

Italia a Tavola

Food Film Festival, il cibo in pellicola Sei giorni di film e incontri internazionali

Pubblicato il 07 Giugno 2017 | 14:35

Si svolge a Bergamo dal 13 al 18 giugno la 4^a edizione di Food Film Festival, l'evento che ha l'obiettivo di parlare e discutere di cibo e sostenibilità attraverso film e documentari provenienti da tutto il mondo

Sei giorni di incontri, convegni, eventi, iniziative, ma soprattutto sei giorni dedicati al cinema che racconta il mondo del cibo. Questo è **Food Film Festival** che si svolgerà a Bergamo dal 13 al 18 giugno e che si propone di mettere al centro il food, la biodiversità e il rispetto dell'ambiente a livello internazionale attraverso la proiezione di film e documentari provenienti da tutto il mondo. Per la 4^a edizione ne sono arrivati all'organizzazione, curata dall'associazione **Montagna Italia** e dalla Camera di Commercio di Bergamo, ben 550 di cui 34 sono stati selezionati come finalisti



La prima novità dell'anno è il periodo in cui si svolge il Food Film Festival, anticipato a giugno per intercettare un maggior numero di potenziali spettatori, mentre le location dove si svolgerà saranno le stesse tra il Quadriportico del Sentierone (dove da martedì a domenica dalle 20.45 saranno proiettate le pellicole finaliste) la Domus di piazza Dante (con proiezioni pomeridiane mercoledì 15 e sabato 17 alle 18) fino alla Val d'Astino e Città Alta. L'evento finale è invece in calendario per domenica 18 giugno alle 20.45 al Quadriportico del Sentierone con la Giuria

che eleggerà i vincitori delle categorie “Documentari”, “Animazione” e “Fiction”). In Giuria oltre al direttore artistico **Luca Cavadini** ci sono anche **Enrico Radicchi** di Slow Food, Ivan Bonomi di Coldiretti Bergamo, Alberto Lupini - direttore di Italia a Tavola e Alberto Contri di Pubblicità Progresso.

«Intendiamo sin dall'inizio questo festival come la semina di un campo - ha spiegato il produttore esecutivo **Claudia Sartirani** - ovvero come la nostra voglia di lanciare dei messaggi grazie ai film che si sono iscritti e attendere che questi germoglino, con pazienza e col tempo, catturando l'attenzione di un pubblico sempre maggiore e sempre più interessato. Il nostro orgoglio è quello di aver creato in questi quattro anni una cineteca da 2mila film che è diventata una risorsa eccezionale soprattutto per le scuole le quali si rivolgono a noi per avere una pellicola da proiettare nelle classi e attorno alla quale discutere e approfondire certe tematiche».



Luca Gotti, Roberta Garibaldi, Alberto Brivio, Paolo Malvestiti, Claudia Sartirani, Luca Cavadini e Enrico Radicchi

Importante il contributo della Camera di Commercio di Bergamo: «Il Festival - ha spiegato il presidente **Paolo Malvestiti** - ci porta in giro per il mondo, ma allo stesso tempo è occasione per scoprire e riscoprire come il cibo possa diventare strumento di promozione del territorio. Coerenti con il nostro percorso più che ventennale di promozione della cultura del cibo e del territorio, siamo pronti ad accogliere i 34 film finalisti. Tutte produzioni ispirate ai temi del gusto, della memoria gastronomica e del consumo consapevole».

Un anno, il 2017, importante per il Festival perché incontra sulla sua strada anche East Lombardy. Questo infatti è l'anno della Lombardia come Capitale europea della gastronomia. «Il nostro progetto è partito tre anni fa - ha spiegato il direttore scientifico **Roberta Garibaldi** - per cui siamo nati e cresciuti insieme al Festival. Stiamo raccogliendo sempre più consensi dai

produttori e dagli addetti ai lavori e abbiamo un fitto calendario di eventi in tutte le province lombarde coinvolte con l'evento clou a Mantova il 23 e 24 giugno quando va in scena "#Eatmantua/la cucina mantovana di principi e di popolo».

Alla buona riuscita del Festival collabora anche Coldiretti, direttamente chiamata in causa quando si parla di territorio, cibo e agricoltura: «Nella sigla di presentazione - ha spiegato **Alberto Brivio**, presidente di Coldiretti Bergamo - ho visto tante mani muoversi e lavorare. Questo mi ha fatto piacere, deve ricordarci che il cibo è una delle ultime materie di uso quotidiano che almeno in un passaggio della filiera sono ancora a strettissimo contatto con l'uomo e deve ricordarci le nostre origini, le nostre tradizioni e la nostra radicata cultura per il cibo e l'agricoltura».



Non manca anche il sostegno di Slow Food: «Biodiversità e ambiente sono i due temi cardine quando si parla di cibo e territorio - ha precisato Radicchi - e gustandomi i 34 film finalisti ho visto proprio questi due concetti emergere al meglio».

Luca Cavadini ha chiuso la conferenza stampa di presentazione rispondendo ad una domanda che è lecito farsi: perché proprio il cinema per parlare di cibo quando già l'informazione a mezzo stampa quotidianamente ci inonda di notizie e "contro-notizie"? «Perché il cinema - ha detto Cavadini - ha la capacità di approfondire, ha la qualità di fornire allo spettatore punti di vista diversi su una determinata questione e, principalmente, sa dire la verità nel bene e nel male».

Anche quest'anno il Food Film Festival ha ottenuto il sostegno di Ubi Banca e la partecipazione di Taste, il ristorante didattico dell'**Istituto Alberghiero iSchool**, che per l'occasione preparerà nella Domus di piazza Dante un menu ispirato a 4 dei film finalisti. Watermelon, un'insalata a base di anguria, come antipasto; Blessing come primo, un risotto verde con pecorino e crudité di capesante; Blue Honey sarà il fagottino di mele e melanzane che fungerà da secondo e per finire il Coffee Time con un caffè servito ricordando storia e cultura di una delle bevande più antiche del mondo.

Per informazioni: www.foodfilmfestbergamo.com