



**6<sup>a</sup> EDIZIONE**

**DAL 28 AGOSTO**

**AL 1 SETTEMBRE**



# FOOD FILM FEST

**CINEMA & CIBO  
FILMFESTIVAL**



**UBI CITY — PIAZZA VITTORIO VENETO**

**PIAZZA MASCHERONI — CITTÀ ALTA**

**SALA CURÒ — PIAZZA CITTADELLA**

**BERGAMO**





**6° EDIZIONE**  
**DAL 28 AGOSTO**  
**AL 1 SETTEMBRE 2019**

**Cibo, etimologicamente scrivendo, dal greco *kaplo* e dal latino *capio*: prendere, assumere.**

Noi di Food Film Fest ci aggiungiamo il Cinema. Emozioni in movimento che si offrono al pubblico, al fedele appassionato di questa manifestazione, capaci di far ragionare intorno ad un tema così importante, famoso o famigerato.

500 le opere pervenute per 71 nazioni coinvolte a testimonianza di un reale coinvolgimento global spesso declinato alla conoscenza locale. Saremo coinvolti in documentari dedicati all'olio d'oliva, al formaggio, alla vaniglia e ancora vino, pesce, mais, pane, caffè. Saremo informati attraverso movie dedicati ai disturbi alimentari, allo spreco alimentare o al pensiero degli chef, così lontano dagli stereotipi televisivi.

Saremo deliziati dagli incontri che attraverso il cibo riescono a connettere terre e popoli lontanissimi tra loro: la bottarga greca incontra il Karasumi giapponese, il gáhkku svedese incontra il chapati indiano, i crauti tedeschi incontrano il kimchi coreano, il formaggio di capra nepalese incontra il caprino francese ed infine i noodles cinesi incontrano la pasta italiana.

**Cibo e conoscenza. Ospiti che si confronteranno in dibattiti pubblici attraverso parole chiave: filosofia, religione, salute, benessere, poesia, ambiente, sostenibilità, arte.**

Siate curiosi di ammirare come descrivere in tre minuti i mille colori della cucina napoletana attraverso le note di Pino Daniele; i mirabili accostamenti tra le opere di Gioacchino Rossini, il cibo e la poesia; una tormentatissima cena di S. Valentino boicottata dallo chef, l'amore di una coppia siciliana che chiude la pasticceria negli Stati Uniti con la produzione dell'ultimo cannolo...

Non posso anticipare tutto il menù di questa ricchissima edizione di **Food Film Fest 2019** ma vi garantisco qualità, approfondimento e divertimento, augurandovi di diventare nostri ambasciatori ed esploratori dell'universo food.

Luca Cavadini  
*Direzione Artistica Art Maiores*



**CONCORSO**

- DOCUMENTARI
- FOOD MOVIE
- ANIMAZIONE



Nel cinema l'inquadratura è molto importante perché raccoglie in pochi istanti il volere dello sceneggiatore, il senso della scena rappresentata e della narrazione, l'intensità dei dialoghi o dei silenzi, le emozioni. La Camera di Commercio quando ha iniziato ad affiancare Food Film Fest sei anni fa, si era posta degli obiettivi ben precisi e li sta raggiungendo uno ad uno. Ha sicuramente centrato l'inquadratura giusta per la molteplicità dell'offerta culturale, del valore artistico e sociale delle opere, anche quest'anno più di 500 da 71 Paesi del mondo, per la valorizzazione di due punti cardine dei nostri valori: centralità delle persone e riconoscimento del territorio come bene assoluto. Attraverso i film, documenti della realtà, ingegno della fantasia o ricerca scientifica del presente e del futuro, Food Film Fest riesce a rappresentare valenze didattiche, non trascurando il valore del divertimento puro, della bellezza e perché no anche dell'approfondimento critico e costruttivo.

Oltre alla carica dei 500 film, questa edizione si arricchisce di altre storie narrate attraverso delle tavole rotonde che vedranno confrontarsi vari attori protagonisti nel campo dell'arte, della religione, della filosofia e ancora chef, scrittori e medici che faranno rete attraverso la loro sapienza offrendoci dei punti di vista professionali che sicuramente arricchiranno il nostro vissuto e ci sfameranno di curiosità, vero ingrediente base di Food Film Fest.

Ho citato la famosa e tanto ricercata parola rete, sottolineando che anche questa inquadratura è risultata vincente attraverso la relazione e la collaborazione fattiva di FFF 2019 con altre realtà del nostro territorio come i Maestri del Paesaggio, De Casoncello e la Fiera dei Librai che ha fatto il pieno con il ricordo del Maestro Ermanno Olmi.

La Camera di Commercio si mette a disposizione e collabora per rendere attuabile il dialogo tra varie componenti della cultura, vero investimento per il futuro del nostro territorio, che si arricchisce sempre più di prospettive per chi si applica alla cooperazione.

Il celebre regista Fritz Lang sintetizza in una bella frase un concetto che sposo in pieno per Food Film Fest: "se volete fare un film, prendete il metrò, l'autobus o camminate. Osservate da vicino le persone che vi circondano".

Vi consiglio di frequentare Piazza Mascheroni, luogo di bellezza della città di Bergamo, per diventare tutti un po' registi del nostro personale film.

Maria Paola Esposito  
Segretario Generale  
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura  
di Bergamo

Nel corso della storia, le principali fonti di ispirazione per gli artisti sono state i sentimenti e la natura, attraversati in ogni direzione, esplorate in ogni loro dimensione, alla ricerca di quella espressione del vero condotta, nella contemporaneità e nelle forme più varie ed estese, soprattutto per la possibilità di raggiungere moltissime persone, in modo particolare dall'arte cinematografica.

Percorsa fino alle sue frontiere, anche l'agricoltura, grazie al "genio esplorativo e pionieristico", di Ermanno Olmi, negli ultimi anni ha guadagnato il giusto riconoscimento della sua valenza culturale e sociale, oltre che economica.

Ecco perché, essendo stati tra i principali artefici di questa riscoperta, anche per la sesta edizione del Food Film Fest, Coldiretti Bergamo si proporrà come interlocutore sincero verso chiunque vorrà riconoscere ed apprezzare tutti i valori di un'agricoltura distintiva ed identitaria qual è quella italiana e più specificatamente quella bergamasca.

Lo farà "scaricando a terra" tutte le suggestioni che la "sesta arte" saprà provocare durante la proiezione dei film in concorso, materializzandole attraverso le degustazioni delle eccellenze di cui il nostro territorio detiene i primati.

Le collaborazioni che questa edizione ha attivato ci permetteranno di definire, ancora più che in passato, l'intero orizzonte di cui l'agricoltura è elemento imprescindibile.

Il rapporto tra cibo e arte, filosofia, religione e salute non potrà negare allo spettatore più attento, quanto alla base di questi legami sia fondamentale nella loro costruzione il modello di agricoltura che attraverso il pensiero, la cultura, l'idealità e la responsabilità, gli agricoltori hanno prima creato e poi seguito, "plasmando" con le loro mani questo cibo.

E su questi legami, l'agricoltura italiana e bergamasca, con i suoi prodotti e i suoi paesaggi, le storie di vita, le tradizioni, ma soprattutto le prospettive di futuro per i giovani che vi si avvicinano e per l'intera comunità, può ancora tessere trame importanti capaci di farci emozionare e riflettere.

Alberto Brivio,  
*Presidente di Coldiretti  
Bergamo*



Anche quest'anno UBI Banca sostiene la sesta edizione di Food Film Fest, testimonianza di quanto un evento di questo calibro sia cresciuto nel tempo ed abbia conquistato, anno dopo anno, il favore del pubblico, non solo bergamasco. L'evento rappresenta per Bergamo un momento importante, molto seguito sin dalla sua prima edizione e si è sviluppato negli anni fino ad approfondire anche temi ed argomenti che vanno oltre la realtà bergamasca, sensibile a quelle tematiche che sono diventate oggi ormai di primario interesse pubblico, l'ambiente, la tutela dell'ecosistema, la cultura dell'alimentazione, temi che anche la nostra Banca ha spesso seguito e sostenuto, soprattutto in eventi dedicati alle giovani generazioni, per favorire il dibattito e divulgarne il messaggio, proprio come questa manifestazione si propone di fare.

