

ASSOCIAZIONE
MONTAGNA
ITALIA



**FOOD
FILM
FEST**
CINEMA & CIBO FILM FESTIVAL



The gentle giant di Kiumars Mohammad Chenari (Iran, 2016) in concorso al Food Film Fest 2017

BERGAMO
13-18 GIUGNO
2017

PIAZZA DANTE
QUADRIPORTICO DEL SENTIERONE
DOMUS BERGAMO

Bergamo capitale del cinema e del cibo

Torna in città il festival che ci porta in viaggio tra le tavole del mondo, attraverso la settima arte

Noi Italiani quando ci sediamo a tavola non facciamo altro che parlare di cibo: di quanto ci piaccia, del ristorante in cui abbiamo recentemente mangiato, dell'ultima puntata di Masterchef, della miglior pizza mangiata durante il viaggio a Napoli. Siamo così, amanti del buon cibo, e certo non perdiamo occasione per ribadirlo.

Tanti i film in concorso alla quarta edizione di Food Film Fest che ci raccontano le tradizioni e le abitudini alimentari di noi Italiani ma anche di tanti altri popoli della terra: dall'India alla Turchia, dagli Stati Uniti all'Iran, i giovani talentuosi registi internazionali ci raccontano le peculiarità di tanti piccoli microcosmi.

Dal 13 al 18 giugno al Quadrilatero del Sentierone a Bergamo avremo la possibilità di salire su uno speciale volo intercontinentale che ci condurrà in viaggio attraverso i confini non solo di stati, ma anche di culture, di colture, di antichi imperi e di nuovi quartieri. I 34 film in gara, tra cui documentari, fiction e film d'animazione ci offriranno un'occasione unica per aprire le menti e conoscere davvero da vicino, attraverso un bisogno primario quale è il cibo, lo stra-

niero, l'altro, il nuovo, il diverso. Conoscere per comprendere, capire per non avere paura.

Food Film Fest, organizzato dall'Associazione Montagna Italia e dalla Camera di Commercio di Bergamo, non dimentica però le sue origini orobiche.

"Con Food Film Fest vorremmo prima di tutto contribuire a creare conoscenza sulle problematiche connesse all'alimentazione, - sostiene il Presidente della Camera di Commercio di Bergamo Paolo Malvestiti - 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".

Tante le iniziative collaterali al concorso cinematografico internazionale che permetteranno di approfondire anche la conoscenza delle nostre origini e delle nostre tradizioni, come il concorso cinematografico dedicato alle scuole, un importante progetto in collaborazione con il Provveditorato agli Studi di Bergamo (e il sostegno di Yoobe e Trony Rigamonti Dalmine), che ha invitato gli alunni delle Primarie di Bergamo e Provincia a riflettere e studiare i prodotti enogastronomici dei loro territori non-

ché a recuperare ricette tradizionali direttamente dai taccuini scritti e consumati delle nonne e a tradurre il tutto in un cortometraggio, riallacciandosi così all'anima cinematografica del festival. Nell'ambito delle produzioni locali e a km0, sempre più ricca la collaborazione con Coldiretti Bergamo che, in rappresentanza dei coltivatori diretti di tutta la Provincia, organizza anche quest'anno una serie di appuntamenti per presentare i prodotti del territorio, offrendo al pubblico speciali gustose degustazioni e inondando il Sentierone nella giornata di domenica 18 giugno con i suoi caratteristici colori gialli e i produttori di Campagna Amica.

Da segnalare la presenza del giudice Gian Carlo Caselli al convegno dedicato alla Legalità organizzato mercoledì 14 presso la Sala Mosaico dell'Ex-Borsa Mercè: un incontro con le principali istituzioni cittadine per fare il punto sugli aspetti legati alla giustizia e alla legalità nelle produzioni enogastronomiche italiane, argomento quanto mai attuale in un periodo in cui l'occhio del consumatore non può più esimersi dal pretendere trasparenza e verità sulla tavola di tutti i giorni.

Sapere, capire, agire: terzo grande tema del festival emerge grazie al contributo di Cesvi, l'organizzazione umanitaria che anche quest'anno ci racconta di terre afflitte e traumatizzate e ci invita all'azione, ad alzare la voce. E lo farà con un testimonial d'eccezione, l'attore Alessio Boni, che in prima persona ci racconterà attraverso il documentario "Sguardo dell'altro: viaggio ad Haiti" la sua nuova recente esperienza nelle terre haitiane, travagliate da un infinito susseguirsi di eventi drammatici. Una mostra fotografica inoltre, con gli scatti di Pino Ninfa, organizzata presso la Domus Bergamo, ci porterà in viaggio tra la fitta vegetazione della Foresta amazzonica per conoscere da vicino la

Castagna dell'Amazonia e l'importante progetto di Cesvi che ha permesso la riappropriazione delle terre da parte dei locali. Nella speciale notte dedicata al grande musicista bergamasco Gaetano Donizetti (Donizetti Night) Food Film Fest con la speciale collaborazione delle condotte bergamasche di Slow Food vi diletterà con uno speciale Elisir d'Amore delle nostre terre, il

Moscato Giallo "Laurenzio", presidio Slow Food, in accompagnamento a deliziosi assaggi della torta Donizetti. L'Orto Botanico L. Rota, l'Associazione moBLArte, Promoserio, ONAF e tanti altri partner completano un programma intenso e per tutti i gusti, costruito con la speranza di regalarvi in questa rinnovata edizione pre-estiva, cibo prezioso per la vostra mente e per i vostri sensi. E contribuire a rendere la nostra città, per qualche giorno, la Capitale del cinema e del cibo, e realizzare il sogno speciale di Emanuele Prati, che ha sempre amato e sostenuto Food Film Fest e a cui va il nostro più dolce e affettuoso ricordo.



