

CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

art
maiora
ASSOCIAZIONE CULTURALE

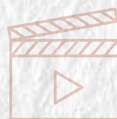


GREEN
FRIENDLY
EVENT



FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILMFESTIVAL



12° EDIZIONE
DAL 20 AL 23 AGOSTO 2025

PIAZZA MASCHERONI
CITTÀ ALTA - BERGAMO



12° EDIZIONE
DAL 20 AL 23
AGOSTO 2025

La memoria non è ciò che ricordiamo, ma ciò che ci ricorda. Abbiamo scelto questo tema per Food Film Fest 2025, convinti che sia un argomento determinante, propulsore per il presente e il futuro.

Attenzione, la memoria non è solo la capacità di conservare una traccia degli stimoli vissuti, ma soprattutto è il ricordo delle risposte che abbiamo dato a quelle esperienze. Con esse si possono tracciare dei bilanci e continuare a scegliere, facendo tesoro di quanto sperimentato.

Il tema non è soltanto una celebrazione della memoria come legame tra generazioni, ma un'occasione per costruire connessioni che rafforzano la comunità e valorizzano le identità locali.

Tutti gli attori protagonisti del grande mondo "food" sono interconnessi con la tradizione. Non c'è cuoco che non parta dal territorio e dai ricordi, rivisitati e adattati alle nuove generazioni ma intrisi di terra e mare di chi ci ha preceduto. Non c'è azienda che non posi le proprie attività nel solco di chi portò avanti idee e progetti, attraversando mille difficoltà.

La carica dei 600 film provenienti da 90 nazioni di tutto il mondo ancora una volta fotografa la situazione agroalimentare produttiva e culinaria come solo l'arte cinematografica sa fare. Dalla caccia agli squali ai frigoriferi solidali dove si regala cibo per chi ne ha bisogno. Dalla goccia di vino nel brodo, all'arte del caffè fatto con la moka. E ancora, prelibati insetti superproteici, la vita dei rider, le sardine, le ostriche, il latte, il formaggio e decine di altri temi che, come sempre, descrivono magnificenze e criticità del panorama "food".

Come enunciava Cicerone, - *la memoria diminuisce se non la eserciti* -.

Luca Cavadini
Direttore Artistico
Associazione Culturale
Art Maiora

Noi di Food Film Fest da dodici anni esercitiamo il diritto ed il piacere all'informazione. Fieri di ammirare il passato, liberi di scegliere, orgogliosi di crescere.

The Sardine Roaster
Adrián Ordóñez
Spagna, 2024

Care amiche e cari amici,

è con grande entusiasmo che Camera di Commercio vi porge il benvenuto alla dodicesima edizione di Food Film Fest, un evento che, di anno in anno, si conferma un appuntamento irrinunciabile per la nostra comunità. Questo festival incarna perfettamente il nostro impegno alla promozione del patrimonio enogastronomico locale, un pilastro fondamentale per l'identità e lo sviluppo del territorio. È per questo che Camera di Commercio sostiene convintamente l'iniziativa fin dalla sua prima edizione.

Crediamo fermamente che il cibo sia molto più di un semplice nutrimento: è espressione di storia, cultura e innovazione. Attraverso il linguaggio universale del cinema, Food Film Fest ci offre la possibilità di esplorare le molteplici sfaccettature del mondo alimentare: dalla sostenibilità alla biodiversità, dalle tradizioni culinarie più autentiche alle nuove frontiere del gusto. Sarà un'occasione unica per riflettere sul valore del cibo come bene comune e per celebrare l'arte e la passione che animano ogni ricetta e ogni piatto.

In questo contesto, siamo fieri di dare risalto ai nostri straordinari produttori, custodi di sapori e saperi antichi, che con il loro impegno quotidiano fanno vivere il marchio di qualità "Bergamo, Città dei Mille... sapori", proposto dalla Camera di Commercio. Vi invitiamo a scoprire le loro eccellenze, assaporando il gusto autentico della nostra terra nei momenti di degustazione che precederanno ogni serata.

Food Film Fest è un crocevia di storie, esperienze e sapori che arricchiscono la nostra offerta culturale e turistica. Che sia un viaggio indimenticabile tra immagini e delizie! Buona partecipazione a tutti!

Giovanni Zambonelli
*Presidente Camera di
Commercio di Bergamo*



Nell'ambito della manifestazione Food Film Fest, Slow Food organizza i Laboratori del Gusto, che ricordiamo, sono lo strumento ideato da Slow Food per realizzare il progetto di Educazione Alimentare, obiettivo chiave del Movimento.

Sono nati per combattere "l'omologazione del gusto" imperante e promosso dalle multinazionali dell'agroalimentare. Riattivare la sensorialità, significa contribuire a riconoscere il cibo "Buono, Pulito e Giusto per tutti", dal cibo non meglio identificato nel sapore, nella provenienza, senza tradizione e cultura territoriale.

I Laboratori, ideati per la Manifestazione, hanno la caratteristica di mettere in relazione i contenuti di due film selezionati tra quelli in concorso, con l'Analisi Didattico-Sensoriale delle produzioni/prodotti: i veri "attori" rappresentati nei film stessi. Un piccolo contributo per valorizzare il cibo, come elemento centrale, anche in chiave cinematografica.

Enrico Radicchi
*Slow Food Bergamo
Valli Orobiche Bassa
Bergamasca*

Il cibo è racconto, identità, cultura. Il cinema lo trasforma in emozione e riflessione. Con Food Film Fest celebriamo il profondo legame tra agricoltura, alimentazione, territorio e sostenibilità.

Gabriele Borella
*Presidente Coldiretti
Bergamo*

Coldiretti Bergamo è orgogliosa di sostenere storie che valorizzano il lavoro agricolo, educano al consumo consapevole e parlano al cuore di tutti, avvicinando le persone alla terra e ai suoi valori più autentici.



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

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

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

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

Il tema di quest'anno è **Memoriae**: un concetto profondo e ricco di significati, che richiama la trasmissione di valori, storie, emozioni e competenze da una generazione all'altra. È un tema che abbraccia la tradizione come radice culturale e identitaria, e al tempo stesso guarda avanti, trasformando il ricordo in ispirazione per il futuro.

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



Food Film Fest is a project born in 2014 by Associazione Culturale Art Maiora and Camera di Commercio di Bergamo, with the participation of Coldiretti Bergamo and Slow Food Bergamo Valli Orobiche Bassa Bergamasca.

The first edition of the festival embraces what, the following year, would become the contents of Expo 2015: internationality, with a call for entries open to directors and production companies from all over the world, and food that finds here a culturally elevated dimension.

Leading protagonist as always The Cinema. *By the 12th edition we arrive at a total of more than 6000 film productions that have arrived from over 103 nations over the years. Three categories in competition: DOC, ANIMATION and MOVIE for 4 days of screenings, video previews, food talks and presentations in the historic heart of Bergamo, Città Alta. Piazza Mascheroni represents a natural open-air theater, an ideal place for the big screen.*

Since the first edition, creating culture has been one of the primary goals of the event. Culture as a tool for prevention and socialization, influencing people's well-being through processes of inclusion and hospitality to build community relationships.

This year's theme is **Memoriae**: *It is a deep and meaningful concept, recalling the inheritance of values, stories, emotions and skills from one generation to the other. It is a theme that embraces tradition as a cultural root and identity, while at the same time it looks forward, transforming remembrance into inspiration for the future.*

As always we will have a privileged look at local products and production realities, while unreleased films by young directors along with screenings of studio films will take the focus across the globe.



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



FIND OUT MORE AND VISIT OUR WEBSITE
WWW.FOODFILMFESTBERGAMO.IT



LE CATEGORIE DEI FILM IN CONCORSO:

DOC

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

MOVIE

Opere in qualsiasi formato cinematografico: film narrativi che esplorano il mondo del cibo come espressione di cultura e conoscenza, come riflesso di una condizione sociale o come simbolo di passione e ossessione.

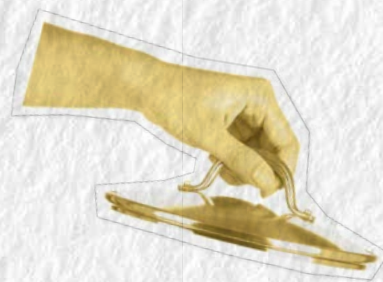
ANIMATION

Film in cui schizzi, linee grafiche, sculture e materiali prendono vita grazie a tecniche animate diverse. Brevi cortometraggi che raccontano il cibo attraverso l'immaginazione visiva del disegno e del movimento.

APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA:

EVENTI

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



THE CATEGORIES OF FILMS IN COMPETITION:

DOC

Documentary works, in any cinematographic format, that develop the main topic on: agri-food issues, food-related problems, memories of ancient recipes, culinary traditions of a specific territory, productions of particular food products, food as a passion or as a resource, food education.

MOVIE

Works in any cinematographic format: narrative films that explore the world of food as an expression of culture and knowledge, a reflection of social conditions, or a symbol of passion and obsession.

ANIMATION

Films where sketches, graphic lines, sculptures, and materials come to life through various animation techniques. Short films that explore the theme of food through the visual imagination of drawing and movement.

UPCOMING EVENTS:

EVENTS

Free admission to all events which include: screenings, workshops, round tables, tastings, food talks and much more.



PROGRAMMA

MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

18:00 EVENTO

INAUGURAZIONE 12° EDIZIONE FOOD FILM FEST 2025

Alla presenza di istituzioni, partner e giornalisti.