È un onore per Bergamo ospitare l'unico concorso cinematografico in Italia dedicato al food e ai preziosi prodotti enogastronomici del territorio bergamasco, un'opportunità enorme per la città che ospita in quei giorni un grande pubblico internazionale che può così avvicinarsi e conoscere da vicino le eccellenze delle nostre filiere locali. Ed è un onore anche per UBI Banca essere coinvolta in questa importante manifestazione e entrare direttamente in contatto con una kermesse di pellicole le cui tematiche rappresentano un patrimonio collettivo da preservare.

UBI Banca, sostenendo questa iniziativa, ribadisce il proprio impegno morale, oltre che istituzionale, per la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione del territorio, rappresentando ancora una volta concretamente la vicinanza e il radicamento del nostro Istituto alla nostra realtà di riferimento, principio che spinge sempre e comunque a "fare banca per bene", un impegno che si rinnova.

Luca Gotti  
*Responsabile Macro Area  
Territoriale  
Bergamo e Lombardia Ovest  
di UBI Banca*

# CONCORSO DOCUMENTARI



## BURIED SEEDS

**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO**  
**DALLE ORE 20.30 PIAZZA MASCHERONI**

Il film segue lo Chef, stella Michelin, Vikas Khanna nel suo viaggio come immigrato.

Nato ad Amritsar, Vikas vittima di bullismo da parte dei suoi compagni di classe si rifugia nella cucina delle sue nonne e scopre la sua passione per le vivaci tradizioni della cucina indiana. Attraverso anni di lotte e duro lavoro, Vikas apre il suo primo ristorante indiano a Manhattan. Vikas Khanna diventa uno degli chef più influenti al mondo e ambasciatore culturale della sua nazione.

*The film follows Chef, Michelin Star, Vikas Khanna on his journey as an immigrant.*

*Born in Amritsar, Vikas is bullied by his classmates he takes refuge in his grandmothers kitchen and discovers his passion for the vivid traditions of Indian cuisine.*

*Through years of struggle and hard work Vikas opens his first Indian restaurant in Manhattan.*

*Vikas Khanna become one of the most influential chefs in the world and a cultural ambassador of his nation.*

**India, 2019, 73'**  
**Inglese**  
**Regia: Andrei Severny**





## NOODLES CINESI E PASTA ITALIANA

**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO**  
**DALLE ORE 20.30 PIAZZA MASCHERONI**

Yao prepara pasta nel sud della Cina, noodles di grano tenero insaporiti con una pianta di orchidee detta dendrobium. Viaggerà per 9.200 chilometri per incontrare Amedeo che produce pasta nelle colline toscane. Concepiranno insieme dei tagliolini al dendrobium, da mangiare con le bacchette, creando qualcosa di unico e autentico.

*Yao prepares pasta in southern China, soft wheat noodles flavored with an orchid plant called dendrobium. He will travel 9.200 kilometers to meet Amedeo who produces pasta in the Tuscan hills. Together they will make tagliolini with dendrobium, to be eaten with chopsticks, creating something unique and authentic.*

**Italia, 2018, 25'**  
**Italiano**  
**Regia: Clio Sozzani e Claudia Palazzi**



## CHEF

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO**  
**DALLE ORE 18.00 SALA CURÒ**

Un documentario gastronomico sui problemi di carenza di personale, salari e sull'elevata quantità di pressione che grava sulle spalle degli chef. Raccontato dal punto di vista di più chef che lavorano nel settore culinario - con diversi background e problemi - ma collegati dal loro amore per il cibo.

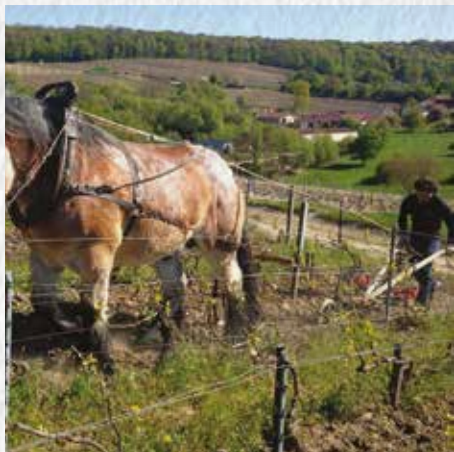
Il documentario sarà focalizzato su 5 diversi ristoranti nei Paesi Bassi e in Belgio, ognuno dei quali con la propria storia.

*A documentary on the issues of staff shortage, salary and the high amount of pressure weighing on the shoulders of the chefs. Told from the perspective of multiple chefs, working in the culinary with different backgrounds and issues, but connected by their love for food.*

*The documentary will be focused on 5 different Restaurants in the Netherlands and Belgium, each with its own story.*

**Paesi Bassi, 35'**  
**Lingue varie, sottotitolato in inglese**  
**Regia: Gerald Arkensteijn**





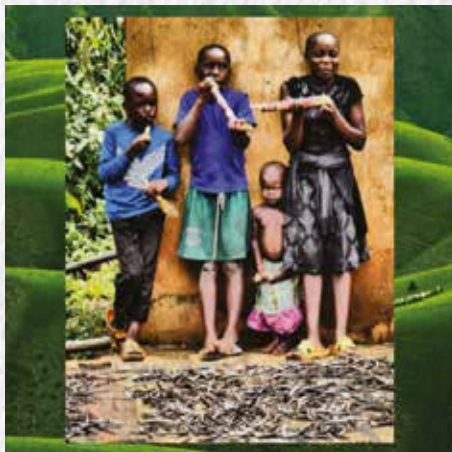
## (R)EVOLUTION CHAMPENOISE, THE VINEYARD RULES

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO  
DALLE ORE 18.00 SALA CURÒ**

Il successo economico dello Champagne ha portato all'omissione delle pratiche viticole tradizionali e all'uso di sostanze chimiche sintetiche. Questo documentario è un omaggio ai vignaioli della Champagne (vignerons), il cui rispetto per il suolo e l'amore per la vigna stanno provocando un'autentica rivoluzione nella produzione dello Champagne.

*The economic success of Champagne has led to the omission of traditional viticultural practices and the use of synthetic chemicals. This documentary is a tribute to the winemakers of the Champagne (vignerons), whose respect for the soil and love of the vineyard are causing an authentic revolution in the production of Champagne.*

**Spagna, 2019, 60'**  
**Francese sottotitolato in inglese**  
**Regista: Alvaro Moreno**



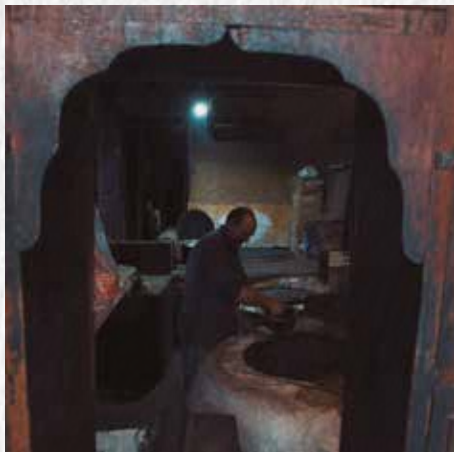
## VANILLA - THE HUNT FOR THE BROWN GOLD

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO  
DALLE ORE 18.00 SALA CURÒ**

Il prezzo della vaniglia è aumentato esponenzialmente negli ultimi anni. Anche la richiesta. Si è aperta una lotta per la spezia più costosa del mondo. Un film che ti porta nell'affascinante mondo della vaniglia, ma mostra anche i lati oscuri di questa meravigliosa spezia.