Alessio Boni ad Haiti: un docu-film racconta la sua esperienza nella terra dei contrasti

Food Film Fest si apre martedì 13 al Quadriportico con la presentazione del terzo film della serie "Sguardo dell'altro". Protagonista l'attore bergamasco, testimonial di Cesvi

Food Film Fest inaugura con Cesvi con una speciale proiezione: sarà presentato martedì 13 alle ore 20.45 al Quadriportico del Sentierone, il film "Sguardo dell'altro: viaggio ad Haiti", terzo docu-film che vede protagonista l'attore bergamasco Alessio Boni.

Ad Haiti il sisma del gennaio 2010 causò la morte di oltre 220mila persone e 3 milioni di sfollati. In un solo minuto, la scossa di magnitudo 7,3 sulla Scala Richter distrusse abitazioni, scuole, strade, ospedali e tutte le già fragili infrastrutture. Nella notte tra il 3 e il 4 ottobre 2016, l'uragano Matthew, uno dei più potenti degli ultimi decenni con raffiche di vento a più di 200 chilometri orari, ha riportato il

terrore sull'isola provocando 900 vittime e travolgendo la vita di 300.000 persone.

L'ultimo capitolo di una storia di disastri, naturali e non, che sembrano non dare pace a un Paese che nell'Indice di Sviluppo Umano si colloca al 162° posto su 186.

Quello che Matthew si è lasciato alle spalle nelle regioni più colpite, il Dipartimento Sud e soprattutto la Grand'Anse, è uno scenario apocalittico fatto di alberi abbattuti, tetti scoperti, macerie di case crollate, fango, spazzatura. E un rischio altissimo: la diffusione di epidemie di colera.

Cesvi è presente ad Haiti fin dal 2009; in questi anni Cesvi ha lavorato a fianco delle comunità locali con programmi di risposta all'emergenza, come distribuzione di cibo e generi di prima necessità e attività igienico sanitarie nell'area di Jérémie, il capoluogo della Grand'Anse.

Per cercare di prevenire i dis-



stri naturali e mitigare gli effetti del cambiamento climatico, dal 2013 Cesvi opera anche a Les Cayes, nel Dipartimento Sud, grazie al sostegno di ECHO, l'Ufficio Aiuti Umanitari dell'Unione Europea.

Tra le attività, la costruzione di pozzi che forniscono acqua pulita a 2.600 persone e di muretti a secco. Un'altra attività sostenuta da Cesvi vede il coinvolgimento delle comunità locali in lavori socialmente utili attraverso il cash for work. Uno di questi è la costruzione di canali per

la raccolta dell'acqua piovana, che vengono riempiti e poi svuotati per bagnare la terra. In queste zone è impossibile realizzare un sistema d'irrigazione e ci si affida alle piogge: la semina si effettua subito dopo la stagione monsonica e si prediligono piante dalle radici forti. Cesvi insegna inoltre tecniche utili per conservare il suolo e per coltivare in modo più efficiente, valorizzando il ruolo delle donne.

Infine, l'impegno nei confronti dell'infanzia, iniziato all'indomani del terremoto del 2010.

Nella capitale Port-au-Prince, Cesvi ha creato una Casa del Sorriso che è frequentata ogni giorno da 300 bambini: la struttura include un parco giochi, spazi per attività ludiche e ricreative e una scuola formale che arriva fino

alla settima classe. Si trova nel quartiere di Cité Soleil a ridosso della bidonville di Wharf Jérémie, un'area molto povera e degradata, dominata da un'enorme discarica, dove i bambini sono esposti ad ogni genere di rischio: droga, alcol, prostituzione, violenza.

La Casa rappresenta per loro una vera e propria oasi di serenità, un luogo in cui si sentono accolti e protetti, giocano, ricevono cure e soprattutto studiano con dedizione, nella speranza che il futuro possa essere migliore.

Nel dicembre scorso l'attore italiano Alessio Boni, che sostiene Cesvi con autentico impegno da diversi anni, ha visitato Haiti e toccato con mano l'asperazione della popolazione haitiana, stretta oggi più che mai dopo la devastazione portata dall'Uragano Matthew. L'attore presenterà il film in compagnia di **Giangi Milesi, presidente di Cesvi.**

PREMIO SPECIALE CESVI PER IL SOCIALE

Torna anche per questa nuova edizione di Food Film Fest l'assegnazione di un Premio Speciale, all'interno del Concorso cinematografico, al film che più di tutti ha saputo affrontare con innovazione e spirito critico una tematica sociale di particolare interesse collettivo. Cesvi assegnerà il riconoscimento in occasione della Cerimonia di Premiazione, domenica 18 giugno alle ore 20.45 al Quadriportico del Sentierone.



TUTTI I GIORNI IN DOMUS - MOSTRA

Alla scoperta di Perù e Bolivia con gli scatti di Pino Ninfa Dall'Amazzonia alla periferia di Lima

C'è un protagonista silenzioso che scandisce il ritmo della vita nella foresta amazzonica, l'ecosistema più ricco di biodiversità al mondo. È il castaño, un albero affascinante e millenario, in grado di raccontarci tante storie. Come quelle delle comunità indi-

gene residenti al confine tra Perù e Bolivia, che il Cesvi difende e sostiene fin dal 1989. La castaño, detta anche noce amazzonica, è una fonte di reddito di primaria importanza per queste comunità, legata a doppio filo al ruolo della donna e allo sviluppo del commercio.



