CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

art maiora
ASSOCIAZIONE CULTURALE

FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILMFESTIVAL

11° EDIZIONE
DAL 21 AL 25 AGOSTO 2024

PIAZZA MASCHERONI
CITTÀ ALTA - BERGAMO

Noi
Luigi Capasso
Canada, 2024

FOOD FILM FEST
CINEMA & CIBO FILMFESTIVAL

11° EDIZIONE
DAL 21 AL 25 AGOSTO 2024

Perché Food Film Fest? Per avere una visione del mondo reale.

Lo facciamo da 11 anni con la cinematografia, anche quest'anno oltre 700 opere, scandagliando il pianeta con le visioni dei registi e degli autori. Un esempio? Come si arriva a cent'anni mangiando bene in Cilento. Visioni, appunto, è il tema di quest'anno. Contemporanee, perché analizzare il presente serve per pianificare un domani quanto mai incerto. Agricoltura e geopolitica, distribuzione commerciale e cambiamenti climatici sono fattori interconnessi spesso in contraddizione. Future, per non rendere inutili gli sforzi planetari compiuti per attuare l'Agenda 2030. Ricerca e tradizione devono dialogare, senza ideologie preconcette. Infine, le visioni di bellezza. Per non dimenticare che il cibo è gusto, cultura gastronomica ed agroalimentare, tradizione di saperi ma anche ricerca e sperimentazione. Food significa anche la bellezza del lavoro, in migliaia di aziende che stanno ritrovando il senso imprenditoriale attraverso il processo inarrestabile della rivoluzione sostenibile di un pianeta che ci richiama al passato, con le conoscenze del presente e le prospettive del futuro. Bellezza è anche convivialità che esprime la dimensione sociale, relazionale e affettiva del cibo, perché mangiare insieme vuol dire anche "nutrirsi" dell'incontro. E come scriveva Plutarco: "non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme".

Luca Cavadini
Direttore Artistico
Associazione Culturale Art Maiora

Per la Camera di Commercio, Food Film Fest, giunto ormai all'undicesima edizione, è un appuntamento consolidato e parte integrante delle molte azioni che tradizionalmente la Camera dedica alla valorizzazione delle produzioni alimentari.

Promuovere la cultura del cibo, infatti, non significa solo promuovere un comparto fondamentale per lo sviluppo economico, ma anche preservare e diffondere la conoscenza della storia alimentare dei territori ed esaltarne le caratteristiche peculiari, con la comune crescente consapevolezza del valore del cibo quale patrimonio culturale immateriale delle comunità.

Food Film Festival rappresenta così per la Camera un'opportunità concreta per coniugare la promozione dell'attrattività turistico-culturale del territorio con la diffusione della cultura cinematografica sui temi del gusto, dell'arte culinaria, della sostenibilità alimentare, della biodiversità, della corretta alimentazione e della produzione del cibo.

In questo contesto, inoltre, la Camera di Commercio valorizza i produttori locali che si fregiano del marchio di qualità «BERGAMO, Città dei Mille… sapori», offrendo la possibilità di gustare i prodotti più genuini della tradizione orobica realizzati secondo rigidi disciplinari certificati.

Cinema, cultura, sapori ed esperienze: questo è Food Film Fest.

Carlo Mazzoleni
Presidente
Camera di Commercio
Industria Artigianato e
Agricoltura di Bergamo

Questa XI edizione di Food Film Fest, si svolge nell'anno in cui si celebra la XV edizione di Terra Madre Salone del Gusto (26-30 settembre). Una rete di 160 paesi dei 5 continenti, dove gli attori principali della produzione e trasformazione del cibo – allevatori, coltivatori, pescatori, cuochi, casari – si incontrano per condividere le proprie esperienze.

Quest'anno, due dei temi qualificanti saranno dedicati alle Politiche del Cibo e alla relazione uomo – natura, che dobbiamo tentare di ricostruire, tutelando la nostra "stessa esistenza" con gli ecosistemi. Le Politiche del Cibo per un cibo buono, pulito, giusto e sano per tutti.

Siamo in prima linea con la lotta allo Spreco Alimentare con azioni mirate per ridurre gli sprechi lungo tutta la filiera, dalla produzione alla trasformazione, dalla distribuzione alla vendita, dalla ristorazione collettiva ai singoli cittadini. Stiamo inoltre valorizzando le nuove relazioni tra uomo e animali, sensibilizzando e sostenendo gli allevatori che rispettano gli animali, tutelano ecosistemi fragili e presidiano le aree marginali, salvaguardando biodiversità e fertilità. In ultima analisi pensiamo che lavorare insieme per un Sistema Alimentare Sostenibile sia oggi una priorità per garantire il benessere della popolazione urbana, periurbana e rurale.

Enrico Radicchi e
Silvio Magni
Slow Food Valli Orobiche Bassa Bergamasca

Queste tematiche le ritroviamo diffusamente rappresentate nei film in concorso. Questa assonanza tra temi di Slow Food e quelli rappresentati dalle pellicole, è diventata una sorta di sodalizio culturale e conoscitivo sui temi del Cibo e dell'Alimentazione.

Coldiretti Bergamo ha da sempre un legame speciale con il Food Film Fest perché è una manifestazione che ben rappresenta come agricoltura e cinema possono dare vita a una visione globale sul cibo, declinandola in molteplici sfumature nei film in concorso e nei momenti dedicati ai dibattiti e alla degustazioni.

Come presidente di Coldiretti Bergamo è per me un piacere vedere come cinema e agricoltura raccontino storie, evochino emozioni e, soprattutto, uniscano le persone. Entrambi questi ambiti rappresentano non solo una parte basilare della nostra identità, ma anche un modo per promuovere il territorio, le eccellenze locali e la qualità dei prodotti che la nostra terra ci offre e che sono alla base del grande patrimonio dell'umanità che è la Dieta Mediterranea.

In un'epoca in cui è necessario riflettere con attenzione sulla sostenibilità, è fondamentale valorizzare e sostenere le filiere corte e il consumo di prodotti a chilometro zero. Il cibo racconta la nostra storia, le nostre tradizioni, e attraverso il cinema possiamo diffondere questi valori, sensibilizzando il pubblico sull'importanza di scegliere prodotti genuini e di qualità.

Gabriele Borella
Presidente Coldiretti Bergamo

Food Film Fest è un progetto ideato nel 2014 dall'Associazione Culturale Art Maiora e dalla Camera di Commercio di Bergamo, con la partecipazione di Coldiretti Bergamo e di Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca.

La prima edizione del festival accoglie quelli che, l'anno seguente, sarebbero diventati i contenuti di Expo 2015: l'internazionalità, con un bando aperto a registi e case di produzione di tutto il mondo e il food che trova qui una dimensione culturalmente elevata.

Protagonista come sempre Il cinema. Con l'undicesima edizione arriviamo complessivamente ad aver visionato **più di 6000 opere cinematografiche** che nel corso degli anni sono arrivate **da 103 nazioni.** Tre le categorie in concorso: **DOC, ANIMATION e MOVIE** per 4 giorni di proiezioni, video anteprime, food talk e presentazioni nel cuore storico di Bergamo, in Città Alta. Piazza Mascheroni rappresenta un teatro naturale a cielo aperto, luogo ideale per il *grande schermo*.

Sin dalla prima edizione fare cultura è uno degli obiettivi primari della manifestazione. Cultura come strumento di prevenzione e socializzazione, che influenza il benessere delle persone, attraverso processi di inclusione e accoglienza per la costruzione di relazioni di comunità.

Visioni: contemporanee, future e di bellezza, queste sono il filo conduttore che guida le scelte di questa edizione; si parlerà di tradizioni, di cucina nel cinema, di sostenibilità e avanguardia.

Come sempre, uno sguardo privilegiato sui prodotti e sulle realtà produttive locali mentre i film inediti di giovani registi insieme a proiezioni di film da sala porteranno il nostro interesse in tutto il mondo.

SCOPRI DI PIÙ E VISITA IL NOSTRO SITO
WWW.FOODFILMFESTBERGAMO.IT

LE CATEGORIE IN CONCORSO PROIETTATE DURANTE IL FESTIVAL:

DOC

Opere documentarie, in qualsiasi formato cinematografico, che sviluppano l'argomento principale su: questioni agroalimentari, problemi legati all'alimentazione, memoria di antiche ricette, tradizioni culinarie di un determinato territorio, produzione di particolari prodotti alimentari, cibo come una passione o come risorsa, educazione alimentare.