*The price of vanilla has exponentially increased during the last years. The demand too. A fight for the world's most expensive spice has broken out. A film that takes you into the fascinating world of vanilla, but also shows the dark sides of this wonderful spice.*

**Germania, 2019, 28'**  
**Inglese**  
**Regista: Andreas Ewels**



## KANDURWAN, BAKING HISTORY

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Tre donne registe indipendenti nel luogo più militarizzato della terra, un pezzo di realtà quotidiana nella valle del Kashmir, come obiettivo i diversi tipi di pane tradizionale del Kashmir e i loro panettieri. Il film approfondisce le cause culturali e politiche dietro la stagnazione della tradizione. Interazione tra routine e conflitto politico, il film offre uno scorcio di vita in Kashmir.

*Three independent women filmmakers in the most militarized place on earth, a film encapsulates a piece of day-to-day reality in the valley of Kashmir, the focus will be the different kinds of traditional Kashmiri bread and their bakers. The movie delves into the cultural and political causes behind this stagnancy. An interplay between the routine and the political conflict of decades, the film provides a glimpse of a slice of life in Kashmir.*

**India, 2019, 19'**  
**Dialetti locali indiani sottotitolato inglese**  
**Regia: Mehvish Rather**



## OLIO D'OLIVA: UN'OSSESSIONE

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Tutti hanno una bottiglia di olio d'oliva nella propria credenza, ma pochissime persone ne sanno qualcosa. Fil Buccchino, un musicista esperto di olio d'oliva certificato, visita l'Italia ogni anno per la raccolta delle olive e per trascorrere del tempo con altri artigiani appassionati che producono oli d'oliva.

*Everyone has a bottle of olive oil in their cupboard, but very few people know anything about it. Fil Buccchino, a musician turned certified olive oil expert, visits Italy every year and spend time with other passionate artisans who make olive oils.*

**Canada, 2019, 46'**  
**Italiano e inglese - sottotitolato in italiano**  
**Regista: Ed Zych**





## OLIVE OIL, THE BLOOD OF UMBRIA

**ENERGIA 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

Ogni anno in Umbria, Italia, centinaia di locali raccolgono e macinano olive durante i mesi di ottobre, novembre e dicembre. È un lavoro arduo, a basso rendimento e sensibile al tempo. La ricompensa: olio extravergine di oliva, un elisir verde, considerato medicinale da molti. Uno dei migliori al mondo. Questa è la storia dell'olio d'oliva umbro, raccontata dal popolo umbro.

*Every year in Umbria, Italy, hundreds of locals harvest and mill olives during the months of October, November, and December. It's arduous, low yielding, and time sensitive work. The reward: Extra Virgin Olive Oil, a green elixir, considered medicinal by many. One of the best in the world. This is the story of Umbrian olive oil, told by Umbrian people.*

**Italia, 2019, 37'23"**  
**Italiano sottotitolato in inglese**  
**Regista: Luis Carducci**



## PESCAMARE

**ENERGIA 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

L'esistenza e l'anima dei pescatori, dove il trionfo di una vita di sacrifici trova il giusto apprezzamento nei legami familiari e nei veri valori che troppo spesso tendiamo a ignorare o dimenticare che esistano. La tradizione generazionale, il rispetto per il mare, la paura e la sfida dell'avventura dell'uomo, la sopravvivenza per mangiare e commerciare. Nulla viene creato, nulla viene distrutto, tutto viene trasformato.

*The life and the soul of fishermen, where the triumph of a lifetime of sacrifices finds its right appreciation in family ties and in the true values we too often tend to ignore or forget they exist. The generational tradition, the respect for the sea, the fear and the challenge of man's adventure, the survival to eat and trade. Nothing is created, nothing is destroyed, everything is transformed.*

**Italia, 2019, 60'**  
**Italiano**  
**Regista: Andrea Lodovichetti**



## GOLDEN FISH, AFRICAN FISH

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

La regione della Casamance, nel sud del Senegal, è una delle ultime zone di pesca tradizionale dell'Africa occidentale. Nonostante la crescente minaccia delle imprese di pesca industriali e le condizioni di lavoro molto dure, i pescatori di Casamance contribuiscono alla fornitura di cibo di molti paesi africani.

*The Casamance region in the South of Senegal is one of the last areas of traditional fishing in West Africa. Facing the growing menace of industrial fishing companies and overcoming very harsh working conditions, the fishermen of Casamance contribute to the food supply of many African countries.*

**Senegal, 2018, 60'**  
**Dialetti locali sottotitolato in inglese**  
**Regia: Thomas Grand**



## NATIVE MAIZE

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Questo documentario esplora l'importanza delle proprietà biologiche, culturali e gastronomiche delle diverse varietà di mais originario dell'America. Perché si stanno estinguendo e perché è essenziale preservarle.

*This documentary explores the importance of the biological, cultural and gastronomic properties of the different varieties of native maize from America. Why they are being lost and why it is essential to preserve them.*

**Argentina, 2018, 20'**  
**Spagnolo**  
**Regia: Veronica Fernandez Bargiela**





## THE WORLD IN A CUP RARE

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Parliamo tutti un linguaggio comune per condividere un caffè l'uno con l'altro. In questo cortometraggio, scopri come ci connette il caffè. Interviste dall'Etiopia, Costa Rica, Kenya, Italia e Colorado.

*We all speak a common language of sharing a coffee with one another. In this short film, you will discover how coffee connects us. Interviews from Ethiopia, Costa Rica, Kenya, Italy, and Colorado.*

**USA, 2018, 5'**  
**Italiano sottotitolato inglese**  
**Regista: Brooke Bierhaus**

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

"Rare" è un documentario indipendente incentrato su sette straordinarie donne che hanno deciso di realizzare sette progetti unici e sostenibili sulla loro terra. Queste sette giovani donne dovevano tornare alle loro radici e dare un nuovo significato ai loro percorsi professionali. Il loro viaggio ha portato loro una nuova visione della vita, una conoscenza intima e il rispetto per la terra, la sua biodiversità e le persone che la sostengono.

*"Rare" is an independent documentary centered on seven extraordinary women who set out to realize seven unique, sustainable projects on their own land. These seven young women needed to go back to their roots and give a new meaning to their professional paths. Their journey earned them a new outlook on life, one of intimate knowledge and respect for the land, its biodiversity and the people who sustains it.*

**Italia, 2019, 33'**  
**Italiano sottotitolato inglese**  
**Regista: Furio Busignani**



## SMACHNOGO/BON APPETIT

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

Il film descrive la via di due amici che partecipano al concorso culinario "CookNOW". Durante il film, gli amici affrontano numerose sfide tra le quali il loro principale avversario: lo chef Alik, stella gastronomica locale molto conosciuta in tutta l'Ucraina. Il secondo problema sono i prodotti a cui i nostri eroi sono così abituati e che sono piuttosto difficili da trovare nei mercati, soprattutto se non si è locali. Terzo, lo sviluppo di nuove ricette.

*The film describes the path of two friends participating in the "CookNOW" culinary competition. During the movie, friends will face many challenges. The major is their main adversary: the chef Alik, a local gastronomic star well known throughout Ukraine. The second problem is the products to which our heroes are so used and which are rather difficult to find in the markets, especially if you are not local. Third is the development of new recipes.*

**Ucraina, 2018, 20'**  
**Inglese**  
**Regista: Dana Sebesevych**



## THE GUEST AWAITED

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

Una lezione di cucina, il teatro, la vita che può ricominciare dopo la fuga.

14 donne rifugiate e con loro un regista, un istruttore teatrale, due cuochi, un pasticciere.

Tutte queste donne insieme, in attesa dell'ospite con cui valga la pena continuare il viaggio.

