kooning l'espressionista astratto / 60' / Insekt Film / Antonio Damia / RAI CINEMA 2006

Matera la città dei sassi / 30' / Insekt Film / Antonio Damia / RAI 3 Geo & Geo 2003

Continuità / 30' / Insekt Film / RAI SAT ART 2002

Cinema de Genere, avventure nel mondo del porno / 52' / Insekt Film / Lorenzo del Porto / RAI SAT CINEMA 2001

La matita di celluloidi / 15' / Insekt Film / Lorenzo del Porto / RAI SAT CINEMA 2001

La via Francigena / 52' / insekt Film / Digitaly Channel 2000