
DAL 15 AL 20 SETTEMBRE RITORNA IL FESTIVAL CINEMATOGRAFICO DEDICATO AL CIBO

**BERGAMO 15-20 SETTEMBRE 2015****PIAZZA DANTE****DOMUS BERGAMO - QUADRIPORTICO - PALAZZO CAMERA DI COMMERCIO DI BERGAMO****MONASTERO DI ASTINO**

Nel cuore della Città, spazio al cinema e al cibo: un programma ricco di iniziative per tutti i palati

A Bergamo il cinema da gustare

Ritorna il Festival cinematografico che racconta il cibo attraverso lo sguardo dei registi di tutto il mondo

Torna a Bergamo Food Film Fest, il Festival Internazionale di Cinema e Cibo promosso dall'Associazione Montagna Italia e dalla Camera di Commercio di Bergamo.

L'evento, alla sua seconda edizione, vuole diffondere una cultura dell'alimentazione consapevole attraverso un concorso cinematografico internazionale che raccoglie film da tutto il mondo legati al tema del gusto, dell'arte culinaria, della corretta nutrizione e della produzione di cibo, della biodiversità e della memoria gastronomica come patrimonio collettivo da preservare.

“Con Food Film Fest vorremmo spiegare Emanuele Prati, Segretario Generale della Camera di Commercio di Bergamo - prima di tutto contribuire a creare conoscenza sulle problematiche connesse all'alimentazione, ma, allo stesso tempo, vorremmo che il Festival potesse costituire strumento di attrattività attraverso il quale far conoscere una splendida città e un'offerta enogastronomica unica”.

La kermesse si svolgerà dal 15 al 20 settembre: interesserà nello specifico il Centro piacentiniano, ovvero Piazza

Dante, il Quadriportico del Sentierone, la DOMUS Bergamo e il cortile della Camera di Commercio di Bergamo, con un evento spin-off al Monastero di Astino.

Il concorso cinematografico, anima del festival, ha raccolto 100 film da tutto il mondo, tra cui fiction, documentari e film d'animazione. I film selezionati che concorreranno al primo premio, verranno proiettati all'interno della Tensostruttura al Quadriportico del Sentierone durante le serate del festival, con ingresso libero per il pubblico, accompagnati da gustose degustazione offerte da Coldiretti Bergamo, che si riconferma partner dell'evento.

Oltre al concorso cinematografico, Food Film Fest si arricchisce di una serie di eventi collaterali nei luoghi che si affacciano su Piazza Dante: “Il Festival - spiega Claudia Sartirani, Direttore esecutivo dell'Associazione Montagna

Italia - ambisce ad essere un evento apprezzato e partecipato dai cittadini. Per questo motivo, e perché il suo pubblico possa trarre beneficio dalla circolazione delle risorse intellettuali, ha aperto le porte a partnership con altre realtà, così da dar vita ad un percorso culturale condiviso con il territorio”. Tanti gli attori protagonisti oltre a Coldiretti: Slow Food, Parco dei Colli di

Bergamo, Bergamo Mercati, Unità di ricerca per la Maiscoltura del CRA, Orto Botanico L. Rota e molti altri che proporranno degustazioni, percorsi sensoriali, conferenze e convegni, esposizione di prodotti locali. “Slow Food - racconta Enrico Radicchi, Presidente di Slow Food Bergamo - cerca di inserirsi nel dialogo tra le immagini e il cibo in esse rappresentato. In questo

caso, attraverso incontri a tema e i Laboratori del Gusto, desidera coinvolgere il pubblico, invitandolo a recuperare la propria sensorialità verso cibi che raccontano la storia e la cultura di un territorio”. Esperienze da vivere e condividere, aperte a tutti. All'interno del festival particolare spazio verrà dato alle qualità della produzione alimentare locale: “I visitatori - spiega

Alberto Brivio, Presidente di

Coldiretti Bergamo -potranno assaggiare le eccellenze più rappresentative del territorio in termini non solo quantitativi per diffusione del prodotto, ma evocativi per tradizione e cultura da cui gli stessi sono nati e hanno ottenuto nella loro storia ed evoluzione”.

Food Film Fest si inserisce così nella filosofia alla base del titolo di EXPO 2015 “Nutrire il pianeta, energia per

la vita”: un festival che vuole riportare l'attenzione su principi di produzione e nutrizione ecosostenibili, attenti alla natura, alla collettività, all'impatto ambientale e che riporta in auge concetti come tradizione, produzione locale e km0. Conclude Prati: “Grazie al Festival immagino dunque una Bergamo che pensa, che agisce conseguentemente e che si apre offrendo ciò che di meglio possiede.”



Una scena del film *Himself he cooks* di Valérie Berteau (BELGIO - 2011) in concorso

Con il film di Alessio Boni, il Cesvi inaugura il Festival

Martedì 15 al Quadriportico spazio al sociale con il documentario “Sguardo dell’altro-Viaggio in Myanmar”. Protagonista l’attore bergamasco, testimonial dell’organizzazione

Il cibo è un diritto per tutti. E Food Film Fest vuole farsi portavoce di questo assioma. Accogliendo la proposta tematica di EXPO, il festival desidera sensibilizzare il pubblico, e porta in tavola le difficili problematiche legate alla malnutrizione e denutrizione che affliggono diverse popolazioni nel mondo.

Martedì 15 settembre, alle ore 20.45 presso lo Spazio Creberg al Quadriportico del Sentierone, **Giangi Milesi, Presidente del Cesvi**, l’organizzazione umanitaria fondata nel 1985 a Bergamo, presenterà il secondo capitolo della serie “Sguardo dell’altro”: “**Viaggio in Myanmar**”. Il film racconta il viaggio realizzato nell’ottobre 2012 di **Alessio Boni**, Marcello Prayer e Chiara Magni in Myanmar (ex Birmania), il Paese di Aung San Suu Kyi, dove l’organizzazione umanitaria **Cesvi lavora con progetti di lotta alla malaria e sicurezza alimentare**.

Una terra profondamente affascinante ma civilmente e politicamente assai tormentata. Le politiche di chiusura verso qualsiasi forma di influenza esterna, perpetrate per anni, stanno ora lasciando il passo ai primi segnali di democrazia.

Lo stesso boicottaggio nei confronti del turismo non viene più praticato, rendendo possibile anche questo documentario, che solo poco tempo fa non sarebbe stato pensabile.

Accanto a Milesi, **Valentina Prati, coordinatrice del progetto Food Right Now**, la campagna nata per sensibilizzare e promuovere il diritto al cibo per tutti e sostenere la lotta alla fame su scala globale. Food Right Now ha l’obiettivo di informare e stimolare la diretta partecipazione della società civile italiana ed europea – soprattutto dei giovani italiani, come cittadini globali e consumatori responsabili, affinché la riflessione e l’azione per debellare la fame includano aziende, giornalisti, produttori, politici e decisori italiani e dell’Unione Europea. Dall’educazione e dalle scelte politiche di oggi viene plasmato il mondo di domani.



Alessio Boni durante il viaggio con Cesvi in Myanmar

Da mercoledì 16, al via i **Laboratori del Gusto**, per riattivare la sensorialità e riconoscere il cibo “Buono, pulito e giusto”

Slow Food e le degustazioni guidate per educare alle scelte

Alle 18.30 in DOMUS aperti a tutti su prenotazione: tanti temi diversi suggeriti dai film in programma al termine degli incontri.

Ritornano anche in questa seconda edizione i Laboratori del Gusto di Slow Food. In collaborazione con le tre condotte Slow Food della Provincia di Bergamo (Bergamo, Bassa Bergamasca e Valli Orobiche) diversi incontri per approfondire temi legati a particolari alimenti presenti sulle nostre tavole. I Laboratori del Gusto sono lo strumento ideato da Slow Food nel 1994 per realizzare il progetto di Educazione del Gusto, obiettivo-chiave del movimento. I Laboratori sono nati per combattere l’omologazione del gusto imperante e proposto dalle multinazionali dell’agroalimentare a cominciare dagli anni ’80.