*A cooking class, the theater, the life that can start again after the escape.*

*14 women refugees and with them a director, a theatrical trainer, two cooks, a confectioner.*

*All these women together, waiting for the Guest with whom it will be worth continuing the journey.*

**Italia, 2015, 23'**  
**Italiano sottotitolato inglese**  
**Regista: Paolo Damiani**





## THE LAST CANNOLO-SHORT

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

La chiusura della pasticceria Fantasia è un punto di partenza per riflettere sui valori della famiglia, del lavoro, della tradizione e di come una fine può rappresentare un nuovo inizio, attraverso una storia ironica, sincera e talvolta commovente dei protagonisti e dei loro clienti più fedeli.

*The closure of the Fantasia confectionery is a starting point to reflect on values of the family, of work, of tradition and of how an end can represent one a new start, through an ironic, sincere and at times moving story of the protagonists and their most loyal customers.*

**Italia, 2018, 19'**  
**Italiano sottotitolato inglese**  
**Regista: Gaetano Di Lorenzo**



## USELESS

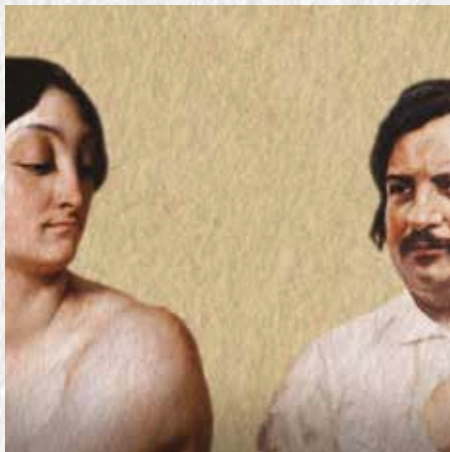
**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

In questo documentario seguiamo una giovane madre, Viktoria, attraverso un viaggio per scoprire perché noi, esseri umani, sprechiamo così tanto. Il documentario è presentato in modo positivo e focalizzato sulla soluzione.

*In this documentary we follow a young mother, Viktoria, through a journey to find out why we, human beings, waste so much. The documentary is presented in a positive and solution focused manner.*

**Canada, 2018, 48'**  
**Inglese**  
**Regista: Rakeł Gardarsdottir**

# CONCORSO FOOD MOVIE



## ROSSINI – MUSIC FOR THE PALATE

**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Gioachino Rossini è uno dei compositori più famosi e amati di tutti i tempi.

Gaia de Bernardis è un'influencer contemporanea: disinvolta ma non abituata alla musica classica.

Dal loro incontro impossibile vengono generate situazioni e incomprensioni che - tra il serio e il faceto - si occupano di musica, gastronomia, tempi antichi e tempi moderni.

Musica per il palato, una webserie: 7 episodi, 7 ricette, 7 opere.

*Gioachino Rossini is one of the most famous and beloved composers of all time. Gaia de Bernardis is a contemporary influencer: easygoing but unfamiliar with classical music. Situations and misunderstandings will be generated from their impossible encounter that - between the serious and the facetious - will deal with music, gastronomy, ancient times and modern times.*

*Musica for the palate, a webseries: 7 episodes, 7 recipes, 7 operas.*

**Italia, 2018, 44'**

**Italiano sottotitolato inglese**

**Regista: Zeno Gabaglio**





## LE AVVENTURE DI MR FOOD E MRS WINE

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

In un ristorante italiano a Parigi si intrecciano le vicende di un gruppo di pasticcioni capeggiati dal cuoco Giulio Cesare, meglio noto come Mr. Food. Una sera, l'arrivo del suo rivale, Don Vincenzo, lo chef italiano più famoso della Francia, darà inizio ad una serie di innumerevoli guai.

*In an Italian restaurant in Paris, the stories of a group of bungling led by Chef Julius Caesar, better known as Mr. Food, intertwine with each other. One evening, the arrival of his rival, Don Vincenzo, the most famous Italian chef of France, will launch a series of countless troubles.*

**Italia, 19'**  
**Italiano sottotitolato in inglese**  
**Regista: Antonio Silvestre**



## CENA DI NOTTE

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

Una coppia innamorata si incontra ogni pomeriggio per cenare. La mancanza di comunicazione e il dispiacere cominciano a essere gli ingredienti principali del menu, e i piatti che mangiano, il lento avvertimento di un'inevitabile decadenza.

*A couple in love meets every afternoon to have dinner. The lack of communication and the displeasure begin to be the main ingredients of the menu, and the dishes they eat, the slow warning of an inevitable decadence.*

**Italia, 2018, 17'**  
**Spagnolo sottotitolato in inglese**  
**Regista: César González Álvarez**



## LA FAIM VA TOUT DROIT (HUNGER KEEPS WALKING)

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Charles mette le sue speranze in una storia d'amore immaginaria, sperando di sfuggire al rapporto drammatico che ha con il suo corpo e con il cibo.

*Charles pins his hopes on an imaginary love story, hoping to escape the dramatic relationship he has with his body and with food.*

**Italia, 2017, 15'**  
**Francese sottotitolato in inglese**  
**Regista: Giulia Canella**



## PARTHENOPAE CORNUCOPIAM

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Spot pubblicitario sulla città con un patrimonio culinario unico al mondo: Napoli.

*Advertising spot on the city with a unique culinary heritage in the world: Naples.*

**Italia, 2'**  
**Italiano**  
**Regista: Antonio Lastella**





## THE SWIMSUIT SEASON

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Le diverse stagioni della vita ci mettono di fronte a sfide piccole e grandi. Ayman, un ragazzino sovrappeso, è deciso ad affrontare le sue insicurezze passando una giornata in una piscina pubblica. Ma la “prova costume” costringerà il protagonista a sopportare una serie di piccoli ostacoli, fino a metterlo di fronte alla scelta se affrontare o meno la folla intorno alla vasca.

*The different seasons of life confront us with small and big challenges. Ayman, an overweight kid, is determined to afford his insecurities by spending a day in a public pool. But the “swimsuit test” will force the protagonist to endure a series of small obstacles, to the point of confronting him with the choice whether or not to face the crowd around the pool.*

**Italia, 2019, 5'15"**  
**Italiano**  
**Regista: Antonino Valvo**



## RAGU' NOIR

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

Una cena riunisce cinque amiche su un tema apparentemente innocuo: rivelare piccoli terribili segreti. Ma una di loro ha deciso di giocare sul serio e la posta in gioco diventa la vita.

*A dinner brings together five friends on an apparently themeharmless: revealing little terrible secrets. But one of them has decided to play seriously and life is at stake.*

**Italia, 2018, 15'**  
**Italiano sottotitolato inglese**  
**Regista: Alfredo Mazzara**

# PROGRAMMA

## — MERCOLEDÌ 28 AGOSTO

### • UBICITY

– Ore 18.30 inaugurazione del Festival alla presenza delle autorità, degli organizzatori e dei partner dell'evento

A seguire aperitivo *offerto da Coldiretti Bergamo*

### • PIAZZA MASCHERONI

– Ore 20.00 tavola rotonda CIBO E ARTE

*A cura di: Luca Beatrice critico d'arte e curatore.*

*Apri la serata il Presidente di Coldiretti Bergamo: Alberto Brivio*

– Ore 20.30 Proiezione dei film in concorso

**WINE ON GARDA LAKE** - 2', Italia, Short pubblicitario

**BURIED SEEDS** - 73', Usa/India, Documentario

**ROSSINI - MUSIC FOR THE PALATE**

44', Italia, Movie

**HEART** - 1', Canada, Animazione

**FOOD MAKERS GO GLOBAL. I NOODLES CINESI**

**INCONTRANO LA PASTA ITALIANA**

25', Italia, Documentario

– Ore 23.30 degustazione a cura di Coldiretti

## — GIOVEDÌ 29 AGOSTO

### • SALA CURÒ

– Ore 18.00 Proiezione dei film in concorso

PROIEZIONI IN LINGUA ORIGINALE

**VANILLA - THE HUNT FOR THE BROWN GOLD**

28', Germania, Documentario

**CHEF** - 35', Paesi Bassi, Documentario

**(R)EVOLUTION CHAMPENOISE, THE VINEYARD**

**RULES** - 60', Spagna, Documentario

### • PIAZZA MASCHERONI

– Ore 19.00 Laboratorio del gusto:

**L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA,  
QUESTO SCONOSCIUTO**

*A cura di Slow Food. Con Enrico Radicchi della Condotta Slow*

*Food Bergamo e Silvio Magni fiduciario della Condotta Slow Food Valli Orobiche, con la partecipazione di Massimiliano Gaiatto Olivicoltore, assaggiatore di olio, collaboratore della Guida Slow Food Olio Extravergine*

– Ore 20.00 tavola rotonda

### CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE

Ospiti: Don Giulio Dellavite Segretario Generale della Curia – Diocesi di Bergamo e Giacomo Petrarca responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del vino – Università San Raffaele

– Ore 20.30 Proiezione dei film in concorso

**THE FOURME OF MONTBRISON** - 2', Francia, Short pubblicitario

**YOLK** - 2'45", Canada, Animazione

**KANDURWAN, BAKING HISTORY**

19', India, Documentario

**OLIO D'OLIVA: UN'OSSESSIONE**

46', Usa, Documentario

**DESIGNED FOR** - 4', Germania, Animazione

**THE PROPOSAL** - 14'50", Belgio, Animazione

**LE AVVENTURE DI MR. FOOD E MRS. WINE**

19', Italia, Movie

**FOODMAKERS GO GLOBAL. LA BOTTARGA**

**GRECA INCONTRA IL KARASUMI GIAPPONESE** -

24', Italia, Documentario (fuori concorso)

– Ore 23.30 degustazione a cura di Coldiretti

## — VENERDÌ 30 AGOSTO

### • SALA CURÒ

– Ore 17.30 Proiezione dei film in concorso

**PESCAMARE** - 60', Italia, Doc.

**DON'T FEED THESE ANIMALS**

10', Portogallo, Animazione

**REFLECTION** - 7', Iran, Animazione

**CENA DI NOTTE** - 17', Italia, Movie

**OLIVE OIL, THE BLOOD OF UMBRIA**

37'23", Italia, Documentario

**FOODMAKERS GO GLOBAL. I CRAUTI TEDESCHI**

**INCONTRANO IL KIMCHI COREANO**

26', Italia (fuori concorso)



## • PIAZZA MASCHERONI

– Ore 16.00 Laboratorio per bambini

### **FIACCIAMO RETE**

*A cura di Moblarte*

– Ore 19.00 Laboratorio del gusto:

### **IL MAIS E LA DIFESA DELLA BIODIVERSITÀ**

*A cura di Slow Food. Con Enrico Radicchi della Condotta Slow Food Bergamo e Silvio Magni fiduciario della Condotta Slow Food Valli Orobie.*

– Ore 20.00 Tavola rotonda

### **CIBO E SALUTE**

*Ospiti: Laura Castoldi chef e insegnante di cucina, Anna Chiara Merisio autrice del libro "Toglietemi il disturbo" e il Dott. Flavio Doni, cardiologo specialista in Cardiologia dello Sport. Serata in collaborazione con Festival Film di Peso*

– Ore 20.30 Proiezione dei film in concorso

### **DO PENEDES 2700 ANNIVERSARY** - Spa, 2'44",

Short pubblicitario

### **NATIVE MAICE** - 20', Argentina, Documentario

### **GOLDEN FISH, AFRICAN FISH** - 60', Senegal, Documentario

### **PARTHENOPAE CORNUCOPIAM** - 2', Italia, Movie

### **LA FAIM VA TOUT DROIT (HUNGER KEEPS**

### **WALKING)** - 15', Italia/Francia, Movie

### **THE SWIMSUIT SEASON** - 5'15", Italia, Movie

### **THE WORLD IN A CUP** - 5', Usa, Documentario

### **FOODMAKERS GO GLOBAL. IL GÅHKKU SVEDESE**

### **INCONTRA IL CHAPATI INDIANO**

26', Italia (fuori concorso)

– Ore 23.30 degustazione *a cura di Coldiretti*

## — SABATO 31 AGOSTO

## • SALA CURÒ

– Ore 17.30 Proiezione dei film in concorso

### **RARE** - 33', Italia, Documentario

### **RAGÙ NOIR** - 15', Italia, Movie

### **EVE OF** - 4'45", Usa, Animazione

### **THE GUEST AWAITED** - 23', Italia, Documentario

### **USELESS** - 48', Canada, Documentario

### **SMACHNOGO / BON APPÉTI**

20', Ucraina, Documentario

## THE LAST CANNOLO - 19', Italia, Documentario

## • PIAZZA MASCHERONI

– Ore 18.30 Proiezione del documentario

**ALBERO NOSTRO** dedicato al capolavoro "L'albero degli zoccoli" di Ermanno Olmi. Introduce la serata la regista Federica Ravera.

– Ore 20.00 Premiazione dei film in concorso. In

chiusura di serata la proiezione del film **FOODMAKERS**

### **GO GLOBAL. IL FORMAGGIO DI CAPRA**

### **NEPALESE INCONTRA IL CAPRINO FRANCESE**

24', Italia, Documentario (fuori concorso)

– Ore 21.00 spettacolo di parole e musica

### **STORIE DI CIBO**

*Con la partecipazione del Festival delle Lettere e dei musicisti Michela Podera – flauto traverso e Raffaele Mezzanotti – chitarra Luca Andreini e Ottavia Sanfilippo alle letture*

– Ore 22.00 degustazione *a cura di Coldiretti*

## — DOMENICA 1 SETTEMBRE

## • SALA CURÒ

– Ore 10.30 laboratorio per bambini

**FUNKY GAL**, con proiezione di filmati dalle passate edizioni di FFF e laboratorio didattico con il galletto del biologico. *In collaborazione con Biodistretto dell'agricoltura Sociale di Bergamo*

## • PIAZZA MASCHERONI

– Ore 11.30 tavola rotonda **CIBO E FUTURO**

*Ospiti: Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy, Gabriele Rinaldi direttore dell'Orto Botanico Lorenzo Rota di Bergamo, Gianfranco Drigo Direttore Coldiretti Bergamo*

– Ore 12.30 aperitivo conclusivo della VI edizione di Food Film Fest

## • ORTO BOTANICO

– Ore 17.00 visita guidata

### **ALLA SCOPERTA DELL'ORTO CON I 5 SENSI**

*A cura di: Francesca Gambirasi – educatrice*

# CONCORSO ANIMAZIONE



## HEARTH

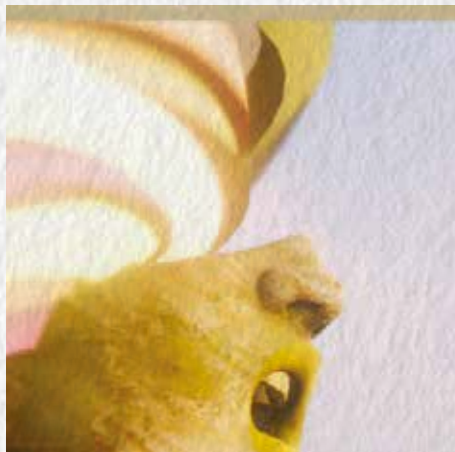
**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Hearth è un'animazione di sessanta secondi che esplora la connessione tra i cittadini in un villaggio: tenta di spiegare come ogni cittadino possa dare un contributo al bene superiore, una metafora dell'anziano del villaggio che prepara una zuppa per riscaldare la città, come espediente per mostrare in che modo i contributi di tutti rendano la città migliore.

*Hearth is a sixty second animation that explores the connection between citizens in a village: it attempts to explain how each citizen can make a contribution to the greater good, a metaphor of the village elder making a soup to warm the town, as a motif to show how the contributions of all make the town better.*

**Canada, 2018, 1'  
Regista: Max Shoham**





## DESIGNED FOR

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Una storia sul viaggio di una foglia: un cortometraggio animato su l'ecosistema della foresta.