18:30 DEGUSTAZIONE

SORSI DI FRUTTA ED ECCELLENTI SALUMI

A cura di Coldiretti Bergamo e Ascom Confcommercio Bergamo. In collaborazione con Luca Tengattini dell'Azienda Agricola Cà dé Baco, Gruppo Gastronomi Salumieri di Confcommercio Bergamo.

19:30 EVENTO

FAME? UNO SPETTACOLO SUL CIBO PERDUTO

A cura di Enrico Jacopo Testoni di Compagnia CreAzione.

20:30 DEGUSTAZIONE

OGNI MORSO, UN RICORDO

A cura di Camera di Commercio di Bergamo. In collaborazione con Lucio Teli della Società Agricola Lucio Teli&C.s.s., Gabriele Fontana della Società Agricola Pagus s.s.

21:00 PROIEZIONE FILM DA SALA

IL GUSTO DELLE COSE

Francia e Belgio, 2023, 2h 15'
Ingresso libero e gratuito

GIOVEDÌ 21 AGOSTO

15:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO

SHARK PREYED - Italia, 2024, 45', DOC

THE SCENT OF THE GROUND - Italia, 2025, 31',
MOVIE

EMPATHFRIDGES - Islanda, 2024, 8'18", DOC

THE KEEP - Italia, 2024, 17'08", DOC

JUS D'ORANGE - Francia e Polonia, 2024, 13'45",
ANIMATION

RAMEN - Australia, 2024, 4'30", ANIMATION

THE SALAMI SANDWICH - Argentina, 2024, 7'25",
ANIMATION

BUK POCKET - India, 2024, 16'06", MOVIE

LA GOCCIA - THE DROP - Italia, 2024, 10'13",
MOVIE

GIGI - Svizzera, 2024, 15'57", MOVIE

ROOT - Iran, 2023, 3', ANIMATION

LA DONNA DELLA FRESA - Italia, 2025, 37'35",
DOC

18:30 LABORATORIO

IL FORMAGGIO SARDO LA FRESA

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

19:30 DEGUSTAZIONE

CAPRINO & SALAME

*A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Lorenzo Facchetti di LaVialattea S.r.l., Elisa Colleoni e Nicola Mazzola di Azienda Agricola Cascina Rigurida.*

20:00 EVENTO

SHOWCOOKING - IL MAIS, UNA CULTURA CHE UNISCE

*A cura di Bergamo Città Creativa per la Gastronomia - Comune di Bergamo.
In collaborazione con Associazione Cuochi Bergamaschi.*

21:00 DEGUSTAZIONE

CALICI NEL PARCO

*A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con Frida Tironi di Oikos Coop. Sociale a.r.l.*

21:15 EVENTO

IL GUSTO DELLE IMMAGINI

Ospite Marco Tortato - Fotografo.

21:45 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO

HUNGRY - Arabia Saudita, 2024, 23', MOVIE

MEMÓRIAS CULINÁRIAS DO QUILOMBO

AUSENTE FELIZ - Brasile, 2024, 14'58", DOC

TRUMPET GUMBO - Stati Uniti, 2024, 13'46",
MOVIE

WHAT REMAINS - Spagna, 2024, 9'39", DOC

THE HARVEST - Ecuador, 2024, 10'06", MOVIE

VENERDÌ 22 AGOSTO

16:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO

PRICED TO THRILL - Canada, 2025, 22', DOC

CHEFS IN ROME - Italia, 2024, 38'46", DOC

ORO E CONTANTI - Italia, 2024, 19'36", MOVIE

MOLES & ESCAMOLES - Messico, 2025, 37', DOC

EISH W MALH: EGYPTIAN CUISINE AND

CULTURE - Egitto, 2024, 25'56", DOC

MOKA EXPRESS - Messico, 2023, 3'33",

ANIMATION

18:30 LABORATORIO

NO SUGAR IN MY COFFEE

*Laboratorio del gusto di Slow Food.
A cura di Enrico Radicchi, Silvio Magni ed Erminia Nodari di Slow Food.*

19:30 DEGUSTAZIONE

MONTAGNA IN TAVOLA

*A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Adrian Dario Garay di Infarinando S.r.l.,
Andrea Oberteri di Azienda Agricola la Camosciata.*

20:00 EVENTO

IL FOOD DESIGN COME ARTE E INNOVAZIONE

*A cura di Sonia Massari - Ricercatrice Università di Pisa,
Stefania Ruggeri - Ricercatrice e nutrizionista del Crea.*

20:30 DEGUSTAZIONE

CHICCHI E PISTILLI

*A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con Giancarlo Poloni di Az. Agr. Zafferano da Fin, Giancarlo Salera di Tenuta La Reale di Salera Pierluigi.*

20:45 EVENTO

O PÃO DOCE DE SANTA MARIA DA FEIRA

*A cura di Bergamo Città Creativa per la Gastronomia - Comune di Bergamo.
In collaborazione con Santa Maria da Feira Città Creativa per la Gastronomia.*

21:15 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO

THE SWEET BREAD OF SANTA MARIA DA FEIRA

- THE STORIES THAT FEIRA TELLS - Portogallo,

2025, 33'30", MOVIE

THE CYPRUS BYCATCH PROJECT - Cipro, 2024,
13'39", DOC

INHABITED SPACE AND THE MYSTERY OF WATER AND EARTH - Italia, 2023, 43'17", DOC

AN INEXACT SCIENCE - Georgia, 2024, 3'25",

ANIMATION

THE STEAK - Canada e Iran, 2024, 8'13", MOVIE

SABATO 23 AGOSTO

17:00 PROIEZIONE FILM IN CONCORSO

SAINT-HONORÉ - Francia, 2024, 17'30", MOVIE

RADIO RIDER - Italia, 2024, 13', DOC

ABOVEGROUND-UNDERGROUND - Turchia, 2024,
20', DOC

SMORGASBORD - Regno Unito, 2024, 1'45",
ANIMATION

ROGOMME - Francia, 2025, 8'07", ANIMATION

CRACKED - Turchia, 2021, 5'20", MOVIE

THE SARDINE ROASTER - Spagna, 2024, 14'50", DOC

18:30 DEGUSTAZIONE

ASSAGGI D'AUTORE

*A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con Luca Bonomi di Az. Agr. Brembati Debora,
Francesca Pagnoncelli di Az. Agr. Pagnoncelli.*

19:00 EVENTO

SPUNTINI DI CINEMA

A cura di Luca Cavadini - Direttore Artistico di Food Film Fest.

19:30 DEGUSTAZIONE

RAVIOLI BERGAMASCHI

*A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Annarella Brevi di Poker S.r.l.*

20:00 EVENTO

IL "CINEPANETTONE" DI MASSIMO BOLDI: ALLEGRIA!

Ospiti Massimo Boldi - Attore, Luca Tiraboschi - già Direttore Mediaset.

20:45 EVENTO

PREMIAZIONI 12° EDIZIONE FOOD FILM FEST

A cura di Luca Cavadini - Direttore Artistico di Food Film Fest.

21:30 EVENTO

SANDMOVIE

A cura di Andrea Arena - Sand Artist.

PROIEZIONI
FILM GIOVEDÌ
21 AGOSTO

FILM SCREENINGS THURSDAY
21ST AUGUST



15:00 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC
SHARK PREYED

Documentario dei fratelli siciliani Andrea e Marco Spinelli che indaga il commercio nascosto della carne di squalo tra Italia e Spagna. Attraverso riprese nei mercati, dati e testimonianze, svela pratiche ingannevoli, catture accidentali e traffico di pinne. Oltre a denunciare una crisi ambientale spesso ignorata, il film riflette sul nostro rapporto con gli squali, specie demonizzate e oggi a rischio estinzione.

Documentary by Andrea and Marco Spinelli, focusing on the shark meat trade between Italy and Spain. Andrea, a marine biologist, and Marco, a filmmaker, spent over three years investigating this industry. They reveal deceptive practices in shark sales, accidental catches, and the impact of the fin trade on global shark populations. The film also explores humanity's relationship with sharks, often misunderstood and now endangered.

Italia, 2025, 45'
Regia: Marco Spinelli
Lingua: italiano/spagnolo
Sottotitoli: italiano



15:45 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE
THE SCENT OF THE GROUND

Claudino vive con la compagna e la figlia a Torri in Sabina, dove ha trasformato la passione per i cani e la natura in un lavoro: addestra cani da tartufo. Da oltre 12 anni, la ricerca è la sua missione quotidiana. In simbiosi con il bosco, trova libertà e connessione. Trifolau moderno, unisce tradizione e tecnologia in un mondo competitivo e spesso scorretto.

Claudino lives with his partner and daughter in Torri in Sabina, where he turned his passion for dogs and nature into a job: training truffle-hunting dogs. For over 12 years, the search has been his daily ritual. Deeply connected to the forest, he finds freedom in this lifestyle. A modern truffle hunter, he blends tradition and technology in a competitive and often unfair world.

Italia, 2025, 31'
Regia: Bruno Palma
Lingua: italiano
Sottotitoli: inglese



16:15 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC
EMPATHFRIDGES

Empathfridges è un documentario che indaga le dimensioni emotive e sociali dei Freedges, frigoriferi comunitari dove chiunque può lasciare o prendere cibo. Oltre alla lotta contro lo spreco e l'insicurezza alimentare, il film esplora le emozioni, l'empatia e i legami che spingono le persone a partecipare. I Freedges diventano protagonisti, influenzando azioni e significati, e mostrando come il cibo condiviso sia solo l'inizio di una rete di relazioni più profonde.

