

7° EDIZIONE
DAL 20 AL 24
AGOSTO 2020



FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO
FILMFESTIVAL



PIAZZA MASCHERONI - CITTÀ ALTA
BERGAMO







7° EDIZIONE
DAL 20 AL 24
AGOSTO 2020



CONCORSO

- DOCUMENTARI
- SHORT PUBBLICITARI
- FOOD MOVIE
- ANIMAZIONE

Il tempo vissuto o meglio, trascinato, nella tragedia mondiale che stiamo vivendo ha dimostrato che la comunicazione può essere determinante. Nel bene e nel male. Alla furtiva e limitata voce dei social, spesso ai limiti del fanatismo, un festival cinematografico si contrappone con immagini, racconti e verità documentate.

Anche nei film e nei documentari si espongono opinioni ma in modo quasi sempre esaustivo e con la possibilità di vedere e rivedere un'opera che potrà anche essere contestata ma non risulterà mai banale come un tweet, lasciato al caso. E noi ci aggiungiamo il cibo. Cosa c'è di più reale del cibo o della sua assenza?

Lo abbiamo capito nelle nostre case diventate rifugi, dove la cucina ha assunto significati consolatori di un tempo e la preparazione di improbabili ricette ha aiutato molti a sgomberare per un po' di tempo i cattivi pensieri. Un trionfo di pane e pasta correlato dai dolci della casa e tante mani, collaudate dei nonni e tremolanti dei nipoti, hanno riempito il mondo di calore e calorie.

Non tutto il mondo perché una persona su nove non ha di che sfamarsi, tutto è profondamente relativo.

Food Film Fest si presenta anche quest'anno con il suo arcobaleno di idee e suggestioni dal mondo, realizzate da persone che hanno esperienze tra le più eterogenee. È il valore aggiunto della nostra rassegna.

Le persone più interessanti sono quelle alle quali la vita ha fatto resistenza, che hanno sormontato ostacoli, oltrepassato voragini, assaggiato delusioni.

Assaggiato.

Luca Cavadini
Direzione Artistica Art Maiora

Mai come in questo anno, segnato dall'emergenza sanitaria, il cinema, che ci ha tenuti in contatto con il mondo, ricopre un ruolo fondamentale: quello di proiettarci nella ripresa della vita, per riappropriarci -attraverso inquadrature, narrazioni, dialoghi e silenzi - delle emozioni che ci sono state bruscamente private per mesi.

La forza della inquadratura, il senso della scena rappresentata, il ritmo della narrazione, l'intensità delle emozioni è ciò che esprime Food Film Fest che punta sulla molteplicità dell'offerta culturale, sul valore artistico delle pellicole proiettate, più di 600, provenienti da 81 Paesi del mondo. La Camera sostiene Food Film Fest, condividendo la sua visione di valorizzazione delle persone e di riconoscimento del territorio, delle sue dinamiche di produzione, dei valori che i suoi prodotti esprimono.

Attraverso i film, i documentari, i cortometraggi e le animazioni, Food Film Fest riesce a rappresentare un mondo impegnato ad affrontare tematiche importanti e complesse sul cibo, sull'alimentazione, sul clima e sull'agricoltura sostenibile, ma riesce anche ad esprimere semplicemente divertimento e leggerezza. Un volto poliedrico che poche arti riescono a offrire con semplicità e profondità.

Apprezzabile è anche l'attenzione che questa edizione del Festival sul cibo ha dedicato al programma dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, con l'organizzazione di tre incontri dedicati alla sostenibilità, alla lotta contro il cambiamento climatico, alla tutela delle acque, allo spreco del cibo. Sostenendo questa magnifica edizione del Festival, la Camera ha inteso agire quale facilitatore nel dialogo tra le varie componenti socio-economiche coinvolte, dai produttori agli operatori del mondo cinematografico.

Dal 20 al 24 agosto, quindi, appuntamento in Piazza Mascheroni per conoscere da diversi punti di vista il mondo del food, lasciandoci guidare dalle immagini, dalle narrazioni, dalle emozioni.

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

Il paesaggio agricolo del nostro bel Paese, se guardato con attenzione, può sembrare una tavolozza di colori ben amalgamati, un'opera d'arte unica e irripetibile. Coltivazioni diverse, che cambiano a seconda della stagione o della natura del territorio, tratteggiano qualcosa di veramente bello ed emozionante, frutto della passione e dell'instancabile lavoro di generazioni di agricoltori. Un patrimonio che non è solo da ammirare, ma anche da gustare perché proprio la grande varietà delle pianure, delle colline e nostre montagne ha un'influenza diretta sulla qualità e la tipicità delle nostre produzioni.

Grazie a questo intreccio di agricoltura, cultura, tradizioni e saperi, l'Italia vanta 299 specialità Dop/Igp/Stg riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, la leadership nel biologico con 72mila operatori del biologico, 40mila aziende agricole impegnare nel custodire semi o piante a rischio di estinzione e il primato della sicurezza alimentare mondiale con il maggior numero di prodotti agroalimentari in regola per residui chimici irregolari. La Bergamasca può fregiarsi di 9 produzioni casearie DOP, un record che non ha eguali neppure al di fuori dei confini nazionali.

Abbiamo un'agricoltura che non è solo di grande qualità ma è tra le più green del mondo. Pertanto l'Italia può svolgere un ruolo di leadership nella definizione delle politiche comunitarie, a partire dal Green New Deal, una sorta di tabella di marcia che si propone di rendere sempre sostenibile l'economia dell'UE, alla luce anche delle problematiche climatiche e le sfide ambientali con cui abbiamo già iniziato a confrontarci.

L'Italia e l'Europa sono chiamate inoltre a tenere conto degli insegnamenti appresi nel contesto della pandemia COVID-19 che ha messo a rischio la nostra sicurezza dell'approvvigionamento alimentare.

Come Coldiretti siamo fortemente impegnati con le nostre aziende associate a promuovere metodi di produzione sostenibili, rispettosi dell'ambiente, della salute e del territorio.

Crediamo nell'importanza di valorizzazione le specialità locali e il recupero della tradizionale economia familiare, tipica della civiltà contadina. Siamo impegnati nella costruzione di percorsi educativi improntati al consumo consapevole, puntando a sviluppare la filiera corta, oltre che la biodiversità delle colture e degli animali, con il recupero di antiche cultivar di frutta, verdura, grano e di razze tipiche, fino alla conservazione dei caratteri architettonici tipici dei fabbricati rurali.

La nostra partecipazione ad un evento così significativo e ricco di contenuti come il Food Film Fest si inserisce proprio in questo percorso, con l'intento di contribuire a raccontare un'agricoltura che oltre a farsi carico di produrre cibo, costituisce un punto di riferimento per chiunque sia interessato ai destini dell'ambiente e del territorio, della qualità dei consumi e degli stili di vita.

Alberto Brivio,
*Presidente di Coldiretti
Bergamo*

Anche nel 2020 rinnoviamo il nostro sostegno a Food Film Fest, giunto alla VII edizione, testimonianza di quanto un evento sia cresciuto nel tempo ed abbia conquistato, anno dopo anno, il favore del pubblico, non solo bergamasco.

L'iniziativa rappresenta per Bergamo un momento importante di condivisione; molto seguito sin dalla sua prima edizione, si è sviluppato negli anni approfondendo tematiche di ampio respiro che vanno oltre la realtà bergamasca e che sono diventate oggi di primario interesse: l'ambiente, la tutela dell'ecosistema, la cultura dell'alimentazione. Temi che abbiamo sempre seguito con particolare attenzione e promosso, soprattutto quando rivolti alle giovani generazioni, per favorire il dibattito e divulgarne il messaggio proiettato verso la costruzione di un futuro sostenibile, proprio come questa manifestazione si propone di fare.

Per affrontare l'urgenza legata all'evento pandemico, ma anche per porre le basi di una concreta e solida ripresa di questo territorio duramente colpito, abbiamo messo a disposizione ingenti risorse per affiancare famiglie, imprese e Terzo Settore con una serie di interventi specifici. E proprio per parlare di ripartenza, di rilancio di abbiamo deciso di esserci anche quest'anno per Food Film Fest.

Sostenendo questa iniziativa, ribadiamo il nostro impegno morale, oltre che istituzionale, per la salvaguardia, la promozione e la valorizzazione di un territorio così ricco di risorse e in costante evoluzione nei propri percorsi di crescita.

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

Bergamo è l'unica città in Italia ad ospitare un concorso cinematografico dedicato al cibo, ai percorsi gastronomici, ma più in generale alla cultura della terra, della gente che la abita, dell'impegno per la sua coltivazione, del suo rispetto e della sua preservazione per le generazioni future. In questo senso per il Comitato Italiano per il World Food Programme è non solo naturale, visto che quelli appena citati sono temi da sempre al centro della nostra attività, ma rappresenta un vero piacere dare avvio ad una fattiva collaborazione con il Festival.