MOVIE

Opere in qualsiasi formato cinematografico, opere narrative che parlano del mondo del cibo come espressione di cultura e conoscenza, come rappresentante di una condizione sociale, come passione o ossessione.

ANIMATION

Film in cui lo schizzo, la linea grafica, la scultura e i materiali prendono vita attraverso diverse tecniche, diventando film animati incentrati sul cibo.

INOLTRE CI SARANNO NUMEROSI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA:

EVENTI

Ingresso libero a tutti gli appuntamenti che comprendono: proiezioni, laboratori, tavole rotonde, degustazioni, food talk e tanto altro.

PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

18:00 INAUGURAZIONE
11° EDIZIONE FOOD FILM FEST 2024
Alla presenza di istituzioni, partner e giornalisti.

18:30 DEGUSTAZIONE
DEGUSTAZIONE CRÈPES E GELATO GUSTO MANDORLA E ARANCIA
A cura di: Ascom Confcommercio Bergamo e Coldiretti Bergamo.

19:00 EVENTO
CINEPIANO SPECIAL
A cura di Tony Berchmans - Musicista

19:30 EVENTO
NUOVE VISIONI DI AGRICOLTURA: DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE
A cura di Coldiretti Bergamo.
Ospite: Eleonora Masseretti Presidente Provinciale e Regionale di Terranostra.

20:00 EVENTO
VISIONI CREATIVE – BERGAMO CITTÀ CREATIVA PER LA GASTRONOMIA
A cura di Claudio Cecchinelli – Focal Point Bergamo Città Creativa per la Gastronomia (Comune di Bergamo)

20:30 DEGUSTAZIONE
I SALUMI DELLA BERGAMASCA
A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Luca Chiesa di Ca' del Botto.

21:00 PROIEZIONE FILM DA SALA
LA FATTORIA DEI NOSTRI SOGNI
USA, 2019, 1h 31'

GIOVEDÌ 22 AGOSTO

15:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO
FARFALLE NELLO STOMACO - Italia, 2024, 30', DOC
LA LEGGE DEL MERCATO - Italia, 2024, 04'40", MOVIE
THE CREATIVE HANDSHAKE - Olanda, 2024, 03'55", DOC
DROWNING IS BETTER - Iraq, 2024, 05', ANIMATION
EL BIZCOCHO DE ALFONSO XIII - Spagna, 2023, 03'35", DOC
CUT SHORT CRISPLY - Belgio, 2024, 03'56", ANIMATION
FOOD REBELS - Italia, 2021, 53', DOC
THE SANDWICH - Iran, 2024, 22'01", MOVIE
JINWAR (WOMEN'S VILLAGE) - Siria, 2024, 41', DOC
I CILENTENARI - Italia, 20243, 55'30", DOC

19:00 DEGUSTAZIONE
I FORMAGGI DELLA TRANSUMANZA
Laboratorio del gusto di Slow Food.
A cura di Enrico Radicchi e Silvio Magni di Slow Food.

20:00 DEGUSTAZIONE
SALAM DE LA BERGAMASCA
A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Elisa Colleoni e Nicola Mazzola di Azienda Agricola Cascina Rigurida.

20:30 EVENTO
PULP KITCHEN
Ospiti: Silvia Casini e Raffaella Fenoglio – Scrittrici

21:00 DEGUSTAZIONE
CAPRINI DI MONTAGNA
A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola la Camosciata.

21:15 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO
PLANET CHEF - Francia, 2024, 52'47", DOC
THE BIRDS & THE BEANS - USA, 2023, 11'46", DOC
T-130 - USA, 2024, 05'53", ANIMATION
QUEL CHE RIMANE - Italia, 2023, 06'19", ANIMATION
KULCHA – A TRADITIONAL FOOD OF KASHMIR - Pakistan, 2023, 14'44", DOC
LUNCH RUSH - UK, 2024, 09'47", DOC

KOOL MARUVI KULAMBU - Sri Lanka, 2022, 06'31", MOVIE
BAROLO IS DEAD - Italia, 2023, 09'49", MOVIE

VENERDÌ 23 AGOSTO

16:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO
MOVING AWAY FROM THE LINE - Italia, 2023, 33', DOC
PROOF OF LOVE - Italia, 2023, 09'59", MOVIE
NOI - Canada, 2024, 09', MOVIE
FLOATING IN THE LONG NIGHT - Taiwan, 2023, 04', ANIMATION
CHOCOLATERIE: THE FLAVOR OF THE TOWN - USA, 2024, 04'26", DOC
LO GUARRACINO - Italia, 2024, 03'32", ANIMATION
CONSERVA MARA - Italia, 2024, 17'21", DOC
THE HEAT: A KITCHEN (R)EVOLUTION - Canada, 2024, 1h 11', MOVIE
AT OUR NEIGHBOURS TABLE: GALLURA - Germania, 2024, 26'14", DOC

19:00 DEGUSTAZIONE
IL MIELE: BIODIVERSITÀ E SENSORIALITÀ
Laboratorio del gusto di Slow Food.
A cura di Enrico Radicchi e Silvio Magni di Slow Food, accompagnati dalla apicoltrice Jessica Zanni.

20:00 DEGUSTAZIONE
CASONSÈI E SCARPINÒCC
A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Annarella Brevi del raviolificio Poker Srl di C.& B.

20:30 EVENTO
LA VOCE DEI DUE ARTISTI
Ospite: Riccardo Onorato – Doppiatore e attore

21:00 DEGUSTAZIONE
LA BÜDELINA
A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola Agripig.

21:15 PROIEZIONE FILM DA SALA
DÉLICIEUX – L'AMORE È SERVITO
Francia, 2021, 1h 52'

SABATO 24 AGOSTO

16:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO
CIAO GABIÀN! - Italia, 2023, 37'11", DOC
EIN WILDER STREIFEN - Germania, 2023, 03'34", MOVIE
GINJO: THE JOURNEY OF SAKÉ - USA, 2023, 15', DOC
EL ROSARIO BIOGRAFIAS ALIMENTARIAS - Messico, 2020, 11'56", DOC
THE SERVENT KING - USA, 2011, 03'14", ANIMATION
MEMORIES - Italia, 2023, 07'31", MOVIE
GROWING RESILIENCE - Norvegia, 2023, 16'12", DOC
CIRCLE OF TRUTH - Canada, 2022, 13'15", MOVIE
THE 9TH CONTINENT - Iran, 2023, 06'24", ANIMATION

18:30 DEGUSTAZIONE
SANGRIA, LUMACHE E ORTAGGI
A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola Gaibotti e Azienda Agricola Barabant.

19:00 EVENTO
SPUNTINI DI CINEMA
A Cura di Luca Cavadini – Direttore Artistico

20:00 DEGUSTAZIONE
TURTA DEL DONIZÈT
A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Sergio Soldo di Pasticceria Morlacchi.

20:15 EVENTO
CHEF PINOCCHIO, LA RICETTA DI UNA VITA
A cura di Mons. Giulio Dellavite - Delegato vescovile, Scrittore

21:00 EVENTO
PREMIAZIONI FILM IN CONCORSO FOOD FILM FEST 2024
A cura di Luca Cavadini – Direttore Artistico

21:45 EVENTO
DIMMI COSA MANGI...
A cura di Michele D'Aquila

PROGRAMMAZIONE FILM GIOVEDI 22 AGOSTO

15:00 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

FARFALLE NELLO STOMACO

"Farfalle nello stomaco" esplora i disturbi alimentari attraverso le storie dei pazienti di Palazzo Francisci a Todi. Il documentario offre una prospettiva umana sulla guarigione, con interviste a esperti e testimonianze di prima mano. Giorgio Barchiesi, detto Giorgione, aggiunge la sua prospettiva sul cibo e sulla vita, arricchendo la narrazione. Il film fa luce sulle sfide emotive e sociali dell'anoressia e della bulimia, sottolineando la speranza e la resilienza nel viaggio verso la guarigione.

"Farfalle nello stomaco" explores eating disorders through the stories of patients at Palazzo Francisci in Todi. This documentary offers a human perspective on recovery, featuring interviews with experts and firsthand accounts. Giorgio Barchiesi, known as Giorgione, adds his perspective on food and life, enriching the narrative. The film sheds light on the emotional and social challenges of anorexia and bulimia, emphasizing hope and resilience in the journey toward healing.

