

IL PRIMO FESTIVAL DI CINEMA E CIBO DI BERGAMO



# FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILM FESTIVAL

11-14 SETTEMBRE 2014 PIAZZA DELLA LIBERTÀ - AUDITORIUM - PALAZZO DEI CONTRATTI E DELLE MANIFESTAZIONI

## A Bergamo va in scena il gusto

*Al via giovedì 11 settembre il primo Festival dedicato all'alimentazione*

Il FOOD FILM FEST, promosso dall'Associazione Montagna Italia con la Camera di Commercio di Bergamo, è un festival interamente dedicato al cinema e all'alimentazione che si svolge a Bergamo dall'11 al 14 Settembre 2014.

Quattro giorni dedicati al food con un concorso cinematografico ed un concorso fotografico internazionali a tema. Fulcro di questo Festival del cinema è Piazza della Libertà a Bergamo, su cui si affacciano l'Auditorium, nel quale si terranno le proiezioni, e il Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni (ex Borsa Merci) che sarà la sede delle presentazioni e degli eventi collaterali. Questa importante Piazza, situata nel centro della Città di Bergamo per quattro giorni si trasformerà nella Piazza dei sapori, un'area espositiva in cui si concentrerà il meglio della produzione alimentare del nostro territorio, grazie anche all'importante collaborazione con Coldiretti Bergamo.

Coldiretti infatti gestirà questo spazio grazie al progetto "Campagna Amica" per la valorizzazione e la promozione dei prodotti del territorio. Verranno proposti percorsi guidati alla scoperta dei sapori dei nostri territori, laboratori ed appuntamenti dedicati ai più giovani grazie alla collaborazione con le fattorie didattiche, aperitivi e merende biologiche, musica ed intrattenimento.



### VERSO L'EXPO

Expo 2015 sarà uno straordinario evento universale che darà visibilità alla tradizione, alla creatività e all'innovazione nel settore dell'alimentazione, proponendo queste tematiche alla luce dei nuovi scenari globali.

Grande importanza verrà data al valore del cibo come espressione di una cultura e veicolo di socializzazione, oltre che ai temi legati alle attività produttive agricole, alla ristorazione e ai centri di ricerca.

Tra le tematiche affrontate si parlerà del rafforzamento della qualità e la sicurezza dell'alimentazione, dell'intento di assicurare un'alimentazione sana e di qualità a tutti gli esseri umani per eliminare la fame, la sete, la mortalità infantile e la malnutrizione. Inoltre si discuterà delle grandi malattie sociali della nostra epoca, dall'obesità alle patologie cardiovascolari, ma anche dell'innovazione dell'intera filiera alimentare con la ricerca e la tecnologia, nonché dell'educazione alla corretta alimentazione che migliori gli stili di vita.

Tutto questo senza perdere di vista l'attenzione alle tradizioni alimentari come elemento culturale ed etnico, da studiare, capire, conoscere.

L'Organizzazione raccoglie questi spunti, per dar vita a una rassegna cinematografica che identifica nel cibo, in tutte le sue declinazioni, il suo tema centrale.

### IL SALUTO DI ROBERTO GUALDI

Presidente  
Associazione Montagna Italia



Eccellenze italiane, la cucina ed il cinema. Da sempre, nel mondo, siamo apprezzati per queste due arti. Dove c'è un'occasione d'incontro c'è una

tavola imbandita. La produzione ed il commercio nazionale ed internazionale sono una vera e propria ricchezza economica che hanno fatto dell'Italia un vero brand d'inestimabile valore, qualità assoluta che vanta numerosi tentativi d'imitazione. Il legame che unisce il cibo al cinema passa attraverso la cultura, vero ingrediente del Food Film Festival. Raccontare il mondo che sta dietro e davanti il cibo è cultura ed il cinema nel tempo ha reso omaggio all'alimentazione con centinaia di produzioni. La prima edizione del Festival dedicato al cibo di Bergamo ha il desiderio di prepararci all'Expo 2015 e siamo orgogliosi di iniziare nella nostra città un percorso, insieme a numerosi partner che ci hanno accompagnato nel realizzare un'idea e che ringraziamo. Il vero giudizio sarà quello del pubblico che invitiamo ad assistere a tutte le iniziative, affamato di film, appassionato di cibo.

### IL SALUTO DI EMANUELE PRATI

Segretario Generale  
Camera di Commercio di Bergamo



L'idea di sposare un concorso internazionale di cinema e cibo alla città di Bergamo ci ha entusiasmato da subito. Non solo perché il gran numero di ottimi

ristoranti aveva addirittura indotto Luigi Veronelli a lanciare lo slogan "Bergamo Capitale della gastronomia", ma perché il grande evento che tutti stiamo aspettando, Expo Milano 2015, accenderà i riflettori sulla cultura alimentare italiana e sulle sue mille declinazioni. E allora parlare di cibo e di cucina italiana sarà un tema ancora più centrale di quanto non lo sia stato finora e si metterà in moto una proficua interazione tra tante iniziative che, partendo dal tema di Expo, faranno risaltare le eccellenze del nostro Paese. Ma c'è di più. Film Food Fest, con la sua apertura internazionale, permetterà di riproporre, anche nel quadro di una manifestazione incentrata sulla settima arte, uno dei cardini della cultura italiana dell'ospitalità e di creare così ponti di amicizia e di scambio con altri Paesi e altre culture. Nell'accoglienza e non nell'esclusione sta il segreto di onorare l'ospite. Dalla convivialità, anche quella che si esprime con il linguaggio del grande schermo, può partire un positivo messaggio di valori condivisi e di ricchezza culturale che si alimenta nella diversità e nel confronto.



# Coldiretti trasforma Piazza Libertà nella Piazza dei Sapori

*Quattro giorni di degustazioni, promozioni e vendita di prodotti locali, laboratori per bambini e intrattenimenti musicali*

Coldiretti partecipa al Food Film Fest e lo fa accogliendo i visitatori con i suoi stand in Piazza della Libertà, trasformata per l'occasione nella Piazza dei Sapori.

La Coldiretti non è solo la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli, ma per il suo impegno a trecentosessanta gradi si propone come una vera e propria forza sociale che rappresenta le imprese agricole e valorizza l'agricoltura come risorsa economica, umana ed ambientale.

Il suo principale obiettivo è garantire alle imprese agricole opportunità di sviluppo e reddito in un quadro di piena integrazione dell'agricoltura con gli interessi economici e sociali del Paese. Per Coldiretti è di fondamentale importanza promuovere un'attività attenta alla crescita economica e sostenibile delle imprese nonché alla sicurezza alimentare dei cittadini consumatori.

Fanno parte della Coldiretti anche Giovani Impresa, Donne Impresa, l'Associazione Pensionati e Terranostra (agriturismo). L'Epaca, il Patronato di Coldiretti, ha il compito di garantire informazioni, consulenze e servizi a tutti i cittadini in materia di risparmio previdenziale, diritto di famiglia e successione, mercato del lavoro, assistenza sanitaria, prestazioni sociali legate al reddito, anche facilitando l'accesso ai dati ed ai servizi della Pubblica Amministrazione.