Empathfridges is a documentary that explores the emotional and social dimensions behind community fridges, known as Freedges. While these fridges aim to reduce food waste and insecurity by allowing people to freely give and take food, the film delves deeper into the emotions, empathy, and connections that motivate their use. By focusing on the users' experiences and the symbolic role of the fridges, the documentary reveals how these spaces foster community and shared meaning beyond the food itself.

Islanda, 2024, 8'18"
Regia: Rakeļ Jónsdóttir
Lingua: islandese
Sottotitoli: inglese



16:25 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC
THE KEEP

Sally Barnes è l'ultima persona in Irlanda ad affumicare esclusivamente pesce selvaggio. Travolta dalle conseguenze del cambiamento climatico e della pesca intensiva il suo inestimabile know-how rischia di scomparire per sempre.

Sally Barnes is the last person in Ireland to smoke exclusively wild fish. Overwhelmed by the consequences of climate change and intensive fishing, her inestimable know-how is in danger of disappearing forever.

Italia, 2024, 17'08"

Regia: Federico Conti

Lingua: inglese

Sottotitoli: italiano



16:40 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

ANIMATION
JUS D'ORANGE

Toni coltiva arance con amore e rispetto per i ritmi naturali. Le sue sono arance vere, maturate al sole e legate alla terra. Ma l'arrivo improvviso di navi cargo con arance verdi sconvolge l'equilibrio: frutti acerbi, anonimi, senza stagionalità. Toni capisce che non è solo una questione di mercato, ma uno scontro tra due visioni del mondo: quella della qualità, del tempo e della cura, contro quella della velocità e del profitto. Le sue arance diventano così un simbolo di resistenza.

Toni grows oranges with love and care, respecting the natural rhythms of the land. His fruits are real, sun-ripened, and deeply connected to the place they come from. But everything changes when mysterious cargo ships arrive, carrying green oranges - unripe, out-of-season, and disconnected from the land. What seems like a market disruption soon reveals a deeper conflict: a clash between two worlds - one that values time, quality, and tradition, and another driven by speed, volume, and profit. Toni's oranges become more than fruit; they become a quiet act of resistance.

Francia e Polonia, 2024, 13'45"

Regia: Alexandre Athané

Lingua: francese

Sottotitoli: inglese



16:55 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

ANIMATION
RAMEN

Due naufraghi in miniatura si ritrovano in una ciotola gigante di ramen, come fosse un mare caldo e accogliente. Non c'è legno da afferrare né isole all'orizzonte - solo brodo, noodles e carne. Invece di disperarsi, iniziano a mangiare. Fino all'ultima goccia.

Two tiny castaways find themselves adrift in a giant bowl of ramen - a warm, savory sea of broth, noodles, and meat. With no raft in sight, they don't panic. They start eating. One bite at a time, until the very last drop.

Australia, 2024, 4'30"

Regia: Maru Collective

Film muto



17:00 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

ANIMATION
THE SALAMI SANDWICH

1970, l'Argentina è stretta nella morsa di una dura dittatura militare. Un guerrigliero viene catturato, torturato e condannato a morte. Ma, contro ogni logica, tenta la fuga con un piano tanto folle quanto geniale: usare un panino al salame. In un mondo dominato dalla repressione, anche l'oggetto più semplice può trasformarsi in un'arma per sopravvivere.

1970, Argentina is under the grip of a brutal military dictatorship. A guerrilla militant is captured by government forces, interrogated and tortured. As he awaits execution, he hatches a bold and absurd escape plan - involving nothing more than a salami sandwich. In a world ruled by violence and fear, even the smallest, most unexpected object can become a weapon of survival.

Argentina, 2024, 7'25"

Regia: Clarisa Silvia Lea Place

Film muto



17:10 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE
BUK POCKET

Il film racconta la storia di due persone affamate: un giovane vagabondo che vaga in città desiderando cibo che non può permettersi, e un bambino di strada che ruba avanzi per sopravvivere. Di notte il vagabondo sogna un pasto abbondante ma si risveglia alla realtà, mentre il bambino riceve un pasto fresco inaspettato. Le loro vite si incrociano per un attimo tra fame e speranza.

The film tells the story of two hungry characters: a young vagabond who wanders the city longing for food he can't afford, and a street child who steals scraps to survive. At night, the vagabond dreams of a lavish meal but wakes to reality, while the child receives an unexpected fresh meal. Their lives briefly connect through hunger and hope.

India, 2024, 16'06"
Regia: Samir Karmakar
Film muto



17:25 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE
LA GOCCIA - THE DROP

È finita l'anteprima di un film. Il regista, il produttore e le star della pellicola sono invitati da un rinomato chef a cenare nel suo ristorante stellato per congratularsi. L'atmosfera è calorosa, amorevole e giocosa, ma un gesto apparentemente insignificante sarà la goccia che farà traboccare il vaso di menzogne e odio, mostrando la parte più nascosta e repressa di ognuno di loro.

A movie preview is over. The director, producer and stars of the film are invited by a renowned chef to dinner in his starred restaurant to congratulate them. The atmosphere is warm, loving and playful, but a seemingly insignificant gesture will be the straw that breaks the camel's back of lies and hatred, showing the most hidden and repressed part of each of them.

Italia, 2024, 10'13"
Regia: Gianluca Pio
Lingua: italiano
Sottotitoli: inglese



17:35 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE
GIGI

Quando Gigi scopre il bokit in Guadalupa, nasce un amore culinario che gli cambia la vita. Tornato in Svizzera, senza esperienza nel settore, apre un food truck per portare questo piatto antillano ai festival svizzeri. Il documentario segue il suo percorso, tra preparazione, servizio e notti di pulizia, mostrando la sua passione, i legami familiari e una ricerca di senso che va oltre la cucina. Gigi rappresenta l'incontro tra culture e la forza di una passione semplice.

When Gigi discovers bokit in Guadeloupe, it sparks a life-changing culinary love. Back in Switzerland, with no restaurant experience, he launches a food truck to share this Antillean dish at festivals. The documentary follows his journey - from cooking and serving to late-night cleanups - revealing his passion, family bonds, and deeper search for meaning. Gigi's story is one of cultural connection and the power of a simple passion.

Svizzera, 2024, 15'57"
Regia: Tanguy Bula, Roberto Resciniti, Adrien Absolonne
Lingua: francese
Sottotitoli: inglese



17:50 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

ANIMATION
ROOT

Il sovrano, che è anche il giardiniere, distribuisce l'acqua - simbolo dei diritti - in modo ingiusto: ne dà di più alle persone a lui vicine, mentre ne nega alla nazione. L'albero che rappresenta il suo potere è infestato dai vermi e nascosto dietro una fila di tulipani rossi. Sono visibili i martiri che hanno lottato per la libertà. Il fulmine simboleggia la rivoluzione, la pioggia rappresenta la rivolta del popolo. Alla fine, il sovrano viene rovesciato e i diritti di tutti vengono messi sullo stesso piano.

The ruler, like a gardener, unfairly gives water - symbolizing rights - mostly to his close friends, while neglecting the rest of the people. His tree, which represents his rule, is damaged by worms and hidden behind a small row of red tulips. We see the martyrs who fought for freedom. Lightning symbolizes revolution, and rain represents the people's uprising. In the end, the ruler is overthrown and everyone's rights become equal.

Iran, 2023, 3'
Regia: Yasin Zohrabi
Film muto



17:55 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC

LA DONNA DELLA FRESA

Rosa è una donna forte, cresciuta tra i pascoli di Ittiri, un piccolo paese in provincia di Sassari. Insieme al fratello Tommaso e alle nipoti, gestisce un'azienda agricola con 500 pecore, producendo un formaggio tradizionale che racconta il territorio. Instancabile e sempre sorridente, Rosa ama il suo lavoro ed è attiva anche nel sociale. Tuttavia, è preoccupata perché le nipoti Antonella e Giovanna vogliono seguire strade diverse, mettendo a rischio il futuro dell'azienda.

Rosa is a strong woman who grew up grazing livestock in Ittiri, a small town in the province of Sassari. Together with her brother Tommaso and her nieces, she runs a farm with 500 sheep, turning all the milk into a traditional cheese that reflects the land. Tireless and always smiling, Rosa loves her work and is also involved in social causes. However, she worries because her nieces, Antonella and Giovanna, have different dreams, putting the future of the farm at risk.

Italia, 2025, 37'35"
Regia: Walter Bencini
Lingua: italiano



21:45 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE

HUNGRY

Il film racconta la storia di Mohammed, un grande appassionato di cibo che ignora la propria salute nonostante abbia perso amici a causa di malattie legate all'alimentazione. La sua indifferenza cresce quando deve affrontare una grande difficoltà: l'ansia della moglie, che ha paura di ingrassare, un atteggiamento completamente opposto al suo. La vita di Mohammed cambia radicalmente quando inizia a soffrire di strani sintomi e ogni mattina è tormentato dalla paura.

The film follows Mohammed, a passionate food lover who ignores his health despite losing friends to eating-related illnesses. His indifference grows as he faces a major challenge: his wife's anxiety and fear of gaining weight, which contrasts sharply with his own attitude. Mohammed's life is turned upside down when he starts experiencing strange symptoms, and every morning, these fears seem to haunt him.