Italia, 2024, 30'
Regia: David Carminati
Italiano

15:30 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

MOVIE

LA LEGGE DEL MERCATO

Quando un uomo diventa invisibile? La necessità di aiuto e supporto in momenti di difficoltà talvolta nascondono una persona allo sguardo di chi ha tutto. Quando non si è più soli, però, tutto cambia.

When does a man become invisible? The need for help and support in times of trouble sometimes hides a person from the gaze of those who have everything. When one is no longer alone, however, everything changes.

Italia, 2024, 04'40"
Regia: Alessandro Panza
Italiano

15:35 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

THE CREATIVE HANDSHAKE

Luca Carli, 24 anni, chef di alta cucina, ha aperto il suo ristorante nei Paesi Bassi un anno fa. Prima di allora ha lavorato per il ristorante numero uno al mondo, il Geranium, e per molti altri chef stellati. Ma ora è il suo turno di mostrare al mondo la sua storia. Una storia di creatività, famiglia e perseveranza. In un viaggio di tre minuti possiamo dare un'occhiata alla sua mente creativa e alla sua inesauribile energia.

Luca Carli a 24 year old fine-dining shef opened his restaurant in the Netherlands only one year ago. Before that he worked for the number one restaurant in the world, Geranium, and many other michelin star chefs. But now its his turn to show the world his story. A story about creativity, family, and perseverance. In a three minute journey we get a glimpse of his wildly creative mind and inexhaustible energy.

Olanda, 2024, 03'55"
Regia: Rosie Zopfi
Sottotitolato in inglese

15:40 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION

DROWNING IS BETTER

Una storia che vive attraverso tre personaggi: un macellaio che rappresenta una persona violenta; un fumatore che osserva la situazione ma ne rimane indifferente; un operaio comunale che svolge il suo lavoro. Il film mostra i diversi comportamenti dei protagonisti e il modo in cui questi influiscono sulle altre creature viventi sopra e sotto la terra, minacciando la diversità della vita e l'ecosistema.

A story that lives through three characters: a butcher portraying a violent person; a smoker who observes the situation but stands indifferent to it; and a municipal worker doing his job. The film shows the different behaviors of the main characters and how they affect other living creatures above and below the earth, threatening the diversity of life and the ecosystem.

Iraq, 2024, 05'
Regia: Sarwar Abdullah

15:45 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

EL BIZCOCHO DE ALFONSO XIII

La pasticceria Micheto di Calatayud, fondata nel 1770, è la più antica pasticceria di Spagna. La sua fama raggiunse l'apice all'inizio del XX secolo, quando Re Alfonso XIII la nominò fornitore della Casa Reale per i suoi pan di Spagna. Da allora la famiglia Micheto utilizza la stessa ricetta, ma oggi sia l'attività che l'artigianato tradizionale sono in pericolo. Si avvicina la fine del pan di Spagna di Alfonso XIII? Le imprese artigianali in Spagna sono in pericolo?

The Micheto pastry shop in Calatayud, founded in 1770, is the oldest pastry shop in Spain. Its fame peaked in the early 20th century when King Alfonso XIII named it a Royal House supplier for its sponge cakes. The Micheto family has used the same recipe since, but today, both the business and traditional craftsmanship are in danger. Is the end of Alfonso XIII's sponge cake approaching? Are artisan businesses in Spain in peril?

Spagna, 2023, 03'35"
Regia: Jordi Busquets, David Salvador, Víctor Solsona
Spagnolo

15:50 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION

CUT SHORT CRISPLY

Il team del ristorante si prepara per il turno serale, organizzando la cucina per una serata movimentata. Quando i clienti arrivano, il ritmo accelera, riempiendo la sala da pranzo e soddisfacendo gli appetiti affamati. In cucina, pentole e padelle tintinnano mentre gli chef lavorano instancabilmente per soddisfare la domanda, creando un'atmosfera vivace che unisce eccellenze culinarie e commensali soddisfatti.

The restaurant team prepares for the evening shift, setting the stage for a bustling night ahead. As customers arrive, the pace accelerates, filling the dining room to capacity and satisfying hungry appetites. In the kitchen, pots and pans clang as chefs work tirelessly to meet demand, creating a lively atmosphere brimming with culinary excellence and satisfied diners.

Belgio, 2024, 03'56"
Regia: Claudia Cortès Espejo, Margot Reumont

15:55 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

FOOD REBELS

Attraverso quattro storie, Food Rebels racconta la vita dei piccoli produttori alimentari, le loro gioie e le loro difficoltà, in equilibrio tra la sopravvivenza quotidiana e l'ambizione di cambiare l'industria alimentare dominata dalla grande distribuzione e dai prodotti di bassa qualità. Il microcosmo dell'Alto Adige, dove tradizione e innovazione convivono, fa da sfondo a temi universali.

Through four stories, Food Rebels tells the life of small food producers, their enthusiasm and difficulties, balancing everyday survival with the high ambition of changing the food industry dominated by large retailers and low-quality products. The microcosm of South Tyrol, where tradition and innovation coexist, serves as a backdrop to universal themes.

Italia, 2021, 53'
Regia: Paolo Casalis
Italiano

16:45 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

MOVIE

THE SANDWICH

Ali è un bambino di 9 anni che si reca al Gran Bazar di Teheran con la madre e il fratellino per fare il venditore ambulante. Con cibo e denaro insufficienti, i pensieri di Ali si fissano sull'acquisto di un panino. Sapendo che la madre non è in grado di provvedere al cibo, cerca lavoro, ma nessuno si fida di lui. Trova per caso dei soldi, ma non sono sufficienti per il pasto, così, il lavoratore della paninoteca copre il resto del costo. Ali porta il panino alla sua famiglia e dice di averlo già mangiato per lasciare che sua madre si sfami.

Ali is a 9-year-old boy who goes to Tehran's grand bazaar with his mother and little brother to peddle on the streets. With not enough food and money, Ali 's only thought is to buy a sandwich. Realizing his mother can't provide for food, he looks for a job, but no one trusts him. He finds some money by chance, but it isn't enough to buy the sandwich, so the sandwich shop worker covers the rest. Ali brings the sandwich to his family and says he has already eaten it to let his mother feed herself.

Iran, 2024, 22'01"
Regia: Ali Tehranipour
Sottotitolati in inglese

17:05 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

JINWAR (WOMEN'S VILLAGE)

Jinwar: uno spazio autosufficiente per la vita libera delle donne. È stato fondato con determinazione, coraggio e speranza, fornendo un rifugio dove le donne possono vivere in modo indipendente e ricostruire le loro vite lontano da conflitti e oppressioni. Questo rifugio promuove la comunità, la resilienza e l'empowerment, mostrando la forza e il potenziale della solidarietà femminile.

Jinwar: a self-sustaining space for women to live freely. It was founded with determination, courage and hope, providing a shelter where women can live independently and rebuild their lives away from conflict and oppression. This shelter promotes community, resilience and empowerment, showing the strength and potential of women's solidarity.

Siria, 2024, 41'
Regia: Nadia Derwish
Sottotitolato in inglese

17:45 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

I CILENTENARI

Raggiungere i cento anni è un traguardo ambito. Il film esplora la vita dei centenari del Cilento, condividendo i loro ricordi e le loro testimonianze uniche. Maria Pina Cirillo, psicologa dell'arte, racconta le loro storie, mentre Tiziana Abate e Giovanna Voria discutono il ruolo dell'alimentazione e della genetica nella longevità. Un viaggio nel Cilento tra memoria, presente e natura, dal regista de "Il sentiero dei lupi".

Reaching one hundred is a coveted goal. The film explores the lives of Cilento's centenarians, sharing their memories and unique testimonials. Maria Pina Cirillo, art psychologist, narrates their stories, while Tiziana Abate and Giovanna Voria discuss the roles of nutrition and genetics in longevity. Angelo Vassallo and Carmine Battipede provide insights from an unreleased film of Ancel Keys' visit to America. This journey through Cilento blends memory, present, and nature, from the director of "The Path of the Wolves".

Italia, 2023, 55'30"
Regia: Andrea D'Ambrosio
Italiano

21:15 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

PLANET CHEF

Planet Chef presenta un film di quattro episodi con gli chef Aude Moulard, Jules Selukov, Elody Tchuente e Arnaud Marchand. Aprendo ristoranti all'estero, esportano la gastronomia francese oltre i confini. Seguiamo questi chef nelle loro cucine in tutto il mondo, dove il loro savoir faire francese incontra nuovi ingredienti, creando un crocevia di sapori. La loro cucina, tradizionale o fusion, fiorisce con nuove culture, portando la gastronomia francese in tutto il mondo a partire da città come Phnom Penh, Bergen, Londra e Quebec.