Il CAF Coldiretti invece garantisce assistenza qualificata nell'intero arco dell'anno a tutti i cittadini che ne fanno richiesta ed è presente in modo capillare. Da alcuni anni Coldiretti ha costituito anche la Fondazione Campagna Amica, da cui si sono sviluppati diversi progetti con i seguenti obiettivi:

- La valorizzazione dell'identità profonda dei nostri territori, del

nostro stile di vita.

- La certezza sulla qualità, l'origine e la salubrità di ciò che mangiamo.
- La promozione di leggi a tutela dei cittadini-consumatori.
- La diffusione di una cultura dei consumi legati alle nostre campagne.

- La difesa del patrimonio di boschi, fiumi e laghi dei nostri territori.

- Lo sviluppo delle fonti energetiche rinnovabili del nostro Paese nel rispetto del paesaggio e della salubrità dell'aria.

- La diffusione di una "rete" informativa capillare su cibo, pro-

duzione, prezzi, educazione alimentare ed ambientale e la promozione di un virtuoso stile di vita.

- La ricerca di un'opinione pubblica, sempre più consapevole dei propri diritti in materia ambientale ed alimentare con i cittadini che crescono insieme al proprio territorio.



## IL SALUTO DI ALBERTO BRIVIO

Presidente di Coldiretti Bergamo

In molti si chiederanno perché la Coldiretti partecipa a un evento tanto particolare quanto significativo per la valorizzazione culturale della nostra città come il Food Film Fest.

La risposta si trova facilmente nel titolo stesso che è anche il tema conduttore del concorso, oppure nella vicinanza temporale ad Expo e al suo filo conduttore.

Il cibo nel corso della storia dell'umanità non ha rappresentato solo la soddisfazione della primaria esigenza di alimentarsi, bensì ha contribuito a modellare le nostre civiltà, le nostre tradizioni. Il commercio dei vari alimenti, in particolare delle spezie, ha fatto conoscere ciò che ogni singolo territorio può offrire e ha dato vita a un sistema di scambi che hanno generato positive "contaminazioni", dando origine alla nostra evoluzione sociale e culturale.

Mi è facile far correre il pensiero a come le più straordinarie conquiste e le più drammatiche "rivoluzioni" siano scaturite da esigenze o emergenze legate al cibo. La scoperta dell'America è dovuta alla ricerca di nuove vie per lo scambio delle spezie, fondamentali per la preparazione e conservazione dei cibi, mentre l'indipendenza degli Stati Uniti si è concretizzata boicottando e distruggendo i carichi di tè verso la Gran Bretagna, la Rivoluzione francese invece è stata generata dalla carestia e dalla rivolta del pane, mentre la recente Primavera araba ha avuto come detonatore le proteste di piazza per l'aumento insostenibile del prezzo dei cereali, base dell'alimentazione di quelle popolazioni.

Quando penso al Food Film Fest, la mente ed il cuore mi portano a rivedere con malinconica limpidezza il capolavoro assoluto della nostra terra, "L'albero degli zoccoli", dove le scene legate alla coltivazione, all'allevamento, al cibo e alla conviviale solidarietà continuano a rappresentare affreschi straordinariamente nitidi e forti nelle loro tinte, non di una realtà nostalgicamente relegata al passato, bensì di un insieme di valori di grande attualità. Penso ad esempio alla tutela del territorio, alla sostenibilità e alla distintività delle produzioni e alla solidarietà, ossia alla condivisione delle responsabilità, la più equa distribuzione del benessere tra le popolazioni a cui Coldiretti fin dalla sua nascita affida il proprio credo e fonda il proprio agire, cercando con umiltà, ma ferma convinzione di offrire un contributo ad un nuovo rinascimento, non solo economico, ma soprattutto sociale e culturale, di cui tutti sentiamo vivo bisogno.

## PIAZZA DEI SAPORI - PIAZZA DELLA LIBERTÀ CALENDARIO DELLE INIZIATIVE

### GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE

ore 19.00

Aperitivo inaugurale con i prodotti di Campagna Amica

ore 19.30 - 23.00

Stand promozionali degli agriturismi Terranostra: itinerario sensoriale ad occhi bendati per riconoscere il sapore del cibo

ore 21.00

Intrattenimento musicale con Luciano Ravasio

### VENERDÌ 12 SETTEMBRE

ore 15.00 - 18.00

- Laboratorio ed attività manuali con le Fattorie Didattiche
- Laboratorio del Pane in collaborazione con ASPAN
- Laboratorio "Costruiamo l'orto in Città"
- Intervento "Valorizziamo in cucina i prodotti del territorio" in collaborazione con ABF - Azienda Bergamasca di Formazione

ore 17.00

- Merenda a Km zero per i piccoli visitatori
- Distribuzione di gadget per i bambini

### SABATO 13 SETTEMBRE

ore 14.30 - 21.00

Vendita diretta di prodotti tipici bergamaschi

ore 15.00 - 18.00

- Intervento "Valorizziamo in cucina i prodotti del territorio" in collaborazione con ABF - Azienda Bergamasca di Formazione
- Iniziative di promozione dei formaggi DOP della Bergamasca con i Consorzi di Tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana e dello Strachitunt della Val Taleggio
- Iniziative di promozione del Consorzio di Tutela Valcalepio

ore 17.00

La "Polenta pedalata" in collaborazione con Commissione Minori di Corna Imagna

ore 19.00

Aperitivo del territorio

ore 21.00

Intrattenimento musicale con i MisMountainBoys

### DOMENICA 14 SETTEMBRE

ore 9.00 - 20.00

- Vendita diretta di prodotti tipici bergamaschi
- Iniziative di promozione dei formaggi DOP della Bergamasca con i Consorzi di Tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana e dello Strachitunt della Val Taleggio
- Iniziative di promozione del Consorzio di Tutela Valcalepio

ore 19.00

Aperitivo del territorio

Per tutta la durata del Festival nella Piazza dei Sapori esposizioni di macchine ed attrezzature antiche del mondo agricolo.





**COLDIRETTI BERGAMO**

*L'agricoltura di chi ama l'Italia*

COLDIRETTI BERGAMO  
Via Mangli, 21 - Bergamo  
Tel. 035/4524011  
www.bergamo.coldiretti.it





# Tutti i film da gustare

In concorso 27 film in proiezione all'Auditorium, provenienti da Canada, Germania, Giappone, Italia, Olanda, Spagna, Svizzera e Ungheria

## AUDITORIUM DEL GUSTO

GIOVEDÌ 11  
ORE 20.30



**BABYLON FAST FOOD**  
SHORT

Italia, 2011, 13'  
Italiano, sottotitoli in Inglese  
Regia: Alessandro Valori  
Produzione: Arca Cinema Giovani

Mamadù, un ragazzo nato in Italia da genitori senegalesi, combatte per essere riconosciuto un cittadino italiano. Ma né gli immigrati di prima generazione, tantomeno la sua anziana padrona di casa italiana, gliela vogliono dare vinta.