Arabia Saudita, 2024, 23'
Regia: Ali Al Momen
Lingua: arabo
Sottotitoli: inglese



22:10 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC

MEMÓRIAS CULINARIAS DO QUILOMBO AUSENTE FELIZ

Taste of Tradition propone un'esplorazione profonda di una comunità quilombola, dove ogni ingrediente diventa un filo narrativo e ogni piatto rappresenta una testimonianza della resilienza, dell'eredità e del sapere tramandati di generazione in generazione. Attraverso il cibo, il documentario racconta un'identità culturale ricca, saldamente ancorata alla storia e ai legami comunitari.

Taste of Tradition offers a comprehensive exploration of a quilombola community, where each ingredient serves as a narrative thread and every dish stands as a testament to the resilience, heritage, and wisdom passed down through generations.

Brasile, 2024, 14'58"
Regia: Lucas Assunção
Lingua: portoghese
Sottotitoli: italiano



22:25 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE

TRUMPET GUMBO

Appena uscito vincitore dal più grande show televisivo di cucina del Paese, lo Chef Buddy Bontemps entra nella cucina di uno dei più grandi maestri culinari contemporanei. Ma non ha mai conosciuto un perfezionista, e il sogno si trasforma presto in un incubo. Tra aspettative altissime e ritmi spietati, Buddy rischia di essere divorato da un mondo dove il talento da solo non basta.

Fresh from his victory on the country's biggest television cooking show, Chef Buddy Bontemps steps into the high-pressure world of a culinary legend. But in the kitchen of a true perfectionist, talent isn't enough. What begins as a dream opportunity quickly turns into a brutal awakening, as Buddy struggles to meet impossible standards - and avoid being consumed in the process.

Stati Uniti, 2024, 13'46"
Regia: Brad Courtemanche
Lingua: inglese
Sottotitoli: italiano



22:40 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DOC

WHAT REMAINS

Il documentario racconta Laura Veraguas, ribelle della cucina che, insieme ad Andrea, ha rivoluzionato il catering di lusso a Barcellona puntando su ortaggi stagionali. Con Ver Aguas uniscono sostenibilità, semplicità e creatività, sfidando le regole della gastronomia e le disuguaglianze di genere.

The documentary follows Laura Veraguas, a culinary rebel who, with partner Andrea, has redefined luxury catering in Barcelona - not with lobster, but with seasonal vegetables. Through Ver Aguas, they blend sustainability, simplicity, and bold creativity, challenging both culinary norms and gender inequality in fine dining.

Spagna, 2024, 9'39"

Regia: Dries Vanherwegen, Rosie Zopfi

Lingua: spagnolo

Sottotitoli: inglese

22:50 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

MOVIE

THE HARVEST

Quando i compratori rifiutano il raccolto di Nina e Maria, madre e figlia decidono di non arrendersi. Con coraggio, portano i loro prodotti in uno dei più grandi mercati alimentari d'Europa per venderli direttamente. In questo viaggio difficile ma pieno di scoperte, affrontano ostacoli e si avvicinano l'una all'altra, trasformando la delusione in forza.

When buyers refuse to purchase Nina and Maria's harvest, the mother and daughter choose not to give up. They head to one of Europe's largest food markets to sell their produce themselves. Through the challenges they face, they grow closer and turn disappointment into strength.

Ecuador, 2024, 10'06"

Regia: Laura Boada Molina

Lingua: spagnolo

Sottotitoli: inglese

 **BCC MILANO**

GRUPPO BCC ICCREA

Scopri un
altro modo
di fare Banca

Siamo la più grande
Banca Cooperativa della
Lombardia.

Siamo presenti dove gli altri non
arrivano e reinvestiamo gli utili nel
territorio.

www.bccmilano.it

Trova la Filiale
più vicina a te



PROIEZIONI
FILM VENERDÌ
22 AGOSTO
FILM SCREENINGS FRIDAY
22ND AUGUST



16:00 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC
PRICED TO THRILL

A Dartmouth, in Nuova Scozia, il Gateway Meat Market è molto più di un negozio: è un punto di riferimento familiare e dinamico, dove prezzi bassi e clienti affezionati fanno la differenza. Priced to Thrill ci porta dietro le quinte, raccontando l'impegno di una squadra unita nel rendere il cibo accessibile e nel rafforzare la comunità, anche in tempi difficili.

In Dartmouth, Nova Scotia, Gateway Meat Market is more than a grocery store - it's a fast-paced, family-run hub where low prices and loyal customers define the experience. Priced to Thrill goes behind the scenes of this local institution, revealing how a passionate team keeps food affordable while building community in a time of rising costs.

Canada, 2025, 22'
Regia: Stephanie Joline
Lingua: inglese
Sottotitoli: inglese



16:25 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC
CHEFS IN ROME

Chefs in Rome è un docufilm che celebra quattro chef e il loro legame con Roma. Con la visione di Cristiano Bucciero, racconta la bellezza della città e la sua tradizione culinaria, mostrando come gli chef reinterpretono e onorano la cucina romana.

Chefs in Rome is a docufilm celebrating four renowned chefs and their deep bond with Rome. Through Cristiano Bucciero's vision, it showcases the city's beauty and culinary heritage, highlighting how these chefs honor and reinterpret Roman traditions.

Italia, 2024, 38'46"
Regia: Cristiano Bucciero, Andrea Leonetti Di Vagno
Lingua: italiano
Sottotitoli: inglese



17:05 VENERDÌ 22 AGOSTO

MOVIE
ORO E CONTANTI

Mirko, Andrea e Damiano hanno quasi trent'anni e non hanno mai provato le ostriche. Vedono in un piano apparentemente facile la loro occasione per uscire dall'anonimato. Ma quando le cose si complicano, scoprono fino a che punto sono disposti a spingersi pur di ottenere quella cena speciale a base di pesce.

Mirko, Andrea, and Damiano are almost thirty and have never tried oysters. They see an apparently simple plan as their chance to change their luck. But when things get complicated, they discover how far they are willing to go to win that special fish dinner.

Italia, 2024, 19'36"
Regia: Luca Buzzi Reschini
Lingua: italiano
Sottotitoli: inglese



18:25 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC MOLES & ESCAMOLES

Mayela e Doña Rosa gestiscono ciascuna un proprio ristorante con ricette e concept diversi, ma entrambe puntano a creare mole innovativi con prodotti biologici e unici, acquistati tramite pratiche di commercio equo da donne. Nei loro piatti più originali usano anche gli escamoles, noti come il caviale messicano. L'esperto di formiche e insetti Mario Mendéz ci racconta le proprietà degli escamoles e cosa li rende così pregiati.

Mayela and Doña Rosa each run their own restaurants with different recipes and concepts, but both aim to create innovative moles using organic, unique ingredients sourced through fair trade from women. They also feature escamoles-known as Mexican caviar-in their signature dishes. Ant and insect expert Mario Mendéz explains the qualities of escamoles and why they are so exquisite.

Messico, 2025, 37'
Regia: Vera Ruiz Acevedo, Michael James Wright
Lingua: spagnolo
Sottotitoli: inglese



18:00 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC EISH W MALH: EGYPTIAN CUISINE AND CULTURE

"Eish w Malh: cucina e cultura egiziana" è un documentario che esplora il ricco patrimonio culinario dell'Egitto, mostrando come il cibo rifletta la storia, le tradizioni e l'identità del Paese. Attraverso racconti personali e approfondimenti culturali, rivela come la cucina egiziana sia un'espressione unica di comunità, ospitalità e resilienza.

"Eish w Malh: Egyptian Cuisine and Culture" is a documentary that explores Egypt's rich culinary heritage, revealing how food reflects its history, traditions, and identity. Through personal stories and cultural insights, it shows how Egyptian cuisine is more than part of the Middle East - it is a unique expression of community, hospitality, and resilience.

Egitto, 2024, 25'56"
Regia: Mariam Moawia
Lingua: arabo
Sottotitoli: inglese



18:25 VENERDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION MOKA EXPRESS

Scoprite il metodo di preparazione del caffè più popolare al mondo come mai prima d'ora - reso vivo dalla suggestiva arte dell'animazione in stop motion.

Discover the world's most popular coffee brewing method like never before - brought to life through the charming art of stop motion animation.

Messico, 2023, 3'33"
Regia: Víctor Hugo Cervantes Guzmán
Film muto



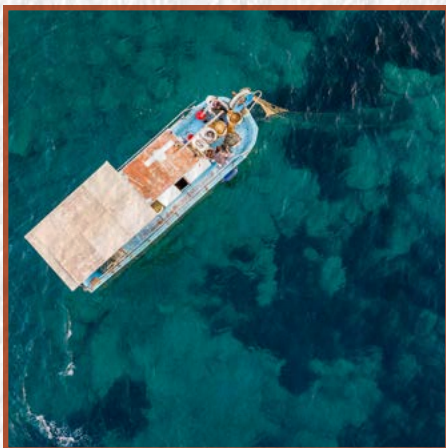
21:15 VENERDÌ 22 AGOSTO

MOVIE THE SWEET BREAD OF SANTA MARIA DA FEIRA THE STORIES THAT FEIRA TELLS

A Santa Maria da Feira, la Fogaça e la Regueifa Doce sono molto più di semplici pani dolci: raccontano una storia fatta di fede, tradizione e appartenenza. Il documentario ne ripercorre le origini, il valore culturale e il processo artigianale, mostrando come continuano a unire la comunità e a tramandare memoria e identità.