Riattivare la sensorialità, significa contribuire a riconoscere il cibo “Buono, Pulito e Giusto”,

“Raccontare un cibo attraverso i propri sensi significa diventare attori consapevoli nello scenario complesso, e spesso sleale, del sistema alimentare che ci circonda.”

Enrico Radicchi

dal cibo non meglio identificato nel sapore, nella provenienza, senza tradizione e cultura territoriale.

LOVE
is in the chair!

Finale del concorso "Love is in the chair" organizzato da Slow Food e dalla Provincia di Bergamo. La vincitrice è la cucina di casa Radicchi, che ha realizzato un'opera d'arte in legno a forma di sedia.

MADE UP+
UNCONVENTIONAL DESIGN

www.madeupdesign.it - info@madeupdesign.it

Mercoledì 16 - ore 18.30 DOMUS BERGAMO

LA CARNE

Le cifre sono inesorabili: continuare a mangiare carne ai livelli attuali è insostenibile. La produzione veloce ed economica di carne va a scapito dell’ambiente, della salute, del benessere animale e del gusto. La campagna Slow Food invita a cambiare rotta, consumando meno carne e di migliore qualità, e rivalutando i tagli meno noti, per non sprecare nulla.

Sarà con noi Angelo Santinelli, allevatore della razza piemontese, che segue il disciplinare di produzione del corrispondente Presidio Slow Food.

Giovedì 17 - ore 18.30 DOMUS BERGAMO

I MAIS ANTICHI

Il recupero e la salvaguardia dei semi favorisce la “sovrànità alimentare” in tutti i territori del pianeta. In particolare, nella provincia di Bergamo, quelli del Mais, hanno messo in evidenza come un’agricoltura “sovrana” e autoctona può salvaguardare e valorizzare i territori della Valserrana, con i suoi centri cittadini di Gandino e Rovetta. Il Laboratorio si propone di valorizzare i prodotti derivati del Mais a testimonianza della grande duttilità di questo prodotto. Compreso le birre in abbinamento.

Sarà con noi Filippo Salvoldelli, agricoltore e produttore di Mais.

Venerdì 18 - ore 18.30 DOMUS BERGAMO

I FORMAGGI

Tre straordinari formaggi di montagna, Stracchino all’Antica, Bitto Storico, Agri di Valtorta, sono Presidi Slow Food che interpretano una nuova agricoltura di montagna, sostenibile e di alta qualità. Il Laboratorio intende approfondire la relazione “biodiversità/sensorialità” e risalire alle intere filiere delle produzioni dei formaggi. Sarà con noi l’esperto Giuseppe Stefanelli, autore di “La valle dei formaggi”.

Sabato 19 - ore 18.30 DOMUS BERGAMO

IL VINO BAROLO

I metodi di produzione del BAROLO si possono sintetizzare in TRADIZIONALE e MODERNO. Da oltre 20 anni nelle terre delle Langhe si assiste a questa contrapposizione (non belligerante) tra i due metodi. Il Laboratorio, tramite l’analisi sensoriale comparata, intende approfondire gli elementi caratteristici dei due metodi.

* Per prenotazioni: prenotazioni@slowfoodbergamo.it
Ai partecipanti è richiesto un piccolo contributo che verrà devoluto all’iniziativa WE FEED THE PLANET organizzata ad EXPO da Slow Food dal 3 al 6 Ottobre. Per maggiori informazioni: www.wefeedthepianet.com.

Si ringrazia il Progetto ASPAN e il Consorzio Tutela Valcalepio.

Una videoproduzione di Teamitalia srl per raccontare l’anima viva e brulicante del mercato ortofrutticolo

Bergamo Mercati. Le vitamine della Città

Domenica 20 il Presidente Renzo Casati e il Sindaco di Bergamo Giorgio Gori raccontano alla Città la realtà della Celadina

Casse di frutta e di verdura, bancali di merci, produttori, venditori e acquirenti, muletti e camion. Questo è Bergamo Mercati, una realtà viva giorno e notte, instancabile, che dal 1997, anno di costituzione rappresenta una dei più grandi enti di distribuzione di prodotti ortofrutticoli della città.

Domenica 20 settembre al Quadriportico Renzo Casati, Presidente dell’ente, ci racconterà la nascita e lo sviluppo di Bergamo Mercati.

L’incontro sarà introdotto dal video **La vita dentro Bergamo Mercati**, che mostra ogni singolo passaggio di consegne, dalla terra alle nostre tavole, dei tanti prodotti ortofrutticoli provenienti da tutto il mondo.

A parlarci di Bergamo Mercati, accanto a Casati, il **Sindaco di Bergamo Giorgio Gori**, che in rappresentanza dell’Amministrazione Comunale darà voce al valore di una realtà che muove ogni anno quasi 170 mila tonnellate di prodotti, coinvolgendo oltre 1500 ditte di ortofrutta.

Un’eccellenza in continua crescita, fonte di energia e di vitamine indispensabili per la Città di Bergamo.



Coldiretti e l’Agri-Cultura. La tradizione agricola bergamasca e l’influenza sulla nostra società

Un convegno per raccontare il forte legame a Bergamo fra coltura e cultura. E tutte le sere in DOMUS degustazioni di prodotti bergamaschi a Km0.

“No Farmers no party”-. Senza gli agricoltori non c’è festa. Questo lo slogan sul Padiglione di Coldiretti ad EXPO. Ed è questo il sunto dell’impegno quotidiano di Coldiretti per valorizzare l’importanza del mondo agricolo in Italia e a Bergamo.

Coldiretti rinnova la sua partecipazione al Food Film Fest e lo fa offrendo i preziosi prodotti dell’agricoltura bergamasca: **tutte le sere al termine delle proiezioni** (che avranno inizio alle 20.45 presso il Quadriportico del Sentierone), presso la DOMUS di Piazza Dante un **esperto agronomo vi guiderà nella degustazione delle eccellenze bergamasche a Km0**.

L’obiettivo è avvicinare aziende e consumatori, campagna e città

favorendo lo sviluppo locale e tutelando la qualità dei prodotti. Le degustazioni forniranno strumenti per facilitare la libertà di scelta alimentare che si basa sulla trasparenza delle etichettature, le garanzie sull’origine dei cibi, la vigilanza sulla pubblicità dei prodotti agroalimentari. Ma non solo: Coldiretti indice per il pubblico del Festival un convegno che si terrà **sabato 19 settembre alle ore 17** presso il Quadriportico del Sentierone, alla presenza del Presidente Alberto Brivio.

Agri Cultura: l’influenza della tradizione agricola bergamasca nella futura evoluzione sociale ed economica del territorio”. Questo il titolo del convegno che vedrà accanto ad Alberto Brivio e a Lucia Morali, Presidente di Campagna Amica, Giacomo Calvi - Assessore comunità montana Valle Brembana - che relaziona il tema **Il cammino di crescita dell’agricoltura bergamasca dal Novecento ad oggi** e Luciano Valle - Docente di etica dell’Università di Pavia che ci parlerà di **Nuova etica ambientale per la tutela e lo sviluppo dell’agricoltura e la sua influenza sociale**.

Il connubio fra Food Film Fest e Coldiretti si arricchisce durante il **sabato e la domenica con il Mercato di Coldiretti sul Sentierone** coinvolgerà diversi produttori che nel salotto di Bergamo offriranno al pubblico e ai passanti le produzioni delle migliori aziende della bergamasca. Promuovere i prodotti tipici e l’alimentazione made in Italy, come risorsa economica, **anche** come fondamentale espressione di identità.