*A tale about the traveling of a leaf: a short and animated film and about forest ecosystem.*

**Russia, 2019, 4'**

**Inglese**

**Regista: Edward Mavskegg**



## THE PROPOSAL

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Icaro sceglie San Valentino per "fare la proposta" alla sua bellissima Vanilla nel loro ristorante preferito: The Golden Mussel. Ma Dimitri, lo chef, fa di tutto per intralciare il giovane seduttore, mettendo in gioco il sincero impegno di Icaro.

*Icaro chooses Valentine's Day to propose to his beautiful Vanilla in their favorite restaurant: The Golden Mussel. But Dimitri, the chef, does everything to get in the way of the young seducer, putting Icaro's sincere commitment at stake.*

**Belgio, 2018, 14'50"**

**Regista: Gerlando Infuso**



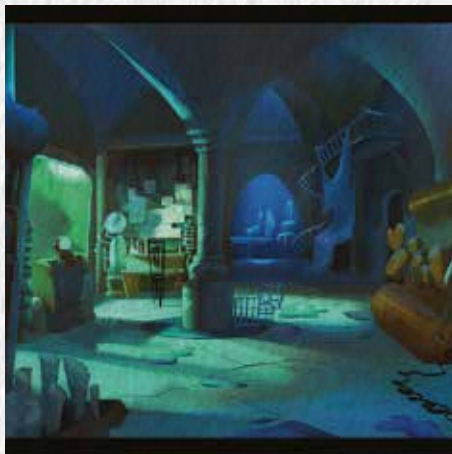
## YOLK

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Yolk racconta la genesi di un semplice uovo, “nato” in un universo grottesco e feroce. La ciclicità a cui siamo abituati verrà sconvolta fin nelle viscere dei suoi protagonisti. Favola horror con citazioni fantascientifiche che costringe lo spettatore - simbolicamente - a confrontarsi con un presente fatto di regole crudeli.

*Yolk tells the genesis of a simple egg, “born” in a grotesque and ferocious universe. The cyclicity to which we are accustomed will be upset in the bowels of its protagonists. Horror fable with science fiction quotes that forces the viewer - symbolically - to deal with a present made of cruel rules.*

**Canada, 2019, 2'45”**  
**Regista: Renee Y Liang**



## DON'T FEED THESE ANIMALS

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

C'era una volta un coniglio lobotomizzato che viveva in un laboratorio di ricerca. Aveva un disturbo di personalità bipolare, innescato dal suo grande appetito per le carote ...

*Once upon a time there was a lobotomised bunny who lived in a research laboratory. He had bi-polar personality disorder, triggered by his huge appetite for carrots...*

**Portogallo, 2019, 10'**  
**Regista: Liliana Ramires**





## REFLECTION

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

Reflection è una “tragedia greca” in animazione; dove le stagioni della vita colpiscono solo i più deboli e senza cinismo e sopraffazione si pensa impossibile sopravvivere. L'epilogo ci racconterà altro...mentre il mondo continua a “sbocciare”.

*Reflection is a “Greek tragedy” in animation; where the seasons of life affect only the weakest and without cynicism and oppression it is thought impossible to survive. The epilogue will tell us more ... while the world continues to “bloom”.*

**Iran, 2019, 7'**

**Regista: Abedin Mohammadi**



## EVE OF

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 17.30**  
**SALA CURÒ**

Il mito della creazione: la ninfa custode di un pianeta pietrificato è portata alla vita da una “tempesta” di pesci. Disegnato e animato in stile tradizionale, usando carta, penna e light table.

*The guardian nymph of a petrified planet is brought to life by a storm of fishes – a creation myth. Animated in the traditional style, using pen, paper and light table.*

**USA, 2019, 4'45”**

**Regista: Lauren Armstrong**

DOCUMENTARI



FUORI CONCORSO

## BOTTARGA GRECA E KARASUMI GIAPPONESE

GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI

Petros, produce bottarga in Grecia, portando avanti le tradizioni di famiglia. Viaggerà per 9.800 chilometri per vedere come Takano lavora il suo pesce in Giappone. Questo viaggio sarà uno scambio intenso di segreti artigianali e un'immersione totale in un altro modo di vivere.

*Petros, produces bottarga in Greece, carrying on the family traditions. He will travel 9,800 kilometers to see how Takano works his fish in Japan. This journey will be an intense exchange of craft secrets and total immersion in another way of life.*

**Italia, 2018, 24'**

**Italiano**

**Regista: Clio Sozzani e Claudia Palazzi**





## CRAUTI TEDESCHI E KIMCHI COREANO

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 17.30  
SALA CURÒ**

Susanne vive nel nord della Germania e produce crauti da agricoltura biodinamica; farà 8.200 chilometri per vedere come Jung Hwa tratta i suoi cavoli in Corea del Sud, per creare vari tipi di kimchi utilizzando erbe e spezie del suo orto biologico. Dalla conoscenza delle due donne nascerà un originale pancake coreano con crauti.

*Susanne lives in northern Germany and produces sauerkraut from biodynamic farming; she will travel 8.200 kilometers to see how Jung Hwa treats his cabbages in South Korea to create various types of kimchi using herbs and spices from his organic garden. From the acquaintance of the two women will be born an original Korean pancake with sauerkraut.*

**Italia, 2018, 24'**

**Italiano**

**Regista: Clío Sozzani e Claudia Palazzi**



## GÁHKKU SVEDESE E CHAPATI INDIANO

**VENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Susanne produce un pane piatto nella Lapponia svedese. È il gahkku, tipico della cultura Sami. Percorrerà 5.800 chilometri per capire come Julie fa il suo chapati in India. Un incontro importante per queste due donne: due semplici modi di vivere con l'aiuto di cibi autentici

*Susanne produces flat bread in Swedish Lapland. It is the gahkku, typical of the Sami culture. She will cover 5,800 kilometers to understand how Julie cooks chapatis in India. An important meeting for these two women: two simple ways of living with the help of authentic foods.*

**Italia, 2018, 24'**

**Italiano**

**Regista: Clío Sozzani e Claudia Palazzi**



## CAPRINO NEPALESE E CAPRINO FRANCESE

**SABATO 31 AGOSTO DALLE ORE 20.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Ashok produce formaggio di capra in Nepal, a 1.700 metri di altezza. Dopo 20 anni di produzione, sente il bisogno di migliorare e di confrontarsi con i più rinomati produttori di formaggio al mondo, i Francesi. Viaggerà per 7.000 km per incontrare Rebecca, che fa formaggi nelle Alpi francesi

*Ashok produces goat's cheese in Nepal, at 1,700 meters high. After 20 years of production, he feels the need to improve and compare himself with the most renowned cheese producers in the world, the French. He will travel 7,000 km to meet Rebecca, who makes cheeses in the French Alps.*

**Italia, 2018, 24'**

**Italiano**

**Regista: Clio Sozzani e Claudia Palazzi**



## WINE ON GARDA LAKE

**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO DALLE ORE 20.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

Dal terreno alla tavola, un breve ma intenso viaggio all'interno dell'amore per la tradizione e per il buon vino che mostra tutta la passione e l'attenzione per i dettagli dell'Azienda vitivinicola Malarasi.

*From the soil to the table, a brief but intense journey into the love of tradition and good wine that shows all the passion and attention to detail of the Malarasi wine company*

**Italia, 2'4"**

**Italiano**

**Regista: Claudio Pelizzer**





## THE FOURME OF MONTBRISON

**GIOVEDÌ 29 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

Scopri in modo artistico, il know-how del formaggio francese situato nel Rodano- Alpi, in Francia. Le persone, la terra e gli animali che si riuniscono per creare il formaggio più delizioso ma non ancora famoso di Francia.