*Mamadù, a boy born in Italy by Senegalese parents, fights daily with his own personal battle to be recognized as an Italian citizen. Yet neither first generation immigrants or his old landlady want to help him.*



**POLLICINO**  
SHORT

Italia, 2012, 8'  
Italiano  
Regia: Cristiano Anania  
Produzione: Associak

Un malato di Alzheimer è addormentato sul divano. Unica compagnia: un vecchio accapatoio ed una manciata di post-it per ritrovare la strada. Imbracciato il pane, l'uomo si appresta sulla via del ritorno. Le vie si incrociano, i passi si moltiplicano, e nei pressi della meta nasce forse la consapevolezza di un nuovo mondo.

*A person with Alzheimer's disease is asleep on the couch. The need for food makes the man go out. His only companionship: an old bathrobe and a bunch of post-its to find the way back. The bread is bought, and the man gets ready to return home.*



**GENTE DI MAIS**  
SHORT

Italia, 2014, 20'  
Italiano  
Regia: Diego Percassi  
Produzione: VPB Production

Clemente, impresario edile, ora sui campi non costruisce più case ma coltiva mais. Insieme a lui sua figlia che a scuola ha imparato cos'è il Mais Spinato di Gandino e tanti altri personaggi le cui vite inevitabilmente si incrociano.

*Clement, a building contractor, now on the fields does not build more houses but cultivates corn. Along with him his daughter that learned at school what the Barbed Corn of Gandino is and many other characters whose lives are inevitably involved.*



**IL SAPORE DELLA TERRA**  
DOC

Italia, 2009, 27'  
Italiano  
Regia: Luigi Cammarota  
Produzione: Etabeta SpA

Il padre di Josko gli ha insegnato che il vino non si "fa" in cantina, ma nel vigneto, rispettando sempre le leggi della natura. Il territorio dove vive e lavora Josko è il Collio, in Friuli. Una terra di rara dolcezza sul confine tra l'Italia e la Slovenia, tristemente noto per esser stato teatro di guerra.

*The area where Josko lives and works is the Collio, Friuli. A land of rare sweetness on the border between Italy and Slovenia, sadly famous for being land of war.*



**GRETA AND THE VEGETANTASTICS**  
SHORT

Spagna, 2014, 11'  
Spagnolo, sottotitoli in Inglese  
Regia e produzione: Jorge Bellver

La vita di Greta, una bambina di otto anni, e la sua famiglia non sarà più lo stesso dopo l'avvento del Vegefantastico. Questa banda di verdure supereroi arricchisce la loro vita, dando loro una dieta sana e migliaia di avventure.

*Greta's life, a girl of eight years, and his family will never be the same since the advent of the Vegefantastics. This gang of superheroes vegetables enriches their lives, giving them a healthy diet and thousands of adventures.*



**NERUA GUGGENHEIM BILBAO, UN VIAJE A LA ESENCIA**  
SHORT

Spagna, 2014, 17'  
Spagnolo, sottotitoli in Inglese  
Regia: Iván Miñambres  
Produzione: Uniko

Un film documentario che va oltre la gastronomia, che raccoglie origini e dettagli del progetto dello chef di Nerua, il ristorante del Guggenheim Museum di Bilbao. Si tratta di una visione personale del suo modo di comprendere la cucina e del suo rapporto con l'ambiente circostante.

*This documentary picks up on the roots and details of this chef's project at Nerua, the restaurant at the Guggenheim Museum Bilbao. A personal way to understand cuisine.*

VENERDÌ 12  
ORE 20.45



**CAPO E CROCE. LE RAGIONI DEI PASTORI**  
DOC

Italia, 2013, 104'  
Italiano, sottotitoli in Inglese  
Regia: Marco Antonio Pai  
Produzione: Torre Film

"Testa o croce" che diventa "Capo o Croce". Un gioco d'azzardo che i pastori giocano ogni volta che fanno investimenti per migliorare la propria condizione, che accettano i termini di una nuova politica europea, o decidono di non adeguarsi. Il Movimento dei Pastori Sardi e la loro clamorosa protesta del giugno 2010.

*The Movement of the Sardinian Shepherds and their clamorous protest of June 2010. "Heads or tails", to accept or to refuse the terms of a new European policy?*



**CA' LUMACO**  
SHORT

Italia, 2014, 9'  
Italiano, sottotitoli in Inglese  
Regia: Francesco Piras  
Produzione: Il palato italiano

Il documentario racconta la vita sulle montagne della famiglia Ferri, il loro forte legame e la passione per l'antico mestiere del norcino, che svolgono nelle montagne della provincia di Modena. Qui allevano maiali allo stato brado, da cui ricavano un prosciutto d'eccellenza.

*The documentary talks about the Ferri's and their strong connection with the ancient craft of the butcher on the mountains near Modena. Here pigs raise in a wild world, and the Ferri's obtain an excellence ham.*



**TWINS IN BAKERY**  
SHORT

Giappone, 2012, 5'  
Inglese  
Regia e produzione: Mari Miyazawa

Qualcosa di magico accade in una normale panetteria, mentre il fornaio si assenta per la consegna. Questo evento trasforma la panetteria nella migliore della città. Ma è un segreto che non deve essere divulgato.

*A magical incident happened in an ordinary bakery while the baker was away for delivery. That incident made this bakery the best in the town. But it is a secret not to be disclosed.*

## Camera di Commercio

A sostegno dei prodotti tradizionali...

**BERGAMO**  
Città dei Mille Sapori  
Controllato da organismo di certificazione EN 45011

... e dei valori bergamaschi

Camera di Commercio Bergamo  
Legge 28/2/1997 n. 41  
www.ccciam.com.gov.it/10004901

Certificazioni di qualità:





### PANE 2.0 SHORT

Italia, 2014, 12'  
Italiano  
Regia e produzione: Riccardo Gaglio

Pane 2.0 rappresenta il nuovo modo di vedere e vivere il cibo, nei suoi aspetti, nutrizionale e sociale. Nonostante sia tra gli alimenti più antichi al mondo, dal pane può arrivare la risposta per un modo di vivere il cibo in maniera più consapevole e sostenibile, facendo del cibo un elemento educativo per tutti, da chi produce, a chi trasforma a chi consuma.

*Pane 2.0 is the new way to see food, its nutritional and social aspects. Despite being among the oldest foods in the world, bread can get the answer to experience food in a more conscious and sustainable way, a strategy of education for everyone, from those who produce to those who consume.*



### PERFETTO SHORT

Italia, 2012, 11'  
Italiano, sottotitoli in Inglese  
Regia e produzione: Corrado Ravazzini

Un affermato self-made man organizza una serata perfetta: una splendida ragazza, un auto di lusso, un ristorante di classe... Ma il destino forse ha altri piani per lui. La commedia come pretesto per affrontare una moderna guerriglia fra classi.