Il Parco dei Colli di Bergamo porta in città le sue speciali eccellenze

Vino, scarola e tuberi: sabato 19 un convegno al Quadriportico per raccontare il Paesaggio del gusto

Convegno
IL PAESAGGIO DEL GUSTO NEL PARCO DEI COLLI DI BERGAMO: CARATTERI, VALORI E SAPORI

I Parte *Agricoltura e Paesaggio del Gusto*
Zolle. Storia di tuberi graminacei e terre coltivate
STEFANO ROCCHI Università degli Studi di Milano

Il sistema rurale dei Colli di Bergamo un prezioso manufatto urbano
RENATO FERLINGHETTI Parco dei Colli di Bergamo – Università degli Studi di Bergamo Centro Studi sul Territorio “L.Pagani”

Coordina:
OSCAR LOCATELLI Presidente del Parco dei Colli di Bergamo

II Parte *Voce ai Produttori*
Le colture orticole: La scarola di Bergamo dai Colli al piatto
BATTISTA VISCARDI Orticoltore dei Colli di Bergamo

Culture legnose: i vigneti e i vini di qualità
Cooperativa Sociale O.I.K.O.S. di Villa d’Almè

Coordina:
PASQUALE BERGAMELLI Responsabile del Servizio Tutela Ambientale del Verde del Parco dei Colli

Segue dibattito e degustazione offerta dalla Cooperativa Sociale Oikos

Il progetto FORME a Food Film Fest. Bergamo capitale europea dei formaggi

Venerdì 18 protagonisti i formaggi bergamaschi: Francesco Maroni presenta la mostra in programma ad Astino ad ottobre... con gustosi assaggi!

Bergamo è il territorio europeo con il maggior numero di formaggi DOP, ben 9 (Formai De Mut dell’Alta Val Brembana, Strachitunt, Taleggio, Gorgonzola, Bitto, Grana Padano, Provolone Val Padana, Quartirolo Lombardo, Salva Cremasco), a cui si aggiungono i Formaggi Principi delle Orobie, da tempo oggetto di un progetto di promozione.

Venerdì 18 alle ore 20 al Quadriportico **Francesco Maroni** ci racconterà questo e molto altro: curatore del progetto “Forme - Bergamo capitale europea dei formaggi”, il direttore della Latteria sociale di Branzi ci guiderà alla **scoperta della mostra FORMAE**, in programma ad ottobre all’ex Monastero di Astino.

I formaggi bergamaschi sono “pezzi unici”. Per questo verranno esposti, all’interno di teche, come opere d’arte, accanto a vere e proprie realizzazioni artistiche d’arte contemporanea. L’allestimento si snoderà attraverso un percorso in cui opere casearie, opere pittoriche e immagini fotografiche si alterneranno come tappe di un unico processo di conoscenza.

Accanto a Francesco Maroni sarà presente un rappresentante dell’azienda **Bernerli**, che presenterà il Grana Padano della loro produzione.

E sempre venerdì al termine delle proiezioni serali dei film in concorso, **in DOMUS al pubblico sarà offerta una degustazione** di queste “opere d’arte” della produzione bergamasca: un’esperienza sensoriale per conoscere e valorizzare le eccellenze casearie, l’identità e la cultura del nostro territorio.



TANTI EVENTI DA NON PERDERE!

FOOD E SALUTE

Venerdì 18 - ore 17.00 -- QUADRIPORTICO
LA PELLE A TAVOLA. DIETA E SALUTE
Luigi Naldi, dermatologo dell’Azienda Ospedaliera Papa Giovanni XXIII ci parla del rapporto tra pelle e alimentazione

Il tema dell’Expo 2015 “Nutrire il Pianeta” sollecita una riflessione sull’importanza di un’alimentazione sana e ben equilibrata nel mantenimento dello stato di salute.

Ai nostri giorni, almeno nelle società sviluppate, non sono tanto la malnutrizione e le carenze alimentari a determinare malattie della pelle, quanto gli **eccessi e gli squilibri di diete troppe ricche**. Zuccheri e dolci ma anche il latte, in particolare quello scremato e parzialmente scremato, andrebbero limitati per ridurre le alterazioni delle funzionalità delle ghiandole sebacee della pelle.

Recentemente, uno studio, coordinato in Italia dal **Centro Studi GISED di Bergamo** (www.centrostudigised.it) che ha coinvolto oltre 500 adolescenti, ha mostrato come, accanto al carico glicidico, anche altri fattori alimentari possono avere importanza nell’acne. Ce ne parleranno **Luigi Naldi**, dell’Unità Complessa di Dermatologia, dell’Ospedale Papa Giovanni XXIII, e **Anna Di Landro** del Centro Studi GISED, Presidio Ospedaliero Matteo Rota di Bergamo.

FOOD E LIBRI

Domenica 20 - ore 11.00 -- DOMUS BERGAMO
SCRITTO E... MANGIATO!
Ricette e racconti nel libro di Maria Gabriella Bassi, Presidente del Club Soroptimist di Treviglio

La bontà del cibo in ricette, racconti, riflessioni. Sulla scia del progetto **Women for EXPO**, che ha raccolto cento novelle di note scrittrici internazionali legate al cibo, il Club Soroptimist di Treviglio ha riunito aneddoti, storie e ricordi legati a particolari ricette di culture e tradizioni, vicine e lontane. **Maria Gabriella Bassi** ci presenta questa pubblicazione, leggendo alcuni brani in compagnia di **Pinuccia D’Agostino**, co-autrice del libro.

FOOD E L’ECO CAFÉ

Sabato 19 - Tutto il giorno -- SENTIERONE
IL TOUR DI L’ECO CAFÉ SI FERMA DA NOI
Sul Sentierone con le pagine storiche di L’eco di Bergamo e... un buon caffè!

La pagina storica de L’eco di Bergamo dedicata al cibo assolutamente da non perdere e da aggiungere alla vostra collezione. Una giornata ricca di incontri, passeggiando tra gli stand dei produttori locali di Coldiretti e gustando un buon caffè nel salotto storico di Bergamo.

SUBITO IMPRESA FARM&FOOD

DA NOI L'AGROALIMENTARE TROVA TERRENO FERTILE

Banca Popolare di Bergamo presenta Subito Impresa Farm&Food. Un'ampia gamma di prodotti e servizi su misura per la tua impresa agricola o agroalimentare. Scegli ciò che ti è più utile!

UBI Banca Popolare di Bergamo
Fare banca per bene.

800.500.200 - www.ubibanca.com

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti/servizi si rinvia a quanto indicato nei fogli informativi disponibili in tutte le filiali delle Banche del Gruppo UBI Banca (esclusa UBI Banca Private Investment), nei relativi siti e su www.ubibanca.com.

22 film finalisti da Belgio, Brasile, India, Inghilterra, Italia, Messico, Spagna e Ucraina scelti dalla Direzione artistica tra oltre 100 film da 30 nazioni

Spuntini di cinema al Quadriportico: ricette, tradizioni e riflessioni sul mondo del food

Ogni sera al termine delle proiezioni, in *DOMUS degustazioni* di eccellenze locali offerte dai produttori di Coldiretti Bergamo. Sabato 19 la Cerimonia di Premiazione

IL CONCORSO CINEMATOGRAFICO

Luca Cavadini, Direttore artistico, ci racconta il connubio cinema-cibo nelle opere in concorso

La media nazionale di vita si attesta intorno agli 82 anni. Ne passiamo più di 10 tra i fornelli e la tavola. Già questo dovrebbe farci riflettere sull'importanza del cibo che naturalmente riveste più aspetti, se considerate l'importanza relazionale, affettiva e aggregativa dello stare insieme in occasioni speciali.