In Santa Maria da Feira, Fogaça and Regueifa Doce are more than sweet breads - they tell a story of faith, tradition, and belonging. The documentary traces their origins, cultural value, and artisanal process, showing how they continue to connect the community and preserve its identity.

Portogallo, 2025, 33'30"
Regia: Onity
Lingua: portoghese
Sottotitoli: inglese



21:50 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC
THE CYPRUS BYCATCH PROJECT

Il bycatch, cioè la cattura accidentale di specie non volute, è un problema serio a Cipro. Colpisce animali protetti come delfini e tartarughe, rischiando di farli scomparire. Inoltre, danneggia i pescatori riducendo il pescato. Usare metodi di pesca più selettivi è fondamentale per proteggere il mare e la pesca locale.

Bycatch, the accidental capture of unwanted species, is a serious problem in Cyprus. It affects protected animals like dolphins and turtles, risking their survival. It also harms fishermen by reducing their catch. Using more selective fishing methods is essential to protect marine life and support local fishing.

Cipro, 2024, 13'39"
Regia: Costantinos Christou
Lingua: greco
Sottotitoli: inglese



22:05 VENERDÌ 22 AGOSTO

DOC
INHABITED SPACE AND THE MYSTERY OF WATER AND EARTH

Il film racconta la calma di inizio stagione, tra il ricordo dell'estate torrida e l'inverno in arrivo. Un giovane regista italo-brasiliano osserva il paesaggio e vi ritrova tracce di vite passate. Attraverso scene che ricordano dipinti, il film intreccia memoria e presente, rivelando la bellezza silenziosa di luoghi modellati da acqua e terra, in attesa della luce giusta.

This film captures the quiet of early autumn, between the memory of a scorching summer and the approaching winter. A young Italo-Brazilian filmmaker observes the landscape, uncovering traces of past lives. Through painting-like scenes, the film weaves together memory and present, revealing the silent beauty of places shaped by water and earth, waiting for the right light.

Italia, 2023, 43'17"
Regia: Neto Leão
Film muto



22:50 VENERDÌ 22 AGOSTO

ANIMATION
AN INEXACT SCIENCE

La fiducia in sé stessi e la pianificazione meticolosa sono spesso considerate l'elisir magico del successo. Ma in questa storia, proprio queste qualità diventano la causa della rovina di un uccello astuto. La sua eccessiva sicurezza e l'affidamento su piani ben studiati lo rendono cieco di fronte a pericoli imprevedibili, portandolo a una caduta inattesa.

Confidence and meticulous planning are often seen as the magic formula for success. However, in this story, these very qualities become the clever bird's undoing. Its overconfidence and reliance on carefully laid plans blind it to unforeseen dangers, leading to its unexpected downfall.

Georgia, 2024, 3'25"
Regia: Salome Turashvili
Film muto



22:55 VENERDÌ 22 AGOSTO

MOVIE
THE STEAK

I preparativi per una festa di compleanno vengono sconvolti da un evento terribile che getta tutto nel caos, rovinando la celebrazione prima ancora che inizi.

A birthday party preparation takes an unexpected turn when a terrible event throws everything into chaos, disrupting the celebration before it even begins.

Canada e Iran, 2024, 8'13"
Regia: Kiarash Dadgar
Film muto

PROIEZIONI FILM SABATO 23 AGOSTO

FILM SCREENINGS SATURDAY
23RD AUGUST



17:00 SABATO 23 AGOSTO

MOVIE SAINT-HONORÉ

Moha, 24 anni, vive nella periferia nord di Amiens e sogna di diventare pasticcere. Proprio quando si avvicina una promettente opportunità di lavoro, si ritrova suo malgrado coinvolto in una situazione rischiosa che potrebbe mettere a repentaglio tutti i suoi sogni e il suo futuro.

Moha, 24, lives in the northern suburbs of Amiens and dreams of becoming a pastry chef. Just as a promising job opportunity approaches, he finds himself unwillingly pulled into a risky situation that could put all his dreams and future at stake.

Francia, 2024, 17'30"
Regia: Mohamed Seddiki, Christopher Caulier
Lingua: francese
Sottotitoli: inglese



17:20 SABATO 23 AGOSTO

DOC RADIO RIDER

Radio Rider segue Claudio, un giovane rider che cerca sé stesso attraverso la scultura, mentre affronta la precarietà del lavoro. La sua arte è un rifugio per scoprire la propria identità, mentre un altro rider, studente di sociologia, riflette sulla solitudine e la frenesia del lavoro precario. Il cortometraggio esplora il conflitto tra arte e lavoro in un mondo che non concede pause.

Radio Rider follows Claudio, a young delivery rider seeking to find himself through sculpture while facing the instability of gig work. His art becomes a refuge to explore his identity, as another rider, a sociology student, reflects on the loneliness and frenzy of precarious work. The short film explores the clash between creativity and survival in a world that leaves no time for pause.

Italia, 2024, 13'
Regia: Moein Asadi
Lingua: italiano



17:35 SABATO 23 AGOSTO

DOC ABOVEGROUND- UNDERGROUND

C'era una volta, nell'Anatolia centrale, un formaggio dimenticato lasciato a stagionare in una faglia per evitare il deterioramento, che oggi rappresenta l'inizio di un ricco patrimonio gastronomico. La storia del formaggio Divle Obruk, noto anche come Roquefort turco, parte dalle piante endemiche delle montagne intorno al villaggio, mangiate solo dalle pecore Karaman.

Once upon a time in Central Anatolia, a forgotten cheese aged in a fault fracture to prevent spoilage became the start of a rich gastronomic heritage. The story of Divle Obruk Cheese, also known as Turkish Roquefort, begins with endemic plants from the highlands around the village, eaten only by Karaman sheep.

Turchia, 2024, 20'
Regia: Cenk Demirkiran
Lingua: turco
Sottotitoli: inglese



17:55 SABATO 23 AGOSTO

ANIMATION SMORGASBORD

Cos'è il cibo? Questo cortometraggio animato riflette sul rapporto dell'umanità con la sua risorsa più essenziale. Dalla sopravvivenza alla cultura, dalle emozioni ai ricordi, il film esplora come il cibo ci unisca tra di noi e con il mondo che ci circonda.

What is food? This short animation reflects on humanity's relationship with its most essential resource. From survival to culture, emotion, and memory, it explores how food connects us to each other and to the world around us.

Regno Unito, 2024, 1'45"

Regia: Luna Cherrington

Lingua: inglese

Sottotitoli: italiano



17:57 SABATO 23 AGOSTO

ANIMATION ROGOMME

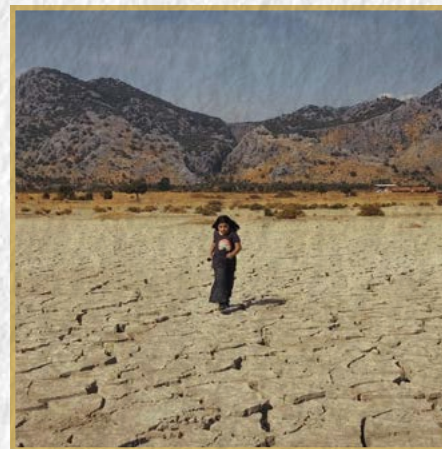
A mezzogiorno d'estate, in cucina le donne preparano una torta di prugne con rogomme. Un bambino porta gli scarti al compost, dove incontra piccole fate che, con gesti delicati, trasformano tutto in un mondo magico e luminoso, ricco di materiali preziosi.

At noon on a summer day, women are making a plum pie with rogomme in the kitchen. A child takes the scraps to the compost, where tiny fairies gently transform everything into a magical, bright world full of precious materials.

Francia, 2025, 8'07"

Regia: Jonas Droff

Film muto



18:05 SABATO 23 AGOSTO

MOVIE CRACKED

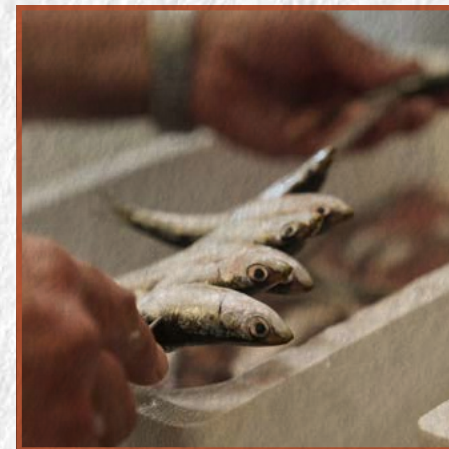
Una bambina vive in un villaggio con sua madre, dove le fonti d'acqua si stanno esaurendo giorno dopo giorno. La siccità influenza anche la sua immaginazione, i suoi disegni e scarabocchi. Non solo le persone, ma anche la natura soffre per l'arsura incessante. Però la bambina non perde mai la speranza e fa di tutto, sacrificandosi, per proteggere la sua amata natura.

A little girl lives in a village with her mother, where water sources are drying up day by day. The drought affects her imagination, even her drawings. Not only people, but nature itself struggles with the harsh dryness. Yet, the girl never loses hope and does everything she can, sacrificing herself for her beloved nature.

Turchia, 2021, 5'20"

Regia: Mahmut Tas

Film muto



18:10 SABATO 23 AGOSTO

DOC THE SARDINE ROASTER

Manuel Galindo è l'ultimo maestro nell'arte di arrostitre sardine sulla costa. Cresciuto vicino al mare, non aveva mai pensato di fare questo lavoro, ma una tragedia familiare lo ha portato a dedicarsi a questa tradizione. Attraverso il fuoco e i sapori, racconta storie di memoria, identità e forti legami con la sua terra.