*A successful self-made man try to organize a perfect evening with a beautiful woman, instead he will meet his anti-thesis. Comedy as a pretext to deal with a modern guerrilla between classes.*



### GASZTROANGYAL REGGEL DOC

Ungheria, 2013, 52'  
Ungherese, sott. in Inglese  
Regia: Zsófia Kabarcz  
Produzione: MTVA - Stratcommkft

Il programma parla di tutto ciò che va oltre gli ingredienti e il cibo in pentola. Si passa dalla gastronomia di alta qualità alla cucina tradizionale ungherese a tutte le informazioni sul passato, presente e futuro della gastronomia ungherese.

*The program is about everything that is beyond ingredients and around the saucepan. It passes high quality gastronomy, the traditional Hungarian cuisine and all the information about the past, present and future of the Hungarian gastronomy to the audience.*



### DECORATIONS SHORT

Giappone, 2014, 7'  
Muto  
Regia e produzione: Mari Miyazawa

Una caratteristica cucina in una casa nella periferia della città. Durante i preparativi per un banchetto, la nascita di una nuova vita porta fermento e cambiamento.

*A quaint kitchen in a house tucked away in the outskirts of the city. During the preparations of a banquet, the birth of a new life brings restless and changes.*



### I SAPORI DELLA SVIZZERA GHIOTTA SHORT

Svizzera, 14'  
Francese, sottotitoli in Italiano  
Regia: Béatrice Bakhti e Nasser Bakhti  
Produzione: Troubadour Films

Un riflesso dell'identità culturale svizzera attraverso la sua cucina tradizionale. Queste 10 ricette autentiche sono il riflesso delle ricchezze e la varietà del patrimonio culinario svizzero e delle sue particolarità regionali.

*A reflection of cultural identity through its Swiss cuisine. These 10 authentic recipes are a reflection of the richness and variety of the culinary Switzerland heritage and its regional characteristics.*



### OCTOPOTATO SHORT

Olanda, 2013, 1'  
Muto  
Regia: Barbara Zonzin  
Produzione: Cloudjam

Il video mostra passo passo come creare una divertente insalata di patate e polpo partendo dagli ingredienti base arrivando alla sorpresa finale della realizzazione in stile food-design di una serie di piccoli mostriciattoli fatti di polpo e patate.

*The video shows step by step how to create a fun octopus and potato salad, starting from the basic ingredients to the final surprise of the implementation in food-design style of a series of little monsters made of octopus and potatoes.*

## CREDITS FOOD FILM FEST

### Presidente Associazione Montagna Italia

Roberto Gualdi

### Produttore esecutivo

Claudia Sartirani

### Direttore artistico concorso cinematografico

Luca Cavadini

### Logistica e coordinamento generale

Barbara Ghisletti

### Relazioni esterne e coordinamento progetto artistico

Nadia Mangili

### Grafica e comunicazione

Maria Elena Baroni

### Contributi e lavorazioni video

Roger A. Fratter

### Relazioni esterne concorso cinematografico e fotografico

Raffaella Lepre

Laura Di Santo

### Organizzazione e coordinamento lavori

### Convegno

Roberta Garibaldi

### Presidente Camera di Commercio di Bergamo

Giovanni Paolo Malvestiti

### Direttore Camera di Commercio di Bergamo

Emanuele Prati

### Direttore e Caposervizio Promozione Interna

### Camera di Commercio di Bergamo

Andrea Locati

### Coordinamento Piazza dei Sapori a cura di

### Coldiretti Bergamo

### Presidente Coldiretti Bergamo

Alberto Brivio

### Direttore Coldiretti Bergamo

Gianfranco Drigo

### Presidente Agrimercato Campagna Amica

Lucia Morali

## IL CONCORSO CINEMATOGRAFICO

Il concorso si compone delle seguenti categorie:

**SHORT** - Aperto a film in qualsiasi formato, di durata non superiore a 20 minuti. Partecipano opere che raccontano il cibo come espressione culturale, come passione o ossessione, come elemento rappresentativo di una condizione sociale.

**DOC** - Aperto a opere realizzate in qualsiasi formato, che abbiano per soggetto le tematiche dell'agroalimentare, i problemi legati alla nutrizione, la memoria di antiche ricette, le tradizioni gastronomiche di un determinato territorio, la produzione di prodotti particolari, il cibo come passione o risorsa, l'educazione alimentare.

I vincitori delle due categorie verranno premiati sabato 13 settembre alle ore 22.00 presso l'Auditorium di Piazza della Libertà.

## IL CONCORSO FOTOGRAFICO

Tanti partecipanti, un'unica vincitrice. Il tema non poteva che essere il cibo, in ogni sua forma, espressione, produzione, consumazione.

Il vincitore verrà decretato sabato 13 settembre alle ore 22.00 presso l'Auditorium di Piazza della Libertà.



### PESTO SHORT

Spagna, 2013, 1'  
Spagnolo, sottotitoli in Inglese  
Regia e produzione: Ignacio Sepúlveda

Pesto: 50 gr di foglie di basilico, 4 cucchiaini di pinoli, 2 spicchi d'aglio, 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 115 gr di Parmigiano.

*Pesto Sauce: 50 gr of basil leaves, 4 spoonfuls of pine kernels, 2 garlic cloves, 1/2 glass of olive oil, 115 gr of Parmesan cheese.*



### SEMISWEET: LIFE IN CHOCOLATE DOC

Canada, 2012, 59'  
Francese, sottotitoli in Inglese  
Regia e produzione: Michael Allock

Il cioccolato è il dolce più popolare nel mondo, è sensuale e romantico. Il cioccolato è anche un ingresso a un mondo oscuro dove centinaia di bambini muoiono durante la sua produzione. Semisweet segue il viaggio di quattro gruppi affascinanti di persone, uniti al mondo del cioccolato.

*Chocolate is the most popular candy in the world. It's decadent, sensual, and romantic. Chocolate is also a gateway to a dark world where hundreds of children die in the course of its production. Semisweet follows the journey of four fascinating groups of people intrinsically linked in the complex world of chocolate.*

## SABATO 13 ORE 20.30



### EL HOMBRE MAS FAMOSO AL MUNDO SHORT

Spagna, 2013, 12'  
Spagnolo, sottotitoli in Italiano  
Regia: Ruben G. Barbosa  
Produzione: The Glow

Quando il giovane enologo Javier Sánchez ha creato i suoi vini non sapeva che stava per fare la storia. Tutto è cambiato e forse lui non era pronto per questo. I suoi vini sono diventati i migliori vini di tutto il mondo e anche lui è diventato... l'uomo più famoso del mondo.