Pensate alle rappresentazioni artistiche, dipinti e sculture dell'antichità e del contemporaneo, veri capolavori ispirati o elaborati con la presenza degli alimenti. **Naturale l'interessamento del cinema, la settima arte, al variegato mondo che per tutti ormai si traduce in food**, con qualche possibilità espressiva in più rispetto alla staticità di altre forme culturali. Attraverso le idee e la scrittura l'analisi cinematografica rivolta all'alimentazione si traduce in opere che a grandi linee si dividono nettamente in due sezioni. Una parte si interessa al mondo di chi il cibo ce l'ha in quantità e qualità smisurata. L'altra si occupa di quel miliardo di persone che soffrono la mancanza del primario. In mezzo c'è un grande malinteso, i due mondi in realtà sono fortemente dipendenti e si può addirittura pensare senza troppe forzature

che il consumismo di molti abbia estremo bisogno della carenza di troppi. Per un sceneggiatore e un regista "affamati" di curiosità e di verità, ci sono ingredienti a sufficienza per produrre lavori molto belli, sinceri, estremamente interessanti.

Ne sono arrivati da tutto il mondo e ci è sembrato giusto proporveli coinvolgendo, oltre alla **selezione ufficiale in concorso** **proposta nella cornice di Piazza Dante, altre opere degne e virtuose che potrete gustarvi all' ex-monastero di Astino.** Visioni contrastanti e alternative di mondi diversi dal nostro, come quello Indiano, che ci riportano ad una riflessione filosofica suggerita da Voltaire, estremamente semplice ed allo stesso tempo diabolica: **nulla sarebbe più faticoso che mangiare e bere se Dio, oltre che una necessità, non ne avesse fatto un piacere.**

A comporre la **Giuria** del concorso **Emanuele Prati**, Segretario Generale CCIAA, **Silvio Magni** di Slow Food, **Ivan Bonomi** di Coldiretti, **Caterina Vettore**, critica cinematografica e **Roberto Amadeo**, Consigliere comunale e ristoratore.

MERCOLEDÌ 16 - ORE 20.45

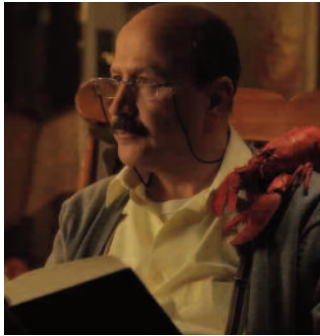


LE CUSTODI DELLA TERRA

DOC
Italia, 2015, 29'
Garhwali/Kumaoni/Indi, sott. Italiano
Regia: Federica Riva, Rossella Schillaci
Produzione: Fondazione Giangiacomo Feltrinelli

Quattro cortometraggi che raccontano storie di donne e agricoltura, semi e cibo sull'Himalaya Indiano realizzati per il lab EXPO dell'Università di Milano Bicocca - Fondazione G. Feltrinelli.

Four short films that tell stories about women and agriculture, seeds and food in Indian Himalayas, made for lab EXPO - Bicocca University of Milan - Fondazione G. Feltrinelli.



MERRY CHRISTMAS

BUON NATALE
FOOD MOVIE
Spagna, 2013, 2'
No dialoghi
Regia e produzione: Pablo Palazón

Un uomo solo acquista un astice per la cena della vigilia di Natale, ma quando deve uccidere l'animale, non si sente sicuro di farlo.

A lonely man buys a lobster for dinner on Christmas Eve, but when he has to kill the animal, he doesn't feel able to do it.



L'UNIVERSO È UN PASTO GRATIS

FOOD MOVIE
Italia, 2013, 52'
Italiano
Regia: Fabio Maiorino
Produzione: RAI

A scuola del leggendario Gualtiero Marchesi, nella casa dei cuochi. Poco dopo il Big Bang, l'universo era un "brodo" di particelle indistinguibili. E l'arrivo del Maestro Marchesi assomiglia tanto al campo di Higgs!

The school of the legendary Gualtiero Marchesi, the cooks house. Shortly after the Big-Bang, the universe was a "soup" of indistinguishable particles. And the arrival of the Chef Marchesi looks like the Higgs field!



STRANA DIPENDENZA

FOOD MOVIE
Italia, 2014, 1'
No dialoghi
Regia e produzione: Andrea di Molfetta, Francesco Sinigaglia

Parlare della sana alimentazione sfruttando il tema caldo dei giovani che cercano lo sbalzo. Un simpatico gioco di suspense fino all'immagine di una sana alimentazione basata su prodotti mediterranei; la scelta della frutta è legata alla regione in cui il regista vive.

The theme of healthy eating and the hot topic of young people seeking the buzz. A nice game of suspense leading to the scene of a healthy diet based on Mediterranean products; the choice of the fruit is linked to the region in which the director lives.



FACTORY

INDUSTRIA
ANIMATION
Spagna, 2013, 5'
Inglese, sott. Inglese
Regia e produzione: Dengke Chen

Gli animali sono stati torturati dalla razza umana per troppo tempo. Il film d'animazione chiede allo spettatore di passare al loro punto di vista, e mostrare loro le relazioni tra uomo e uomo e tra umani e non umani, ma attraverso altre creature super intelligenti del mondo.

Animals have been tormented by the human race for too long. In this film, the director asks the viewer to take the animals' point of view, and shows them the relationships between human and human, and between human and non-human, but from within other super-intelligent creatures' world.



A SLICE OF MEMORY

UNA FETTA DI MEMORIA
DOC
India, 2014, 47'
Marathi/Indiano, sott. Italiano
Regia: Shweta Ghosh
Produzione: School of Media & Cultural Studies - Tata Inst. of Social Sciences

Bhalchandra e Kalindi Morje, 90 e 83, sono i più antichi membri superstiti della famiglia Morje. Nel raccontare le loro storie vissute lungo la costa di Konkan, la regista, assieme alla loro nipote, si imbatte in una storia ancestrale che profuma di tradizioni culinarie e multiculturalità.

Bhalchandra and Kalindi Morje, 90 and 83, are the oldest surviving members of the Morje family. In an attempt to chronicle their lived histories in the Konkan coast, the filmmaker, also their grand niece, stumbles upon an ancestral history of her multicultural self.

GIOVEDÌ 17 - ORE 18.00



MAIS E AMARANTO

DOC
Italia, 2015, 16'
Italiano/Spagnolo, sott. Italiano
Regia: Elena Catalfamo
Produzione: ASPEM, CELIM, CREA-MAC

Un viaggio nello spazio e nel tempo percorrendo a ritroso le rotte oceaniche da cui il mais è arrivato in Europa e in Italia più di 500 anni fa. Il documentario è stato realizzato dall'Unità di ricerca per la Maiscoltura di Bergamo (CREA-MAC).

A journey into space and time back to the ocean routes from which the corn arrived in Europe and in Italy more than 500 years ago. The documentary was made by Unità di ricerca per la Maiscoltura of Bergamo (CREA-MAC).



SEMI

DOC
Italia, 2014, 9'
Italiano
Regia: Stefano Scarafìa
Produzione: Bodà

Un viaggio dalla Toscana alla Sicilia per capire l'importanza dell'elemento che sta alla base di tutto il nostro cibo: i semi. Un documentario che parla di agricoltura, biodiversità, diritti, piccoli produttori.

A trip from Tuscany to Sicily to understand the importance of the element that is at the basis of all our food: the seeds. A documentary that talks about agriculture, biodiversity, rights, small producers.

GIOVEDÌ 17 - ORE 20.45



HIMSELF HE COOKS

SI CUCINA DA SOLO
DOC
Belgio, 2011, 66'
No dialoghi
Regia: Valérie Bertheau
Produzione: Polymorfilms

Nel Tempio d'Oro di Amritsar centinaia di volontari preparano 100.000 pasti gratuiti al giorno. La coreografia spontanea di molti filantropi mani rivela l'essenza e l'atmosfera di questo luogo affascinante.

In the Golden Temple in Amritsar hundreds of volunteers prepare 100 000 free meals every day. The spontaneous choreography of many philanthropists hands reveals the essence and atmosphere of this fascinating place.