L'albero del castaño è, purtroppo, anche il simbolo dell'azione distruttrice dell'uomo, l'ultimo baluardo in grado di resistere a pratiche sconosciute di deforestazione.

A questi temi e alle problematiche dell'infanzia nella città di Lima, dove 2 milioni e mezzo di bambini lavorano per guadagnarsi da vivere e dove Cesvi lotta ogni giorno contro lo sfruttamento mino-

SABATO 17 - ORE 20.45 - LABORATORIO

Con Slow Food uno speciale Elisir d'Amore

Nella notte dedicata al compositore bergamasco, un Laboratorio del Gusto per riscoprire la Torta Donizetti e il Moscato "Laurenzio"



Nell'ambito della Donizetti Night, sabato 17 giugno alle ore 20.45 presso la Domus, le Condotte di Slow Food Bergamo presentano il Laboratorio del Gusto: L'elisir d'amore. La tradizionale Torta Donizetti della Pasticceria La Marianna e il Moscato Giallo "Laurenzio" dell'Azienda Pecis, presidio Slow Food.

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

Per prenotazioni: prenotazioni@slowfoodbergamo.it Questo appuntamento sostiene l'iniziativa "10.000 orti in Africa".



ORGANIZZAZIONE

Roberto Gualdi
Presidente
Ass. Montagna Italia

Claudia Sartirani
Produttore esecutivo
Teamitalia

Barbara Ghisletti
Marketing e comunicazione

Nadia Mangili
Responsabile progetto e coordinamento generale

Maria Elena Baroni
Laura di Santo
Relazioni esterne

Fulvia Carelli
Beatrice Cuni
Ufficio stampa

Nutrire la legalità: il Giudice Caselli ospite a Food Film Fest

Un convegno promosso da Coldiretti Bergamo per parlare del Made in Italy agroalimentare e la lotta contro le frodi

Dietro al cibo si nascondono aspetti che non tutti conoscono. Uno di questi è l'odioso fenomeno delle agromafie che si manifesta con modalità articolate, a

smercio al minuto. Il rapporto 2017 sui crimini agroalimentari, redatto dall'Osservatorio sulla Criminalità nell'Agricoltura e sul Sistema Agroalimentare in colla-



b o r a z i o n e con Coldiretti ed Eurispes, stima che il fatturato reallizzato a d a n n o del s i s t e m a agroalimentare italiano

Fest, un convegno dove, alla presenza del già procuratore nazionale antimafia dott. Gian Carlo Caselli, intendiamo consapevolizzare le Istituzioni e i cittadini consumatori su tali temi.

Il convegno approfondirà il tema "Nutrire la legalità - Il Made in Italy agroalimentare e la lotta contro le frodi" e si terrà il prossimo 14 giugno alle ore 20,00 presso la Sala del Mosaico, nel Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni della Camera di Commercio, in Via Petrarca 10 a Bergamo. I lavori verranno aperti dal presidente di Coldiretti Bergamo **Alberto Brivio**, seguiranno poi i saluti del sindaco di Bergamo **Giorgio Gori**. Sono previsti gli interventi di **Luca Bonzani** dell'Associazione Libera, **Paola Scevi** dell'Università di Bergamo, Cap.no **Maria Luisa Ciancia** Comandante della Compagnia della Guardia Finanza di Treviglio, **Don Cristiano Re** Direttore dell'Ufficio della Pastorale Sociale e del Lavoro della Diocesi di Bergamo e **Gian Carlo Caselli** Presidente Comitato Scientifico Osservatorio sulla Criminalità nell'Agricoltura e nel sistema Agroalimentare. Coordinerà i vari interventi **Franco Cattaneo** Editorialista L'Eco di Bergamo.

volte inimmaginabili. Sul fronte della filiera agroalimentare, le mafie, dopo aver ceduto in appalto ai manovali l'onere di organizzare e gestire il caporalato e altre numerose forme di sfruttamento, condizionano il mercato stabilendo i prezzi dei raccolti, gestendo i trasporti e lo smistamento, il controllo di intere catene di supermercati e ristoranti, l'esportazione del nostro vero o falso Made in Italy, la creazione all'estero di centrali di produzione dell'Italian sounding e la creazione ex novo di reti di

sia cresciuto nel corso dell'ultimo anno del 30%, attestandosi a 21,8 miliardi di euro, stima con tutta probabilità ancora largamente approssimativa per difetto. Per capire questi fenomeni che purtroppo sono molto più diffusi di quanto si pensi e interessano direttamente tutti i cittadini, come Coldiretti in collaborazione con l'Osservatorio sulla Criminalità nell'Agricoltura e sul sistema Agroalimentare e la Camera di Commercio di Bergamo abbiamo organizzato, nell'ambito della manifestazione Food Film

I cortometraggi delle scuole in concorso per conoscere i prodotti bergamaschi

Food Film Fest ha indetto un nuovo concorso per le scuole, organizzato in collaborazione con il Provveditorato degli Studi di Bergamo, aperto alle classi 3°, 4° e 5° della Scuola Primaria di tutti gli Istituti scolastici di Bergamo e provincia.

Alle classi è stata proposta la realizzazione di un filmato della durata tra i 5

e i 10 minuti, legato al tema: "CIBO SANO E CIBO BUONO NELLA TRADIZIONE BERGAMASCA": un cortometraggio per raccontare i prodotti e le coltivazioni tipiche del territorio, la loro storia e il loro valore, il piatto preferito o la ricetta della nonna.