Planet Chef features four new episodes with chefs Aude Moulard, Jules Selukov, Elody Tchuente, and Arnaud Marchand. Opening restaurants abroad, they export French gastronomy across borders. We follow these chefs into their kitchens around the globe, where their French savoir faire meets new ingredients, creating a crossroads of flavor. Their cuisine, whether traditional or fusion, flourishes with new cultures, showcasing French gastronomy worldwide in cities like Phnom Penh, Bergen, London, and Quebec.

Francia, 2024, 52'47"
Regia: Planet Chef
Francese
Sottotitolato in inglese

22:05 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

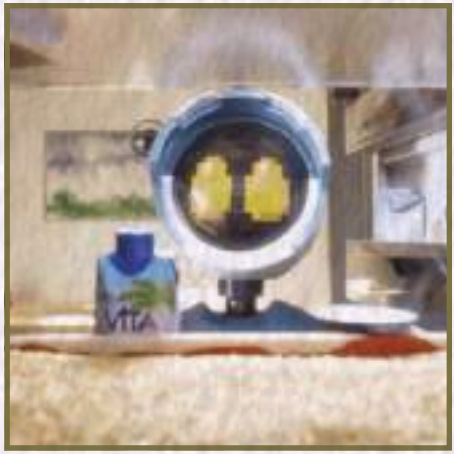
DOC

THE BIRDS & THE BEANS

Una partnership globale tra gli Stati Uniti e la Repubblica Dominicana abbina una specie di uccello migratore alla produzione sostenibile di cacao coltivato all'ombra nella foresta pluviale montana della Cordillera Septentrional in Repubblica Dominicana.

A global partnership between the U.S. and the Dominican Republic pairs a migratory bird species with sustainable shade grown cacao production in the Dominican Republic's mountainous rainforest of the Cordillera Septentrional.

USA, 2023, 11'46"
Regia: Pete Warren
Inglese
Sottotitolato in inglese



22:15 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION

T-130

"T-130" è un avvincente cortometraggio animato che intreccia la struggente narrazione di un robot poco apprezzato, accompagnando il pubblico in un avvincente viaggio attraverso il suo cuore meccanico esplorando i temi della nostalgia, della scoperta di sé e dell'identità.

"T-130" is a captivating animated short that intricately weaves the poignant narrative of an under appreciated robot, taking audiences on a compelling journey through its mechanical heart and exploring themes of longing, self-discovery, and identity.

USA, 2024, 05'53"
Regia: Samuel Felinton

22:20 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION

QUEL CHE RIMANE

Quel che rimane è un cortometraggio che racconta di un uomo rimasto solo nel villaggio in cui è nato. L'uomo possiede un ristorante e, nonostante la moglie sia morta e la figlia abbia lasciato il paese, rimane ancorato alla sua vecchia routine, continuando a gestire l'osteria. Un giorno, mentre disegna per ammazzare il tempo, si rende conto che può ripopolare la sua taverna disegnando le persone del suo passato, fino a quando non appare sua moglie, che proverà a raggiungere in mezzo alla folla.

Quel che rimane is a short film about a man who is left alone in the village where he was born. The man owns a restaurant and, despite the fact that his wife passed away and his daughter has left the town, he remains anchored in his old routine, continuing to run the tavern. One day, drawing to kill the time, he realizes that he can repopulate his tavern by drawing people from his past, until his wife appears, whom he must join in the crowd.

Italia, 2023, 06'19"
Regia: Bianca Costanzo, Federica Tornaghi, Gaia De Napoli, Cristina Capoano
Italiano

22:25 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

KULCHA – A TRADITIONAL FOOD OF KASHMIR

La storia del kulcha Kashmiri: un pane rotondo, dolce e salato, a forma di focaccina. È un prodotto per la colazione molto conosciuto a Muzaffarabad, nell'Azad Kashmir e in alcune zone del Khyber-Pakhtunkhwa vicino al Kashmir. La gente lo mangia con il tè al mattino e ci sono negozi che preparano e offrono solo il kulchay.

The story of the Kashmiri kulcha – a round, sweet and salty, scone like shaped bread. It is a well known breakfast item in Muzaffarabad, Azad Kashmir and parts of Khyber-Pakhtunkhwa near Kashmir. People eat it with tea in the mornings and there are shops which prepare and offer the kulchay only.

Pakistan, 2023, 14'44"
Regia: Hassam Iqbal
Urdu
Sottotitolati in inglese

22:40 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DOC

LUNCH RUSH

Lunch Rush cattura l'atmosfera tesa e caotica dei vivaci venditori di cibo di Whitecross Street, il cui sostentamento dipende da una breve finestra di 90 minuti. Al di là di questa finestra si trova la loro dedizione al cibo e il sostegno reciproco, che trasformano il mercato in una comunità vibrante. Dalla preparazione all'alba allo smantellamento quotidiano delle loro cucine, questi venditori incarnano un impegno unico per il loro mestiere nel vivace e variegato panorama della scena alimentare londinese.

Lunch Rush captures the tense, chaotic atmosphere of Whitecross Street's bustling food vendors, whose livelihood hinges on a brief 90-minute window. Beyond this window lies their dedication to food and mutual support, transforming the market into a vibrant community. From dawn preparation to dismantling their kitchens daily, these vendors embody a unique commitment to their craft amidst the bustling, diverse landscape of London's food scene.

UK, 2024, 09'47"
Regia: Edward Philip Zorab
Inglese
Sottotitolato in inglese

22:50 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

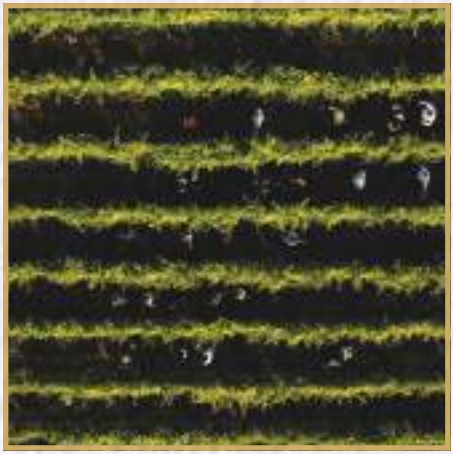
MOVIE

KOOL MARUVI KULAMBU

Un pescatore vende abitualmente il suo pescato fresco e usa il suo guadagno per comprare cibo spazzatura. Tuttavia, un giorno, prende consapevolezza delle sue scelte alimentari e decide di concedersi un sostanzioso curry di pesce, assaporando i sapori del suo pescato con un nuovo apprezzamento.

A dedicated fisherman routinely sells his fresh catch to earn just enough money to buy junk food. However, one enlightening day, he has a profound realization about his diet choices and decides to indulge in a hearty fish curry, savoring the flavors of his own hard-earned catch with newfound appreciation.

Sri Lanka, 2022, 06'31"
Regia: Veanupriyan Yogarasa



22:55 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

MOVIE

BAROLO IS DEAD

È stato scoperto un misterioso fungo: Micelliosa HT-21, nemico numero uno degli alberi da vino Barolo. Dopo aver capito che l'unica soluzione al cambiamento climatico è la solidarietà, gli abitanti di un paesino del Piemonte mettono a punto un piano per risolvere la situazione.

A mysterious fungus has been discovered: Micelliosa HT-21, number one enemy of the Barolo wine trees. After understanding that the only solution to climate change is solidarity, the inhabitants of a little Piedmont's village put together a plan to overcome the situation.

Italia, 2023, 09'49"
Regia: Anna Cordioli, Francesco Moroni Spidalieri, Simone Dipietro
Italiano

PROGRAMMA, FILM VENERDÌ 23 AGOSTO

16:00 VENERDÌ 23 AGOSTO

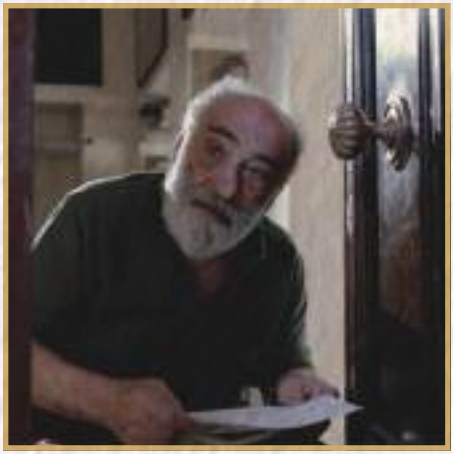
DOC

MOVING AWAY FROM THE LINE

Un ritratto poetico della Sicilia, dove l'emigrazione giovanile è molto diffusa. Il film analizza la ricca storia e la bellezza dell'isola insieme alle complesse sfide sociali ed economiche che la rendono la seconda regione italiana per tasso di abbandono giovanile. Negli ultimi dieci anni, 220.000 giovani se ne sono andati, cancellando la città di Messina dall'isola. In questo futuro incerto, il documentario cattura la bellezza contraddittoria della Sicilia e le sue problematiche.