LIFE ONLY COMES FROM LIFE

LA VITA HA ORIGINE SOLO DA UN'ALTRA VITA
DOC
Italia, 2014, 5'
No dialoghi
Regia e produzione: F. Monticelli - C. Örempuller - A. Monticelli

Anche un semplice pomodoro può essere metafora di vita. Il corto narra la storia di un piccolo datterino dalla nascita fino alla "morte" per mano di una futura mamma attenta all'alimentazione sana. La fine di una vita per l'inizio di un'altra.

Even a simple tomato can be a metaphor of life. The movie tells the story of a small tomato from birth to "death" because of the hands of a future mother careful to healthy eating. The end of a life is the beginning of another.



DAILY LYDIA

IL GIORNO DI LYDIA
DOC
Italia, 2014, 11'
No dialoghi
Regia: Marco Zuin
Produzione: Medici con l'Africa CUAMM

Ogni giorno Lydia si sveglia, raccoglie la legna, accende il fuoco, cucina l'ugali e va a prendere l'acqua per Emmakulatha, Marko, Elyia e Joseph. Seguendo il loro quotidiano, il documentario racconta un'esistenza che scorre, semplice ma uguale a molte altre e vuole restituire la dignità dei semplici gesti.

Lydia wakes up every day, collects wood, lights the fire, cooking the ugali and goes to fetch water for Emmakulatha, Marko, Elyia and Joseph, her children. Following their newspaper, the documentary tells a life flowing, simple but equal to many others and wants to restore the dignity of simple gestures.



PALERMO STREET FOOD

FOOD MOVIE
Italia, 2014, 5'
Italiano/Palermitano
Regia e produzione: Mario Virga

Nel cuore di Palermo, nel mercato storico della Vucciria, Nino Basile è custode nell'arte di preparare uno dei cibi tradizionali dello street food palermitano: il panino con la milza. Con manualità, allegria ed orgoglio della sua storia, si cimenta anche nelle sue doti di cantante, intrattenendo i clienti.

In the heart of Palermo, in the market of Vucciria, Nino Basile is one of the best street food maker, preparing traditional food in Palermo: the sandwich with the spleen. With dexterity, joy, pride, he is also a good singer, entertaining customers.



CASTILLO Y EL ARMADO

CASTILLO IL PESCE GATTO
ANIMATION
Brasile, 2014, 14'
Spagnolo, sott. in Italiano
Regia: Pedro Harres
Produzione: Otto Desenhos Animados

Castillo è un giovane scaricatore di porto che vive lungo la costa tra Brasile e Uruguay. Divide il suo tempo tra i tappeti che deve portare, la sua famiglia e una canna da pesca al molo. In una notte di vento, affronta la sua brutalità lungo la linea dell'amo.

Castillo is a young dockworker who lives in the coast between Brazil and Uruguay. He divides his time between the carpets he has to carry, his family and a fishing rod at the pier. On a windy night, he faces his own brutality on the line of the fishhook.



BIANCA E GLI ALTRI

DOC
Italia, 2014, 20'
Italiano
Regia: Roberto Giomi
Produzione: VPB Production

La pecora bianca garfagnina ha rischiato di scomparire, ma grazie all'impegno di un gruppo di pastori e di studiosi dell'Università di Pisa la popolazione è aumentata dai 20 capi del 2004 agli attuali 800, contribuendo a preservare importanti aree.

The sheep garfagnina Bianca run the risk to disappear, but thanks to the efforts of a group of pastors and scholars of the University of Pisa, the population increased from 20 units in 2004 to 800 today, helping to preserve important areas and lands.



LA ULTIMA CENA

L'ULTIMA CENA
ANIMATION
Messico, 2014, 10'
No dialoghi
Regia: Vanessa Quintanilla Cobo
Produzione: Imcine

Una donna sola, mentre prepara la cena, si immagina un circo attorno a sé, giocoliera con gli ingredienti e trapezista fra i mobili della cucina. Il finale inaspettato, è di tutt'altra atmosfera.

A single woman, while she is preparing dinner, imagines a circus all around, juggling with the ingredients and trapezing among the furniture of the kitchen. The unexpected end has an entirely different atmosphere.

VENERDÌ 18 - ORE 20.45



FORMAGGIO DI FOSSA

BRANCALEONI
DOC
Italia, 2015, 8'
Italiano
Regia: Francesco Piras
Produzione: Il palato italiano

Una sola volta all'anno, nella seconda metà di novembre, c'è una fossa che si apre per dare alla luce un particolare frutto di primavera. Nel piccolo paesino di Roncofreddo, la famiglia Brancalonei porta avanti da tre generazioni il raffinamento dei formaggi all'interno della Fossa.

Once a year, in the second half of November, there is a pit that opens to give birth to a particular fruit of spring. In the small village of Roncofreddo, the family Brancalonei for three generations produces the cheese inside the Fossa.



LA BOTANICA DEGLI AMORI

ANIMATION
Belgio, 2014, 5'
Francese, sott. Italiano
Regia: Anne-Sophie Cayon
Produzione: WBImages

Alcuni lanciano ipotesi basate su osservazioni molto accurate e ritengono che le piante avrebbero una vita affettiva. C'è chi sostiene che si potrebbe quasi parlare di amore...

Some lend themselves to assumptions based at least on the most subtle observations. Plants would have an affective life. Some even go as far as speaking about love...



THE MOO MAN

L'UOMO MOO
DOC
Inghilterra, 2013, 97'
Inglese, sott. Italiano
Regia: Andy Heathcote
Produzione: Trufflepig Films

Il film racconta di un piccolo caseificio gestito da Steve Hoo, che produce e vende latte biologico crudo. Nel film emergono le lotte di Steve per mantenere la fattoria di fronte al potere dei supermercati, e mostra il suo stretto rapporto con le sue mucche, in particolare Ida, una frisona di 12 anni.

The remarkable story of a maverick farmer and his unruly cows, filmed over four years on the marshes of the Pevensey Levels. In an attempt to save his family farm, Stephen Hook decides to turn his back on the cost cutting dairies and supermarkets, and instead stay small and keep his close relationship with the herd...



NIDI DI PASTA CON RATATOUILLE

FOOD MOVIE
Italia, 2015, 3'
No dialoghi
Regia e produzione: Massimo Zambiasi

Una video-ricetta realizzata da food video artists. Passo dopo passo, le immagini ci guidano nella preparazione della ricetta, mostrandoci tutto il fascino dei prodotti utilizzati.

A video - recipe made by food video artists. Step by step, the images help us preparing a recipe, showing all the charm of the products used



BORSHIW

ANIMATION
Ucraina, 2012, 4'
Ucraino, sott. Italiano
Regia: Stebal Koval
Produzione: Ganna Polinichenko

La nascita della ricetta del Borshiw, un minestrone magico, che migliora la vita delle persone. Un racconto d'animazione che prende il nome dalla località d'origine di questa tradizionale ricetta ucraina.

The birth of the recipe Borshiw, a magic soup that improves people's lives. An animated tale that takes its name from the place of origin of this traditional Ukrainian recipe.



PASTA AMARA

DOC
Italia, 2015, 20'
Italiano/Palermitano
Regia: Ivano Fachin
Produzione: Akash Produzioni

Il ritratto dell'ultimo cioccolatiere ambulante d'Europa, Don Luigi Baglieri, che porta avanti un'antica tradizione trasmessa dal padre e appartenente da centinaia di anni alla città di Modica, in Sicilia.

A portrait of the last itinerant chocolatier in Europe, Don Luigi Baglieri, who carries on a centuries old tradition of the city of Modica - in Sicily - handed down from father to son.

SABATO 19 - ORE 20.45



BAROLO BOYS - STORIA DI UNA RIVOLUZIONE

DOC
Italia, 2014, 64'
Italiano/Piemontese
Regia: P. Casalis, T. Galas
Produzione: Staffilm Production

L'avvincente storia dei Barolo Boys, un gruppo di piccoli produttori delle Langhe che negli anni '80 trasformarono il vino Barolo in un fenomeno planetario.