Manuel Galindo is the last master of sardine roasting on the coast. Raised near the sea, he never planned to do this job, but a family tragedy led him to embrace this tradition. Through fire and flavors, he tells stories of memory, identity, and deep connections to his land.

Spagna, 2024, 14'50"

Regia: Adrián Ordóñez

Lingua: spagnolo

EVENTI
INGRESSO LIBERO E GRATUITO

EVENTS – FREE ADMISSION



18:00 MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

EVENTO INAUGURAZIONE 12° EDIZIONE FOOD FILM FEST

Il momento più atteso è arrivato: prende il via una nuova edizione di Food Film Fest. Tra luci che si accendono, applausi e sguardi curiosi, l'inaugurazione apre ufficialmente le porte a quattro giorni di proiezioni, incontri e sapori dal mondo. Un'occasione speciale per ritrovarsi, accogliere ospiti, istituzioni e partner, e immergersi sin da subito nell'atmosfera unica che rende questo festival un appuntamento imperdibile per chi ama il cinema e la cultura del cibo. Che lo spettacolo cominci!

The most awaited moment has arrived: a new edition of the Food Film Fest kicks off. Amidst lights turning on, applause and curious glances, the inauguration officially opens the doors to four days of screenings, talks and flavors from around the world. A special opportunity to get together, welcome guests, institutions and partners, and immediately immerse yourself in the unique atmosphere that makes this festival a must-see event for those who love cinema and food culture. Let the show begin!

Alla presenza di istituzioni, partner e giornalisti.



18:30 MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

DEGUSTAZIONE SORSI DI FRUTTA ED ECCELLENTI SALUMI

Cà dé Baco, azienda agricola di Castelli Calepio, coltiva ortaggi di stagione e trasforma i suoi prodotti in conserve e farine artigianali. Durante l'evento propone una gustosa degustazione di angurie e meloni di propria produzione. Un'eccellenza Km0 che unisce tradizione, sostenibilità e qualità. Il Gruppo Gastronomi Salumieri di Confcommercio Bergamo invita a un viaggio di sapori autentici, offrendo in degustazione eccellenze locali che raccontano storie di tradizione agricola.

Cà dé Baco, a farm in Castelli Calepio, grows seasonal vegetables and processes its products into artisanal preserves and flours. During the event, it offers a delicious tasting of watermelons and cantaloupes of its own production. A Km0 excellence that combines tradition, sustainability and quality. The Gruppo Gastronomi Salumieri of Confcommercio Bergamo invites you on a journey of authentic flavors, offering tastings of local excellences that tell stories of agricultural tradition.

A cura di Coldiretti Bergamo e Ascom Confcommercio Bergamo.

In collaborazione con Luca Tengattini dell'Azienda Agricola Cà dé Baco, Gruppo Gastronomi Salumieri di Confcommercio Bergamo.



19:30 MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

EVENTO FAME? UNO SPETTACOLO SUL CIBO PERDUTO

Uno spettacolo che mixa narrazione e show cooking per raccontare il rapporto con il cibo in modo originale. Tra aneddoti di famiglia e ricette anti-spreco, "Fame" ci fa sorridere mentre riflettiamo su un tema serio: il valore della risorsa più preziosa che abbiamo, il cibo.

A show that mixes storytelling and show cooking to portray the relationship with food in an original way. Between family anecdotes and anti-waste recipes, "Fame" makes us smile as we reflect on a serious topic: the value of the most precious resource we have, food.

A cura di Enrico Jacopo Testoni di Compagnia CreAzione.



20:30 MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

DEGUSTAZIONE OGNI MORSO, UN RICORDO

Nel cuore della Città Alta, la Società Agricola Lucio Teli porta in scena i sapori autentici dell'Isola Bergamasca: polenta rustica di mais vitreo e testina artigianale, simbolo di una memoria contadina che resiste al tempo. Ad accompagnare il piatto, le birre Pagus, prodotte con materie prime di qualità coltivate nel territorio del Sebino, dove il clima e la tradizione rendono ogni sorso parte di una storia.

In the heart of Città Alta, Società Agricola Lucio Teli brings to the stage the authentic flavors of the Isola Bergamasca: rustic glassy corn polenta and artisanal testina, a symbol of a rural memory that stands the test of time. Accompanying the dish are Pagus beers, brewed with quality raw materials grown in the Sebino area, where climate and tradition make every sip part of a story.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Lucio Teli della Società Agricola Lucio Teli&C.s.s., Gabriele Fontana della Società Agricola Pagus s.s.



21:00 MERCOLEDÌ 20 AGOSTO

PROIEZIONE FILM DA SALA IL GUSTO DELLE COSE

Francia, 1885. Eugénie, cuoca eccezionale, lavora da 20 anni per il famoso gastronomo Dodin Bouffant. Col tempo, dal rapporto professionale e la reciproca ammirazione nasce un sentimento. Tuttavia, Eugénie è insicura se legarsi a Dodin, così quest'ultimo decide di fare qualcosa che non aveva mai fatto prima: cucinare per lei.

France, 1885. Eugénie, an exceptional cook, has been working for the famous gourmet Dodin Bouffant for 20 years. Over time, a feeling arises from the professional relationship and mutual admiration. However, Eugénie is unsure whether to attach herself to Dodin, so the latter decides to do something he has never done before: cook for her.

Francia e Belgio, 2023, 2h 15'
Regia: Trần Anh Hùng
Lingua: italiano

Ingresso libero e gratuito



18:30 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

LABORATORIO IL FORMAGGIO SARDO LA FRESA

Il film **La donna della fresa** racconta la storia di una famiglia sarda che da generazioni si dedica con passione alla pastorizia e alla produzione del formaggio. Il laboratorio è dedicato alla valorizzazione della Fresa di Ittiri, un pecorino fresco Presidio Slow Food, raro e prodotto secondo metodi tradizionali. L'incontro include una degustazione guidata con Pane di Filiera Locale (Progetto ASPAN) e un vino a sorpresa.

The film La donna della fresa tells the story of a Sardinian family that has been passionately involved in sheep farming and cheese production for generations. The workshop is dedicated to the valorization of Fresa di Ittiri, a fresh Slow Food Presidium pecorino, rare and produced according to traditional methods. The meeting includes a guided tasting with Local Chain Bread (ASPAN Project) and a surprise wine.

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

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



19:30 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DEGUSTAZIONE CAPRINO & SALAME

Il caseificio artigianale Lavalattea presenta un caprino fresco aromatizzato, a base di latte crudo, leggero e rinfrescante, arricchito da canditi, spezie e frutta secca: un incontro tra semplicità e creatività. In degustazione anche il Salame della Bergamasca, insaccato tipico dalle origini antiche, oggi proposto da Elisa e Nicola nel loro agriturismo insieme a piatti tradizionali preparati con le carni e i vini della loro azienda.

The artisanal dairy factory Lavalattea presents a fresh flavored goat cheese, made from raw milk, light and refreshing, enriched with candied fruits, spices and dried fruits: a meeting of simplicity and creativity. Also on tasting will be Salame della Bergamasca, a typical sausage with ancient origins, now offered by Elisa and Nicola at their agriturismo along with traditional dishes prepared with meats and wines from their farm.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Lorenzo Facchetti di LaVialattea S.r.l., Elisa Colleoni e Nicola Mazzola di Azienda Agricola Cascina Rigurida.



20:00 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

EVENTO SHOWCOOKING – IL MAIS, UNA CULTURA CHE UNISCE

La cultura del mais da secoli attraversa i continenti legando popoli distanti. Se Bergamo è stata riconosciuta Città Creativa per la Gastronomia dall'Unesco nel 2019, lo deve anche a questo ingrediente unico che ha plasmato la nostra identità culinaria, e dal 2024 ci mette in rete con gli Stati Uniti e il Messico grazie al progetto "Pueblos del Maíz". Per celebrare questo traguardo, uno showcooking che presenta il mais in una veste inedita.

Corn culture has been crossing continents for centuries, binding distant peoples. If Bergamo was recognized as a Creative City for Gastronomy by UNESCO in 2019, it owes it in part to this unique ingredient that has shaped our culinary identity, and since 2024 puts us in a network with the United States and Mexico thanks to the "Pueblos del Maíz" project. To celebrate this milestone, a showcooking that presents corn in a new guise.

A cura di Bergamo Città Creativa per la Gastronomia - Comune di Bergamo.

In collaborazione con Associazione Cuochi Bergamaschi.



21:00 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

DEGUSTAZIONE CALICI NEL PARCO DEGUSTAZIONE DAI COLLI DI BERGAMO

Dal 2000 la Cooperativa Sociale OIKOS promuove l'inclusione attraverso il lavoro in vari settori, tra cui la viticoltura. Nasce così Cascina del Ronco, con vigneti nel Parco dei Colli e otto etichette tra bianchi, rossi e bollicine. Durante l'evento propone una degustazione dei suoi vini biologici del territorio.

Since 2000, the Cooperativa Sociale OIKOS has been promoting inclusion through work in various fields, including viticulture. Thus Cascina del Ronco was born, with vineyards in the Parco dei Colli and eight labels including whites, reds and bubbles. It offers a tasting of its local and organic wines during the event.