Una giuria di esperti ha visionato tutti i filmati e decreterà i 3 finalisti che verranno proiettati e premiati al festival, giovedì 15 giugno alle ore 20.45, presso il Quadriportico del Sentierone a Bergamo. Alle tre classi finaliste verrà consegnato un premio in buoni spesa per l'acquisto di materiale scolastico offerti da Coldiretti Bergamo, Yoobe e Trony Rigamonti Dalmine.



TORNANO CON COLDIRETTI BERGAMO LE DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI BERGAMASCHI A Km0

Tutte le sere al termine delle proiezioni Coldiretti offrirà al pubblico deliziose degustazioni di prodotti a km0, in Domus.

Formaggi, salumi, ma anche marmellate, succhi e molto altro per rendere omaggio alle nostre specialità locali. Assaggeremo prodotti di: Agriturismo Cascina Dei Prati di Polini Simone - Creadaro, Agriturismo Marco di Battaglia Gustavo - Bergamo, Agriturismo Alle Baite di Ceruti Roberta - Branzi, cooperative agricole aderenti a LIE.COOP.



TUTTI I GIORNI - FRANZO IN TASTE PRESSO DOMUS

Al ristorante didattico "Taste" un menù da Oscar

In occasione di Food Film Fest, gli studenti dell'Alberghiero iSchool proporranno piatti ispirati ai film in concorso

La magia del grande schermo, la straordinaria potenza del cibo buono, sano e consapevole. Taste, il ristorante didattico dell'istituto scolastico iSchool, nella Domus in piazza Dante, partecipa alla nuova edizione di Food Film Fest.

Lasciandosi ispirare da quattro degli oltre 30 film presenti nel palinsesto del Festival, gli studenti dell'Istituto Alberghiero iSchool, sempre pronti a unire studio ed esperienze sul campo, hanno ideato un menu a tema a prova di Oscar.

In particolare, si inizierà con l'antipasto **Watermelon**, una fresca insalata con protagonista l'anguria, in omaggio all'omonimo film di animazione iraniano di Sajjad Esmael Beigi in cui un gruppo di persone scopre per la prima volta questo misterioso frutto, per poi proseguire con **Blessing**, un risotto verde con pecorino e crudité di capesante — che, come portata principale, si ispirerà a un'altra pellicola iraniana, firmata da Yaser Talebi e dedicata

all'affascinante viaggio compiuto dal riso, dalla raccolta ai festeggiamenti finali per la sua benedizione. Infine: **Blue Honey**, un fagottino di mele e melanzane con miele, ingrediente celebrato — in compagnia di una simpatica ape allergica al polline — dall'omonimo film di animazione francese diretto da Constance Joliff, Daphne Durocher e Fanny Lhotellier per poi concludere con l'immane caffè, in omaggio al food movie e documentario **Coffee Time** dello sloveno Jurij Gruden, per adentrarsi nei segreti di uno



degli alimenti più antichi e pregiati del mondo.

Per info e prenotazioni: www.taste.ischool.bg.it

TASTE è il ristorante didattico dell'istituto Professionale Alberghiero iSchool attivo nel cuore di Bergamo, all'interno della Domus Bergamo.

È un'iniziativa didattica che offre agli studenti un'opportunità formativa professionale. Promuove e accresce le competenze dei ragazzi dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa di un vero e proprio ristorante.



Viale Papa Giovanni XXIII 12 - 24121 - Bergamo

www.hotelcappellodoro.it

Telefono 035 42 22 711

Hotel Cappelld'oro

34 film da 13 nazioni. E tutte le sere le degustazioni dei prodotti a km0 con Coldiretti

Provengono da Canada, Francia, Germania, Gran Bretagna, Iran, Israele, Italia, Olanda, Repubblica Dominicana, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Turchia e sono i 34 film finalisti di Food Film Fest 2017 in programma tutte le sere al Quadriportico del Sentierone. Quest'anno due sessioni pomeridiane in Domus, mentre domenica 18 la Cerimonia di Premiazione dei vincitori delle categorie di concorso.

IL CONCORSO CINEMATOGRAFICO

Luca Cavadini, Direttore artistico, ci presenta i film in concorso alla quarta edizione di Food Film Fest.



I "nostri" film sono arrivati da 65 nazioni. Testimonianze, ricerca e idee da tutto il mondo. Dal caviale al caffè, dal pane all'hummus israeliano passando attraverso lo zafferano e l'acero canadese. Riflessioni e denuncia di situazioni preoccupanti e paradossali come l'arancia calabrese. La bella televisione RAI che ci aiuta a capire e ad approfondire il nostro rapporto con il cibo e l'industria alimentare, un barnum di interessi e contrapposizioni tra la salute dei consumatori e l'esigenza commerciale di fare tutto e presto a costi sempre più bassi. E poi gli sguardi cinematografici del mondo asiatico, affascinante, povero in calorie ma estremamente interessante in contenuto. Soddisfatti della nostra selezione e delle opere iscritte che hanno coniugato varie tematiche del "pianeta food" alla settima arte, un cinema sempre più documentaristico di alta qualità sia tecnica che espressiva. Se il segreto per vivere a lungo è mangiare la metà, camminare il doppio, ridere il triplo e amare senza misura possiamo affermare che le suggestioni dei 34 film in concorso appagano tutte queste emozioni, e fanno pensare.