A poetic portrayal of Sicily, where youth migration is prominent. It delves into the island's rich history and beauty alongside complex social and economic challenges, making it Italy's second highest region for youth dropout rates. Over the past decade, 220,000 young people have left, akin to erasing the city of Messina from the island. Amidst this uncertain future, the documentary captures Sicily's contradictory beauty and distressing issues.

Italia, 2023, 33'
Regia: Dario Cangemi
Italiano



16:35 VENERDÌ 23 AGOSTO

MOVIE

PROOF OF LOVE

"Proof of Love" è un cortometraggio che segue il rituale mattutino di Gigi nel preparare la colazione. Al sorgere del sole, Gigi apparecchia meticolosamente la tavola, seleziona gli ingredienti freschi e prepara il caffè con cura. Ogni gesto è pervaso da un senso di devozione che riflette non solo una routine, ma una sincera espressione di affetto.

"Proof of Love" is a short film that follows Gigi's morning ritual of preparing breakfast. As the sun rises, Gigi meticulously lays out the table, selecting fresh ingredients and brewing coffee with care. Each gesture is imbued with a sense of devotion, reflecting not just a routine but a heartfelt expression of affection.

Italia, 2023, 09'59"
Regia: Denis Nazzari
Italiano

16:45 VENERDÌ 23 AGOSTO

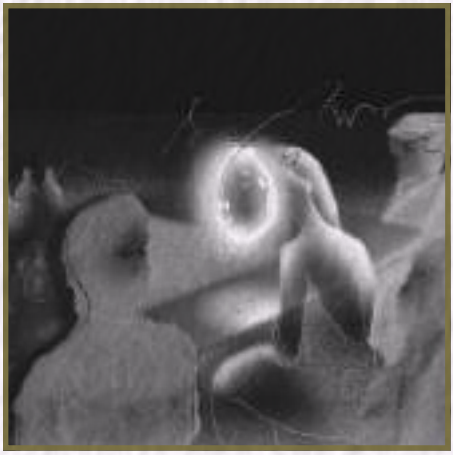
MOVIE

NOI

Un ragazzino, attraverso un incontro insolito e un viaggio surreale, vive un'esperienza clamorosa attraverso il legame tra cibo, cultura e identità che risiede nelle tradizioni della sua comunità. Il film racconta l'importanza di trasmettere la cultura culinaria alle generazioni future per preservarla e rigenerarla.

A young boy, through an unusual encounter and a surreal journey lives a resounding experience through the link between food, culture and identity residing in the traditions of his community. The film tells of the importance of passing on culinary culture to future generations in order to preserve and regenerate it.

Canada, 2024, 09'
Regia: Luigi Capasso
Italiano
Sottotitolato in inglese



16:55 VENERDÌ 23 AGOSTO

ANIMATION

FLOATING IN THE LONG NIGHT

Ambientato in un bar di Keelung, la protagonista è una barista che serve silenziosamente gli avventori alla fine dei loro viaggi. Anni di assistenza a queste anime hanno offuscato la sua identità, abbandonandola nell'oscurità. Il destino interviene quando si imbatte in un sorprendente malinteso, che la porta a scoprire se stessa e a influenzare le sue azioni future. Questa narrazione sottolinea l'idea che "quando ci si perde, il primo passo è trovare se stessi, non cercare la strada da seguire".

Set in a Keelung bar, our protagonist is a bartender who silently serves patrons at the end of their journeys. Years of tending to these souls have blurred her own identity, leaving her in obscurity. Fate intervenes when she encounters a surprising misunderstanding, prompting a journey of self-discovery and influencing her future actions. This narrative emphasizes the idea that "when lost, finding yourself is the first step, not looking for the way ahead."

Taiwan, 2023, 04'
Regia: Yu Jou Liu
Taiwanese
Sottotitolato in inglese

17:00 VENERDÌ 23 AGOSTO

DOC

CHOCOLATERIE: THE FLAVOR OF THE TOWN

"Chocolaterie: The Flavor of the Town" è un breve documentario che segue Sandy Steinheiser, proprietaria della cioccolateria di Edinboro, che racconta il processo di produzione di cioccolatini, caramelle e come la cioccolateria di Edinboro sia diventata un negozio.

"Chocolaterie: The Flavor of the Town" is a short documentary following Sandy Steinheiser, owner of Edinboro Chocolaterie, talking about the process of making chocolates, caramels, and how Edinboro Chocolaterie became a store.

USA, 2024, 04'26"
Regia: Jacob Feiocki
Inglese

17:05 VENERDÌ 23 AGOSTO

ANIMATION

LO GUARRACINO

Lo Guarracino è un'antica canzone napoletana, reinterpretata da Gennaro Venditto con la voce di Rossella Carrieri e musicisti come Salvatore Minale, Gianfranco Campagnoli, Gianluca Falasca e Mauro Fagiani. Questa ripresa ironica fa rivivere la canzone, forse un esercizio mnemonico sul pesce mediterraneo, come una critica ai problemi contemporanei.

Lo Guarracino is an ancient Neapolitan song, reinterpreted by Gennaro Venditto with Rossella Carrieri's voice and musicians like Salvatore Minale, Gianfranco Campagnoli, Gianluca Falasca, and Mauro Fagiani. This ironic take revives the song, possibly a mnemonic exercise on Mediterranean fish, as a critique of contemporary issues.

Italia, 2024, 03'32"
Regia: De Simone Salvatore, Galdo Saverio, Venditto Gennaro
Italiano

17:10 VENERDÌ 23 AGOSTO

DOC

CONSERVA MARA

Nelle lunghe estati soleggiate del Salento, il rituale di preparazione della "Cunserva Mara", una conserva speziata, si svolge su terrazze imbiancate a calce. Ogni giorno, con pazienza e meticolosità, la gente del posto prepara questa conserva, testimonianza di un ritmo lento e deliberato in contrasto con il mondo frenetico di oggi. Ogni vasetto non contiene solo un condimento, ma un pezzo di tempo conservato, che riflette una tradizione apprezzata in mezzo alla fretta contemporanea.

In Salento's long, sunny summers, the ritual of preparing "Cunserva Mara," a spicy preserve, unfolds on whitewashed terraces. Each day, with sun-drenched patience and meticulous stirring, locals craft this preserve—a testament to a slower, deliberate pace in contrast to today's fast-paced world. Each jar holds not just a condiment but a piece of preserved time, reflecting a cherished tradition amidst contemporary haste.

Italia, 2024, 17'21"
Regia: Christian Manno
Italiano

17:25 VENERDÌ 23 AGOSTO

MOVIE

THE HEAT: A KITCHEN (R)EVOLUTION

Le cucine dei ristoranti, note per gli orari brutali e l'alto livello di stress, si stanno evolvendo con un numero crescente di donne al comando. "The Heat: A Kitchen (R)evolution" presenta i profili di chef pioniere come Anne-Sophie Pic, Angela Hartnett e Anita Lo, che stanno rimodellando la cultura della cucina dalle basi all'haute cuisine, offrendo uno sguardo provocatorio sulla trasformazione del mondo culinario.

Restaurant kitchens, known for brutal hours and high stress levels, are evolving with more women taking the lead. "The Heat: A Kitchen (R)evolution" profiles pioneering chefs like Anne-Sophie Pic, Angela Hartnett, and Anita Lo, who are reshaping kitchen culture from grassroots to haute cuisine, offering a provocative glimpse into the culinary world's transformation.

Canada, 2024, 1h 11'
Regia: Maya Gallus
Inglese
Sottotitolato in inglese

18:35 VENERDÌ 23 AGOSTO

DOC

AT OUR NEIGHBOURS TABLE: GALLURA

Una vita insieme ad una famiglia sarda. Un film che ci ospita negli ambienti tipici di una famiglia in Sardegna attraverso la preparazione di pietanze tradizionali che ci fanno scoprire la cultura dell'isola.