La narrazione portata avanti dal Food Film Festival, non solo alfabetizza il pubblico a tematiche oggi più che mai attuali e necessarie. Ma dà anche lo spunto alla creazione di una comunità più consapevole delle conseguenze e delle implicazioni delle proprie scelte eno-grastonomiche che, come da sempre sostenuto dal WFP, è necessaria per risolvere il problema della fame nel mondo. Il Comitato italiano per il WFP, sostenendo questa iniziativa, ribadisce il proprio impegno per la salvaguardia delle specificità locali, la promozione e la valorizzazione del territorio, dimostra concretamente il radicamento della propria azione sul territorio italiano e dà il suo valido supporto al Food Film Festival per il perseguimento dei propri obiettivi.

Simone De Rita
*Direttore Generale Comitato
Italiano per il WFP*

CONCORSO DOCUMENTARI



ANCHOR BEER: A BEER UNLIKE ANY OTHER

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

Brew Master presso Anchor Brewing Company, Scott Ungermann condivide la storia unica dell'azienda e il suo approccio specializzato alla produzione di birra nota come birra a vapore.

Brew Master at Anchor Brewing Company, Scott Ungermann shares the unique history of the company and their specialized approach to brewing beer known as steam beer.

USA, 2019, 5'20"

Inglese

Regia: Manjula Varghese



BACKYARD CHEFS

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Che si tratti di matrimoni o funerali, questi “chef del cortile” preparano una delle cucine più elaborate al mondo, quasi interamente a base di carne e la servono all'ospite che non ha alcuna possibilità di rifiutare nessuno dei piatti serviti. Viaggiamo attraverso i sobborghi e le aree urbane del Kashmir per scoprire come questi chef hanno allestito il loro laboratorio dietro una casa e lavorano instancabilmente per creare la magia culinaria chiamata Wazwan.

Whether it is weddings or funerals, these backyard chefs cook one of the most elaborate cuisines in the world, almost entirely made of meat and serve it to the guest who has no option of refusing any of the courses. We travel through the suburbs and urban areas of Kashmir to find how these Backyard Chefs set up their workshop behind a house, and work tirelessly to create the culinary magic which is Wazwan.

India, 2019, 37'43"
Kashmiri
Regia: Mehvish Rather



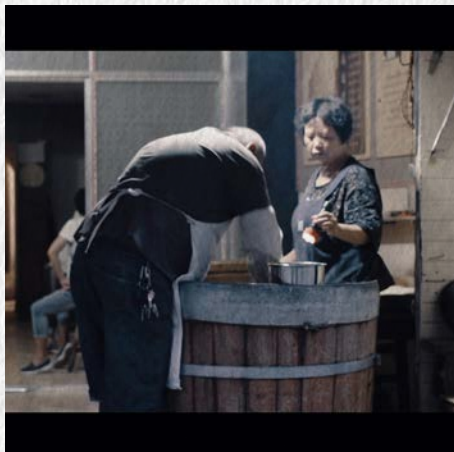
CERRO QUEMADO

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Cerro Quemado è il viaggio che Micaela e sua madre fanno alla ricerca di Felipa, la nonna di Micaela e l'ultima abitante di una regione desolata. Tre donne e tre generazioni della stirpe coya si incontrano nella terra ancestrale dove sono nate.

Cerro Quemado is the trip Micaela and her mother make looking for Felipa, Micaela's grandmother and the last settler of a desolated region. Three women and three generations of the coya lineage reencounter at the ancestral land where they were born.

Argentina, 2019, 62'
Spagnolo
Regia: Juan Pablo Ruiz



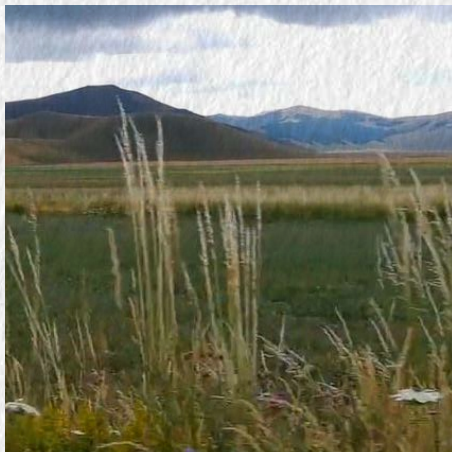
CHEN'S SHAOBING

VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Il racconto di una mattina come le altre in un noto forno di una piccola città cinese dove la giornata inizia con un canto nella città ancora addormentata e le ore scorrono lente come in un rituale antico che si conclude con il risveglio della città e la vendita del prodotto ai primi avventori.

The story of a morning in a well-known bakery in a small Chinese town where the day begins with a song while the city is still asleep and the time goes by slowly as in an ancient ritual which ends with the all the people who wake up and the sale to the customers.

Italia, 2018, 09'14"
Cinese
Regista: Marco Puccini



DALLA TERRA ALL'INFINITO

VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Castelluccio di Norcia si trova a 1452 metri di altitudine. La Piana di Castelluccio è stata definita dall'etnologo Fosco Maraini 'Il luogo più simile al Tibet che esista in Europa'. Nei mesi di giugno e luglio, grazie alla fioritura delle lenticchie, la Piana regala un evento unico al mondo, con splendidi colori. Purtroppo il sisma del 30 ottobre 2016 ha distrutto quasi completamente il borgo, rendendolo inagibile. Gli agricoltori di Castelluccio, il cui portavoce è Gianni Coccia, hanno continuato a lavorare con grandi difficoltà, per salvaguardare l'antichissima tradizione della lenticchia. Castelluccio di Norcia è definito la 'perla' dei Sibillini. Le riprese sono state interamente effettuate mediante smartphone, nel luglio 2019.

Castelluccio di Norcia is located at 1452 meters above sea level. The plain of Castelluccio has been defined by the ethnologist Fosco Maraini 'The most similar place to Tibet in Europe'. In the months of June and July, thanks to the flowering of lentils, the Piana offers a unique event in the world, with amazing colors. Unfortunately, the earthquake of 30 October 2016 destroyed the village almost completely, making it unusable. The Castelluccio farmers, whose spokesman is Gianni Coccia, continued to work with great difficulties, to safeguard the ancient lentil tradition. Castelluccio di Norcia is called the 'pearl' of the Sibillini. The shooting was entirely done via smartphone, in July 2019.

Italia, 2019, 13'08"
Italiano
Regista: Luca Annovi



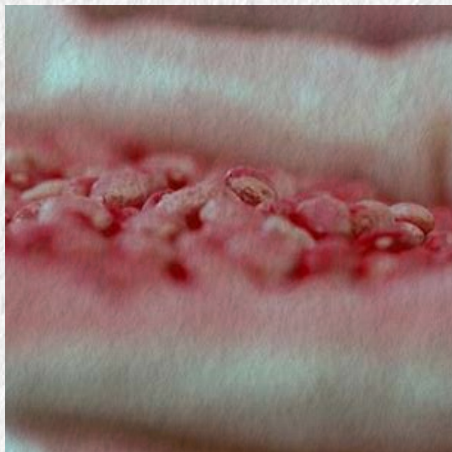
EARLY DOUGHING

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Tour mattutino nel mondo di una piccola panetteria artigiana a Londra dove la giornata inizia alle 5 con un caffè e le mani in pasta. Perché il pane impone i suoi tempi ma ha anche il potere di unire gente di ogni nazionalità e farla tornare bambina.

A morning tour in the world of a small artisan bakery in London where the day starts at 5 with a coffee and the finger in the pie. Because bread imposes its times but it also has the power to connect people of all nationalities and make them become children again.

Gran Bretagna, 2018, 08'30"
Rumeno
Regia: Catalin Ghinescu



EAT

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

ANA è una giovane donna che riflette sul significato del verbo mangiare e su ciò che siamo basandoci su ciò che mangiamo ... un approccio profondo, tutto da vicino. Ana ci dice che: "È la storia dell'umanità che mangiamo. Sono le lotte della gente che digeriamo in ogni cibo. Conquiste, sconfitte, miscele nel nostro tratto digestivo. Trame, tessuti, sapori, odori sono i testimoni clamorosi del modo in cui divoriamo i nostri antenati attraverso il cibo."

ANA is a young woman who reflects on the meaning of the verb eat and what we are and have been based on what we eat ... a deep approach, all in close up. Ana tells us that: 'It is the history of humanity that we eat. It is the people's struggles that we digest in each food. Conquests, defeats, miscegenation mix in our digestive tract. Textures, fabrics, flavors, smells are the resounding witnesses of the way we devour our ancestors through food.'

Messico, 2019, 3'
Spagnolo
Regista: Alberto Zúñiga Rodríguez



EVEN FISH CRY

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

Il documentario racconta la storia del mare Adriatico attraverso le voci di pescatori, ambientalisti, ricercatori e artisti; un mare che ha sempre conservato un grande tesoro di biodiversità ma che oggi si trova impoverito a causa della pesca eccessiva. Il film è un ritratto avvincente ed evolutivo di come sia ancora possibile proteggere il mare e trasformare le attività che dipendono da esso in attività sostenibili.

The documentary tells the story of the Adriatic sea through the voices of fishermen, environmentalists, researchers and artists; a sea that has always preserved a great treasure of biodiversity but which today finds itself impoverished due to overfishing. The film is a compelling and evolutionary portrait of how it is still possible to protect the sea and transform the activities that depend on it into sustainable ones.