"Un'idea, un concetto, un'idea, finché resta un'idea è soltanto un'astrazione. Se potessi mangiare un'idea, avrei fatto la mia rivoluzione." Un Giorgio Gaber sempre contemporaneo ci aiuta a rimanere con i piedi saldamente per terra. Nessuna rivoluzione ma tanto appetito di nuovi pensieri che contadini, allevatori, registi e giovani intraprendenti ci offrono sulla tavola di Food Film Festival 2017, una certezza, concreta.

LE CATEGORIE E LA GIURIA

34 film scelti tra gli oltre 500 giunti all'organizzazione.

3 le categorie di ammissione: DOC, FOOD MOVIE (film di narrazione e fiction), e ANIMAZIONE.

La Giuria: Enrico Radicchi, Slow Food, Ivan Bonomi, Coldiretti, Alberto Lupini, Italia a Tavola e Alberto Contri, Pubblicità Pro-gresso.

MARTEDÌ 13 - ORE 20.45



GARÇON! CAMERIERE!
FOOD MOVIE

Francia, 2016, 15'
Francese, sott. in Italiano
Regia: Olivier Lallart

Mathieu, cameriere al ristorante dell'Abbazia, si troverà ad affrontare il peggior cliente che abbia mai potuto servire!

Mathieu, serveur au restaurant de l'Abbaye, va devoir faire face au pire client qu'il lui ait jamais été donné de servir!



TAPPED SPILLATO
DOC

Stati Uniti, 2016, 16'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Sarah Salvas

Lo zucchero d'acero ha un ruolo enorme nella cultura del Vermont. Tapped esplora i vari metodi di produzione e distribuzione di sciroppo d'acero tra tradizione e innovazione attraverso tre produttori di zucchero.

As the largest producer of maple syrup in the United States, maple sugaring is a huge part of Vermont culture. Tapped explores the various methods of producing.



HUMMUS! THE MOVIE HUMMUS! IL FILM
DOC

Israele, 2016, 70'
Arabo, Inglese, sott. in Italiano
Regia: Oren Rosenfeld

Non aspettatevi di ottenere una conferma su chi ha inventato l'hummus. Questa, a quanto pare, rimarrà una domanda eterna. Ricette segrete, un Guinness World Record e la potenza del hummus di unire musulmani, cristiani ed ebrei - in Medio Oriente, in America e in tutto il mondo.

Just don't expect to get a confirmation on who actually invented hummus. That, it appears, will remain an eternal question. Secret recipes, a Guinness World Record and the power of hummus to bring Muslims, Christians and Jews together - in the Middle East, America and around the world.

MERCOLEDÌ 14 - ORE 18.00



COFFEE TIME L'ORA DEL CAFFÈ
DOC

Slovenia, 2016, 50'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Jurij Gruden

È con noi ogni giorno ma non sappiamo molto: il caffè, con tutti i suoi segreti, sapori, cultura e impatto sulla socializzazione umana. Scopriamo la storia del caffè attraverso i viaggi e le esplorazioni da Nord a Sud, scoprendo la sua varietà di stili.

It's with us every day but we don't know much about it: coffee, with all its secrets, flavors, drinking culture and impact on human socializing. We witness the story of coffee through travels and north-south exploration, discovering on the way its variety of styles.



FAT GRASSO
ANIMAZIONE

Germania, 2016, 9'
Senza dialoghi
Regia: Nikolaus Hillebrand, Kyne Uhligh

Un filmato provocatorio di finzione su una risorsa rinnovabile per il carburante dei motori - inventata e segnalata dai bambini: in futuro le persone quasi non si muoveranno quindi diventeranno veramente grassi. Che ne dite di approfittare del grasso umano per le insaziabili grandi macchine?

A provocative puppet-stop-motion movie about a so long unused renewable resource for motor fuel - invented and reported by children: In future people nearly don't move, so becoming really fat. How about taking advantage of human fat for the insatiable tanks of the large cars?



CROISSANT
FOOD MOVIE

Spagna, 2016, 7'
Spagnolo, sott. in Italiano
Regia: Màrius Conrotto Diaz

Due sconosciuti nello stesso letto. Il modo migliore per iniziare una nuova relazione comincia con la colazione.

Two strangers in the same bed. The best way to start a new relationship begins with the breakfast.



THE OTHER SIDE OF HAMPÍ L'ALTRO LATO DI HAMPÍ
DOC

Spagna, 2012, 14'
Senza dialoghi
Regia: Cristina Sáez

Un intimo ritratto di vita nell'India rurale. Girato per diversi mesi in una fattoria a conduzione familiare a Hampi, il film prende in esame i dettagli del lavoro nei campi di riso, cucinato nel modo tradizionale. Scene quotidiane di vita fra i bufali

An intimate portrait of life in rural India. Shot over several months at a family-run farm in Hampi, the film takes a close look at the details of work in the rice fields, cooking in the traditional way and everyday scenes of life among buffaloes.



VITIGLIANO, A TERRA DU PISEDĐHU CUCULULU VITIGLIANO, LA TERRA DEL PISELLO FACILE DA CUCIHERE
DOC

Italia, 2015, 9'
Italiano
Regia: Pier Paolo Battochio

Donne e uomini, in un paesino del basso Salento, lavorano in simbiosi con gli elementi della natura, il pisello secco di Vitigliano detto anche "piseddhu cuculu". Un particolare ecotipo locale di pisello storicamente coltivato nel territorio di Vitigliano, il cui seme e le relative tecniche culturali vengono tramandate da generazioni.