A life together with a Sardinian family. A film that accommodates us in the typical environments of a family in Sardinia through the preparation of traditional dishes that introduce us to the culture of the island.

Germania, 2024, 26'14"
Regia: Holger Preusse, Cristina Ricci
Italiano

PROGRAMMA FILM SABATO 24 AGOSTO

16:00 SABATO 24 AGOSTO

DOC

CIAO GABIÀN!

Sulla scia di aneddoti e ricordi, il documentario su Ermes racconta una delle figure modenesi entrate di diritto nella cultura locale. Chi non ha mai messo piede in quella leggendaria trattoria che fa capolino tra le vie nel cuore della città, rifugio di commensali di ogni estrazione sociale e luogo di indimenticabili mangiate e bevute? Modenese nel sangue, burbero (ma solo in apparenza) con un cuore gentile, Ermes ha accolto e sfamato generazioni di clienti, che in quella piccola trattoria si sentivano come a casa.

In the wake of anecdotes and memories, the documentary on Ermes tells one of the Modenese figures who rightfully entered in the local culture. Who has never took a step inside that legendary "trattoria" that peeps out through the streets of the heart of the city, a refuge for diners from all social backgrounds and a place for unforgettable eating and drinking? Modenese in blood, gruff (but only in appearance) with a kind heart, Ermes welcomed and fed generations of customers, who knew and felt as they were at home in that small trattoria.

Italia, 2023, 37'11"
Regia: Fabio Fasulo
Italiano

16:40 SABATO 24 AGOSTO

MOVIE

EIN WILDER STREIFEN

Un particolare autista è in viaggio con il suo foodtruck. Il film segue il suo viaggio, raccontando le sue disavventure fino al momento in cui incontrerà una speciale compagna di viaggio, alla quale farà assaggiare la sua gustosa cucina.

A peculiar driver is on the road with his foodtruck. The film follows his journey, recounting his misadventures until he meets a special traveling companion, to whom he will give a taste of his flavorful cuisine.

Germania, 2023, 03'34"
Regia: Jonas Stärk

16:45 SABATO 24 AGOSTO

DOC

GINJO: THE JOURNEY OF SAKÉ

Affascinata dal mistero del saké giapponese, la regista statunitense-thailandese Tina Termsomket parte alla scoperta dell'antica via del Ginjo. La sua odissea culturale rivela i veri ingredienti di ogni bottiglia: un incantevole distillato del Giappone e del suo popolo.

Fascinated by the mystique of Japanese saké, US-Thai filmmaker Tina Termsomket sets out to discover the ancient way of Ginjo. Her cultural odyssey reveals the true ingredients in every bottle: an enchanting distillation of Japan and its people.

USA, 2023, 15'
Regia: Tina Termsomket
Inglese

17:00 SABATO 24 AGOSTO

DOC

EL ROSARIO BIOGRAFIAS ALIMENTARIAS

Un viaggio nei territori di Baja California per condividere conoscenze e pratiche alimentari con le popolazioni indigene della penisola, scoprendo tradizioni culinarie passate e presenti delle comunità native del territorio. Un dialogo sul loro legame con la terra, i loro luoghi e i loro cibi tradizionali e identitari, visti come forme di resistenza culturale, conoscenza ed espressione di affetto.

A journey to the Baja California lands to share the knowledge and food habits with the indigenous peoples of the peninsula, discovering past and present culinary traditions of the territory's native communities. A dialogue about their connection to the land, their lands and their traditional and identifying foods, seen as forms of cultural resistance, knowledge and expression of affection.

Messico, 2020, 11'56"
Regia: Carolina Gutiérrez Sánchez
Spagnolo
Sottotitolato in inglese

17:10 SABATO 24 AGOSTO

ANIMATION

THE SERVENT KING

Gesù sa di avere un traditore tra i suoi amici. Deve percorrere l'insidioso cammino tra giustizia e compassione. Il film è basato sul pluripremiato libro di Sally Lloyd Jones e sulle illustrazioni di Jago con la voce di David Suchet.

Jesus knows that he has a betrayer among his friends. He has to navigate the treacherous path between justice and compassion. Based on the award-winning book by Sally Lloyd Jones and the illustrations by Jago. Featuring the voice of David Suchet.

USA, 2011, 03'14"
Regia: John Lumgair
Inglese

17:15 SABATO 24 AGOSTO

MOVIE

MEMORIES

Il film è un suggestivo viaggio interiore attraverso i vividi ricordi dello chef stellato Gil Fernandes. "Memórias" non è solo il titolo del menù di Gil, ma anche un diario creativo in cui ricorda i sapori e i momenti della sua vita.

The film is an inspiring inner journey through the vivid memories of Michelin-starred chef Gil Fernandes. "Memórias" is not only the title of Gil's menù, it's also a creative diary where he recalls the flavours and the moments of his life.

Italia, 2023, 07'31"
Regia: Ines von Bonhorst, Yuri Pirondi
Portoghese
Sottotitolato in inglese

17:20 SABATO 24 AGOSTO

DOC

GROWING RESILIENCE

"Growing Resilience: A Year of Agriculture in Bhutan's Haa Valley" è un documentario incentrato sulla transizione agricola nei villaggi montani di Longpa e Nobgang. Segue gli agricoltori Naphay e Sonam Zam per oltre un anno, mentre si adattano al cambiamento e integrano i metodi di agricoltura biologica, evidenziando l'obiettivo del Bhutan di diventare una nazione completamente biologica entro il 2030.

"Growing Resilience: A Year of Agriculture in Bhutan's Haa Valley" is a documentary focused on the agricultural transition in the mountain villages of Longpa and Nobgang. It follows farmers Naphay and Sonam Zam over a year, as they adapt to change and integrate organic farming methods, highlighting Bhutan's goal to become a fully organic nation by 2030.

Norvegia, 2023, 16'12"
Regia: Olivia Rempel
Norvegese
Sottotitolato in inglese

17:35 SABATO 24 AGOSTO

MOVIE

CIRCLE OF TRUTH

Sull'isola di Terranova, in Canada, un uomo solo nella sua casa rurale attende il disgelo primaverile con l'arrivo di nuove piante, insetti e uccelli. Il film segue il suo lavoro quotidiano attraverso le stagioni, mentre costruisce e cura un giardino circolare arricchito da alghe e dai pesci. La sua dedizione alla terra che offre il cibo per il suo nutrimento e l'intimità con l'ambiente naturale che lo circonda rivelano il ritratto di una vita senza fronzoli.

On the island of Newfoundland, Canada, a man alone in his rural home awaits the spring thaw with the arrival of hardy plants, insects and birds. The film tracks his daily labour through the seasons as he builds, tends and harvests a circular garden enriched by the bounty of seaweed and fish that he gathers from the island's shores. His dedication to the earth that feeds him and his intimacy with his natural surroundings reveals a portrait of an unadorned purposeful life.

Canada, 2022, 13'15"
Regia: Nicola Hawkins

17:50 SABATO 24 AGOSTO

ANIMATION

THE 9TH CONTINENT

La storia racconta di un pescatore che cerca pesci in un mare pieno di spazzatura e inquinamento, ma senza risultato. Improvvisamente, si imbatte in un banco di pesci e li segue con la sua barca fino a raggiungere un'isola fatta di rifiuti. Trova così molti pesci rimasti intrappolati nella plastica, che riesce a liberare e a pescare. Quando torna alla sua barca, però, vede che intorno ad essa si sono accumulati molti rifiuti, al punto da non riuscire più a vedere la costa perdendosi così nell'isola.

The story is about a fisherman who is searching for fish in a sea full of garbage and pollution, but without any result. Suddenly, he comes across a shoal of fish and follows it with his boat until he reaches an island full of garbage. Many fish are trapped among the garbage, but he easily hunts and collects them. When he returns to his boat, he sees that a lot of garbage has accumulated around it, to the point where he cannot see the shoreline and then lose himself in the garbage island.

Iran, 2023, 06'24"
Regia: Mostafa Borzouyan Dastjerdi

buddy like this

imparare a gestire
i primi risparmi

buddy like that

e avere tutto sotto controllo,
responsabilmente

GENIUS PAY. PAY COME SEI.

Canone 0
Richiedila ora.