Italia, 2019, 33'24"

Italiano

Regista: Francesco Cabras e Alberto Molinari



FIRE AND WATER

VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Suna Kalaycı è una casalinga di mezza età ma anche una coltivatrice, che vive nel quartiere Ulaş di Seferihisar. Prepara pane a lievitazione naturale dalla farina prodotta con grano Karakılıç geneticamente non modificato, usando il metodo tradizionale. Sevcan Adakuşu invece si è sposata in giovane età con un pescatore dello stesso quartiere e ha iniziato a pescare dopo aver allevato i suoi figli. Entrambi i personaggi del film documentario ci mostrano il potere e lo sforzo compiuti dalle donne e sottolinea il legame tra donna e natura, proteggendo l'ambiente e l'importanza di portare la conoscenza arcaica al futuro, con l'utilizzo del pane Karakılıç prodotto a Ulaş, il sapone naturale e la pesca effettuata da una barca di Sığacık.

Suna Kalaycı is a middle-aged homemaker and an agriculturist, who lives in Ulaş neighbourhood of Seferihisar. She bakes sourdough breads from the flour made by genetically not modified Karakılıç wheat, using the traditional method. Sevcan Adakuşu got married in a young age with a fisherman from the same neighbourhood and she started to fishing after raising her children. Both characters in the documentary film, show us the power and effort made by women and emphasizes the bonding between woman and nature, protecting the environment and the importance of carrying archaic knowledge to the future, with using Karakılıç bread made in Ulaş, natural soap and the fishing made by a boat from Sığacık.

Turchia, 2019, 21'46"

Turco

Regista: H. Hande Yelke, Hürriyet Aslan Özgüner



FRIJOLES

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

Un breve viaggio all'interno di un Comune autonomo zapatista ribelle. I fagioli (Frijoles) sono una specie botanica originaria dell'America centrale e sono profondamente radicati nella cultura e nelle abitudini delle popolazioni indigene del Chiapas.

A brief journey inside a Rebel Zapatista Autonomous Municipality. Beans (Frijoles) are a botanic species native to Central America and they are deeply rooted inside the culture and habits of the indigenous populations of Chiapas.

Italia, 2020, 6'16"
Regia: Giulio Origlia



HOT!

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

Innegabilmente, c'è una tendenza mondiale verso il cibo più piccante. Ci sono sempre più fattorie, produttori, negozi online, forum, blog, festival e concorsi specializzati nel peperoncino. C'è una ricerca per sviluppare il peperoncino più piccante del mondo, per distillare la salsa più piccante, per mangiare la più grande quantità di peperoncini piccanti nel minor tempo possibile...

Undeniably, there's a worldwide trend towards spicier food. There are more and more chili-specialized farms, producers, online shops, forums, blogs, festivals and competitions. There's a quest to develop the World's hottest chili, to distill the hottest hot sauce, to eat the biggest amount of super hot chilis in the shortest time...

Austria, 2020, 62'
Regia: Heimo Aga



IL LUCIAIUOLO

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Il racconto di un pescatore di sardine, del suo legame forte con il mare, un mare che però non gli è mai appartenuto. Un mare che talvolta senti amico ma che non sempre si comporta come tale. La luce è un elemento importantissimo, fondamentale la capacità di tenerla fissa per condurre i pesci nella rete, perché la vita dipende da quanto pesce riesci a pescare.

The story of a Sardine fisherman, about his strong bond with the sea, a sea that never belonged to him. A sea that sometimes you feel like a friend but not always it acts as such. Light is a very important element and the ability to keep it fixed to lead the fishes in the net is really essential, because life depends on how much fish you can catch.

Italia, 2018, 8'
Italiano
Regista: Joe Nappa



JUICE OF LIFE

VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Juice of life (Succo di vite) è un documentario che ritrae un anno intero in Valli Unite, una cooperativa agricola alternativa nel Nord Italia. Attraverso interviste con i suoi protagonisti e materiale sul campo, lo spettatore imparerà a conoscere la vita quotidiana di questa cooperativa, la sua filosofia, la sua storia e i suoi piani per il futuro.

Juice of life (Succo di vite) is a documentary that portrays a whole year in Valli Unite, an alternative agricultural cooperative in North Italy. Through interviews with its protagonists and material in the field, the viewer will learn about the daily life of this cooperative, its philosophy, its history and its plans for the future.

Germania, 2019, 39'30"
Italiano
Regista: Javier Sobremazas



KOMA: IL GRANDE FUTURO

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Gli chef internazionali Mike Alonso e Gerard Bellever riflettono sulla buona tavola del futuro perché il cibo deve essere visto come medicina, bisogna capire che il cibo è ciò che ci dà energia. Ognuno di noi è differente e necessita di cose differenti. Una società che sa nutrire bene è una società sana e produttiva.

International chefs Mike Alonso and Gerard Bellever think about the future good food because food must be seen as medicine, we have to understand that food is what gives us energy. Each of us is different and has different needs. A society that knows how to feed the people is a healthy and productive society.

Messico, 2019, 3'
Regista: Octavio Maya Rocha



MY LIFE IN A RECIPE

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

In questo intimo cortometraggio sul gusto e la memoria, ci uniamo alla foodwriter Ibu Sri Owen, mentre prepara la sua ricetta più amata e più popolare Beef Rendang nella sua cucina di casa, condividendo ricordi evocativi della cucina di sua nonna a Sumatra e il suo arrivo come giovane donna durante gli anni '60 nel Regno Unito, quando non c'erano spezie fresche e peperoncini nei negozi.

In this intimate short film about taste and memory, we join foodwriter Ibu Sri Owen, as she prepares her best-loved and most popular recipe Beef Rendang in her home kitchen, sharing evocative early memories of her grandmother's cooking in Sumatra and her arrival as a young woman during the 1960s in the UK, when there were no fresh spices and chillies in the shops.

Gran Bretagna, 2019, 10'
Inglese
Regia: Janice Gabriel



ONE YEAR IN THE APIARY

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Col nuovo anno, inizia anche un nuovo capitolo nella vita degli apicoltori. Perché l'apicoltura è un lavoro serio. Richiede conoscenza multidirezionale e grande pratica allo stesso tempo. Lavoro sia mentale che fisico.

As the New Year begins, a new chapter begins in the lives of the beekeepers and the beekeeper. Because beekeeping is a serious job. It requires multidirectional knowledge and great practice at the same time. Mental and physical work at the same time.

Ungheria, 2020, 30'
Ungherese
Regia: Zsolt Poroszká Magyar



RIVENSE

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Rivense è la storia di Régulo, un innovativo coltivatore di caffè costaricano. Da oltre un decennio, il film documenta la sua ricerca per perfezionare il suo mestiere, trasformando gli affari della sua famiglia e creando nuove opportunità per la sua regione.

Rivense is the story of Régulo, an innovative Costa Rican coffee farmer. Spanning over a decade, the film documents his quest to perfect his craft, while transforming his family's business and creating new opportunity for his region.

USA, 2020, 34'13"
Inglese, spagnolo
Regia: Amelia Spilger



ROOTS OF LIFE

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Roots of life (Le radici della vita) è un food movie che racconta il lavoro della Dr. Nika Tsato Kax'Oxo impegnata ogni giorno a insegnare alle persone della comunità l'importanza del cibo, della salute e del mangiare sano.

Roots of life is a food movie that explains the work of Dr. Nika Tsato Kax'Oxo: every day she teaches people of the community the importance of food, health and healthy eating.

USA, 2019, 10'
Inglese
Regia: Laura Nguyen



SOYALISM

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

In un mondo colpito dal cambiamento climatico e dalla sovrappopolazione, il controllo della produzione alimentare sta diventando sempre più un grande affare per alcune grandi società. Seguendo la catena di produzione industriale di carne di maiale, dalla Cina al Brasile attraverso gli Stati Uniti e il Mozambico, il documentario descrive l'enorme concentrazione di potere nelle mani di queste società occidentali e cinesi a discapito di migliaia di piccoli produttori.

In a world struck by climate change and overpopulation, food production control is increasingly becoming a huge business for a handful of giant corporations. Following the industrial production chain of pork, from China to Brazil through the United States and Mozambique, the documentary describes the enormous concentration of power in the hands of these Western and Chinese companies. This movement is putting out of business hundreds of thousands of small producers.

Italia, 2018, 65'
Cinese, inglese, portoghese
Regia: Enrico Parenti, Stefano Liberti



THE BIODYNAMICAL WAY

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

Un breve documentario sulla controversa pratica della vinificazione biodinamica. Narrato dal famoso enologo francese Nicolas Joly, il film ci mostra in che modo la scuola di pensiero della biodinamica sfida la nostra visione del vino, della natura e della vita nel suo insieme.

A short documentary on the controversial practice of biodynamical wine-making. Narrated by famous french winemaker Nicolas Joly, the film shows us how biodynamy's school of thought challenges our view of wine, nature and life as a whole.