Women and men, in a small village of Salento, work in symbiosis with the elements of nature, the Vitigliano dry pea also called "piseddhu cuculu". A particular ecotype of peas historically cultivated in the territory of Vitigliano, whose seed and its cultivation techniques are passed down for generations.



LIFE IS BEAUTIFUL LA VITA È BELLA
FOOD MOVIE

Turchia, 2017, 18'
Turco, sott. in Italiano
Regia: Özer Kesemen

La storia di Zimmur Celik, 75 anni, che nutre gli animali randagi offrendo loro i pezzi di pane raccolti dalle immondizie e dona gli avanzi alle persone bisognose di Izmir, in Turchia.

The story of 75 year-old Zimmur Celik who feeds stray animals by converting the breads he collected from garbage into breads, and donates income he got from leftover breads to needers in Izmir, Turkey.



AFTER AUSCHWITZ DOPO AUSCHWITZ
FOOD MOVIE

Gran Bretagna, 2016, 13'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Paul Blinkhorn

Mentre prepara la tavola del sabato, Rebeka riflette sui percorsi non presi, sugli amori persi e sugli obblighi morali di essere una sopravvissuta. "Dopo Auschwitz" è un cortometraggio sulla sopravvivenza, la verità e la riflessione. Esplora la lotta di una donna che sfugge alle ombre del passato e alle scelte che ha fatto nella vita.

As she sets about preparing the Sabbath table Rebeka reflects on the paths not taken, of loves lost and the moral obligations of being a survivor. 'After Auschwitz' is a short film about survival, truth and reflection. It explores one woman's struggle to escape the shadows of the past and to contend with the choices that she has made in life.



BLESSING BENEDIZIONE
DOC

Iran, 2014, 5'
Persiano, sott. in Italiano
Regia: Yaser Talebi

Dopo la raccolta del grano e del riso, ora è il momento di festeggiare!

After the harvest of wheat and rice, now is a time to celebrate!

MERCOLEDÌ 14 - ORE 20.45



BUFFET
FOOD MOVIE

Italia, 2016, 15'
Italiano
Regia: Santa de Santis, Alessandro d'Ambrosi

Una parodia di un vernissage raffinato con persone dell'alta società, che si trasforma in un assalto grottesco ed esilarante a un buffet. Una metafora, pervasa da un'ironia irresistibile, la nuova barbarie umana, l'ipocrisia, l'avidità e il cattivo individualismo che ha divorato il nostro bel paese.



WATERMELON ANGIURIA
ANIMAZIONE

Iran, 2016, 3'
Senza dialoghi
Regia: Sajjad Esmael Beigi

Alcune persone che non sanno che cosa sia un'anguria, un giorno trovano un'anguria in una fattoria.



SHANK'S
FOOD MOVIE

Stati Uniti, 2017, 72'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Ashay Dileep Javadekar

Un cuoco indiano si scontra con tutte le difficoltà e apre un ristorante di una cucina meno conosciuta di Marathi fuori dall'India, e lo rende famoso con l'aiuto della moglie francese.

An Indian chef goes against all odds to open a restaurant of a lesser known Marathi cuisine outside India, and popularizes it with the help of his French wife.

GIOVEDÌ 15 - ORE 20.45



THE CURSE OF DON SCARDUCCI LA MALEDIZIONE DI DON SCARDUCCI
DOC

Stati Uniti, 2016, 20'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Chris Fondulas

La vita è bella per Don, un gangster ruvido e tumultuoso, fino al giorno in cui scopre la sua intolleranza al glutine e non può più godere della sua dieta da duro. Come le sue abitudini alimentari cambiano, così fa il suo stile di vita, ma tutto va a rotoli quando la sua famiglia scopre la sua nuova vita.

Life is good for Don, a rough and tumble mobster, until the day he discovers his intolerance to gluten, and can no longer enjoy the staples of his everyday mobster diet. As his food habits change, so do his demeanor and lifestyle, but it all goes south when his mob family discovers his new life.



THE GENTLE GIANT IL GIGANTE GENTILE
DOC

Iran, 2014, 6'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Kioumars Mohammad Chenari

Un vecchio distrugge i formicai che minaccia le sue produzioni di grano. Un giorno durante il suo pranzo ripensa al suo lavoro e...

An old man destroying ant's formicary in order to collect wheat for himself. One day during his lunch time he rethink about his job and...



GASTRONOMADS
DOC

Gran Bretagna, 2014, 20'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Annelbe Huijboom

Questo film esplora il tema della migrazione, dell'appartenenza e dei gusti alimentari attraverso la storia di cinque donne migranti provenienti da diverse parti del mondo, che ora vivono a Londra. Tutte lavorano per Mazi Mas, un ristorante che crea opportunità di lavoro per le donne migranti e rifugiate, invitandole a cucinare cibo proveniente dai loro paesi.

This film explores issues of migration, belonging and food preferences in the specific context of five migrant women from different parts of the world, now living in London. They all work for Mazi Mas, a roaming restaurant that creates employment opportunities for migrant and refugee women, inviting them to cook food from their own countries.



L'ALTRA FACCIA DELL'ARANCIA
DOC

Italy, 2012, 47'
Italiano
Regia: Federico De Musso

Il documentario di Sbarchi in Piazza, una carovana di idee, di rispetto e d'innovazione che ha percorso la penisola per dare voce alle istanze dell'economia solidale.

The documentary of Sbarchi in Piazza, a caravan of ideas, respect and innovation that ed the peninsula to give voice to the instances of the solidarity economy.