Scarica su App Store

DISPONIBILE SU Google Play

buddyunicredit.it

buddy
UniCredit

Pubblicità. Info e costi nei Documenti Informativi nella sezione Trasparenza su buddyunicredit.it. Prodotto venduto da UniCredit S.p.A. tramite il sito buddyunicredit.it

EVENTI
INGRESSO LIBERO E GRATUITO

19:00 MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

EVENTO

CINEPIANO SPECIAL

Acclamato con oltre 200 spettacoli in Brasile e in Europa, il CINEPIANO è uno spettacolo che suona dal vivo le colonne sonore dei film, in cui il compositore, produttore musicale e pianista brasiliano Tony Berchmans accompagna classici del cinema muto con improvvisazioni in sincrono con le scene cult di cibo.

Per l'inaugurazione di Film Food Festival, Berchmans improvviserà una colonna sonora per scene iconiche dei grandi geni del cinema muto Buster Keaton e Charlie Chaplin. "È un montaggio speciale molto divertente di diverse scene di cibo che incantano tutti i pubblici", afferma Tony.

A cura di Tony Berchmans - Musicista

19:30 MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

EVENTO

NUOVE VISIONI DI AGRICOLTURA:

DALLA TRADIZIONE ALL'INNOVAZIONE

Un incontro dedicato a esplorare le nuove frontiere dell'agricoltura sostenibile e rigenerativa. Presenteremo esperienze che dimostrano come l'innovazione agricola possa essere al passo con i tempi, rispettosa dell'ambiente e un potente strumento di rilancio economico per le aree marginali. Queste storie ispiratrici sottolineano l'importanza di un'agricoltura innovativa, capace di rispettare l'ambiente, promuovere la sostenibilità e creare opportunità economiche. Sarà un'occasione per discutere di come le aziende agricole possano essere modernizzate e integrate in un sistema economico più ampio, arginando l'abbandono delle aree rurali e contribuendo alla loro rinascita. Non mancate a questo appuntamento unico, che promette di offrire spunti di riflessione e idee concrete per un futuro agricolo più sostenibile e prospero. Vi aspettiamo!

A cura di Coldiretti Bergamo.
Ospite: Eleonora Masseretti Presidente Provinciale e Regionale di Terranostra.

20:00 MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

EVENTO

VISIONI CREATIVE

BERGAMO CITTÀ CREATIVA PER LA GASTRONOMIA

Nell'anno in cui Bergamo si appresta a celebrare il quinto anniversario dall'inserimento nel Programma UNESCO delle Città Creative, il concetto di "visioni" diventa lo spunto per un'ampia riflessione sulla capacità di essere visionari.

Essere in grado di immaginare e costruire la propria realtà, uscendo dagli schemi, travalicando i confini geografici e spaziando tra presente e futuro è ciò che per la Città Creativa significa essere visionari, una prerogativa che l'ha messa al centro di un Network internazionale.

Protagonista dell'incontro è il racconto di come essere visionaria permetta alla nostra Città di catalizzare l'energia creativa che la anima e la circonda, e di come nascano idee e progetti e che la celebrano sul palcoscenico internazionale.

A cura di Claudio Cecchinelli – Focal Point Bergamo Città Creativa per la Gastronomia (Comune di Bergamo)

20:30 MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

I SALUMI DELLA BERGAMASCA

Ca' del Botto presenta i veri salumi di montagna, prodotti secondo le regole della tradizione più antica, preparati con la cura e la passione contadina a partire dalla macellazione sino alla stagionatura. Perché solo così, lentamente la dolcezza, la delicatezza ed il profumo diventano davvero inconfondibili.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Luca Chiesa di Ca' Del Botto.

21:00 MERCOLEDÌ 21 AGOSTO

PROIEZIONE FILM DA SALA

LA FATTORIA DEI NOSTRI SOGNI

John e Molly Chester lasciano la città per realizzare un sogno: dare vita ad un'azienda agricola di notevoli dimensioni ispirandosi ai criteri della coltivazione biologica e della sostenibilità ambientale.

USA, 2019, 1h 31'
Regia: John Chester
Italiano

Ingresso gratuito

19:00 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

I FORMAGGI DELLA TRANSUMANZA

Il film ***I Cilentenari***, attraverso i racconti e i ricordi di vivaci e lucidissimi "centenari" del Cilento, rappresenta come in questa regione, i principi dell'alimentazione Buona, Pulita e Giusta e della Dieta Mediterranea, facevano già parte del mangiare quotidiano e di tradizione. Un aspetto qualificante del loro racconto, è il ricordo della "transumanza" dei greggi e mandrie vaganti tra montagne e valli. Quest'ultimo aspetto, ci ha dato lo spunto per progettare il Laboratorio "I Formaggi della Transumanza". L'analisi didattico-sensoriale, ci dirà perchè i formaggi prodotti dal latte degli stessi animali, sono cosi' diversi nella struttura organolettica. In accompagnamento, il Pane di Filiera Locale (Progetto ASPAN-Slow Food) e in abbinamento un Vino a "sorpresa".

Laboratorio del gusto di Slow Food.
A cura di Enrico Radicchi e Silvio Magni di Slow Food.

Per partecipare ai Laboratori, anche se gratuiti, è preferibile la prenotazione: **prenotazioni@slowfoodbergamo.it.**
In ogni caso è gradito il contributo, a offerta libera, devoluto a favore del Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

20:00 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

SALAM DE LA BERGAMASCA

Prodotto tipico della cucina bergamasca dalle origini molto antiche, infatti, nel secondo dopoguerra veniva utilizzato anche come mezzo formale di pagamento. Nel 2014 Elisa e Nicola iniziano la loro avventura con un piccolo agriturismo, dove propongono, oltre al Salame della Bergamasca, anche tanti piatti tipici della cucina bergamasca, utilizzando per la maggior parte le carni degli animali che allevano e il vino di loro produzione.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Elisa Colleoni e Nicola Mazzola di Azienda Agricola Cascina Rigurida.

20:30 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

EVENTO

PULP KITCHEN

Silvia Casini, Francesco Pasqua e Raffaella Fenoglio hanno collaborato per creare un intrigante libro di ricette basate sui film di Quentin Tarantino. Tarantino è noto non solo come un genio manipolatore e regista appassionato, ma anche per il suo uso abile del cibo nel cinema. Marchi come Teriyaki Donuts e piatti iconici come il Big Kahuna Burger diventano punti focali nelle sue opere, simboli di dinamiche complesse e giochi di potere tra i personaggi. In questo incontro discuteremo di come questo libro non solo offre ricette semplici e gustose ispirate ai film del regista, ma anche esplora come il cibo sia utilizzato per narrare storie e mettere alla prova i personaggi.

Un'opera che unisce la passione per il cinema, la gastronomia e la cultura pop in un'unica esperienza culinaria e cinematografica.

Ospiti
Silvia Casini e Raffaella Fenoglio – Scrittrici

21:00 GIOVEDÌ 22 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

CAPRINI DI MONTAGNA

Degustazione di formaggi di Capra della Val Brembana, prodotti principe il GranCapra: un formaggio di capra a pasta dura ottimo a fine pasto o da grattuggia. Cominciò tutto a quindici anni, quando frequentando ancora l'istituto alberghiero Andrea dell'Azienda Agricola la Camosciata convinse i suoi genitori a regalargli due capre, due divennero quattro, otto e cosi via... Cominciò a fare dei semplici formaggi per amici e parenti e riscontrando ottimi risultati decise di trasformare la passione per gli animali e il territorio in una vera e propria attività. Nel 2016 a soli diciannove anni prese la decisione di trasformare una passione in una professione e diede vita alla Camosciata.

A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola la Camosciata.

19:00 VENERDÌ 23 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

IL MIELE: BIODIVERSITÀ E SENSORIALITÀ

Il film ***At Our Neighbours Table: Gallura*** descrive, come la famiglia tipica "gallurese", attraverso la proposta di ricette tipiche della tradizione, diventa ambasciatrice del territorio e dei suoi prodotti straordinari. In questo contesto, abbiamo scelto uno dei prodotti simbolo di questa regione: IL MIELE. Questa scelta ci dà l'opportunità di parlare della Filiera del miele e delle sue produttrici, le api. Avremo modo di vedere direttamente come "lavorano", con l'utilizzo di arnie di cristallo, degusteremo alcuni mieli di origini diverse, in accompagnamento con la Ricotta di Pecora e il Pane di Filiera Locale. In abbinamento Vino a "sorpresa".

Laboratorio del gusto di Slow Food.
A cura di Enrico Radicchi e Silvio Magni di Slow Food, accompagnati dalla apicoltrice Jessica Zanni.