Francia, 2020, 4'30"
Francese
Regia: Favio Vinson



THE BOSS

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

All'alba, quando il quartiere non è ancora sveglio, alcuni mattinieri entrano in silenzio in un misterioso scenario di luce e agitazione. Lì, un uomo tradizionalmente cuoce la pasta di pane preparata da suo figlio. Modestamente, a poco a poco riempiono casse intere di pane caldo, che un terzo uomo, "il capo", viene regolarmente a prendere e a consegnare in città, in sella al suo motorino. La mattina presto, i tre artigiani hanno così diffuso la loro umile produzione in città e nelle sue case.

At dawn, while the neighborhood is still asleep, a few people are quietly entering a mysterious, busy lighted place. Inside, a man is cooking the bread dough prepared by his son. This duo of men then fills crates with warm bread, which, a third man known as "the boss", regularly comes to pick up so as to deliver the bread in town, using his bicycle. At dawn, this trio of craftsmen are spreading their humble production throughout the city and its homes.

Francia, 2019, 11'9"
Arabo
Regia: Mehdi Balamissa



THE FLOUR MAN

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Questo film racconta della tradizione della produzione di farina, che ha avuto origine dalla popolazione amazzonica e dura fino ai giorni nostri. Seu Bené dà il benvenuto al nostro team nella sua proprietà e mostra alcuni dei lavori dai quali si guadagna da vivere.

This film narrates a little about the tradition of flour production, which originated from the people of Amazon and endures to the present day. Seu Bené welcomes our team on his property and shows some of the work from which he makes a living from his family.

Brasile, 2018, 6'30"

Portoghese

Regia: Leandro Miranda, Luiza Fecarotta



THE GOLDEN HARVEST

ENERDÌ 21 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

The Golden Harvest è una storia d'amore di 6000 anni in cui la regista cerca di capire il profondo, spesso travagliato, rapporto tra gli ulivi e la gente del Mediterraneo, incluso suo padre. È una storia d'amore complicata, a volte divertente, a volte tragica, in continua evoluzione in una regione che comprende alcune delle aree più povere e conflittuali dell'Europa e del Medio Oriente.

The Golden Harvest is a 6,000-year old love story in which the filmmaker tries to understand the profound, often troubled, relationship between olive trees and the people of Mediterranean, including her own father. It is a complicated romance, sometimes funny, sometimes tragic, that is constantly evolving in a region that includes some of the poorest and most conflicted areas of Europe and the Middle East.

USA, 2019, 85'

Inglese

Regia: Alia Yunis



THE PUREST ROOT

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

Una volta all'anno, una famiglia raccoglie e sfida il tempo per piantare, raccogliere e produrre farina di manioca fatta a mano nelle campagne dello stato di Alagoas; una fonte di cibo che è la base della cultura brasiliana e la radice della sua gente. Una tradizione silenziosa che sta lentamente morendo.

Once a year, a family gathers and challenges time to plant, harvest and produce handmade cassava flour in the countryside of the state of Alagoas; a food source which is the basis of Brazilian culture and the root of its people. A silent tradition that is slowly dying.

Brasile, 2019, 23'44"
Portoghese
Regia: Anderson Barbosa



TO RAISE AND RISE

ENERGIA 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

L'industrializzazione e la redditività hanno trasformato la maggior parte della zootecnia francese in stalle sovraffollate e pratiche crudeli. Fortunatamente, Laure, Nicolas, Annabelle e altri colleghi agricoltori hanno scelto un altro modo e offrono una vita più rispettosa al loro bestiame, dall'inizio alla fine. I loro sforzi sono ricompensati dal prezioso legame che stringono con i loro animali. Raise and Rise rende omaggio a tutti questi agricoltori. Un legame essenziale per tutti.

Industrialisation and profitability have transformed most of French animal farming into factory barns, overcrowded stables and cruel practices. Fortunately, Laure, Nicolas, Annabelle and other fellow farmers have chosen another way and offer a more respectful life to their livestock, from beginning to end. Their efforts are rewarded by the precious bond they forge with their animals. To Raise and Rise pays tribute to all such farmers. An essential bond for everyone.

Francia, 2019, 88'
Inglese, francese, italiano, spagnolo
Regia: Oliver Dickinson



TRANSFORMING LIVES AND LANDSCAPES--THE INGA TREE MODEL

VENERDÌ 21 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Il modello Inga Tree per la sicurezza alimentare, una migliore alimentazione, la protezione delle foreste pluviali e delle fonti d'acqua, il miglioramento del suolo e il sequestro del carbonio - un sistema agricolo rigenerativo che sostituisce il taglio e la combustione - scalabile e replicabile in tutti i tropici (scientificamente provati).

The Inga Tree Model--- showing INGA ALLEY CROPPING--for food security, improved nutrition, saving rainforests, protecting water sources, improving soil, and sequestering carbon--a regenerative farming system which replaces slash and burn--scalable and replicable to the entire tropics (scientifically-proven and bottom-up).

USA, 2019, 10'35"
Inglese
Regia: Mike Hands

CONCORSO SHORT PUBBLICITARI



BELEAF ARECANUT PROCESS FILM

VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Il processo di creazione di lastre tramite Arecanut viene rappresentato tramite un film di animazione.

The process of making plates through Arecanut is portrayed in animation.

India, 2018, 1'13"
Regia: Jagannath Radhakrishnan



ITALIAN OIL JOURNEY

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

Spot pubblicitario sull'utilizzo dell'olio italiano. Un montaggio ritmato e giovane, fotografia curata e materica. Dall'elemento basilare all'essenza di italianità.

Advertising spot on the use of Italian oil. A rhythmic and young editing, well finished photography. From the basic element to the essence of Italianness.

Italia, 1'
Regia: Eleonora Mozzi



LET'S REDUCE FOOD WASTE!

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Il progetto riguarda l'esito dello spreco di cibo che esiste nella produzione alimentare in tutto il mondo. Fa luce sul cibo che viene sprecato e sul costo da pagare per continuare un ciclo così dispendioso. Cerca di convincere il pubblico che esistono diversi modi per ridurre lo spreco alimentare nella nostra vita quotidiana. Offre agli spettatori alternative come il compostaggio degli scarti di cibo invece di gettarli nella spazzatura dove vengono trasportati in una discarica.

The project is about the outcome of food waste that exists within food production around the world. My project sheds light on the food that is wasted and the cost there is to pay of continuing such a wasteful cycle. It seeks to convince the public that there are multiple ways to reduce food waste in our everyday lives. It gives viewers alternatives like composting food scraps instead of tossing them in the garbage where they are transported into a landfill.

USA, 2020, 1'1"
Inglese
Regia: Karina Gonzales



LEVI DEVŽEJ

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

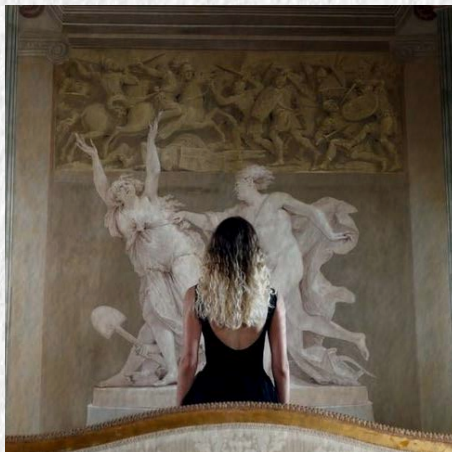
Questa è una storia di piccoli frammenti dell'infanzia, piccoli doni, piccoli ricordi. Una storia di dettagli, piccoli sogni di un grande cuore, la semplicità di piccoli amori.

Questa storia parla di un umile ragazzo di una piccola città innamorato di piccoli piaceri. Parla di persone che apprezzano la modestia; quelli che possono apprezzare le piccole cose perché sanno che dalle piccole cose crescono grandi cose.

This is a story about tiny fragments of childhood, small gifts, minute memories. A story about details, small dreams of a big heart, the simplicity of small loves.

This story is about a humble small-town boy in love with tiny pleasures. It speaks of people who value modesty; those who can appreciate the little things because they know that from little things, big things grow.

Slovenia, 2019, 3'56"
Inglese
Regia: Matic Borković



THE LAND: OUR FIRST ROOT

VENERDÌ 21 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

La danza esprime una relazione fisica attraverso il movimento. È il momento in cui il corpo e la soggettività si fondono con il mondo. Una fusione con la natura che la ballerina incarna: la stessa relazione fisica che la famiglia Valle ha con il suo territorio. Una relazione sinuosa e commovente che ha le sue origini in quello sguardo che guarda in avanti, sperimentando e cercando continuamente nuove prospettive. A partire dalla tradizione.

Dance is an expression of a physical relationship through movement. It is the moment when the body and subjectivity merge with the world. A fusion with nature that the dancer embodies is the same physical relationship that the Valle family has with their territory. A sinuous and moving relationship that has its origins in that gaze that looks ahead, continuously experimenting with new perspectives, searching for them. Starting from tradition.

Italia, 2'50"
Inglese, italiano
Regia: Carlo Guttadauro

PROGRAMMA

Durante le proiezioni "spuntini di cinema" brevi sketch a tema cibo tratti da film famosi. A cura della Direzione Artistica.