*When the young oenologist Javier Sánchez created his wines he didn't know that he was about to make history. Everything changed overnight and maybe he wasn't ready for it. His wines became the best wines all around the world and also he became... the most famous man in the world.*



**SABATO 13**  
**ORE 16.30**



**FOOD CHAINS**  
DOC

Stati Uniti, 2014, 83'  
Inglese, sottotitoli in Inglese  
Regia di Sanjay Rawal  
Produzione: Smriti Keshari

In questa denuncia, un intrepido gruppo di lavoratori combatte per sconfiggere il settore della grande distribuzione a livello mondiale che muove un mercato di 4000 miliardi di dollari, rivelando l'abuso dilagante sui braccianti nell'agricoltura statunitense.

*In this exposé, an intrepid group of workers battle to defeat the \$ 4 trillion global supermarket industry, revealing the rampant abuse of farm laborers in the United States.*



**ORBETN ZA KENNEN**  
DOC

Italia, 2011, 43'  
Mocheno, sott. in Italiano  
Regia: Fulvio de Martin Pinter  
Produzione: Video Alp

La Valle dei Mocheni adagiata sul versante occidentale del gruppo del Lagorai offre un ambiente ricco di pascoli e fitti boschi. Qui la natura regna sovrana e l'uomo ha imparato a vivere in armonia con essa rispettando i suoi ritmi.

*The Mocheni Valley lies on the western side of the Lagorai and provides an environment full of pastures and dense forests. Here nature reigns and man has learned to live in harmony with it, respecting its rhythms.*



**IL MERCANTE DI SOGNI**  
- ARIA DI FONTE VETIVA  
SHORT

Italia, 2014, 8'  
Muto  
Regia e produzione: Concezio Centini

Un film per illustrare la filosofia produttiva che va oltre il semplice prodotto di consumo. Viene illustrato il rapporto uomo-natura, attraverso i legami con l'etica di produzione e il territorio, elementi fondamentali per ottenere risultati d'eccellenza.

*The film shows philosophy that goes beyond the simple consumer product. It explains the relationship between man and nature, through ties with production ethics and nature, the essential elements to achieve excellent results.*



**NON CHIAMATEMI PIÙ**  
CICCIONE  
DOC

Svizzera, 2013, 52'  
Italiano  
Regia: Alberto Meroni  
Produzione: RSI - Radio televisione Svizzera

John ha 24 anni e pesa 150 chili. È un ragazzo molto simpatico e ironico a cui piace stare al centro dell'attenzione. Il suo corpo è un tabù e in quello scafandro di ciccia lui proprio non si vede e non si piace. Si può dire che piace a tutti tranne a se stesso, e questo gli fa vivere una doppia vita fatta di divertimento e tristezza.

*John is 24 years old and weighs 150 pounds. It is a very nice guy who likes to be the center of attention. His body is a taboo, everyone likes it but he doesn't. This makes him live a double life full of fun and sadness.*



**VINTAGE RED CAKE**  
SHORT

Olanda, 2013, 2'  
Muto  
Regia: Barbara Zonzin  
Produzione: Cloudjam

Le immagini si susseguono mostrando la realizzazione di una torta ai frutti rossi con succo di mirtillo e ricoperta di panna montata. La nostra cuoca ricorda alcuni momenti legati a memorie impalpabili ed unicamente sue.

*The images show the making of a red fruits cake with cranberry juice and topped with whipped cream. Our cook remembers some moments united to intangible memories.*



**LE STRADE DEL CIBO**  
DOC

Italia, 2013, 46'  
Italiano  
Regia: Lucia Buffo, Bruno Gambacorta, Andrea Martino, Laura Pintus  
Produzione: Rai

Dossier del tg2 che ripercorre con una ricca carrellata i piatti antichissimi che ancora oggi si comprano e gustano all'aria aperta: il pane con la milza di Palermo, il lampredotto dei trippari fiorentini, il morzello infuocato di peperoncino di Catanzaro, i fritti romani, il polpo - animale totem dei Baresi - mangiato crudo insieme agli altri frutti di mare e molto altro.

*"Street Food", a rich overview about extremely ancient recipes that are still bought and savoured outdoors: Palermo's "pane e milza" (bread and spleen), the Florentine "lampredotto", Catanzaro's "morzello" with its fiery peppers, Roman fried delicacies, and much more.*



**ORO ROSSO**  
DOC

Italia, 2014, 17'  
Italiano  
Regia: Davide Mocci  
Produzione: Master Film Cagliari

La farina ottenuta dal grano sardo permette di confezionare anche diversi tipi di pane caratteristico, tra i quali il più noto è sicuramente il pane carasau, un pane secco e sottile. Nel documentario conosciamo la lavorazione di "su pillu", il carasau prodotto nella Barbagia di Seulo, nel paese di Sadali.

*The flour obtained from Sardinian wheat allows to create different types of characteristic bread, among which the best known is certainly the carasau bread, a dry and thin bread. The documentary talks about the "su pillu", carasau produced in the Barbagia di Seulo in the city of Sadali.*



**WEDDING CAKE**  
SHORT

Germania, 2013, 8'  
Muto  
Regia: Viola Baier  
Produzione: Filmakademie Badenwurttemberg

Due figure di marzapane prendono vita sulla cima di una torta nuziale e iniziano a scolpire il perfetto connubio di torta di glassa. All'inizio tutto sembra dolce e perfetto: cercano di rendersi felici a vicenda e riescono a trovare un compromesso. Ma poi nessuno è disposto a dare di più.

*Two marzipan figures come to life on top of a wedding cake and start to sculpt the perfect marriage out of cake icing. At first everything seems sweet and perfect: they try to make each other happy. But after nobody is willing to give more.*



**LE DONNE DI ZERI**  
DOC

Italia, 2009, 52'  
Italiano, sottotitoli in Inglese  
Regia: Walter Bencini  
Produzione: Insekt Multimedia

Il film racconta l'impegno quotidiano e costante di una comunità di giovani donne della Lunigiana, che hanno ripreso il lavoro dei nonni, allevando una particolare razza di agnelli che fino a qualche anno fa era in estinzione. "Le donne di Zeri" è l'affermazione che la possibilità di allevare in modo sostenibile esiste, è reale ed economicamente percorribile.

*The film tells the daily commitment of young women of Lunigiana, who took over the job of grandparents, raising a particular breed of sheep that until a few years ago was closed to extinction. "The women of Zeri" claims the possibility of a sustainable way of life.*

**SUBITO IMPRESA FARM&FOOD**



# DA NOI L'AGRO ALIMENTARE TROVA TERRENO FERTILE

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

**UBI** Banca Popolare di Bergamo  
Fare banca per bene.

800.500.200 - [www.ubibanca.com](http://www.ubibanca.com)

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



# I Laboratori del gusto di Slow Food

*Riattivare la sensorialità per combattere l'omologazione: quattro incontri organizzati dal movimento fondato da Carlo Petrini*

Nell'ambito della prima edizione di Food Film Festival di Bergamo, le tre condotte Slow Food della Provincia di Bergamo (Bergamo, Bassa Bergamasca e Valli Orobianche) partecipano alla manifestazione proponendo diverse iniziative presso la Sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni, affacciata su Piazza della Libertà. Le iniziative riguardano alcuni **Incontri di approfondimento** su temi legati al cibo, che si svolgeranno poco prima dei **Laboratori del gusto**.