A cura di Coldiretti Bergamo.

In collaborazione con Frida Tironi di Oikos Cooperativa Sociale a.r.l.



21:15 GIOVEDÌ 21 AGOSTO

EVENTO IL GUSTO DELLE IMMAGINI

Il fotografo Marco Tortato esplora il rapporto tra fotografia, sinestesia e memoria, con un focus sul mondo del food. Un'indagine sul potere evocativo delle immagini che sanno suggerire sapori, profumi e atmosfere. Attraverso esempi e riflessioni, il talk racconta come uno scatto possa diventare esperienza sensoriale.

Photographer Marco Tortato explores the relationship between photography, synesthesia and memory, with a focus on the world of food. An investigation into the evocative power of images that can suggest flavors, scents and atmospheres. Through examples and reflections, the talk tells how a photograph can become a sensory experience.

ospite Marco Tortato - Fotografo.



18:30 VENERDÌ 22 AGOSTO

LABORATORIO NO SUGAR IN MY COFFEE

Ispirato al corto animato **Moka Espresso** di Cervantes, il laboratorio esplora in chiave ironica la filiera del caffè e l'invito a gustarlo senza zucchero. Erminia Nodari, esperta e fondatrice della **Slow Food Coffee Coalition**, ci guida alla riscoperta del caffè come frutto, da cui si estrae una bevanda complessa e ricca di aromi. Tre caffè diversi saranno messi a confronto attraverso una semplice analisi sensoriale.

Inspired by Cervantes' animated short film Moka Espresso, the workshop explores in an ironic way the coffee supply chain and the suggestion to enjoy it without sugar. Erminia Nodari, expert and founder of the Slow Food Coffee Coalition, guides us to rediscover coffee as a fruit, from which a complex and richly aromatic beverage is extracted. Three different coffees will be compared through a simple sensory analysis.

Laboratorio del gusto di Slow Food.

A cura di Enrico Radicchi, Silvio Magni ed Erminia Nodari di Slow Food.

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



19:30 VENERDÌ 22 AGOSTO

DEGUSTAZIONE MONTAGNA IN TAVOLA

Le Creste Scalvine, pasta ripiena con formagella della Valle di Scalve, richiamano nel formato lo skyline montano della valle. La degustazione prosegue con caprini a crosta fiorita, semplici o al carbone vegetale: formaggi a pasta morbida e gusto leggermente acidulo, ideali in abbinamento a confetture di agrumi.

Creste Scalvine, stuffed pasta with formagella from the Scalve Valley, recall the mountain skyline of the valley in their shape. The tasting continues with flowered rind caprini, plain or charcoal: cheeses with a soft texture and slightly acidic taste, ideal paired with citrus jams.

**A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Adrian Dario Garay di Infarinando S.r.l., Andrea Oberti di Azienda Agricola la Camosciata.**



20:00 VENERDÌ 22 AGOSTO

EVENTO IL FOOD DESIGN COME ARTE E INNOVAZIONE

Un incontro per esplorare come il design possa trasformare il sistema alimentare verso un futuro più sostenibile e consapevole. Sonia Massari e Stefania Ruggeri ci guidano tra creatività, scienza e tecnologia per immaginare nuovi modi di produrre, consumare e valorizzare il cibo. Una riflessione urgente sul ruolo dell'uomo e del pianeta nell'epoca dell'Antropocene. Scopriamo insieme soluzioni innovative per una filiera alimentare responsabile.

A meeting to explore how design can transform the food system toward a more sustainable and conscious future. Sonia Massari and Stefania Ruggeri guide us between creativity, science and technology to imagine new ways of producing, consuming and enhancing food. An urgent reflection on the role of humans and the planet in the age of the Anthropocene. Let's discover together innovative solutions for a responsible food supply chain.

A cura di Sonia Massari - Ricercatrice Università di Pisa, Stefania Ruggeri - Ricercatrice e nutrizionista del Crea.



20:30 VENERDÌ 22 AGOSTO

DEGUSTAZIONE CHICCHI E PISTILLI RISOTTO D'ECCELLENZA TRA RISO E ZAFFERANO

Dalla Val Borlezza, Az. Agr. Zafferano da Fin coltiva zafferano naturale e crea prodotti artigianali. Cascina Salera, tra Bergamo e Pavia, lavora riso e mais con tecniche tradizionali. Durante l'evento proporranno un risotto in degustazione, unendo zafferano e riso di eccellenza. Un incontro tra sapori autentici e storie contadine lombarde.

From Val Borlezza, Az. Agr. Zafferano da Fin grows natural saffron and creates artisanal products. Cascina Salera, between Bergamo and Pavia, processes rice and corn using traditional techniques. During the event they will offer a risotto tasting, combining saffron and premium rice. An encounter between authentic flavors and farmers' stories from Lombardy.

**A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con Giancarlo Poloni di Az. Agr. Zafferano da Fin, Giancarlo Salera di Tenuta La Reale di Salera Pierluigi.**



20:45 VENERDÌ 22 AGOSTO

EVENTO O PÃO DOCE DE SANTA MARIA DA FEIRA - INTRODUZIONE SPECIALE (THE SWEET BREAD OF SANTA MARIA DA FEIRA - SPECIAL INTRODUCTION)

La Gastronomia, frutto di memoria e tradizione, è l'elemento che accomuna Santa Maria da Feira, in Portogallo, e Bergamo, entrambe riconosciute dall'Unesco "Città Creative" per la Gastronomia. Questo riconoscimento ha portato le due città a incontrarsi e conoscersi, e ci offre oggi l'occasione di assaporare un assaggio della memoria portoghese.

Gastronomy, the result of both memory and tradition, is what links Santa Maria da Feira, Portugal, and Bergamo, both of which have been recognized by UNESCO as "Creative Cities" for Gastronomy. This recognition has led the two cities to meet and get to know each other, and offers us today the opportunity to savor a taste of Portuguese memory.

**A cura di Bergamo Città Creativa per la Gastronomia - Comune di Bergamo.
In collaborazione con Santa Maria da Feira Città Creativa per la Gastronomia.**



18:30 SABATO 23 AGOSTO

DEGUSTAZIONE ASSAGGI D'AUTORE BIRRE IGA E PRODOTTI AGRICOLI IN DIALOGO

L'Azienda Agricola 2B, nata nel 2022 a Pontirolo Nuovo, produce carne, salumi e formaggi artigianali promuovendo il territorio e il benessere animale. A Scanzorosciate, la famiglia Pagnoncelli Folcieri produce Moscato di Scanzo e birre IGA dal carattere distintivo. Durante l'evento sarà possibile degustare una selezione di salumi e formaggi accompagnati dalle raffinate birre IGA. Un abbinamento che unisce gusto, identità e storie di donne in agricoltura.

Azienda Agricola 2B, established in 2022 in Pontirolo Nuovo, produces artisanal meat, cured meats and cheeses while promoting the territory and animal well-being. In Scanzorosciate, the Pagnoncelli Folcieri family produces Moscato di Scanzo and IGA beers with distinctive character. During the event, it will be possible to taste a selection of cured meats and cheeses accompanied by IGA's refined beers. A pairing that combines taste, identity and stories of women in agriculture.

A cura di Coldiretti Bergamo.
In collaborazione con Luca Bonomi
di Az. Agr. Brembati Debora,
Francesca Pagnoncelli di Az. Agr. Pagnoncelli.



19:00 SABATO 23 AGOSTO

EVENTO SPUNTINI DI CINEMA

Un'idea, l'ispirazione. Poi il progetto e la ricetta. Gli ingredienti giusti. E infine il cuoco, capace di unirli per creare un gusto unico. Che sia una frittata o un piatto da 5 stelle, l'importante è che funzioni. Un'idea, l'ispirazione. Poi soggetto e sceneggiatura. Gli attori giusti. E infine il regista, che sa valorizzare talenti e potenzialità. Che sia un film internazionale o un documentario, conta solo che funzioni. Spuntini di Cinema è un Bignami di arte culinaria e cinematografica: un incontro insaziabile tra cibo e macchina da presa. Fino al prossimo film, oltre la prossima tavola.

An idea, the inspiration. Then the design and the recipe. The right ingredients. And finally the cook, able to combine them to create a unique taste. Whether it's an omelet or a 5-star dish, the important thing is that it works. An idea, the inspiration. Then subject and script. The right actors. And finally the director, who knows how to bring out talent and potential. Whether it's an international film or a documentary, all that matters is that it works. Spuntini di Cinema is a Bignami of culinary and cinematic art: an insatiable encounter between food and camera. Until the next film, beyond the next table.

A cura di Luca Cavadini - Direttore Artistico di Food Film Fest.



19:30 SABATO 23 AGOSTO

DEGUSTAZIONE RAVIOLI BERGAMASCHI

Tre paste ripiene raccontano il territorio bergamasco: i Casonsei, ricchi e saporiti; gli Scarpinocc, ravioli "magri" a base di formaggio; e il nuovo raviolo al Branzi, omaggio al celebre formaggio a marchio "Bergamo città dei mille... sapori". Un percorso tra storia e innovazione della cucina locale.

Three filled pastas tell the story of the Bergamo area: the Casonsei, rich and flavorful; the Scarpinocc, "low-fat" cheese-based ravioli; and the new Branzi ravioli, a tribute to the famous cheese branded "Bergamo city of a thousand... flavors." A journey through the history and innovation of local cuisine.

A cura di Camera di Commercio di Bergamo.
In collaborazione con Annarella Brevi di Poker S.r.l.