— GIOVEDÌ 20 AGOSTO

• PIAZZA MASCHERONI

– Ore 19.00 Apertura del village e

Proiezione dei film in concorso

ITALIAN OIL JOURNEY - 1', Italia, SHORT ADV

A FAMILY TRADITION - 11', Italia, MOVIE

THE BIODYNAMICAL WAY - 4'30", Francia, DOC

EVEN FISH CRY - 33'24", Italia, DOC

GAIJIN SASHIMI - 5'02", Olanda, ANIMAZIONE

FRIJOLES - 6'16", Italia, DOC

– Ore 20.00 Incontro

IO ME TE MAGNO, E TE MAGNANO TUTTI

Ospiti: Simone De Rita Direttore Generale del Comitato Italiano per il World Food Programme, Marco Lucchini Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus, Dott. Antonio Sorice medico veterinario Presidente di SIMeVeP

– Ore 20.30 **IN CUCINA CON LO CHEF**

Appuntamento Da Vittorio con gli chef Enrico e Roberto Cerea

– Ore 20.45 Proiezione dei film in concorso

IL LUCIAIUOLO - 8', Italia, DOC

THE BOSS - 11'9", Francia, DOC

THERE SHE BLOWS - 3'10", Italia, MOVIE

MY LIFE IN A RECIPE - 10', Uk, DOC

CERRO QUEMADO - 62', Argentina, DOC

OMERCATO - 3', Francia, ANIMAZIONE

RIVENSE - 34'13", Usa, DOC

LUCHI - 2'47", India, MOVIE

LET'S REDUCE FOOD OF WASTE -

1', Usa, SHORT ADV

– Ore 23.30 degustazione a cura di Coldiretti Bergamo

— VENERDÌ 21 AGOSTO

• PIAZZA MASCHERONI

– Ore 17.00 Proiezione dei film in concorso

PROIEZIONI IN LINGUA ORIGINALE

APPELMUS - 6'51", Austria, ANIMAZIONE

TIKVENIK - 15', Bulgaria, MOVIE

THE LAND: OUR FIRST ROOT -

2'50", Italia, SHORT ADV

TRASFORMING LIVES AND LANDSCAPES -

10'35", Usa, DOC

THE GOLDEN HARVEST - 85', Usa, DOC

– Ore 19.00 Laboratorio del gusto

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA:

LE CULTIVAR E GLI OLI NEL MONDO

A cura di Enrico Radicchi, Silvio Magni e Gruppo Operativo Condotte Slow Food Bergamasche

– Ore 20.00 Incontro

CHI DORME NON MANGIA PESCI

Ospiti: Diego Marsetti Presidente del gruppo ECOGEO SRL di Bergamo, Paola Dolci Presidente Associazione Culturale Guide Turistiche Città di Bergamo.

– Ore 20.30 **IN CUCINA CON LO CHEF**

Appuntamento da Il Saraceno con lo chef Roberto Proto

– Ore 20.45 Proiezione dei film in concorso

BELEAF - 1', India, SHORT ADV

TO RAISE AND RISE - 88', Francia, DOC

CHEN'S SHAOBING - 9'14" Italia/Cina, DOC

FIRE AND WATER - 22', Turchia, DOC

BEYOND EQUATION NEW - 17', Bangladesh, MOVIE

JUICE OF LIFE - 39'30", Italia/Germania, DOC

DALLA TERRA ALL'INFINITO - 13', Italia, DOC

CACCIAGUIDA - 20', Italia, MOVIE

– Ore 23.30 degustazione a cura di Coldiretti Bergamo

— SABATO 22 AGOSTO

• PIAZZA MASCHERONI

– Ore 10.30 Laboratorio per bambini

COLORI DA... CUCINARE!

A cura di Fondazione Accademia Carrara

– Ore 17.00 Proiezione dei film in concorso
PROIEZIONI IN LINGUA ORIGINALE
ROOTS OF LIFE - 10', Usa/Belize, DOC
SUSHI PAELLA - 17', Spagna, MOVIE
THE FLOUR MAN - 6'30", Brasile, DOC
EARLY DOUGHING - 8'30", Uk, DOC
BACKYARD CHEFS - 37'43", India, DOC
LEVI DEVŽEJ - 3'56", Slovenia, SHORT ADV
ONE YEAR IN THE APIARY - 30', Ungheria, DOC

– Ore 19.00 Laboratorio del gusto
**IL MIELE: COME DIFENDERE LE API,
LA BIODIVERSITÀ, L'AMBIENTE.**

*A cura di Enrico Radicchi, Silvio Magni e Gruppo Operativo
Condotte Slow Food Bergamasche*

– Ore 20.00 Incontro
PERCHÉ LE STAGIONI NON SONO UNA PIZZA
*Ospiti: Alberto Brivio Presidente Coldiretti Bergamo, Fabio Baio
geologo. Con il contributo di GekoFest*

– Ore 20.30 **IN CUCINA CON LO CHEF**
Appuntamento nelle cucine del ristorante Da Mimmo

– Ore 20.45 Proiezione dei film in concorso
EAT - 3', Mexico, DOC
SOYALISM - 65', Italia, DOC
INECONSISTENCIES - 14', Polonia, ANIMAZIONE
WINEGAME - 4', Usa, MOVIE
THE N.A.P. - 8'15", Italia, ANIMAZIONE
AN INHERITANCE OF WATER -
5', Afghanistan, MOVIE
KOMA - 3', Messico, DOC

– Ore 23.30 degustazione a cura di Coldiretti Bergamo

— DOMENICA 23 AGOSTO

• PIAZZA MASCHERONI

– Ore 10.30 Laboratorio per bambini
COLORI DA... CUCINARE!
A cura di Fondazione Accademia Carrara

– Ore 17.30 Proiezione dei film in concorso
THIN LIST - 3'39", Italia, MOVIE

HOT - 62', Austria, DOC
TUTTI I NOSTRI IERI - 15', Italia, MOVIE
ACHOOR BEER: A BEER UNLIKE... -
5'20", Usa, DOC
THE PUREST ROOT - 24', Brasile, DOC
QUẬN 13 - 15', Usa, MOVIE
DAVY GOES FOR MILK - 2'35", Uk, ANIMAZIONE

– Ore 19.30 Aperitivo letterario
**VICENZE, AVVENTURE E PERSONAGGI
NEL CUORE DI BERGAMO**
Intervista al maitre del Cappello d'Oro di Bergamo

– Ore 20.15 **IN CUCINA CON LO CHEF**
Appuntamento da Impronte con lo chef Cristian

– Ore 20.30 Incontro **BERGAMO CHEESE VALLEY**
*Ospiti: Claudio Cecchinelli Responsabile Servizio Cultura e
Unesco del Comune di Bergamo, referente Città Creativa.
Cultura e Unesco.*

A seguire proiezione del documentario
STRACHITUNT

– Ore 21.00 Premiazione dei film in concorso

– Ore 22.00 **SERATA MUSICALE,
TRIBUTO AD ENNIO MORRICONE**
*Fabio Piazzalunga – pianoforte
Guido Bombardieri – sax e clarinetto*

— LUNEDÌ 24 AGOSTO

– Ore 10.00 Tour Guidato
**CANALI, CISTERNE, FONTANE
NELLA CITTÀ SUL COLLE**

*Ritrovo in Colle Aperto Zona Edicola. A cura di Associazione
Culturale Guide Turistiche Città di Bergamo*

CONCORSO FOOD MOVIE



A FAMILY TRADITION

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

È il primo compleanno di Mauro da quando sua moglie è morta. Le sue due figlie, Giulia e Clara, non sembrano essere d'accordo sul come festeggiarlo: una vuole continuare con la tradizione di mamma, mentre l'altra vuole fare qualcosa di nuovo. In entrambi i casi questa sarà la possibilità di rivelare finalmente un segreto e trovare tutti insieme la trascuratezza che era stata persa.

It's Mauro's first birthday since his wife passed away. His two daughters, Giulia and Clara, don't seem to agree on a way to celebrate it: one wants to continue with mum's tradition, while the other wants to do something new. Either way this will be the chance to finally reveal a secret and find all together the carelessness that had been lost.

Italia, 2019, 11'
Italiano
Regia: Giuseppe Cardaci



AN INHERITANCE OF WATER

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Una bambina si rende conto che il rubinetto è rotto e lavora in vari modi per prevenire la perdita d'acqua ma ...

The little girl realizes the faucet is broken and She works in various ways to prevent water loss but...

Afghanistan, 2019, 4'21"
Regia: Rashid Mohajer



BEYOND EQUATION NEW

ENERGIA 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

A volte la vita si comporta come un'equazione matematica e talvolta oltre l'equazione ma la purezza e l'intensità del sorriso rimangono simili. Il sorriso dei bambini è oltre ogni equazione.

Sometimes life behaves like mathematical equation and sometimes beyond equation and the purity and intensity of smile remains similar. The smile of children is beyond all equation.