## **COS'È UN LABORATORIO DEL GUSTO?**

I Laboratori del Gusto sono lo strumento ideato da Slow Food nel 1994 per realizzare il progetto di Educazione del Gusto, obiettivo-chiave del movimento. I Laboratori sono nati per combattere l'omologazione del gusto imperante e proposto dalle multinazionali dell'agroalimentare a cominciare dagli anni '80.

Riattivare la sensorialità, si-

gnifica contribuire a riconoscere il cibo "Buono, Pulito e Giusto", dal cibo non meglio identificato nel sapore, nella provenienza, senza tradizione e cultura territoriale.

Nella pratica, si tratta di degustazioni speciali guidate da esperti del settore enogastronomico e dell'Associazione coadiuvati da valenti artigiani e produttori, cuochi e selezionatori che accompagnano i partecipanti alla scoperta dei prodotti dell'enogastronomia di eccellenza.

Il tutto in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti possono toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare quanto viene descritto e raccontato, interagendo con i relatori.

Oltre a queste iniziative Slow Food sarà presente con un suo stand "Info Point" nella Piazza dei Sapori, un'area dedicata, in cui i visitatori potranno trovare prodotti enogastronomici e informazioni sulle tematiche alimentari.

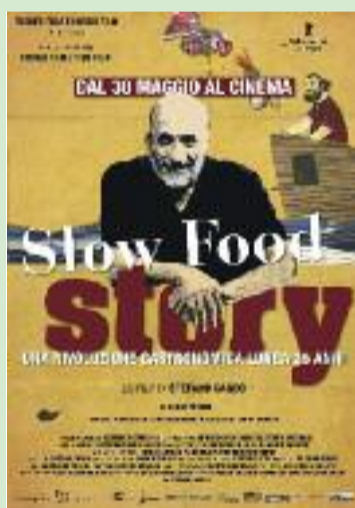
## **AUDITORIUM DEL GUSTO**

### **Slow Food Story: al Festival il film che testimonia la genesi del movimento**

Domenica 14 settembre alle ore 16 verrà presentato in occasione del Food Film Fest *Slow Food Story*, il film che racconta la nascita e la diffusione del movimento Slow Food attraverso la biografia del suo fondatore e leader carismatico Carlo Petrini, detto Carlin, e del gruppo di amici e collaboratori che l'ha accompagnato lungo questa avventura.

Partendo da Bra, cittadina di 27mila abitanti nel Sud del Piemonte, Carlin crea dal nulla un movimento che oggi ha quasi 85.000 soci in 130 paesi, e che ha avuto

un impatto straordinario nel mondo della gastronomia se non, forse, nella cultura del nostro tempo.



## **MEETING FOOD - SALA MOSAICO**

### **CALENDARIO DELLE INIZIATIVE**

#### **GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE**

*ore 18.15 - 19.00*

Approfondimento sul Tema:

#### **LA FILIERA DEL SALUME**

Presentazione del Progetto: Il Salame delle 13 lune - Slow Food Lombardia

Intervento di Lorenzo Berlendis Vice Presidente Slow Food Italia

*ore 19.00 - 20.00*

Laboratorio del Gusto:

#### **IL SALAME**

Conduce Lorenzo Berlendis

Esperto Paolo Belloli dell'Azienda Cascina Montizzolo



#### **VENERDÌ 12 SETTEMBRE**

*ore 18.15 - 19.00*

Approfondimento sul Tema:

#### **LA FILIERA DEL PANE BERGAMASCO**

Presentazione del Progetto: Bergamo, la mia Terra, il suo Pane: dall'agricoltura al consumatore.

Interviene Roberto Capello Presidente Nazionale ASPAN

*ore 19.00 - 20.00*

Laboratorio del gusto:

#### **L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

Conduce Enrico Radicchi

Esperta Elena Lussana dell'Az Agricola "Il Castelletto" di Scanzorosciate (BG)  
A seguire degustazione della "Bruschetta Bergamasca" (Pane e Olio Bergamaschi)



#### **SABATO 13 SETTEMBRE**

*ore 18.15 - 19.00*

Approfondimento del Tema:

#### **IL TURISMO SOSTENIBILE IN MONTAGNA: IL RUOLO DEI PRESIDI SLOW FOOD**

A margine della giornata dedicata a "Food e Territorialità", il Tema prende in esame il contributo che il Progetto dei Presidi fornisce alla valorizzazione e identità dei territori. Interviene Roberta Garibaldi - Economia e gestione Imprese - Università degli Studi Bergamo

*ore 19.00 - 20.00*

Laboratorio del Gusto:

#### **I FORMAGGI BERGAMASCHI**

Dal fresco all'Alpeggio e Erborinati. Conducono Enrico Radicchi e Silvio Magni Esperto affinatore Giulio Signorelli



#### **DOMENICA 14 SETTEMBRE**

*ore 10.00-11.00*

Approfondimento sul tema:

#### **IL CAFFÈ. STORIA, CULTURA E VARIETÀ**

Conduce Erminia Nodari

*ore 11.00-12.00*

Laboratorio del gusto:

#### **I PRESIDI INTERNAZIONALI DEL CAFFÈ DI SLOW FOOD**

Esperto Tullio Plebani



I Laboratori del gusto sono proposti ad offerta libera di un contributo per il progetto di Slow Food "10.000 Orti in Africa". Per illustrare meglio il progetto verrà proiettato in apertura di ogni Laboratorio il promo video "Slow Food for Africa", prodotto da Slow Food Italia.

Agli *Incontri di approfondimento*, l'entrata è libera.

La prenotazione per i *Laboratori del gusto* è obbligatoria. Tel: 338.1112402 E-mail: prenotazioni@slowfoodbergamo.it

Nei Laboratori di giovedì, venerdì e sabato vini in abbinamento del Consorzio di Tutela Valcalepio e del Consorzio di Tutela Moscato di Scanzo. Il Pane Bergamasco in degustazione e in accompagnamento è proposto da ASPAN.



**aspan**  
PANIFICATORI BERGAMASCHI





# Libri e dialoghi sul mondo del food

In collaborazione con l'Università degli Studi di Bergamo diversi incontri con i grandi protagonisti del mondo dell'alimentazione

Non solo degustazioni, anche momenti di riflessioni attorno all'universo del food.

In collaborazione con L'Università di Bergamo verranno infatti proposti al pubblico ad ingresso libero alcuni eventi dedicati all'editoria, al mondo della critica enogastronomica, nonché un importante convegno dal titolo "Food e attrattività del territorio" con un programma di grande valore in programmazione dalle 15.00 alle 18.00 il 12 settembre presso la Sala Mosaico del Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni, con il patrocinio del Cestit - Centro Studi sul Turismo e l'Interpretazione del Territorio e il Cst - Centro Studi del Territorio dell'Università degli Studi di Bergamo.