For the first time on the big screen, "Barolo Boys. The Story of a Revolution" tells the fascinating story of Barolo wine and how, from the Italian region of Langhe (just declared Unesco World Heritage Sites), it conquered the world.

Una cuoca all’Eliseo. Con *La cuoca del Presidente* si conclude il Festival del cibo

Domenica 20 al Quadriportico ultime battute di Food Film Fest con il film francese che riporta la cucina sul grande schermo

Ispirato alla storia vera di Danièle Delpeuch, chef personale del presidente François Mitterrand per un biennio fra il 1988 e il 1990, *La cuoca del Presidente* riporta sul grande schermo la cucina e i suoi segre-

ti, in tempi in cui l'imperversare di talent show e rubriche televisive in tema si fa via via più assfissante. **Un brulicare di ricette, prodotti tipici, metodi di cottura, condimenti eccentrici ed elettrodomestici mai visti:**



Con lo Studio Bozzetto gli amici di Foody protagonisti di un talent show

Sabato 19 Andrea Bozzetto ci racconta come ha creato la serie animata per EXPO in onda su Disney Channel. Tra i doppiatori Claudio Bisio

Chi ha già visitato EXPO lo conosce bene. E' la mascotte simbolo dell'Eposizione che con i suoi "amici" allietta i visitatori con le sue parate. Stiamo parlando di **Foody**, ispirato alle **pitture dell'Arcimboldo**, artista milanese del Cinquecento che creava fantasiosi profili umani assemblando diversi tipi di cibo.

Ma in pochi sanno che Foody e i suoi amici sono i protagonisti della serie trasmessa sui canali TV Disney, Disney Channel e XD durante il semestre di EXPO. Josephine Banana, Piera la Pera, Rodolfo il Fico, Gury l'Anguria, Manghy il Mango, Pomina la Mela, i Rap Brothers,

Guagliò l'Aglio, Arabella l'Arancia, Max Mais, Chicca la Melagrana e Julienne Zucchini sono le star di una divertente serie in cui Foody, al quale **Claudio Bisio** presta la voce, presenta le loro storie con grande sense of humor e una forte attenzione ai temi di **EXPO Milano 2015**. Come in un vero e proprio "talent show".

Il format e la realizzazione sono stati curati dallo **Studio Bozzetto di Milano**. Avanguardia e tecnica, stile e abilità: questi gli ingredienti per uno Studio d'animazione che segue le orme del maestro Bruno Bozzetto e che con EXPO e la sua mascotte ha raggiunto ogni parte del mondo.

Al Food Festival, sabato 19 alle ore 20.45 al Quadriportico, in occasione della serata dedicata alle **Premiazioni del Concorso Cinematografico**, avremo con noi **Andrea Bozzetto** cofondatore dello Studio, che ci mostrerà alcune puntate e qualche curiosa immagine di backstage. **Ci racconterà come è nata la serie**, le difficoltà tec-



niche, la forza narrativa, gli studi e la realizzazione tecnica. Un'affascinante viaggio nell'animazione non poteva mancare all'interno di un festival che ha raccolto decine di produzioni d'animazione da tutto il mondo dedicate al food.

Custodi della biodiversità e coltivatori di futuro

Nutrire il pianeta: il mais speranza e risorsa per il futuro

Il mais è un cereale con una stupefacente biodiversità, plasticità genetica e potenzialità produttiva come varietà di cibi per l'uomo e per la zootecnia, e anche una pianta multifunzionale che assicura una materia prima ecologica da utilizzare per un'ampia gamma di prodotti alimentari e industriali.

Paolo Valoti, promotore instancabile del concetto di biodiversità e delle novità in ambito di **ricerca per la Maiscoltura**, giovedì 18 settembre organizza in occasione di Food Film Fest **una tavola rotonda dedicata al tema "Biodiversità tra mais antichi e nuovi alimenti sulla tavola"**, in collaborazione con il **Crea-Mac** - Centro di Ricerca per la Maiscoltura.

Il contesto nazionale e internazionale del Food Film Fest sarà un'occasione per conoscere e condividere idee e storie di donne

e uomini **"Custodi della biodiversità e coltivatori di futuro"** tra mais, amaranto e piccoli semi di consapevolezza e grandi opportunità per la crescita e l'emancipazione di ogni comunità del mondo, e per camminare insieme oltre a EXPO per continuare a "Nutrire il pianeta e energie per la vita" per tutti, da disseminare alle giovani generazioni.

Ad integrazione della tavola rotonda saranno proiettati i film **Piccoli semi grandi opportunità di Elena Catalfamo** e **Semi di Stefano Scarafia**, dedicati al tema della biodiversità in concorso al Food Film Fest. Non mancheranno **attività per i più piccoli dalle 16.30 in Piazza Dante, con laboratori e giochi con farine e semi**. L'appuntamento terminerà con una **degustazione guidata di eccellenze** e tipicità.

TANTI EVENTI DA NON PERDERE!

FOOD E DOCUMENTARI

Mercoledì 16 - Ore 17.00 -- DOMUS BERGAMO

IL CIBO DEL PRESENTE L'ESPERIENZA DOCUMENTARIA

Beppe Manzi ci conduce alla scoperta dei segreti della produzione documentaria, attraverso film di successo

Chi non conosce il documentario in cui Spurlock, il regista, si è trasformato in una cavia umana mangiando per un mese solo da Mc Donalds? Stiamo parlando di *Supersize me*, il film con una candidatura all'Oscar, re dei documentari legati al mondo del food. Ce ne parlerà **Beppe Manzi, mercoledì alle ore 17 in DOMUS**: in collaborazione con la Mediateca Provinciale il cineasta autore di *Gli anni e i giorni*, presenterà un incontro dedicato all'analisi delle produzioni dei più famosi documentaristi del XXI secolo.

FOOD E FOTOGRAFIA

Per tutto il festival -- QUADRIPORTICO

CUCINA CASALINGA

La mostra fotografica di Virgilio Fidanza raccoglie scatti rubati dalla tavola tra le mura domestiche

Cucina casalinga è un progetto che si sviluppa a tavola tra le mura domestiche, casalinghe, inconfessate. Una sorta di intimo diario visivo, reso provocatoriamente possibile dall'uso di una moderna meretrice: la fotocamera contenuta in uno smartphone. Questa avvertenza rende forse più comprensibile la ricerca poetica di **Virgilio Fidanza**, fotografo bergamasco, che prende distanza dal tecnologico e dallo spettacolare. La mostra realizzata in collaborazione con la Galleria Quarenghicinquanta, sarà visitabile tutti i giorni, ingresso libero.



Ad Astino il cinema contemporaneo in una location millenaria

Food Film Fest porta il cinema nel cortile del gioiello storico della Val d’Astino. All’ex-monastero tutte le sere tanti film fuori concorso da gustare sotto le stelle

MARTEDÌ 15 - ORE 21.00

84 DAYS IN ASIA di Sophie Martin, 3' CANADA - 2015

ANIMATION

84 Giorni in Asia è un breve documentario su un viaggio di tre mesi in Asia, dove elementi, paesaggi e persone provenienti da otto paesi raccontano la storia del lungo viaggio.



WUT di Sergi Marti Malts, 12' SPAGNA - 2014

FOOD MOVIE

Wut è un rottweiler coraggioso addestrato per incontrare il suo maestro. Ciò che Wut non sa è che il suo padrone è un soldato nazista destinato alla Francia occupata durante la Seconda Guerra Mondiale.

HUNTING di Dengke Chen, 2' USA- 2013

ANIMATION

Gli animali sono stati torturati dalla razza umana per troppo tempo. Il film chiede allo spettatore di passare al loro punto di vista, e mostra le relazioni tra uomo e uomo e tra umani e non umani.

UN FILO D'OLIO di Anna Mila Stella, 5' ITALIA - 2014

DOC

Un filo d'olio inesauribile trasporta con sé storia, musica e passione del Molise e della sua millenaria tradizione olivicola, tutelata e promossa con impegno dall'Associazione Nazionale "Città dell'Olio".