20:00 SABATO 23 AGOSTO

EVENTO IL "CINEPANETTONE" DI MASSIMO BOLDI: ALLEGRIA!

Il cinepanettone è stato un fenomeno sociale e culturale che, per oltre vent'anni, ha accompagnato i Natali degli italiani con risate e incassi da record, sostenendo l'intera industria cinematografica italiana. Protagonista indiscusso di quel successo è Massimo Boldi, volto amatissimo che, insieme a Christian De Sica, ha reso iconici quei film, girati in tutto il mondo e diventati appuntamenti fissi delle feste. Non opere d'arte, ma non hanno mai voluto esserlo. Boldi e Luca Tiraboschi, già direttore Mediaset, ripercorrono ora i retroscena di quel capitolo di costume e intrattenimento italiano.

The cinepanettone was a social and cultural phenomenon that, for more than two decades, accompanied Italians' Christmases with laughter and record-breaking box office, sustaining the entire Italian film industry. The undisputed star of that success is Massimo Boldi, a beloved figure who, along with Christian De Sica, made those films iconic, filmed all over the world and becoming fixtures of the holidays. Not works of art, but they never intended to be. Boldi and Luca Tiraboschi, former Mediaset director, now retrace the background of that chapter of Italian costume and entertainment.

Ospiti Massimo Boldi - Attore,
Luca Tiraboschi - già direttore Mediaset.



20:45 SABATO 23 AGOSTO

EVENTO PREMIAZIONI 12° EDIZIONE FOOD FILM FEST

La serata finale celebra i vincitori di cinque premi, scelti tra oltre 600 film provenienti da 90 Paesi. Tre categorie principali — Animation, Doc e Movie — e due premi speciali rendono omaggio a storie uniche che raccontano il cibo in modo originale e coinvolgente. Un appuntamento internazionale dedicato al cinema e alla cultura alimentare.

The final evening celebrates the winners of five awards, chosen from more than 600 films from 90 countries. Three main categories - Animation, Doc and Movie - and two special awards pay tribute to unique stories that relate the theme of food in original and engaging ways. An international event dedicated to cinema and food culture.

A cura di Luca Cavadini - Direttore Artistico di Food Film Fest.



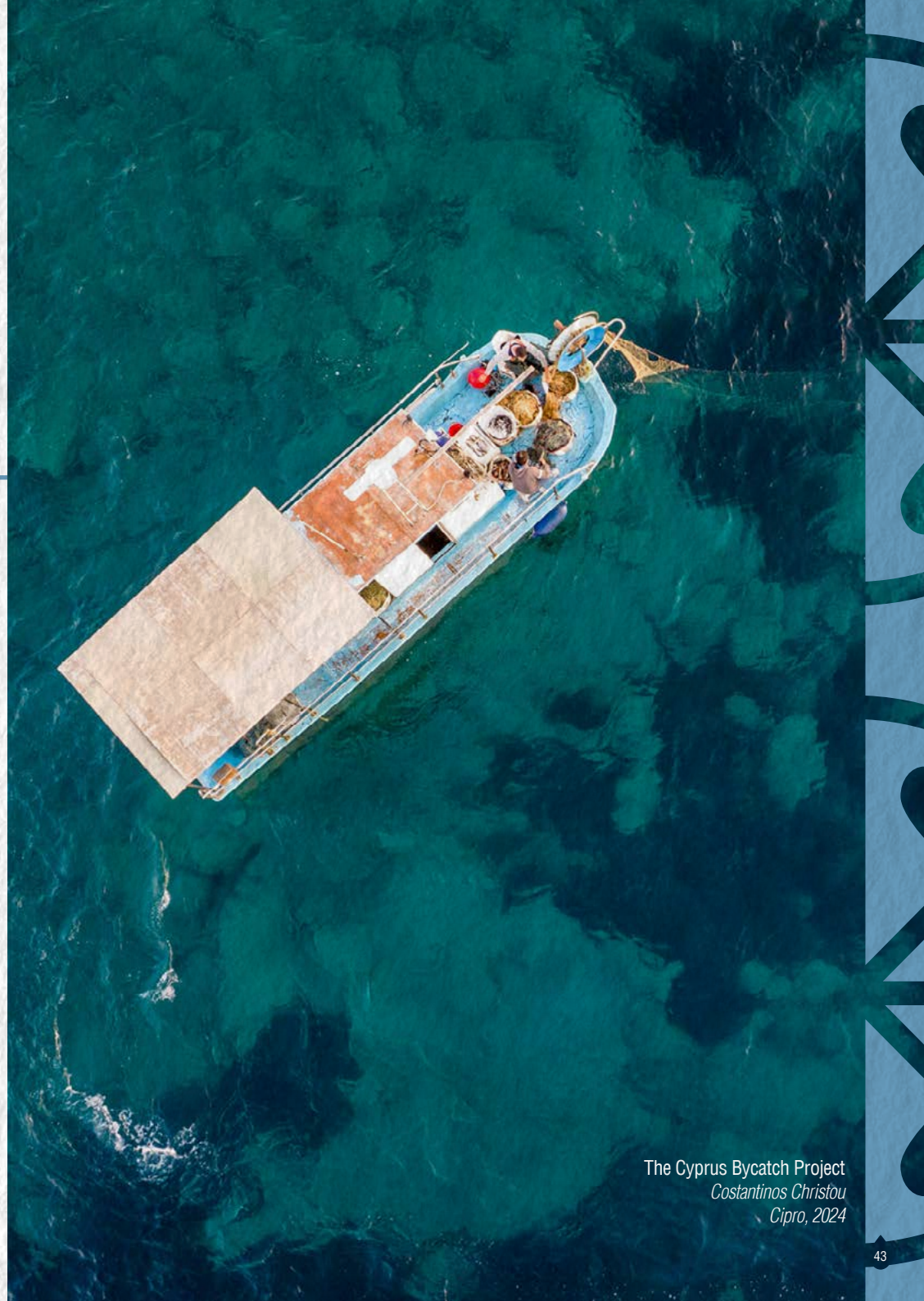
21:30 SABATO 23 AGOSTO

EVENTO SANDMOVIE

Sand Movie è uno spettacolo visivo e musicale che rende omaggio alle colonne sonore più amate del cinema, da Star Wars a Titanic, passando per Il gladiatore e Mary Poppins. Immagini di sabbia in continua trasformazione danno vita a un racconto emozionante fatto di metamorfosi sorprendenti e citazioni cinematografiche. Ogni scena nasce dalla precedente in un flusso creativo e ipnotico. In questa versione speciale, lo show si chiude con immagini personalizzate ispirate al tema food.

Sand Movie is a visual and musical show that pays tribute to some of the most iconic film soundtracks of all time, from Star Wars to Titanic, Gladiator, Mary Poppins, and more. Flowing sand images bring to life an emotional journey filled with cinematic references and stunning transformations. Each scene seamlessly evolves into the next in a hypnotic, visual rhythm. In this special edition, the show concludes with customized images inspired by the food theme.

A cura di Andrea Arena - Sand Artist.



The Cyprus Bycatch Project
Costantinos Christou
Cipro, 2024

— IL CONCORSO

35 FILM IN CONCORSO

Selezionati tra 600 film candidati provenienti da 90 nazioni.

3 LE CATEGORIE DI AMMISSIONE: DOC, MOVIE, ANIMATION.

La Giuria: **Raffaella Castagnini**, Camera di Commercio Bergamo; **Enrico Radicchi**, Condotta Slow Food Bergamo, **Oscar Fusini** - Direttore Ascom Bergamo, **Caterina Colacello** - Esperta nella gestione di attività culturali, **Danio Andreini** - Responsabile Campagna Amica e Agrimercato di Coldiretti Bergamo, **Claudio Cecchinelli** - Focal Point Servizio Cultura UNESCO-Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia.

— I PREMI

1° Classificato categoria DOC

1° Classificato categoria MOVIE

1° Classificato categoria ANIMATION

Premio Speciale della direzione Artistica: **PREMIO EMANUELE PRATI**

Premio Speciale Miglior opera sul Territorio: **PREMIO ASCOM BERGAMO**

— DOVE TROVARCI

PIAZZA MASCHERONI

CITTÀ ALTA - BERGAMO

SEGUI FOOD FILM FEST

www.foodfilmfestbergamo.it



— INFORMAZIONI GENERALI

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

I laboratori Slow Food di:

- Giovedì 21 agosto ore 18:30

- Venerdì 22 agosto ore 18:30

sono gratuiti ma su prenotazione tramite sito:

prenotazioni@slowfoodbergamo.it

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



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



UN EVENTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA



IN COLLABORAZIONE CON



CON IL CONTRIBUTO DI



CON IL PATROCINIO E IL CONTRIBUTO DI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



CON IL SOSTEGNO DI



BERGAMO CITTÀ CREATIVA
PER LA GASTRONOMIA

MEDIA PARTNER



Italia a Tavola



PARTNER TECNICO



FOTQUARANTA



12° EDIZIONE
DAL 20 AL 23 AGOSTO 2025



**GREEN
 FRIENDLY
 EVENT**



**FOOD
 FILM
 FEST**

**CINEMA & CIBO
 FILMFESTIVAL**



WWW.FOODFILMFESTBERGAMO.IT



**NON PERDERE NESSUNO DEGLI
 APPUNTAMENTI IN CARTELLONE!**
 Collegati al portale online di Food Film Fest