Il cibo, la gastronomia e l'ospitalità stanno divenendo sempre più una fonte importante di crescita e vantaggio competitivo per i territori, contribuendo allo sviluppo dell'identità culturale e di esperienze creative per il turista e il cittadino.

Il convegno vuole riflettere su come il food rappresenta oggi un elemento fondante dell'attrattività di un territorio, e, dopo un panorama nazionale, vuole stimolare una discussione tra le realtà della provincia di Bergamo, che si caratterizza per la presenza di così tante eccellenze in questo ambito. Sempre venerdì alle ore 20.30

ad introdurre le proiezioni dei film all'Auditorium del Gusto, si potrà assistere ad un intervento di Marta Soligo, ricercatrice esperta in Sistemi Turistici, dal titolo "Food Location a Los Angeles - Dietro le quinte di ristoranti e locali che hanno fatto la storia di Hollywood". Spazio all'editoria del food sabato pomeriggio alle ore

16.00 presso la Sala Mosaico, dove interverrà Elisa d'Ospina che presenterà il suo libro "Una vita tutta curve".



Sabato alle ore 22.00 presso l'Auditorium del Gusto Alberto Contri, presidente di Pubblicità Progresso, introdurrà "Le campagne sociali di Pubblicità Progresso su alimentazione, prevenzione e salute".

Domenica 14 settembre alle ore 17.30 interverrà presso l'Auditorium del Gusto Edardo Raspelli, noto critico enogastronomico.



## PROGRAMMA DEL CONVEGNO "FOOD E ATTRATTIVITÀ DEL TERRITORIO"

### Saluti istituzionali

#### Introduzione

Roberta Garibaldi - Università di Bergamo - *Food e turismo un binomio vincente*

### Panel nazionale

Paolo Corvo - Università degli studi di scienze gastronomiche - *Le tendenze attuali del consumo alimentare*

Riccardo Ricci Curbastro - Presidente Federdoc - *Il vino come fonte di attrattività di un territorio*

Lorenzo Berlandis - Vicepresidente Slow Food Italia - *La valorizzazione dell'identità storico culturale locale: l'esperienza Slow Food*

Mauro Carbone - Direttore dell'ente del turismo Alba Bra Langhe e Roero

*Le Langhe tra patrimonio Unesco e regno del gusto*

Ornella Gamacchio - *Il circuito delle città d'arte della Pianura Padana e il tema del food: il caso Emilia Romagna*

Modera: Roberta Garibaldi - Università di Bergamo

### Le eccellenze bergamasche - Tavola rotonda

Comitato decennale Luigi Veronelli - Gian Arturo Rota

Le acque e San Pellegrino - Giorgio Mondovi

I formaggi Principi delle Orobie - Francesco Maroni

I ristoranti stellati - Chicco Cerea

I vini e la strada del vino: Emanuele Medolago Albani

Il mais spinato - Paolo Valoti

## I Pirati del Riciclo di Leolandia

Il parco divertimenti di Capriate propone laboratori didattici per i più piccoli nella Piazza dei Sapori

Leolandia, il terzo parco divertimenti più amato d'Italia per Tripadvisor, collabora con il Food Film Fest.

Diversi appuntamenti coinvolgeranno i bambini presso la Piazza dei Sapori con laboratori del riciclo e giochi per insegnare il valore e l'importanza della raccolta differenziata.

Non solo: anche il Parco di Capriate sarà protagonista del Food Film Fest e ospiterà un'anteprima del Festival con una proiezione di film fuori concorso sabato 6 e domenica 7 settembre e celebrerà i vincitori del Festival con la proiezione di alcuni estratti delle pellicole premiate domenica 21 settembre.

La collaborazione si inserisce in un percorso molto più ampio attuato da Leolandia: mese di settembre, Gustosamente Verde, infatti, sarà dedicato a diverse

iniziative che vedranno il parco capofila in un prezioso progetto dedicato al cibo, all'ecologia, all'ambiente.

Si comincia sabato 6 e domenica 7 Settembre, quando i bambini potranno incontrare i simpatici Nico e Pedro di Rio2 in "piume e ossa". Si continua sabato 13 settembre con con il corso "Aromi dell'altro mondo: allenare i sensi come autentici sommelier" a cura di Università del Caffè - Illycaffè.

Sabato 20 settembre torna invece Puliamo il MiniMondo, la simulazione su scala ridotta di Puliamo il Mondo organizzata da Legambiente, in cui oltre 300 bambini ripuliranno la Minitalia dai rifiuti precedentemente sparsi da un gruppo di adulti irresponsabili. Lo scopo è quello di dare un messaggio forte sull'importanza di tutelare l'ambien-

te e imparare come fare la raccolta differenziata per trasformare un rifiuto in una risorsa.

Domenica 28 settembre, in collaborazione con Coldiretti, all'interno del parco sarà presente il mercato dei produttori agricoli e sarà possibile partecipare gratuitamente ad un laboratorio didattico per bambini dedicato al gusto. Inoltre tutti coloro che verranno al parco in settembre, compilando un apposita cartolina prima di uscire potranno tornare gratuitamente un giorno di ottobre per vivere tutto il divertimento di HALLOWEEN: l'unica festa delle streghe a misura di bambino. A Leolandia il prezzo dei biglietti è dinamico: può cambiare ogni notte, come quello dei voli aerei, e parte da 13,50 €. Su leolandia.it prima si acquista e meno si spende.



### PIAZZA DEI SAPORI - PIAZZA DELLA LIBERTÀ

VENERDÌ 12 E SABATO 13 SETTEMBRE

15.00-19.00

- Laboratorio del riciclo della carta con l'utilizzo di vecchi giornali e acqua
- Pirati del Riciclo: il vascello pirata di Leolandia porterà i piccoli amici a giocare con la raccolta differenziata

### MEETING FOOD - SALA MOSAICO

VENERDÌ 12 SETTEMBRE

ore 15.00 - 18.00

CONVEGNO  
FOOD E ATTRATTIVITÀ  
DEL TERRITORIO

SABATO 13 SETTEMBRE

ore 16.00

Elisa D'Ospina presenta il suo recente libro  
UNA VITA TUTTA CURVE

### AUDITORIUM DEL GUSTO

VENERDÌ 12 SETTEMBRE

ore 20.30

Marta Soligo presenta:  
FOOD LOCATION A LOS ANGELES  
Dietro le quinte di ristoranti e locali che hanno fatto  
la storia di Hollywood

SABATO 13 SETTEMBRE

ore 22.00

Alberto Contri presenta:  
LE CAMPAGNE SOCIALI DI  
PUBBLICITÀ PROGRESSO SU  
ALIMENTAZIONE, PREVENZIONE E SALUTE

DOMENICA 14 SETTEMBRE

ore 17.30

Incontro con  
EDOARDO RASPELLI

Prima acquisti, meno spendi! Solo su **leolandia.it** da **€ 13<sup>50</sup>**

Con Food Film Fest hai uno sconto in più! Inserisci il cod. FFF14  
-Valido fino al 02/11/2014. I bambini fino a 89 cm entrano GRATIS  
\*Prezzi base dei biglietti: martedì e giovedì ore 10.00-12.00 € 13,50. Il venerdì € 15,00

# Leolandia

## Halloween

Dal 4 ottobre al 2 novembre

Dolcetto • Scherzetto con Peppa

**BIM**  
CONSORZIO DEL BACINO IMBRIFERO MONTANO  
DEL LAGO DI COMO E FIUMI BREMBIO E SERIO

Il CONSORZIO BIM - Consorzio del Bacino Imbrifero Montano del Lago di Como e Fiumi Brembo e Serio con sede in Bergamo, è un Consorzio costituito per la riscossione e l'impiego dei sovraccanoni dovuti dai concessionari di grandi derivazioni d'acqua per produzione di forza motrice, per impianti di derivazione installati nel perimetro di competenza del Consorzio.