Per partecipare ai Laboratori, anche se gratuiti, è preferibile la prenotazione: **prenotazioni@slowfoodbergamo.it.**
In ogni caso è gradito il contributo, a offerta libera, devoluto a favore del Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

20:00 VENERDÌ 23 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

CASONSÈI E SCARPINÒCC

Casonsèi e Scarpinòcc de Par, queste sono le paste ripiene della tradizione culinaria bergamasca. Entrambi i prodotti hanno il potere di trasportare con la fantasia chiunque li assaggi in un borgo bergamasco, circondato da feste, balli e convivialità. La pasta che unisce i cuori attraverso lo stomaco.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Annarella Brevi del raviolificio Poker Srl di C.& B.

20:30 VENERDÌ 23 AGOSTO

EVENTO

LA VOCE DEI DUE ARTISTI

Fare il doppi(o)attore è un grande atto di responsabilità. Hai davanti a te dei mostri sacri del cinema e devi in un certo senso competere con loro. Interpretare un ruolo ma anche un uomo. È la magia dell'arte cinematografica dove gli incontri fanno la differenza. Sceneggiatura, regia, montaggio, musica, fotografia, doppiaggio... ciak si gira!

Ospite
Riccardo Onorato – Doppiatore e attore

21:00 VENERDÌ 23 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

LA BÜDELINA

Assaggio della Büdelina di Covo De.Co., una salsiccia che da poco ha ottenuto la denominazione comunale. Dal 1993 L'Azienda Agricola Agripig alleva i suini con cura e attenzione, rispettando le tempistiche naturali di crescita dell'animale. La meticolosità nel compiere il lavoro quotidiano, il rigore e la scrupolosa attenzione nell'applicare le normative sono garanzia di qualità elevata della vita del suino. I prodotti sono rigorosamente km0, senza aggiunta di latte, polifosfati, additivi e allergeni. "La passione per il proprio lavoro è il vero e proprio motore dell'azienda."

A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola Agripig.

21:15 VENERDÌ 23 AGOSTO

PROIEZIONE FILM DA SALA

DÉLICIEUX – L'AMORE È SERVITO

Nella Francia del 1789, poco prima della scoppio della Rivoluzione, uno chef licenziato dal suo padrone, con l'aiuto di una giovane donna sorprendente, trova la forza di liberarsi dalla sua posizione di servitore e aprire il suo primo ristorante.

Francia, 2021, 1h 52'
Regia: Eric Besnard
Italiano

Ingresso gratuito

18:30 SABATO 24 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

SANGRIA, LUMACHE E ORTAGGI

Degustazione di specialità enogastronimiche a base di lumache ed ortaggi. L'Azienda Agricola Gaibotti nasce nella primavera del 2020, dall'idea e dal desiderio di lamer Gaibotti che, durante il periodo della pandemia cha ha colpito tutta Italia e tutto il mondo in generale, ha dato sfogo alle proprie passioni progettando e realizzando, seguendo i consigli degli esperti del settore, un allevamento completo di tutti i requisiti idonei all'elicicoltura della chiocciola. Accompagnerà l'esperienza una selezione di vini del territorio proposti dall'Azienda Agricola Barabant.

A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con l'Azienda Agricola Gaibotti e Azienda Agricola Barabant.

20:00 SABATO 24 AGOSTO

DEGUSTAZIONE

TURTA DEL DONIZÈT

La Torta del Donizetti, classica ciambella realizzata con burro, zucchero, uova, ananas e albicocca è stata realizzata da Alessandro Balzer nel 1948 per celebrare il centenario della morte del compositore e operista bergamasco Gaetano Donizetti.
Nel laboratorio della pasticceria, oltre al tipico dolce bergamasco si trovano lievitati per tutti i gusti, il pluripremiato Torrone morbido prodotto in diverse varianti, biscotteria e confetture.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Sergio Soldo di Pasticceria Morlacchi.

20:15 SABATO 24 AGOSTO

EVENTO

CHEF PINOCCHIO, LA RICETTA DI UNA VITA

Pinocchio da legno secco come il tavolo si trasforma in commensale recuperando umanità. In natura animali e vegetali si nutrono, ma solo l'uomo cucina. Perché cucinare è una trasformazione, è umanesimo. È trasformare le cose per far star bene se stessi e far star bene gli altri nella condivisione. Ed è solo nella semplicità di un legame vero che apparecchia la tavola, che Pinocchio si ritrova umano, perché impara a gustare.

A cura di
Mons. Giulio Dellavite - Delegato vescovile, Scrittore

21:45 SABATO 24 AGOSTO

EVENTO

DIMMI COSA MANGI...

Cos'hanno in comune Aldo Buzzi, Paolo Villaggio, Guido Gozzano, Wislawa Szymborszka, Miguel de Cervantes, Pablo Neruda, Charles Dickens e Carlo Emilio Gadda? Hanno tutti scritto di cibo... alcuni usandolo come pretesto per parlare dei tic e delle idiosincrasie che si manifestano quando ci riuniamo intorno a un tavolo, altri per puro amore del cibo. Perché il cibo è emozione! Ma anche ricordo, passione, desiderio, carta d'identità: fast food o slow food? Cibo spazzatura o cibo dell'anima? Pasta lunga, corta, scotta o al dente? Mangiamo per vivere o viviamo per mangiare?

A cura di Michele D'Aquila

— IL CONCORSO

36 FILM IN CONCORSO
Selezionati tra 500 film candidati provenienti da 80 nazioni.

3 LE CATEGORIE DI AMMISSIONE: DOC, MOVIE, ANIMATION.
La Giuria: **Raffaella Castagnini**, Camera di Commercio Bergamo; **Enrico Radicchi**, Condotta Slow Food Bergamo, **Oscar Fusini** - Direttore Ascom Bergamo, **Caterina Colacello** - Esperta nella gestione delle attività culturali, **Danio Andreini** - Responsabile Campagna Amica e Agrimercato di Coldiretti Bergamo.

— I PREMI

1° Classificato categoria DOC
1° Classificato categoria MOVIE
1° Classificato categoria ANIMATION

Premio Speciale della direzione Artistica: **PREMIO EMANUELE PRATI**
Premio Speciale Miglior opera sul Territorio: **PREMIO ASCOM BERGAMO**

— DOVE TROVARCI

PIAZZA MASCHERONI
CITTÀ ALTA - BERGAMO

SEGUI FOOD FILM FEST
foodfilmfestbergamo.it

— INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione a tutti gli appuntamenti in programma (proiezioni, laboratori, tavole rotonde, degustazioni) è a ingresso libero.

I laboratori Slow Food di:
- Giovedì 22 agosto ore 19.00
- Venerdì 23 agosto ore 19.00

sono gratuiti ma su prenotazione tramite sito:
prenotazioni@slowfoodbergamo.it

In caso di maltempo gli appuntamenti si svolgeranno presso Sala Curò in Piazza della Cittadella.

NON PERDERE NESSUNO DEI GOLOSI APPUNTAMENTI IN CARTELLONE!
Collegati al portale online di Food Film Fest

FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILMFESTIVAL

UN EVENTO DI

CAMERA DI COMMERCIO BERGAMO

art maiora ASSOCIAZIONE CULTURALE

ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA

IN COLLABORAZIONE CON

CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA BERGAMO

COLDIRETTI BERGAMO

Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca

CON IL CONTRIBUTO DI

Fondazione ASM Gruppo a2a

CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI

CAMERA DI COMMERCIO BERGAMO

Regione Lombardia

Provincia di Bergamo

BERGAMO CITTÀ DEI MILLE COMUNE DI BERGAMO

CON IL SOSTEGNO DI

UniCredit

BG& Co. INSURANCE & INVESTMENT

GENERALI

CON LA PARTECIPAZIONE DI

BERGAMO CITTÀ CREATIVA PER LA GASTRONOMIA

Gelatieri Bergamaschi

MEDIA PARTNER

Affari di Gola

eppen

fancy

Italia a Tavola

L'ECO DI BERGAMO

orobie

seilatv BERGAMO 94

VisitBergamo

PARTNER TECNICO

Planetel

GIZETA artis grafiche

futura

CATINABLOBA

FOTOQUARANTA

11° EDIZIONE

DAL 21 AL 25 AGOSTO 2024

FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILMFESTIVAL

SEGUICI:
FOODFILMFESTBERGAMO.IT

NON PERDERE NESSUNO DEI GOLOSI APPUNTAMENTI IN CARTELLONE!
Collegati al portale online di Food Film Fest