VENERDÌ 16 - ORE 20.45



HALVA
FOOD MOVIE

Turchia, 2016, 5'
Turco, sott. in Italiano
Regia: Esra Yildiz

Una giovane donna perde la madre e resta intrappolata in una vita difficile, in compagnia della nonna che soffre di Alzheimer. Cerca disperatamente la presenza di sua madre attraverso gli altri, specialmente la nonna, durante la cerimonia funebre chiamata "Mevid", ma tutti i presenti sembrano essere persi nel loro mondo.

A young woman loses her mother and gets stuck in a life with her grandmother who has Alzheimer's disease. She desperately seeks her mother's presence through others and especially her grandma, during the funeral ceremony called "Mevid", however all the guests and the grandmother are pretty lost in their world.



FOOD CITY: FEAST OF THE FIVE BOROUGHS LA CITTÀ DEL CIBO: LA FESTA DEI CINQUE QUARTIERI
DOC

Stati Uniti, 2016, 20'
Inglese, sott. in Italiano
Regia: Matthew Fleischmann, Lars Fuchs

In un passato non troppo lontano, tutto il cibo era locale. Super-locale. Infatti se il cibo non l'avevi coltivato o trovato da solo, non potevi mangiare. Oggi il nostro cibo è iper-globale: dovunque tu sia, puoi avere cibo proveniente da qualsiasi angolo del mondo. Come potrebbe essere il ritorno all'iper-localismo oggi, ora che più della metà della popolazione mondiale vive nelle città?

In the not-too-distant past, all food was local. Hyper-local, in fact: if you didn't grow it or find it yourself, you didn't eat it. Today our food is hyper-global: wherever you are, you can get your food from any corner of the world. What might a return to hyper-localism look like today, now that more than half the world's population live in cities?



DANIEL, THE BAKER WHO FREED HIMSELF BY REINVENTING HIS WORK DANIEL, IL PANETTIERE CHE SI È LIBERATO RINVENTANDO IL SUO LAVORO
DOC

Francia, 2015, 8'
Francese, sott. in Italiano
Regia: B. Cassegrain, H. Legay

Daniel aveva 3 anni quando cominciò a fare il pane. Trovò un lavoro in una panetteria da giovanissimo. Quando aveva venticinque anni, lo chiamavano il "gulag del panificio", e produceva baguette tutto il giorno. Poi tornò a scuola e imparò un nuovo lavoro... fino a quando non decise di tornare alla sua prima passione. Dopo 30 anni, Daniel ha reinventato il suo lavoro.

Daniel was 3 years old when he started making bread. He got a job in a bakery as soon as he could. When he was 24, he became fed up with the "bakery's gulag", making baguettes all day long. So he went back to school and learnt a new job... until he decided to go back to his first passion. After he turned 30, Daniel reinvented his work.



IL PANE DELLA SARDEGNA
DOC

Italia, 2016, 20'
Italiano
Regia: Davide Mocchi

Uno degli alimenti divenuti parte della tradizione della Sardegna è il pane, il quale possiede un profondo significato culturale e religioso, e ne vengono create decine di varietà. In questa terra, dove la gente ama raccontare storie e dipingerle sui muri, scopriremo perché la gente scolpisce il pane, lo decora e lo inzuppa con la colatura del grasso della carne allo spiedo.

One of the foods that became part of the tradition of Sardinia is bread, which has a deep cultural and religious significance, and dozens of varieties are created. In this land where people love to tell stories and paint them on the walls, we will find out why people sculpt the bread, decorate it, stuff it with the slicing of the meat fat on the skewer.

PROGRAMMA DEL FESTIVAL

MARTEDÌ 13 GIUGNO

ore 19.00 DOMUS BERGAMO

Inaugurazione con saluto degli organizzatori e delle autorità
Inaugurazione della mostra fotografica "Dall'Amazzonia alla periferia di Lima" di Pino Ninfa in collaborazione con Cesvi
A seguire aperitivo offerto da Coldiretti Bergamo e Show Cooking "Hummus" in collaborazione con Kenwood e Why in Italy

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Cesvi presenta il film: "Sguardo dell'altro: viaggio ad Haiti"
Intervengono Giangi Milesi, Presidente Cesvi e Alessio Boni, protagonista del film

A seguire proiezioni film in concorso

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

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

MERCOLEDÌ 14 GIUGNO

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

Proiezioni film in concorso

ore 20.00 PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

Convegno "Nutrire la legalità - Il Made in Italy agroalimentare e la lotta contro le frodi", a cura di Coldiretti. Interviene il Giudice Carlo Caselli.

A seguire degustazione guidata di prodotti bergamaschi a Km0 offerti da Coldiretti Bergamo

ore 21.30 QUADRIPORTICO

Proiezioni film in concorso

GIOVEDÌ 15 GIUGNO

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Premiazione concorso cinematografico scolastico "Cibo buono e cibo sano nella tradizione bergamasca"

A seguire 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 16 GIUGNO

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

A cena con ONAF: "Degustazione di due eccellenze lombarde: Salva Cremasco DOP e Roccolo Valtaleggio"

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

Laboratorio per bambini: "Mangiar con gli occhi" a cura di moBLArte. Il laboratorio si ripeterà alle ore 20.00

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Promoserio presenta il progetto "Sapori Seriani e Scalvini"

A seguire proiezioni film in concorso

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

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

SABATO 17 GIUGNO

ore 10.00 DOMUS BERGAMO

Show Cooking a cura di Pronto e Sano

ore 11.00 DOMUS BERGAMO

Show Cooking "Red gold, honey and dreams", in collaborazione con Kenwood e Why in Italy

ore 17.00 VALLE DELLA BIODIVERSITÀ

Laboratorio per bambini e adulti: Frutto o non frutto?