*Discover in an artistic way, the know-how of french cheese located in Rhone-Alpes, France. The people, the land and the animals who gather to create one of the most delicious cheese but not yet famous of France.*

**Francia, 2018, 2'**  
**Regista: Simon Pierrat**



## DO PENEDÈS 2700 ANNIVERSARY

**ENERDÌ 30 AGOSTO DALLE ORE 20.30  
PIAZZA MASCHERONI**

DO Penedès ha celebrato i suoi 2.700 anni di esistenza con un video tributo su questa linea di vini spagnoli altamente riconosciuti

*DO Penedès celebrated their 2.700 years of existence with a tribute video about this highly recognised Spanish wine lineage.*

**Spagna, 2018, 2'44"**  
**Regista: Pol Diggler**

# FUORIFESTIVAL

LA PARTECIPAZIONE A TUTTI GLI  
APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA  
(PROIEZIONI, LABORATORI, TAVOLE  
ROTONDE, DEGUSTAZIONI) È A  
INGRESSO LIBERO.



## CIBO E ARTE L'ARTE È UN PRANZO DI GALA

**MERCOLEDÌ 28 ORE 20.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

*A cura di: Luca Beatrice, curatore e critico d'arte.  
Aprè la serata il Presidente di Coldiretti Bergamo  
Alberto Brivio*

### TAVOLA ROTONDA

La storia dell'arte è ricca di rappresentazioni del cibo fin dall'antichità. Nel '600 è tutto un abbondare di nature morte accompagnate da ricche libagioni e tavole allestite con banchetti pantagruelici. Un conto però è rappresentare, un altro utilizzare del cibo "vero" dentro l'opera d'arte. La svolta non può che arrivare nel '900, quando le avanguardie rompono i vecchi tabù della mimesi e si dirigono verso nuovi materiali. Negli anni '60 Daniel Spoerri, rappresentante del Nouveau Realisme con gli avanzi dei pasti del giorno prima. Altra svolta, gli anni '90, con la riscoperta del rapporto arte/sociale. All'inaugurazione della Biennale di Venezia Rikrit Tiravanija cucina la zuppa thailandese per tutti gli ospiti. E ancora: Vanessa Beecroft, Bigas Luna, Anya Gallaccio...





## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: QUESTO SCONOSCIUTO

**GIOVEDÌ 29 ORE 19.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

### LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

*A cura di Enrico Radicchi della Condotta Slow Food Bergamo e Silvio Magni fiduciario della Condotta Slow Food Valli Orobieche con la partecipazione di Massimiliano Gaiatto, Olivicoltore, assaggiatore di olio, collaboratore della Guida Slow Food Olio Extravergine*  
*Partecipazione Libera con offerta*  
*È richiesta la prenotazione all'indirizzo*  
*[prenotazioni@slowfoodbergamo.it](mailto:prenotazioni@slowfoodbergamo.it)*

Ispirato al film "Olio d'oliva: un'ossessione", mette in evidenza attraverso l'attivazione sensoriale un alimento tanto diffuso nel nostro paese. Degustazione della "Bruschetta Bergamasca" con pane del Progetto ASPAN "QUI Vicino" e olio extravergine Il Castelletto di Scanzorosciate. In abbinamento un Vino Rosè in omaggio con il nuovo volume di Slowine, sui migliori 100 Rosè d'Italia. Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa".

## CIBO FILOSOFIA E RELIGIONE

**GIOVEDÌ 29 ORE 20.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

*Ospiti: Don Giulio Dellavite Segretario Generale della Curia – Diocesi di Bergamo.*

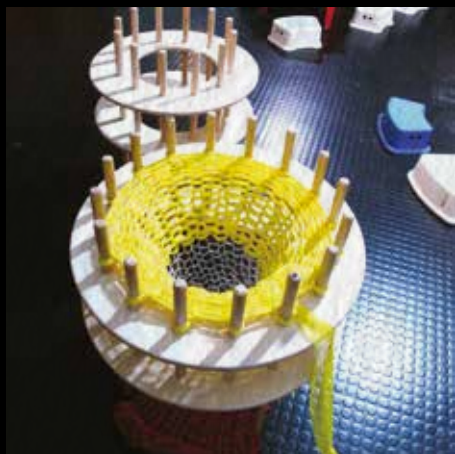
*Giacomo Petrarca responsabile scientifico del master in Filosofia del Cibo e del vino – Università San Raffaele.*

*Partecipazione Libera*

### TAVOLA ROTONDA

Per descrivere il legame più importante che completa la vita l'uomo ha trovato nel cibo ciò che più lo riuscisse a rappresentare: il compagno è il "cum-panis", colui con cui dividi il pane. La natura e gli animali si nutrono, solo l'uomo cucina e mangia. Le relazioni hanno le stesse problematiche del cibo. C'è la bulimia di chi azzanna esperienze veloci, vive di rapporti mordi e fuggi, risucchia sempre tutto e poi vomita acidità. C'è l'anoressia di chi rifiuta il dialogo, così niente e nessuno ha più sapore. "Mangiare la vita" non è trangugiare, non è assaggiare, non è pasticciare; è gustare, centellinare, assaporare. Non siamo consumatori, ma siamo "consum-attori". È questione di slow-food.

Il filosofo Giacomo Petrarca e Mons. Giulio Dellavite affrontano l'universo del cibo tra filosofia e religione.



## FACCIAMO RETE

**VENERDÌ 30 ORE 16.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

**LABORATORIO PER BAMBINI.**  
**QUANDO UNIAMO GLI INTENTI TUTTO DIVENTA POSSIBILE**

*A cura dell'Associazione Culturale Moblarle*  
*Partecipazione libera*

Possiamo ancora gettare le reti per raccogliere l'abbondanza del nostro Pianeta? Sì, ma prima dobbiamo usare le reti per ripulire i mari e le terre dalla nostra non curanza. Noi siamo gli Abitanti del Pianeta, noi siamo ospiti e custodi, insieme per tessere una grande rete. Due grandi telai tubolari ci permetteranno di conoscere e provare una delle modalità per costruire una rete. La ricerca continuerà anche a casa! Un piccolo telaio potrà venire con te!

Non ti preoccupare se non sai cucire, la semplicità ti potrà sorprendere e potrai realizzare molte idee anche per te!

Facciamo Rete si rivolge a persone dai 4 ai 99 anni!! O anche oltre, vieni con mamma, papà, nonna, nonno, zio o zia, sorelle fratelli, amici... insieme tutto diventa possibile.



## IL MAIS E LA DIFESA DELLA BIODIVERSITÀ

**VENERDÌ 30 ORE 19.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

**LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD**

*A cura di: Enrico Radicchi della Condotta Slow Food Bergamo e Silvio Magni fiduciario della Condotta Slow Food Valli Orobiche.*

*Partecipazione Libera con offerta*  
*È richiesta la prenotazione all'indirizzo*  
*[prenotazioni@slowfoodbergamo.it](mailto:prenotazioni@slowfoodbergamo.it)*

Ispirato al film in concorso "Native Maice" intende mettere in evidenza come la ricerca può concretamente contribuire alla salvaguardia delle origini e della biodiversità di questa pianta presente ormai in tutto il mondo. Conosciuto soprattutto per la polenta, il mais si presta a produzioni derivate come pane, pasta, biscotti, crocchette, ecc. Oltre alla presentazione del Progetto SLOW MAYS, degusteremo prodotti di vari mais antichi presenti nella nostra provincia. In abbinamento un bicchiere di Vino Rosè in omaggio al nuovo volume di Slowine sui 100 migliori Rosè d'Italia.

Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa".