Bangladesh, 2018, 16'21"
Inglese
Regia: Sumsuddin Ahmed Shiblu



CACCIAGUIDA

ENERGIA
VENERDÌ 21 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Cacciaguida è una storia vera e anche il soprannome dato dai suoi amici d'infanzia a Vincenzo Casillo, un bambino pugliese di poche parole, che passa le giornate a giocare nei campi di grano, a immaginare il suo futuro legato al territorio in cui è cresciuto, e a dare una mano al padre, Don Ciccio, che lavora assiduamente in un vecchio molino rurale.

Cacciaguida is a true story and also the nickname given to Vincenzo Casillo by his childhood friends. Vincenzo is not a very talkative kid from Puglia, who spends his days playing in the wheat fields and imagining his future in the territory in which he is growing up, helping his father, Don Ciccio, who works very hard in the old rural mill.

Italia, 2019, 20'
Italiano
Regia: Davide Del Mare



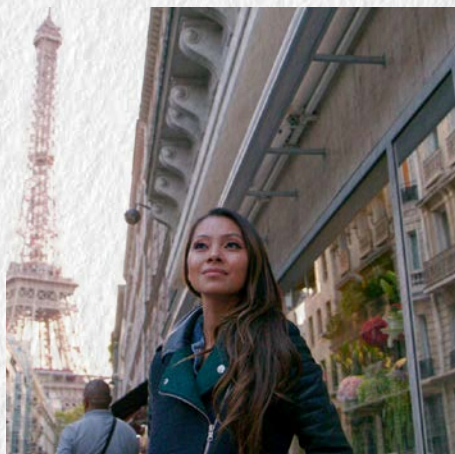
LUCHI

ENERGIA
GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

La storia di una famosa prelibatezza bengalese e le relazioni umane connesse ad essa.

It is a story about a famous bengali delicacy and human relationships.

India, 2020, 2'47"
Bengalese
Regia: Rwik Ghosh



QUẬN 13

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

Parigi ospita una delle più grandi e antiche comunità vietnamite al mondo; tuttavia, poco è stato documentato sulla diaspora vietnamita a Parigi. La regista Hieu Gray intende cambiare questo nel suo nuovo documentario sul cibo “Quận 13”, che si riferisce al nome vietnamita per il 13° arrondissement o distretto di Parigi, sede del quartiere asiatico della città. Il 13 potrebbe essere il punto di partenza, ma il viaggio di Gray la porta in tutta Parigi e nelle cucine dei vietnamiti mantenendo viva la loro identità culturale attraverso il cibo.

Paris is home to one of the largest and oldest Vietnamese communities in the world; however, little has been documented about the Vietnamese diaspora in Paris. Filmmaker Hieu Gray aims to change that in her new food documentary “Quận 13” which refers to the Vietnamese name for Paris’ 13th arrondissement or district, home to the city’s Asian Quarter. The 13th may be the starting point, but Gray’s journey takes her all over Paris and into the kitchens of the Vietnamese keeping their cultural identity alive through food.

USA, 2019, 15’
Inglese
Regia: Hieu Gray



SUSHI PAELLA

SABATO 22 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Paco e Juani gestiscono un ristorante con una grande storia alle spalle e molto apprezzato anche se non genera tanti benefici.

Paco and Juani manage a restaurant with a great history and very well valued, though it does not generate many benefits.

Spagna, 2019, 17’
Catalano
Regia: Jaume Bayarri



THERE SHE BLOWS

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Un uomo e una donna raggiungono una spiaggia selvaggia trasportando una grande tela bianca. È un pittore con un pennello e una vernice che non lasciano traccia. Cerca ispirazione camminando con un telescopio. Nel mare c'è una piccola barca da pesca con tre pescatori, il più vecchio che scruta l'orizzonte e lancia qualcosa tra le onde, altri arrotolano le loro reti. Tutti si trovano in un capanno la sera per cena fino a quando una tempesta farà esplodere la luce rivelando una sorpresa.

A man and a woman reach a wild beach carrying a large blank canvas. He is a painter with a brush and a paint that leave no trace. She seeks inspiration by walking with a telescope. In the sea there is a small fishing boat with three fishermen, the oldest scanning the horizon and throws something in the waves, others roll up their networks. All are found in a shed in the evening for dinner until a storm will blow the light revealing a surprise.

Italia, 2015, 3'10"
Regia: Francesco Cabras, Alberto Molinari

THIN LIST

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

"Questo video è un esercizio proposto dalla BTK Filmmaking Summer School 2015.

Dovevamo trovarci a Berlino, l'esercizio era un autoritratto: non solo un selfie ma un riflesso di sé in città. Ho scelto l'idea di cibo e persone e il concetto della lista."

"This video is an exercise from BTK Filmmaking Summer School 2015.

The exercise was a selfportrait: we had to find ourselves in Berlin, not just a selfie but a reflection of self in the city. I chose the idea of food and people and the concept of the list."

Italia, 2015, 3'39"
Italiano
Regia: Silvia Clo Di Gregorio



TIKVENIK

VENERDÌ 21 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Un commovente cortometraggio di Dimana Shishkova che ha catturato momenti della vita dei suoi nonni tra il folklore bulgaro, i mass media e la maestria dietro un tikvenik

"Tikvenik Pumpkin pie" è una storia vera e personale. Ma è anche la storia di tanti nonni bulgari.

"Tikvenik" è un viaggio a casa loro - una casa piena di amore, speranza e deliziosi odori di cibo preparati con cuore e grande cura.

A heartwarming short movie by Dimana Shishkova who captured moments of her grandparents' lives in between Bulgarian folklore, mass media and the mastery behind a tikvenik

"Tikvenik Pumpkin pie" is a real and personal story. But it is also the story of many Bulgarian grandparents.

"Tikvenik" is a trip to their home - a home filled with love, hope and delicious smells of food prepared with heart and great care.

Bulgaria, 2020, 15'
Bulgaro
Regia: Dimana Shishkova



TUTTI I NOSTRI IERI

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

Un incontro come tanti in un locale della sera. Un uomo, appena lasciato dalla sua partner, ed una donna single, ma che non cerca compagnia. Si crea un'alchimia che li porta a prolungare l'aperitivo in una cena, ma c'è qualcosa di strano: quello che sembra un pasto come tanti, sono in realtà tanti pasti fusi insieme. Una cena lunga una relazione.

A meeting like many in a club. A man, just left by his partner, and a single woman who is not looking for company. An alchemy is created that leads them to extend the aperitif in a dinner, but there is something strange: what looks like a meal like many, are actually many meals merged together. A long dinner relationship.

Italia, 15'
Italiano
Regia: Lorenzo Santoni



WINEGAME

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

“WineGame” racconta il mito della punizione di Sisifo, del carro di un lavoratore alimentato dal nettare degli dei e della pietra che rotola per la collina.

“WineGame” absurdly retells the Sisyphus punishment myth with the stone rolling up the hill being a worker’s wagon fueled by the Nectar of the Gods.

USA, 2020, 3’59”
Regia: Vahan Bedelian



CONCORSO ANIMAZIONE



APFELMUS

VENERDÌ 21 ORE 17.00
PIAZZA MASCHERONI

Mentre due uccelli parlano della loro esistenza, una piccola mela si fa strada nelle profondità di una grotta sotto gli occhi attenti.

While two birds talk about their existence, a small apple makes its way into the depths of a cave under watchful eyes.

Austria, 2019, 6'51"

Tedesco

Regia: Alexander Gratzner



DAVY GOES FOR MILK

DOMENICA 23 ORE 17.30
PIAZZA MASCHERONI

A Davy il Pinguino piace cantare vecchie canzoni scozzesi e fare tutti i suoi acquisti online, ma deve andare nel suo negozio locale perché ha finito il latte.

Davy the Penguin likes to sing old Scottish songs and do all his shopping online, but he has to go to his local shop as he's ran out of milk.

Gran Bretagna, 2020, 2'35"
Inglese
Regia: Alistair Kerr



GAIJIN SASHIMI

GIOVEDÌ 20 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

Un ragazzo olandese sta cercando la sua tecnica di taglio del sashimi. Negli insegnamenti di un sensei giapponese trova finalmente la forma nella sua cultura.

A Dutch boy is looking for his sashimi cutting technique. In the teachings of a Japanese sensei he finally finds the form in his own culture.

Olanda, 2019, 5'02"
Olandese, giapponese
Regia: Erik Vos



INECONSISTENCIES

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Incoerenze e compromessi creano la realtà...
la realtà crea ulteriori compromessi e non
conseguenze.

*Inconsistencies and compromises create reality ... reality
creates further compromises and non-consequences.*

Polonia, 2020, 14'03"
Regia: Daniel Zagórski



OMERCATO

GIOVEDÌ 20 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

"Una piccola Napoli in miniatura.
Questa clip propone una passeggiata nell'affascinante
atmosfera di Napoli e dei suoi dintorni.
Fin dal primo ascolto di Mercato, ho avuto la
sensazione di loop inebrianti e vorticosi.
Mi è venuta subito l'idea di creare una specie di
giostra, un piccolo teatro, una scatola misteriosa che
continua a girare e in cui seguiremo un giorno da
vicino la Lalala Napoli.
L'idea principale è un invito a viaggiare."