A FUEGO LENTO di Magnolia L. Benitez, 30' COLOMBIA - 2015

DOC

Nel 1960, Elvira, una donna nata e cresciuta nella regione Boyacá della Colombia, ha imparato dalla sua matrigna Transito le basi di gran parte della cucina tradizionale di Bogotá.

THE RESTAURANT di Stefano Scarafia, 8' ITALIA - 2014

FOOD MOVIE

Maurizio, psicoterapeuta, propone a Diego, suo paziente affetto da disturbo ossessivo compulsivo, di cominciare a lavorare in un ristorante. Il nuovo impiego potrebbe essergli di grande aiuto, ma Diego non è affatto convinto.



STORY OF THE MANGALITSA di Anna Melocco, 52' UNGHERIA - 2015

DOC

Molte idee sbagliate circolavano attorno alla carne di maiale Mangalica. Il documentario ci racconta di questa carne pregiata, famosa in tutto il mondo, amata soprattutto in Giappone.

MERCOLEDÌ 16 - ORE 21.00

SOGNI CULINARI di Clarissa Duque, 3' VENEZUELA - 2015

FOOD MOVIE

Una storia d'amore, raccontata da un uomo che sogna di mangiare un piatto di pasta.

SALVIAMO IL MARE di Riccardo Iacona, 63' ITALIA - 2015

DOC

Un lungo viaggio in giro per il mondo per raccontare che i nostri mari sono malati e hanno bisogno di essere salvati. Lo stato di salute del mare è una vera e propria emergenza mondiale.



IL PRANZO DELLA DOMENICA di Paola Crescenzo, 25' ITALIA 2014

DOC

La famiglia Cafiero nel sud Italia e la famiglia Velektakos sulla costa greca sono indaffarate nel pranzo della domenica. Il mercato, le ricette e la convivialità restituiscono i colori e i profumi di un rito dei due popoli.

CARNITAS di Barbara Balsategui, 15' MESSICO - 2014

FOOD MOVIE

Con i loro ultimi risparmi, la famiglia di Valentina, può acquistare solo un maiale minuto made in China. Con la ferma intenzione di ingrassarlo in vista del Natale, solo un miracolo può salvare il maiale.

GIOVEDÌ 17 - ORE 21.00

CAPINDO LALATE di Andrea Colbacchini e Giuliano Cremasco, 79' ITALIA - 2014

DOC

Realizzato in oltre un anno di ricerca, il film è un grande affresco sul presente della vita in aspeggio nell'Altopiano di Asiago e occasione di riflessione sul valore dell'agricoltura di montagna.

NEW YEAR di Pui Chung Lui, 10' HONG KONG - 2015

FOOD MOVIE

Un padre di tre figli prepara la cena per la sua famiglia, senza sapere che i suoi sforzi risulteranno vani.

IL SAPERE DEL GUSTO di Filippo Giovagnoni e Francesco Ronchi, 1' ITALIA - 2015

FOOD MOVIE

Il video ha l'obiettivo di sottolineare gli aspetti principali che costituiscono l'esperienza di un Gruppo di Acquisto Solidale.

A WINEMAKER'S YEAR di Stephen Ashton, 28' USA - 2014

DOC

Il film ci porta a scoprire l'avventuroso mondo mondo dell'arte della vinificazione che inizia dal vigneto e termina nel bicchiere. Tutto comincia durante la più impegnativa raccolta del 2010 nel Nord della California.



VENERDÌ 18 - ORE 21.00

COCOLO RAMEN di Francoise Desbois, 10' GERMANIA - 2015

DOC

Cocolo Ramen rende omaggio al film cult Tampopo dedicato al piatto giapponese dei noodle, con un poetico, musicale e gustoso viaggio attraverso la routine quotidiana di un popolare ristorante di ramen a Berlino.

IVRES di Florentine Grelier, 1' FRANCIA - 2014

FOOD MOVIE

Ivres: colui che è fisicamente e mentalmente disturbato da un consumo eccessivo di bevande alcoliche.

TABA di Pep Gatell e Elói Colom, 9' SPAGNA - 2013

DOC

Nel ristorante Mugaritz si sviluppa uno spettacolo culinario dove il gioco è alla base delle sue creazioni e "taba" rappresenta la sua forma materiale.

TERRA IN MANO di Michele Paladin, 29' ITALIA - 2015

DOC

Il documentario "Terra in mano" descrive il territorio agricolo di Montichiari (BS), un paese come molti altri, indagando sul significato di "terra".

GLOBAL MENÙ di Tamas Novak, 52' UNGHERIA - 2014

DOC

L'esplosivo sviluppo del settore agricolo e la produzione nel XX secolo hanno offerto una soluzione a lungo termine per l'aumento della popolazione del pianeta. Ma oggi le riserve della "Rivoluzione Verde" sono esaurite.

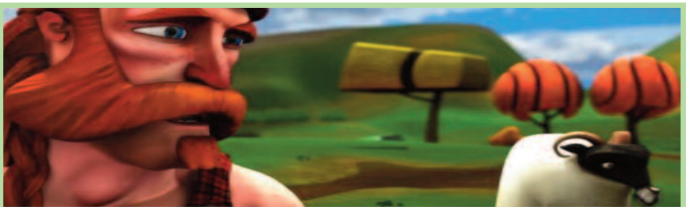


SABATO 19 - ORE 21.00

EIDEANN di Alvaro Granados, 6' SPAGNA - 2013

ANIMATION

XIV secolo. Eideann è la storia di come un pastore coraggioso proveniente dalla Highland della Scozia e una delle pecore del suo gregge diventano i pionieri di uno dei divertimenti più popolari dei nostri giorni.



SINFONIA TRA CIELO E TERRA di Massimo Zanichelli, 50' ITALIA - 2013

DOC

Un viaggio on the road tra i dieci principali territori del vino veneto, dal lago di Garda fino al Piave attraversando le meraviglie del Veneto.

SAUSAGE di Robert Grieves, 7' INGHILTERRA - 2013

ANIMATION

Due ambulanti artigianali. La loro idilliaca piazza è invasa da un nuovo venditore di fast-food, figlio deglia produzione industriale, che si posiziona in quel luogo per rubare tutti i loro clienti.



LU PAISI di Fabio Sibio, 60' ITALIA - 2014

DOC

LuPaissi racconta un anno di vita in un piccolo paese del Sud Italia. Il film indaga l'attaccamento verso la propria terra d'origine di abitanti ed emigranti, seguendo la vita di tutti i giorni.

DOMENICA 20 - ORE 21.00

HE LOVES HER, SHE LOVES CAKE di Melissa Smith, 8' AUSTRALIA - 2013

FOOD MOVIE

Un classico racconto delizioso di una donna e di un uomo nel mondo dell'amore.

NUOVO MERCATO di Sebastiano Caceffo, 12' ITALIA - 2014

DOC

Il percorso distributivo che solitamente porta la frutta e la verdura sui nostri tavoli. Alcune persone hanno trovato un'alternativa a quel sistema consumistico che è cresciuto sulla base dello spreco.

POP PALESTINE di A. Cinquemani, S. Chiarantini, 50' ITALIA - 2015

DOC

Quattro amici in viaggio, dal sud al nord della Palestina, alla scoperta delle tradizioni culinarie palestinesi: di casa in casa, nei laboratori di pasticceria, intervistando famosi chef e venditori ambulanti.



KAFAL PAKYO di Niranjan Raj Bhetwal, 17' NEPAL - 2014

DOC

Sushmadevi, madre di due figli con il marito all'estero, manda i suoi figli a prendere la loro mucca per la fecondazione.

JERMINACION di Paul Gómez López, 10' MESSICO - 2014

ANIMATION

Una bambina di una cittadina rurale vuole conoscere la vita in mezzo alla natura. Tuttavia nel sistema educativo in cui è immersa non c'è posto per l'apprendimento vero e proprio.