## CIBO E SALUTE

**VENERDÌ 30 ORE 20.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

### TAVOLA ROTONDA

*Ospiti: Laura Castoldi chef e insegnante di cucina, Anna Chiara Merisio autrice del libro "Toglietemi il disturbo" e il Dott. Flavio Doni, cardiologo specialista in Cardiologia dello Sport.*

*Partecipazione libera*

Con la Chef Laura Castoldi impareremo che il cibo non è solo chimica, ma ha anche una componente energetica. Che gli alimenti, gli stili di cottura e lo stile di vita ci possono aiutare giorno dopo giorno a costruire il nostro benessere, dandoci un corpo e una mente forti e flessibili al tempo stesso. Una forza che riscopriremo anche attraverso le parole di Anna Chiara Merisio autrice di "Toglietemi il disturbo" un diario non convenzionale di Anna e la diabolica Ana, amica/nemica che cerca con le sue spire di soffocarla ineluttabilmente nel disordine alimentare. Un vero e proprio viaggio all'interno di questa dimensione del cibo che si completa grazie l'intervento puntuale del medico specialista in cardiologia, nonché maratoneta, Flavio Doni.

## ALBERO NOSTRO

**SABATO 31 ORE 18.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

**PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO** dedicato al capolavoro "L'albero degli zoccoli" di Ermanno Olmi.

*Introduce la serata la regista Federica Ravera.*

Nel 2018 sono i 40 anni della Palma d'Oro di Cannes al film 'L'albero degli Zoccoli' di Ermanno Olmi, questo documentario ne narra alcuni aneddoti e ricordi, ma soprattutto riprende temi cari al film che sono diventati oggi di grande attualità.

La sua regista, Federica Ravera, ha iniziato a lavorare con Ermanno Olmi dal 2004: come operatrice, montatrice e assistente.



## STORIE DI CIBO

**SABATO 31 ORE 21.00**  
**PIAZZA MASCHERONI**

### **SPETTACOLO DI PAROLE E MUSICA**

*In collaborazione con Festival delle Lettere*

*Michela Podera - flauto traverso*

*Raffaele Mezzanotti - chitarra*

*Luca Andreini e Ottavia Sanfilippo alle letture*

*Partecipazione libera*

Emozioni che si incontrano per riempire ogni forma di distanza, fisica, culturale o sociale attraverso una lettera scritta rigorosamente a mano, questo è il Festival delle Lettere. Teatro, fotografia, cinema, musica, pittura, oltre a carta e penna sono solo alcune delle forme che prendono le emozioni delle lettere ricevute.

Le più belle Lettere di Pancia inviate al festival delle lettere diventano protagoniste di questa edizione di Food Film Fest attraverso le parole di Luca Andreini e sulle note di Michela Podera e Raffaele Mezzanotti.



## FUNKY GAL, COME SONO BIO STAMATTINA FOR FOOD FILM FEST

**DOMENICA 1 ORE 10.30**  
**SALA CURÒ**

*A cura di Bio Distretto*

Funky Gal parteciperà a Food Film Fest con dei momenti pensati e dedicati al pubblico più giovane. La proiezione di alcuni film dedicati ai più piccoli sarà l'occasione per avvicinare i nostri bambini alla cultura del mangiare sano in modo giocoso e leggero con l'aiuto della mascotte del progetto, il gallo Funky.





## CIBO E FUTURO

**DOMENICA 1 ORE 11.30**  
**PIAZZA MASCHERONI**

### TAVOLA ROTONDA

*Ospiti: Roberto Amaddeo consigliere comunale delegato per le attività di Food Policy, Gabriele Rinaldi direttore degli Orti Botanici Lorenzo Rota di Bergamo, Gianfranco Drigo Direttore Coldiretti Bergamo.*

La sicurezza alimentare c'è quando tutti in qualsiasi momento hanno accesso fisico, sociale ed economico ad alimenti sufficienti, sicuri e nutrienti che consentono di soddisfare il fabbisogno nutrizionale e le preferenze alimentari di ciascuno. Come può Bergamo impegnarsi e diventare un modello di Sicurezza alimentare?

Ne parliamo con il direttore dell'Orto Botanico di Bergamo, attraverso il progetto Big Picnic sostenuto dall'UE, e con il consigliere comunale Roberto Amaddeo responsabile delle attività di Food Policy su Bergamo.



## ALLA SCOPERTA DELL'ORTO CON I 5 SENSI

**DOMENICA 1 SETTEMBRE ORE 17.00**  
**ORTO BOTANICO LORENZO ROTA,**  
**SCALETTA COLLE APERTO**

### VISITA GUIDATA

*A cura di Francesca Gambirasi - educatrice*

Una Finestra sul Paesaggio, sezione di Città Alta dell'Orto Botanico di Bergamo.

Stare all'aria aperta coinvolge tutti i nostri sensi: tra profumi, colori, suoni e forme scopriremo la magica atmosfera dell'Orto Botanico.

Percorso dedicato a curiosi di ogni età.

## INFORMAZIONI GENERALI

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

## — IL CONCORSO

### 31 FILM IN CONCORSO + 3 SPOT PUBBLICITARI E 4 CORTOMETRAGGI FOODMAKERS GO GLOBAL

selezionati tra quasi 500 film candidati provenienti da 71 nazioni.

### 3 LE CATEGORIE DI AMMISSIONE; DOC, FOOD MOVIE, ANIMAZIONE.

In Giuria Raffaella Castagnini, Responsabile Servizio Promozione e sviluppo dell'economia locale Camera di Commercio di Bergamo; Erico Radicchi, della Condotta Slow Food Bergamo; Gabriele Ancona, vice direttore di Italia a Tavola; Ivan Bonomi, Coldiretti Bergamo; Giancarlo Rolandi, scrittore, sceneggiatore e regista cinetelevisivo.

## — 5 I PREMI ASSEGNATI

1° Classificato categoria DOC:

**PREMIO CAMERA DI COMMERCIO DI BERGAMO**

1° Classificato categoria FOOD MOVIE:

**PREMIO COLDIRETTI BERGAMO**

1° Classificato categoria ANIMAZIONE:

**PREMIO SLOW FOOD BERGAMO VALLI OROBICHE BASSA BERGAMASCA**

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

Premio Speciale Miglior opera del Territorio: **PREMIO UBI BANCA**

E 2 Menzioni Speciali per la categoria Fuori Concorso SHORT PUBBLICITARIO

## — I LUOGHI DEL FESTIVAL

### UBI CITY

PIAZZA VITTORIO VENETO, 6  
BERGAMO

### PIAZZA MASCHERONI

CITTÀ ALTA  
BERGAMO

### SALA CURÒ

PIAZZA CITTADELLA  
BERGAMO

## SEGUI FOOD FILM FEST

[foodfilmfestbergamo.com](http://foodfilmfestbergamo.com)



> In caso di maltempo gli eventi si terranno  
all'interno della Sala Curò



# Da sempre vicini al territorio.



**“Fare banca per bene”** è l’impegno che rinnoviamo ogni giorno per contribuire alla **crescita dei nostri territori** di riferimento e per essere al **servizio dei nostri clienti** con prodotti e servizi di qualità, rendendo la banca sempre più **semplice** e **comoda**.



in filiale



[ubibanca.com](https://ubibanca.com)



800.500.200

**UBI**  **Banca**  
Fare banca per bene.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.







PROMOSSO DA

ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA



Assessorato Culturale  
**Art Maiora**



CON IL CONTRIBUTO E IL PATROCINIO DI



**Bergamo**  
estate.19



CON IL CONTRIBUTO DI

CON IL SOSTEGNO DI



PARTNER TECNICO

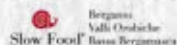


MEDIA PARTNER

IN COLLABORAZIONE CON

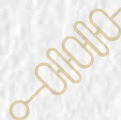
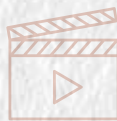


**Italia a Tavola**



CON LA COLLABORAZIONE DI





**6° EDIZIONE**  
**DAL 28 AGOSTO**  
**AL 1 SETTEMBRE**



**SEGUI FOOD FILM FEST**  
[foodfilmfestbergamo.com](http://foodfilmfestbergamo.com)