*"A little miniature Naples.
This clip proposes a walk in the captivating atmosphere of
Naples and its surroundings.
From the first listening to Mercato, I had a feeling of heady
loops, whirling, eddy.
Quickly the idea came to me to create a kind of carousel, a
small theater, a mysterious box that keeps turning and in
which we will follow a day next to Lalala Napoli.
The main idea is an invitation to travel."*

Francia, 2017, 3'07"
Regia: Nicolas Flory



THE N.A.P

SABATO 22 ORE 20.45
PIAZZA MASCHERONI

Un'avventura animata sensazionale, che ci irradia in un mondo di immaginazione brulicante di personaggi eccentrici e fantasiosi. Un mondo in cui tutto è possibile e anche il più inaspettato può davvero accadere. È un universo caotico in cui tutto è paradosso e il “normale” non esiste davvero.

A sensational animated adventure, which beams us into a world of imagination teeming with eccentric and imaginative characters. A world where anything is possible, and even the most unexpected can really happen. It is a chaotic universe where everything is paradox and the “normal” doesn't really exist.

Italia, 2018, 8'15”
Regia: Adolfo Di Molfetta



FUORIFESTIVAL

LA PARTECIPAZIONE A TUTTI GLI APPUNTAMENTI IN PROGRAMMA (PROIEZIONI, LABORATORI, TAVOLE ROTONDE, DEGUSTAZIONI) È A INGRESSO LIBERO IN CASO DI MALTEMPO GLI EVENTI VERRANNO ANNULLATI.



IO ME TE MAGNO, E TE MAGNANO TUTTI

GIOVEDÌ 20 ORE 20.00
PIAZZA MASCHERONI

Ospiti: Simone De Rita, Direttore Generale del Comitato Italiano per il World Food Programme

Marco Lucchini Segretario Generale Fondazione Banco Alimentare Onlus

Dott. Antonio Sorice medico veterinario Presidente di SIMeVeP

Partecipazione Libera

Un terzo dei 4 miliardi di tonnellate di cibo che si producono ogni anno va sprecato, con un costo per l'economia globale di circa 750 miliardi di dollari l'anno. Nei paesi sviluppati, il cibo viene sprecato quando arriva sulle tavole. Nei paesi in via di sviluppo, invece, più del 40% della produzione viene perso nelle prime fasi, quando i raccolti sono lasciati a sé stessi a causa di inadeguati sistemi di raccolta e immagazzinamento. Nel 2016, a seguito dell'entrata in vigore della legge 166/2016 (Legge Gadda) contro lo spreco - tra gli altri - di alimenti, è stato sottoscritto un accordo di collaborazione tra Banco Alimentare e la SIMeVeP.

Scopriamo insieme come possiamo contribuire a ridurre questi sprechi a partire dalla nostra quotidianità.



IN CUCINA CON LO CHEF

GIOVEDÌ 20 ORE 20.30
PIAZZA MASCHERONI

**APPUNTAMENTO DA VITTORIO CON GLI CHEF
ENRICO E ROBERTO CEREÀ**

Proiezione

Vittorio è stato il primo a pensare a un concetto fisico di cucina che fosse più funzionale, un ambiente dove la distribuzione dello spazio avesse un senso: divisa per portate. C'era lo spazio per preparare i primi, quello per i secondi, per i contorni e quello per i dolci. Oggi sembra normale, ma allora non lo era. Nel 1978 la prima stella Michelin, una stella firmata Vittorio Cerea; la seconda, arrivata nel 1996, rappresenta invece una stella di famiglia perché a conquistarla sono Vittorio con i figli chef Chicco e Bobo. Nel 2010 la terza stella, la prima senza Vittorio.

A settembre 2005 il trasferimento dalla sede storica di Via Roma a Bergamo alla collina della Cantalupa a Brusaporto, a 5 anni dall'apertura, arriva la terza stella Michelin.



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA: LE CULTIVAR E GLI OLI NEL MONDO

VENERDÌ 21 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI

LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

A cura di: Enrico Radicchi, Silvio Magni e Gruppo Operativo Condotte Slow Food Bergamasche. Con la partecipazione straordinaria di Marco Antonucci, collaboratore della Guida Slow Food Olio Extravergine, assaggiatore professionista, Capo Panel Internazionale e di Umberto Lussana, uno dei fondatori della Cooperativa Olivicoltori Bergamaschi.

Partecipazione Libera con offerta

*È richiesta la prenotazione all'indirizzo
prenotazioni@slowfoodbergamo.it*

Il Laboratorio è ispirato al film in concorso "The Golden Harvest" (USA). Un'escursione sulle cultivar e produzioni presenti nelle nazioni più vocate per la produzione di questo alimento molto diffuso nei consumi dei paesi del Mediterraneo, e non solo. Il nostro paese, l'olio, non è molto conosciuto nelle sue principali caratteristiche qualitative. Attraverso l'attivazione sensoriale cercheremo di fornire ai partecipanti più strumenti, per essere più consapevoli nell'analizzare un prodotto alimentare così importante nella nostra dieta mediterranea. Concluderemo con la degustazione della "Bruschetta" con pane del Progetto ASPAN "QUI Vicino". In abbinamento un Vino Rosè, presente nella Guida di Slowine, sui migliori 100 Rosè d'Italia. Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.



CHI DORME NON MANGIA PESCI

VENERDÌ 21 ORE 20.00
PIAZZA MASCHERONI

Ospiti:

Diego Marsetti Presidente del gruppo ECOGEO SRL di Bergamo

Paola Dolci Presidente Associazione Culturale Guide Turistiche Città di Bergamo

Partecipazione Libera

L'acqua è dappertutto. Elemento originario, scontato e nello stesso tempo violento della vita sulla Terra. Materia di cui tutto e tutti hanno bisogno e quando i consumatori diventano troppi, se per di più la sprecano, la inquinano, la maltrattano, allora diventa scarsa.

Un incontro tra passato e futuro per scoprire la gestione di un bene tanto prezioso nelle città antiche e nel mondo globale del domani tra cultura e ciclo integrato dell'acqua.



IN CUCINA CON LO CHEF

VENERDÌ 21 ORE 20.30
PIAZZA MASCHERONI

**APPUNTAMENTO DA IL SARACENO CON LO
CHEF ROBERTO PROTO**

Proiezione

Chef stellato MICHELIN Roberto Proto considera i suoi piatti protagonisti in un percorso culinario fatto di creatività e ricerca costante della perfezione.

Il pesce è l'ingrediente protagonista, insieme a materie prime provenienti dal territorio e dalla tradizione, colori e sapori miscelati con esperienza e passione donano agli ospiti sensazioni uniche ed indimenticabili.



COLORI DA... CUCINARE!

SABATO 22 E DOMENICA 23 ORE 10.30
PIAZZA MASCHERONI

LABORATORIO PER BAMBINI

Per bambini e bambine dai 7 agli 11 anni
MASSIMO 10 PARTECIPANTI

A cura della Fondazione Accademia Carrara
DURATA: 90'
Prenotazione Obbligatoria: 035222696
progetti@artmaiora.it

Il laboratorio più colorato di tutti i tempi, per scoprirsi un po' cuochi.. un po' pittori. Le opere dell'Accademia Carrara ispirano i piccoli artisti come gli ingredienti ispirano gli chef: al posto delle forchette i pennelli e invece del piatto una bella opera da dipingere! Come in cucina ci sporchiamo le mani e scopriamo insieme che con un pizzico di fantasia si ottengono vere opere d'arte!
Laboratorio condotto da Laura Zambelli, educatrice museale

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



ORIENTATI! 2.0

SABATO 22 ORE 18.00
MONASTERO DI ASTINO

A cura di Clarissa Capozzi geologa e educatrice dell'Orto Botanico di Bergamo

Ingresso libero per info www.ortobotanicodibergamo.it

Perché è così importante sapersi orientare? Scopriamolo insieme con un avvincente orienteering in collaborazione con Orto Botanico.



IL MIELE: COME DIFENDERE LE API, LA BIODIVERSITÀ, L'AMBIENTE.

**SABATO 22 ORE 19.00
PIAZZA MASCHERONI**

LABORATORI DEL GUSTO DI SLOW FOOD

A cura di: Enrico Radicchi, Silvio Magni e Gruppo Operativo Condotte Slow Food Bergamasche, in compagnia dell'apicoltore Roberto Pelliccioli dell'Az. bio "IL TIGLIO".

Partecipazione Libera con offerta

È richiesta la prenotazione all'indirizzo
prenotazioni@slowfoodbergamo.it

Il Laboratorio è ispirato al film "ONE YEAR IN THE APIARY" (Ungheria). La vita delle API, è un mondo da scoprire e valorizzare. La salute delle API ci dà un segnale importante e preciso sullo stato di salute del nostro pianeta. Alla scoperta di diversi tipi di miele bergamasco, delle loro caratteristiche e della loro origine, Roberto ci guiderà alla scoperta del meraviglioso mondo delle api, del miele e delle piante da cui deriva.