NO HAI PAN di Macarena Monrós, 21' CILE - 2012

FOOD MOVIE

Dopo l'apertura di un supermercato e la perdita di fornitura di pane, Luis, settantaduenne, si rifiuta di chiudere il suo negozio.

VENERDÌ 18 E SABATO 19 PIAZZA DANTE - ORE 16.30-18.00

E dalla Valle della Biodiversità i laboratori ludici per bambini con l’Orto Botanico L. Rota

“Io son verdura e posso esser seme, fiore, frutto, foglia, fusto o radice!”. Ogni giorno queste parti delle piante compaiono nei nostri piatti, senza che nemmeno ce ne rendiamo conto. Andiamo insieme alla scoperta del variegato mondo delle piante alimentari osservandole, toccandole ed annusandole da vicino; conosciamone caratteristiche e curiosità. Alcuni dei prodotti della Valle della Biodiversità, la nuova sezione di Astino dedicata alle Piant e l’Uomo, impreziosiranno e coloreranno la nostra sorta di discovery-station per grandi e piccini. I laboratori sono ad ingresso libero per bambini dalla scuola materna alla scuola media inferiore.

PROGRAMMA DEL FESTIVAL

MARTEDÌ 15 SETTEMBRE

ore 19.00 DOMUS BERGAMO

Inaugurazione con saluto degli organizzatori e delle autorità.
A seguire aperitivo offerto da Coldiretti Bergamo

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Il Cesvi presenta il film: “Sguardo dell’altro - Viaggio in Myanmar” con Alessio Boni. Interverranno Giangi Milesi, Presidente Cesvi e Valentina Prati, coordinatrice progetto Food Right Now

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo al pubblico della serata

MERCOLEDÌ 16 SETTEMBRE

ore 17.00 DOMUS BERGAMO

Beppe Manzi presenta: “Il cibo del presente. L’esperienza documentaria”. In collaborazione con Mediateca Provinciale

ore 18.30 DOMUS BERGAMO

I Laboratori del Gusto di Slow Food: **La carne.**

Interverrà Angelo Santinelli, allevatore della razza piemontese

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Proiezioni film in concorso

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo al pubblico della serata

GIOVEDÌ 17 SETTEMBRE

ore 16.30/18.00 PIAZZA DANTE

Laboratorio didattico per bambini: “Farine e semi”, a cura di CREA-MAC - Centro di Ricerca per la Maiscultura

ore 18.00 QUADRIPORTICO

Convegno: “Custodi della biodiversità e coltivatori di futuro” a cura di CREA-MAC - Centro di Ricerca per la Maiscultura.

Interverrà Paolo Valotti.

A seguire degustazione guidata di eccellenze e tipicità locali

ore 18.30 DOMUS BERGAMO

I Laboratori del Gusto di Slow Food: **I mais antichi.**

Interverrà Filippo Savoldelli, agricoltore e produttore di mais

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Proiezioni film in concorso

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo al pubblico della serata

VENERDÌ 18 SETTEMBRE

ore 16.30/18.00 PIAZZA DANTE

Laboratorio ludico per bambini: “Io son verdura e posso esser seme, fiore, frutto, foglia, fusto o radice!”, a cura di Orto Botanico L. Rota-Parco della Biodiversità

ore 17.00 DOMUS BERGAMO

Incontro: “La pelle a tavola. Dieta e salute”. Interverranno Luigi Naldi, dermatologo dell’Azienda Ospedaliera Papa Giovanni XXIII e Anna di Landro, dermatologa del Centro Studi GISED.

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

I Laboratori del Gusto di Slow Food: **I formaggi.**

Interverrà Giuseppe Stefanelli, autore di “La valle dei formaggi”

ore 20.00 QUADRIPORTICO

Presentazione del Progetto FORME a cura di Francesco Maroni

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Proiezioni film in concorso

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione di formaggi a cura di Progetto FORME

SABATO 19 SETTEMBRE

ore 11.00 QUADRIPORTICO

Convegno: “Il Paesaggio del gusto nel Parco dei Colli di Bergamo: caratteri, valori e sapori”. Interverrà Oscar Locatelli Presidente del Parco Regionale dei Colli di Bergamo. A seguire degustazione di prodotti offerta da Cooperativa Sociale O.I.K.O.S.

ore 16.30/18.00 PIAZZA DANTE

Laboratorio ludico per bambini: “Io son verdura e posso esser seme, fiore, frutto, foglia, fusto o radice!”, a cura di Orto Botanico L. Rota-Parco della Biodiversità

ore 17.00 QUADRIPORTICO

Convegno: “Agri-Cultura: l’influenza della tradizione agricola bergamasca nella futura evoluzione sociale ed economica del territorio”. Interverranno A. Brivio, L. Morali, G. Calvi, L. Valle. A cura di Coldiretti Bergamo.

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

I Laboratori del Gusto di Slow Food: **Il vino Barolo**

ore 19.00 QUADRIPORTICO

Spazio ENOARTE, a cura di Massimo Zanichelli

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Proiezioni film in concorso

Presentazione del progetto EXPO SHOW dello Studio Bozzetto.

Interverrà Andrea Bozzetto

Cerimonia di **Premiazione Concorso Cinematografico**

e Fotografico

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo al pubblico della serata

Durante tutta la giornata presso il Sentierone Stand di Eco Café

DOMENICA 20 SETTEMBRE

ore 11.00 DOMUS BERGAMO

Presentazione del libro “Scritto e... mangiato”, alla presenza delle autrici Maria Gabriella Bassi e Pinuccia D’Agostino.

In collaborazione con Club Soroptimist di Treviglio

ore 12.00 QUADRIPORTICO

Incontro: “Bergamo Mercati: Le vitamine della Città”.

Interverranno: Renzo Casati, Presidente Bergamo Mercati e Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo. Proiezione del film: “La vita dentro Bergamo Mercati”

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Proiezione film fuori concorso: “La cuoca del Presidente” di Christian Vincent

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

Degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo al pubblico della serata

Durante le giornate di sabato 19 e domenica 20 presso il Sentierone Mercato di Coldiretti - Campagna Amica.

Per tutta la durata del festival presso il Monastero di Astino tutte le sere dalle ore 21.00 proiezioni di film fuori concorso
-Ingresso libero-

Tutte le sere alle ore 21 un Menù speciale ti aspetta al Cortile della Camera di Commercio di Bergamo!
Siediti a tavola con Charlie Chaplin, Nanni Moretti, Fantozzi, il Padrino, Babette, Forrest Gump e molti altri e ordina un CineMenù d’eccezione!
In collaborazione con il MIC di Milano. Ingresso libero. Al cortile si accede da Piazza Dante.



Dal 25 settembre all’1 ottobre Bergamo avrà una nuova porta. Sul mondo.

Visitare Bergamo a EXPO 2015 si può.

Il nostro spazio espositivo lungo il Cardo ospiterà la versione visionaria della città e del suo territorio, realizzata da Andrea Mastrovito, artista bergamasco che opera a New York. L’opera, creata per l’occasione, è un punto di vista sorprendente e suggestivo, che accende una nuova luce sui tesori che Bergamo possiede da sempre.



CON IL PATROCINIO DI



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



CON IL SOSTEGNO DI



IN COLLABORAZIONE CON



MEDIAPARTNER



UN PROGETTO PROMOSSO DA



DIREZIONE ARTISTICA

associazione
FESTIVAL
di Proiezioni e Film
CINEMA
www.festivalcinemadarte.it

ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA
teamitalia
www.teamitalia.com

Via Zelasco 1- 24122 Bergamo
Tel: 035 237323 - Fax 035 224686
info@montagnaitalia.com
www.montagnaitalia.com

Largo Belotti 16- 24121 Bergamo
Tel: 035 4225111 - Fax 035 226023
urp@bg.camcom.it
www.bg.camcom.gov.it