Il Consorzio si pone l'obiettivo di redistribuire ai Comuni consorziati le risorse finanziarie, che sono finalizzate allo sviluppo socio economico delle popolazioni residenti nel Consorzio.

In particolare il Consorzio B.I.M. Brembo Serio Lago di Como si prefigge - quale scopo primario - di favorire il progresso economico e sociale, in particolare delle popolazioni residenti nei Comuni montani e nei territori (dai quali provengono le risorse finanziarie) per consentire loro migliori condizioni di abitabilità ed un equilibrato sviluppo, riconoscendone così la grande funzione di servizio che esse svolgono a presidio del territorio.

Via Taramelli 36, Bergamo - [www.bimbg.it](http://www.bimbg.it) - [segreteria@bimbg.it](mailto:segreteria@bimbg.it) - Tel. 035/244255





# FOOD FILM FEST

CINEMA & CIBO FILM FESTIVAL

**PIAZZA DEI SAPORI:** Piazza della Libertà - Bergamo

**AUDITORIUM DEL GUSTO:** Auditorium Piazza della Libertà - Bergamo

**MEETING FOOD:** Sala Mosaico - Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni,  
Via Petrarca, 10 - Bergamo

## PROGRAMMA DEL FESTIVAL

### GIOVEDÌ 11 SETTEMBRE

**ore 17.30 MEETING FOOD**

Inaugurazione con saluto degli organizzatori e delle autorità

**ore 18.15 - 20.00 MEETING FOOD**

Laboratorio del Gusto in collaborazione con Slow Food: il Salame

**ore 19.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Aperitivo inaugurale con i prodotti di Campagna Amica

**ore 19.00 - 23.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Itinerario sensoriale tra gli stand degli agriturismi Terranostra

**ore 20.30 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Inaugurazione proiezioni concorso cinematografico

**ore 20.30 - 23.45 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Proiezioni film in concorso

**ore 21.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Intrattenimento musicale con Luciano Ravasio, grande interprete delle tradizioni popolari e della canzone bergamasca

### VENERDÌ 12 SETTEMBRE

**ore 15.00 - 18.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Laboratorio e attività manuali con le Fattorie Didattiche

Laboratorio del Pane in collaborazione con ASPAN

Laboratorio: Costruiamo l'Orto in Città

I Pirati del Riciclo di Leolandia

Intervento "Valorizziamo in cucina i prodotti del territorio" in collaborazione con ABF

**ore 15.00 - 18.00 MEETING FOOD**

Convegno: "Food e attrattività del territorio" in collaborazione con UNIBG

**ore 17.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Merenda a Km Zero e distribuzione di gadget per i piccoli visitatori

**ore 18.15 - 20.00 MEETING FOOD**

Laboratorio del Gusto in collaborazione con Slow Food: l'olio extravergine di oliva

**ore 20.30 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Intervento di Marta Soligo "Food Location a Los Angeles: dietro le quinte di ristoranti e locali che hanno fatto la storia di Hollywood"

**ore 20.45 - 23.50 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Proiezioni film in concorso

### SABATO 13 SETTEMBRE

**ore 14.30 - 21.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Vendita diretta di prodotti tipici bergamaschi

**ore 15.30 - 18.00 PIAZZA DEI SAPORI**

I Pirati del Riciclo di Leolandia

Intervento "Valorizziamo in cucina i prodotti del territorio" in collaborazione con ABF

Iniziativa di promozione dei formaggi DOP della Bergamasca con i consorzi di Tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana e dello Strachitunt della Val Taleggio

Iniziativa di promozione del Consorzio di Tutela della Valcalepio

**ore 16.00 - 19.30 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Proiezioni film in concorso

**ore 16.00 MEETING FOOD**

Presentazione libro: "Una vita tutta curve" alla presenza dell'autrice Elisa D'Ospina

**ore 18.15 - 19.00 MEETING FOOD**

Approfondimento del tema "Il turismo sostenibile in montagna: il ruolo dei presidi Slow Food"

**ore 19.00 - 20.00 MEETING FOOD**

Laboratorio del gusto in collaborazione con Slow Food: i formaggi bergamaschi

**ore 19.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Aperitivo del territorio

**ore 20.30 - 22.00 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Proiezioni film in concorso

**ore 22.00 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Incontro con Alberto Contri: "Le campagne sociali di Pubblicità Progresso su alimentazione, prevenzione e salute"

Premiazioni concorso cinematografico e fotografico

**ore 21.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Intrattenimento musicale con MisMountainBoys, musica country della tradizione popolare Nordamericana

### DOMENICA 14 SETTEMBRE

**ore 9.00 - 20.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Vendita diretta di prodotti tipici bergamaschi

Iniziativa di promozione dei formaggi DOP della Bergamasca con i consorzi di Tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana e dello Strachitunt della Val Taleggio

Iniziativa di promozione del Consorzio di Tutela della Valcalepio

**ore 10.00 - 12.00 MEETING FOOD**

Laboratorio del Gusto in collaborazione con Slow Food: i Presidi Internazionali del Caffè di Slow Food

**ore 16.00 - 17.30 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Proiezione film "Slow Food Story" di Stefano Sardo

**ore 17.30 AUDITORIUM DEL GUSTO**

Incontro con Edoardo Raspelli, critico gastronomico

**ore 19.00 PIAZZA DEI SAPORI**

Aperitivo del territorio

Con il patrocinio di



Si ringrazia



Sponsor tecnici



Partner ufficiale



Con il patrocinio e il contributo di



In collaborazione con



Media Partner



Organizzazione generale



Direzione artistica



Via Zelasco 1- 24122 Bergamo  
Tel: +39 035 237323  
info@montagnaitalia.com  
www.montagnaitalia.com

Largo Belotti 16- 24121 Bergamo  
Tel: +39 035 4225111  
urp@bg.camcom.it  
www.bg.camcom.gov.it

Via G. Mangili, 21, 24100 Bergamo  
Tel: +39 035 4524011  
bergamo@coldiretti.it  
www.bergamo.coldiretti.it

Ufficio stampa  
**teamitalia**  
www.teamitalia.com