Ci divertiremo nella degustazione di 2 suoi mieli diversi tra di loro e nella degustazione dell'antico modo di mangiare "pane e miele", con pane del Progetto ASPAN "QUI Vicino" in abbinamento un Moscato di Canelli.

Questo appuntamento sostiene il Progetto "10.000 Orti in Africa", che Slow Food sta realizzando da diversi anni.

PERCHÉ LE STAGIONI NON SONO UNA PIZZA

**SABATO 22 ORE 20.00
PIAZZA MASCHERONI**

Ospiti:

Alberto Brivio Presidente Coldiretti Bergamo

Fabio Baio geologo

Con il contributo di GekoFest

Partecipazione Libera

I cambiamenti climatici sono una minaccia enorme per l'Europa e il mondo. Per superare queste sfide, l'Europa ha bisogno di una nuova strategia che trasformi l'Unione in un'economia moderna, efficiente sotto il profilo delle risorse e competitiva. Un affascinante viaggio dai ghiacci dell'Antartide alle calde terre dell'Umbria per comprendere come l'intelligenza è la capacità di adattarsi al cambiamento e trasformarlo in possibilità.



IN CUCINA CON LO CHEF

SABATO 22 ORE 20.30
PIAZZA MASCHERONI

**APPUNTAMENTO NELLE CUCINE DEL
RISTORANTE DA MIMMO**

Nelle cucine del ristorante Da Mimmo per conoscere e preparare la Pizza 4 stagioni.

Da Mimmo è un locale storico di Bergamo, in Città Alta, nato nel 1956 per opera di Mimmo Amaddeo. Oggi gestito da Roberto, figlio di Mimmo, da cui ha ereditato la passione per una cucina semplice e autentica, rispettosa dei ritmi delle stagioni e della natura ma che sappia anche guardare avanti, verso una ricerca continua. Da Mimmo è un ristorante dell'alleanza SlowFood, per questo la maggior parte degli ingredienti utilizzati in cucina provengono da produzioni locali e biologiche.



PEZZETTI DI NATURA

DOMENICA 23 ORE 18.00
ORTO BOTANICO DI BERGAMO
SCALETTA COLLE APERTO

A cura di Michela Facchinetti educatrice dell'Orto Botanico di Bergamo

Ingresso libero per info www.ortobotanicodibergamo.it

Con l'ausilio della carta crepla ritagliata, tappi di sughero e patate intagliate ed altri materiali di riciclo inventiamo un set personalizzato di timbri con cui ritrarre e stampare fiori, piante ed elementi del paesaggio. Potremo raccontare su carta questi pezzetti di natura, confezionando un piccolo libro che rilegheremo facilmente con le nostre mani.



APERITIVO LETTERARIO: VICENDE, AVVENTURE E PERSONAGGI NEL CUORE DI BERGAMO

DOMENICA 23 ORE 19.30
PIAZZA MASCHERONI

Accredito presso il village Food Film Fest, incontro presso il bar Dai Gustosi

*Partecipazione libera, consumazione a pagamento.
Per prenotazione 035222696 / progetti@artmaiora.it*

Il Cappello D'Oro è un grande scrigno di tesori con una storia di bellezze ancora intatte, che affondano le radici nella gloriosa città di Bergamo. Nasce così questo racconto di tanti uomini e donne che qui vissero una straordinaria quotidianità, servendosi nelle sale del ristorante con posate d'argento e pernottando nelle accoglienti camere di questo hotel, che predilessero perdutoamente.

Intervista al maitre del Cappello D'oro Gianni Spelgatti, condotta da Heidi Busetti autrice del libro *Il Cappello D'Oro Nel cuore di Bergamo* realizzato a quattro mani con Sara Ferrari.

IN CUCINA CON LO CHEF

DOMENICA 23 ORE 20.15
PIAZZA MASCHERONI

**APPUNTAMENTO DA IMPRONTE CON LO CHEF
CRISTIAN**

Proiezione

Non solo una vocazione, ma anche una forte spinta nel voler esprimere una personale idea di cucina e il sogno di una realtà propria con colei che è diventata sua moglie e che lo accompagna ogni giorno in questo folle cammino. Questo è Cristian lo chef stellato del ristorante Impronte.



BERGAMO CHEESE VALLEYS

DOMENICA 23 ORE 20.30
PIAZZA MASCHERONI

Con: Claudio Cecchinelli Responsabile Servizio Cultura e Unesco del Comune di Bergamo, referente Città Creativa. Cultura e Unesco

A seguire proiezione del documentario Strachitunt Due Cagliate che non si amano de Il Consorzio per la tutela dello Strachitunt Valtaleggio

La Rete delle Città Creative dell'Unesco è stata creata per promuovere la cooperazione tra le città che hanno identificato la creatività come elemento strategico per lo sviluppo urbano sostenibile. Bergamo, designata membro del "Creative Cities Network" per la Gastronomia, ha l'onore di proiettare questa straordinaria opportunità in campo nazionale ed internazionale, sfruttando la pluralità di saperi e strumenti di cui il territorio dispone, per dispiegare il progetto di cultura del cibo e delle produzioni artigianali che stanno alla base della designazione.

In quanto tali le Città Creative contribuiscono al raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.



SERATA MUSICALE, TRIBUTO AD ENNIO MORRICONE

DOMENICA 23 ORE 22.00
PIAZZA MASCHERONI

*Con:
Guido Bombardieri - sax e clarinetto
Fabio Piazzalunga -Pianoforte*

Serata di musica e proiezione con scene di cibo tratte da film celebri

Guido Bombardieri sassofonista-clarinettista attivo nell'area jazz è presente nei più rinomati Jazz Festivals in collaborazione con i più importanti artisti di fama nazionale ed internazionale; Fabio Piazzalunga musicista eclettico attivo sia in veste di pianista che compositore di musiche per cortometraggi e lungometraggi, insieme per una serata-tributo al "regista" musicale che è stato capace di rendere indimenticabile la magia del cinema attraverso le sue colonne sonore.



CANALI, CISTERNE, FONTANE NELLA CITTÀ SUL COLLE

LUNEDÌ 24 ORE 10.00

RITROVO IN COLLE APERTO ZONA EDICOLA

TOUR GUIDATO

MASSIMO 20 PARTECIPANTI

A cura dell'Associazione Culturale Guide Turistiche Città di Bergamo

Prenotazione consigliata:

progetti@artmaiora.it

035222696

Una visita guidata che porterà a rintracciare i segni di tale complesso sistema, che comprende sorgenti, canali, cisterne, fontane, testimonianze a volte preziose e ben conservate, a volte umili e trascurate, a volte ancora in fase di recupero. Strutture essenziali per la città sul colle, che aveva realizzato nel piano un'altra fitta rete di canali, utili soprattutto per l'irrigazione delle terre e per la produzione manifatturiera.

INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione a tutti gli appuntamenti in programma (proiezioni, laboratori, tavole rotonde, degustazioni) è a ingresso libero. In caso di maltempo gli eventi saranno sospesi.

— IL CONCORSO

49 FILM IN CONCORSO + 1 FUORI CONCORSO

selezionati tra quasi 626 film candidati provenienti da 81 nazioni.

4 LE CATEGORIE DI AMMISSIONE; DOC, FOOD MOVIE, ANIMAZIONE E LA NUOVA CATEGORIA SHORT PUBBLICITARI.

In Giuria **Erico Radicchi**, della Condotta Slow Food Bergamo; **Ivan Bonomi**, Coldiretti Bergamo; **Federica Ravera**, regista e storica assistente di Ermanno Olmi; **Simone De Rita**, direttore generale World Food Programme; **Marco Zuin**, regista; **Laura Castoldi**, chef e insegnante di cucina; **Caterina Colacello**, storica dell'arte.

— 7 I PREMI CONSEGNATI:

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

1° Classificato categoria SHORT PUBBLICITARIO:

PREMIO PEO COMUNICAZIONE CULTURALE E D'IMPRESA

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

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

Premio Speciale del **Comitato Italiano per il World Food Programme**

— I LUOGHI DEL FESTIVAL

PIAZZA MASCHERONI
CITTÀ ALTA - BERGAMO

SEGUI FOOD FILM FEST

www.foodfilmfestbergamo.it



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



800.500.200

UBI  **Banca**
Fare banca per bene.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.



PROMOSSO DA

ORGANIZZAZIONE E UFFICIO STAMPA



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Associazione Culturale
Art Maiora

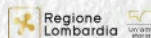


COMUNICAZIONE
CULTURALE
E
STAMPA

CON IL CONTRIBUTO E IL PATROCINIO DI



BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK
GASTRONOMY



CON IL CONTRIBUTO DI

CON IL SOSTEGNO DI

IN COLLABORAZIONE CON



PARTNER TECNICO

RADIO UFFICIALE



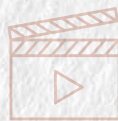
MEDIA PARTNER

Italia a Tavola



CON LA COLLABORAZIONE DI





7° EDIZIONE
DAL 20 AL 24
AGOSTO 2020



SEGUI FOOD FILM FEST
www.foodfilmfestbergamo.it