ore 18.00 DOMUS BERGAMO

Proiezioni film in concorso

ore 20.00 QUADRIPORTICO

Cartoni a teatro: opere e musica classica in film animati immortali in collaborazione con BergamoTOONS, nell'ambito della Donizetti Night

ore 20.45 DOMUS BERGAMO

Le Condotte di Slow Food Bergamo presentano il Laboratorio del Gusto: "Lelisir d'amore: la tradizionale Torta Donizetti di pasticceria Marianna e il Moscato Giallo "Laurenzio" dell'Azienda Pecis, presidio Slow Food", nell'ambito della Donizetti Night

DOMENICA 18 GIUGNO

ore 10.00 SENTIERONE

Apertura stand Campagna Amica e L'Eco Café

ore 11.00 DOMUS BERGAMO

Show Cooking a cura di Pronto e Sano

ore 17.00 VALLE DELLA BIODIVERSITÀ

Incontro aperto a tutti: Cibo per l'anima

ore 18.00 CITTÀ ALTA

Visita guidata: "Passeggiata in Città Alta tra storia, arte, gastronomia e tradizioni", a cura di gruppo Guide Città di Bergamo

ore 20.45 QUADRIPORTICO

Giancarlo Rolandi e Sabrina Giannini presentano i film in concorso prodotti da RAI

A seguire Cerimonia di Premiazione concorso cinematografico

ore 22.45 DOMUS BERGAMO

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

INFO E PRENOTAZIONI

In caso di pioggia, gli eventi in programma al Quadriportico del Sentierone si sposteranno presso la Sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni, in via Petarca, 10 - Bergamo (angolo Piazza della Libertà).
I laboratori e gli incontri organizzati da **Orto Botanico L. Rota** presso la **Valle della Biodiversità** sono ad ingresso libero. Per prenotazioni: ortobotanico@comune.bg.it
Per partecipare al **Laboratorio del Gusto di Slow Food** è richiesto un piccolo contributo che finanzia il progetto 10.000 orti in Africa. Per la prenotazione: prenotazioni@slowfoodbergamo.it.
Per partecipare gratuitamente agli **Show Cooking di Pronto e Sano** è necessaria la prenotazione:
T. 3357771396, info@prontosano.it
Per i laboratori di **moBLArte** è gradita la prenotazione: segreteria@moBLArte.it
Il costo della serata **ONAF** è di 30 euro a persona con prenotazioni entro il 10 giugno direttamente ad Onaf: SMS al T. 3392334029 o mail a bergamo@onaf.it.



CON IL PATROCINIO DI



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIA

CONCORSO CINEMATOGRAFICO SCOLASTICO

IN COLLABORAZIONE CON



CON IL SOSTEGNO DI

MEDIA PARTNER



UN PROGETTO PROMOSSO DA



DIREZIONE ARTISTICA

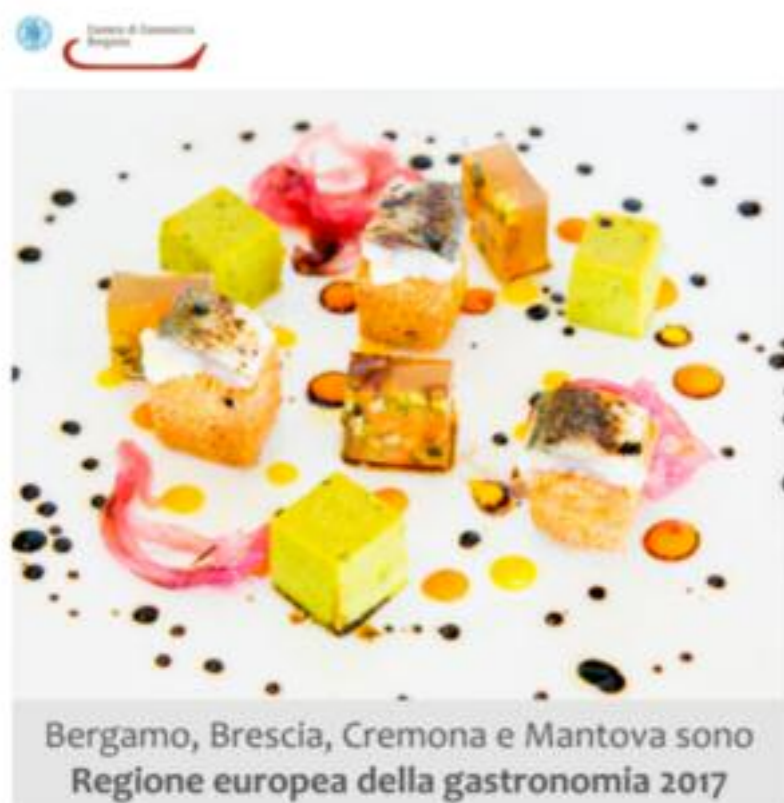


www.festivalcinematografico.it

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



Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova sono Regione europea della gastronomia 2017



La Lombardia orientale ha ottenuto questo riconoscimento insieme alle regioni di Aarhus (Danimarca) e Rigga-Gauja (Lettonia).

Un grande progetto con cui quattro territori vogliono far conoscere le meraviglie della cucina, delle tradizioni e dei prodotti tipici locali.

Un'occasione per far emergere identità e valori e unire il patrimonio artistico e naturalistico alla straordinaria tradizione enogastronomica.

